

**UPACARA TRADISI
DAN KULINER
MINANGKABAU**

UPACARA TRADISI DAN KULINER MINANGKABAU

Dr. Elida, M.Pd.



RAJAWALI PERS
Divisi Buku Perguruan Tinggi
PT RajaGrafindo Persada
DEPOK

Perpustakaan Nasional: Katalog dalam terbitan (KDT)

Elida.

Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau/Elida.

—Ed. 1, Cet. 1.—Depok: Rajawali Pers, 2023.

xviii, 198 hlm., 23 cm.

Bibliografi: hlm. 183

ISBN 978-623-372-788-4

Hak cipta 2023, pada penulis

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi buku ini dengan cara apa pun, termasuk dengan cara penggunaan mesin fotokopi, tanpa izin sah dari penerbit

2023.3990 RAI

Dr. Elida, M.Pd.

UPACARA TRADISI DAN KULINER MINANGKABAU

Cetakan ke-1, Maret 2023

Hak penerbitan pada PT RajaGrafindo Persada, Depok

Copy Editor : Findi Daraningtyas

Setter : Feni Erfiana

Desain cover : Tim Kreatif RGP

Dicetak di Rajawali Printing

PT RAJAGRAFINDO PERSADA

Anggota IKAPI.

Kantor Pusat:

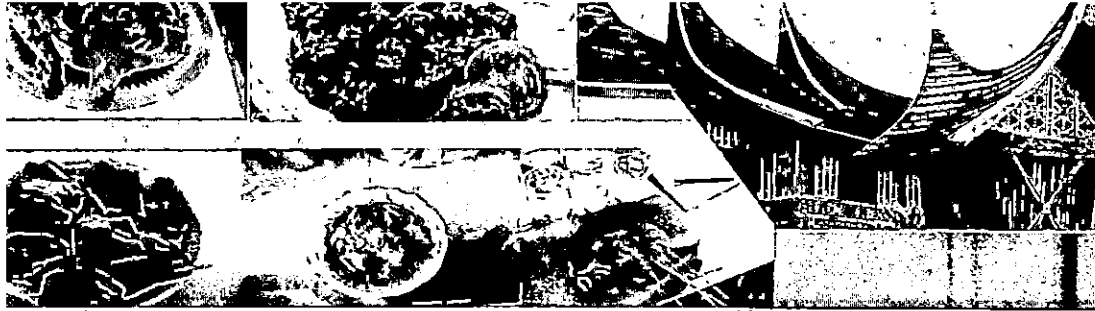
Jl. Raya Leuwinanggung, No.112, Kel. Leuwinanggung, Kec. Tapos, Kota Depok 16456

Telepon : (021) 84311162

E-mail : rajapers@rajagrafindo.co.id <http://www.rajagrafindo.co.id>

Perwakilan:

Jakarta-16456 Jl. Raya Leuwinanggung No. 112, Kel. Leuwinanggung, Kec. Tapos, Depok, Telp. (021) 84311162.
Bandung-40243, Jl. H. Kurdi Timur No. 8 Komplek Kurdi, Telp. 022-5206202. Yogyakarta-Perum. Pondok Soragan Indah Blok A1, Jl. Soragan, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul, Telp. 0274-625093. Surabaya-60118, Jl. Rungkut Harapan Blok A No. 09, Telp. 031-8700819. Palembang-30137, Jl. Macan Kumbang III No. 10/4459 RT 78 Kel. Demang Lebar Daun, Telp. 0711-445062. Pekanbaru-28294, Perum De' Dandra Land Blok C 1 No. 1, Jl. Kartama Marpoyan Dama, Telp. 0761-65807. Medan-20144, Jl. Eka Rasmi Gg. Eka Rossa No. 3A Blok A Komplek Johor Residence Kec. Medan Johor, Telp. 061-7871546. Makassar-90221, Jl. Sultan Alauddin Komp. Bumi Permata Hijau Bumi 14 Blok A14 No. 3, Telp. 0411-861618. Banjarmasin-70114, Jl. Ball No. 31 Rt 05, Telp. 0511-3352060. Bali, Jl. Imam Bonjol Gg 100/V No. 2, Denpasar Telp. (0361) 8607995. Bandar Lampung-35115, Perum. Bilabong Jaya Block B8 No. 3 Susunan Baru, Langkapura, Hp. 081299047094.



PRAKATA

Buku yang berjudul *Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau* ini disusun untuk dapat digunakan, baik di lingkungan Perguruan Tinggi, Sekolah Kejuruan maupun masyarakat luas yang berkepentingan dengan makanan daerah (Nusantara). Sebagaimana kita ketahui bahwa perkembangan dunia kuliner dewasa ini sangat pesat, sejalan dengan kemajuan teknologi yang menghendaki kita selalu berperan aktif untuk mengikuti perkembangan, baik melalui peningkatan pengetahuan maupun keterampilan, khususnya di bidang kuliner. Untuk itulah Penulis mencoba menyusun buku ini untuk membantu mahasiswa, siswa maupun masyarakat umum yang ingin belajar di bidang kuliner, khususnya menambah pengetahuan dan wawasan tentang makanan daerah, khususnya kuliner Minangkabau.

Sumatera Barat sebagai wilayah budaya suku Minangkabau yang lebih mayoritas memiliki potensi yang perlu digali, diidentifikasi dan perlu diangkat dan diperkenalkan agar menjadi suatu sumber daya dalam pembangunan kebudayaan, baik daerah ataupun nasional. Kebudayaan yang telah mentradisi di daerah Sumatera Barat adalah budaya Minangkabau yang lebih dikenal dengan istilah adat istiadat, salah satu budaya di Minangkabau adalah budaya Makan dan minum. Budaya makan dan minum pada mulanya hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan untuk hidup, tetapi dengan berkembangnya cara pikir dan perkembangan masyarakat, maka makanan dan minuman ini menjadi tradisi yang kuatnya dengan sistem kemasyarakatan yaitu dalam bentuk upacara-upacara. Bagi masyarakat adat Minangkabau

upacara-upacara yang dilakukan berbentuk upacara adat yang sifatnya lebih cenderung pada persatuan dan kesatuan dalam kehidupan bermasyarakat, sedangkan upacara yang berorientasi pada hubungan manusia dengan Maha Pencipta disebut upacara keagamaan/ritual. Pada setiap bentuk upacara tersebut, selalu dilengkapi dengan ragam upacara tersebut, selalu dilengkapi dengan beraneka ragam makanan tradisional, dan jenis makanan ini mempunyai perbedaan dan persamaan antara satu upacara dengan upacara lainnya.

Secara budaya, masyarakat suku Minangkabau mengenal dua daerah yaitu daerah *Luhak* dan Rantau, di mana kedua daerah dalam pelaksanaan upacara daur hidup tidak banyak berbeda, baik nama, jenis dan peralatannya. Pada dasarnya, keberadaan makanan tradisional suku Minangkabau, baik bumbu, cara pengolahan dan menghidangkan sejak dulu sampai sekarang masih tetap sama, hanya saja saat ini jenis dan bumbunya agak bervariasi.

Pentingnya pengetahuan tentang upacara-upacara tradisi dan makanan daerah Sumatera Barat sebagai dasar bagi pengolah makanan daerah (Nusantara), khususnya bagi siswa, mahasiswa Tata Boga dan masyarakat pecinta kuliner tradisi (masakan daerah) karena salah satu syarat untuk mendapatkan hasil olahan makanan daerah yang berkualitas sangat tergantung kepada pengetahuan dan pemahaman, namun pada saat ini di pasaran masih kurangnya diterbitkan buku-buku tentang upacara tradisi dan masakan daerah terutama daerah Sumatera Barat. Sehubungan dengan hal di atas, Penulis mencoba membahas tentang "Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau" yang akan membahas mulai dari sejarah budaya Sumatera Barat, makanan sehari-hari, makanan khusus atau upacara adat, serta makanan upacara agama. Hal ini jelas akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pembaca dalam meningkatkan mutu dalam pengolahan makanan daerah Sumatera Barat.

Dalam menulis buku ini, Penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan yang baik ini, Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Negeri Padang yang telah memberikan kesempatan dan mendanai, mulai dari mengikuti *workshop* sampai terbitnya buku ini, begitu juga ucapan yang sama Penulis sampaikan kepada Dekan

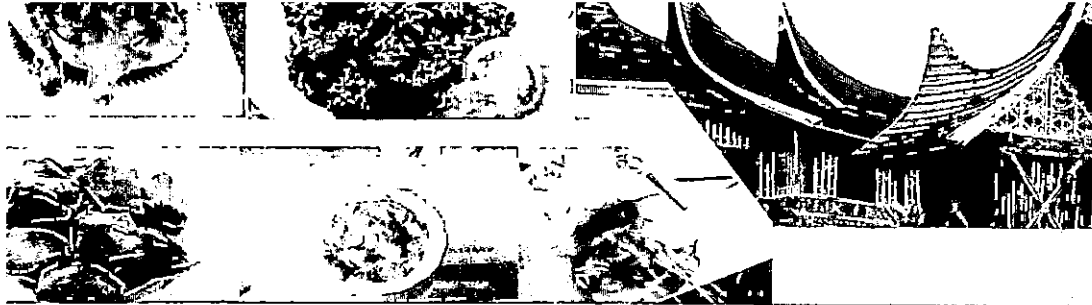
dan Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP, serta rekan sejawat telah memberikan kesempatan dan masukan dalam penulisan. Selanjutnya, Penulis mengucapkan terima kasih kepada kepada orang-orang terdekat; suami tercinta Drs. Arfan Rosyda, beserta putri-putri tersayang, Amira Astari Arfel dan Amira Afifa Arfel yang telah mendampingi dengan penuh kesabaran dan keiklasan, sehingga menjadi sumber motivasi dan inspirasi bagi Penulis dalam menjalani kehidupan di kala suka dan duka.

Penulis menyadari bahwa isi buku ini masih jauh dari sempurna, karena itu kritik membangun dari *reviewer* dan para pembaca, Penulis terima dengan tangan terbuka. Akhirnya, Penulis berharap semoga karya kecil ini dapat bermanfaat bagi kalangan yang mencintai dunia kuliner khususnya kuliner Minangkabau. Terima kasih, semoga bermanfaat.

Padang, Juni 2022

Dr. Elida, M.Pd.

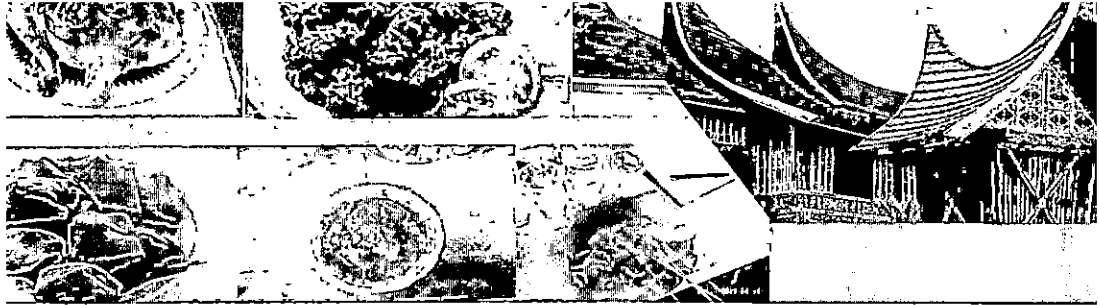
[Halaman ini sengaja dikosongkan]



DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Makanan Tradisi dan Budaya Daerah Minangkabau	2
B. Ciri Khas Kuliner Tradisi Minangkabau	7
C. Jenis-jenis Kuliner Tradisi Minangkabau	8
BAB 2 GAMBARAN UMUM DAERAH SUMATERA BARAT	11
A. Sejarah Daerah Sumatera Barat	11
B. Geografis Daerah Sumatera Barat	13
C. Kependudukan	17
D. Kebudayaan Daerah Sumatera Barat	19
E. Kepemimpinan dan Pendidikan di Minangkabau	21
F. Harta Pusaka di Minangkabau	22
G. Bahasa dan Kesenian	23
H. Rumah Adat	25
I. Perkawinan	26
J. Persukuan	27
K. Penghulu	27

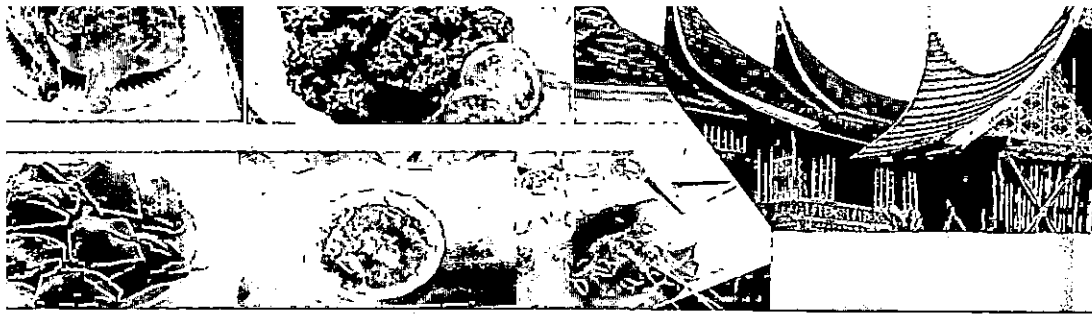
BAB 3 MAKANAN SEHARI-HARI DAERAH	
MINANGKABAU	29
A. Konsep Makanan Sehari-hari	29
B. Jenis-jenis Makanan Sehari-hari	30
C. Fungsi Makanan	36
D. Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan Sehari-hari	36
E. Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Sehari-hari	74
BAB 4 MAKANAN UPACARA ADAT DI	
MINANGKABAU	77
A. Konsep Upacara Adat	77
B. Jenis-jenis Upacara Adat	78
C. Makanan pada Upacara Adat	119
D. Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan Adat	134
E. Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Adat	139
BAB 5 MAKANAN UNTUK UPACARA KEAGAMAAN DI	
MINANGKABAU	143
A. Konsep Upacara Keagamaan	143
B. Jenis-jenis Upacara Agama	145
C. Makanan pada Upacara Agama	156
D. Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan Upacara Keagamaan	174
E. Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Adat pada Upacara Agama	180
DAFTAR PUSTAKA	183
GLOSARIUM	187
INDEKS	193
PROFIL SINGKAT PENULIS	197



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Makanan Upacara Adat Perkawinan di Daerah Minangkabau	9
Tabel 3.1	Jenis-jenis Makanan Sehari-hari Masyarakat Minangkabau	31
Tabel 3.2	Alat-alat Pengolahan Tradisional	36
Tabel 3.3	Peralatan untuk Memasak	60
Tabel 3.4	Peralatan Untuk Menyimpan dan Mencampur Makanan	61
Tabel 3.5	Peralatan Kecil	62
Tabel 3.6	Peralatan Memotong	64
Tabel 3.7	Peralatan dari Kayu	67
Tabel 3.8	Peralatan dari Karet	68
Tabel 3.9	Peralatan dari Keramik dan Melamin	69
Tabel 3.10	Peralatan Listrik dan Gas	70
Tabel 3.11	Peralatan Non-Listrik	74

[Halaman ini sengaja dikosongkan]



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Lambang Daerah Sumatera Barat	12
Gambar 2.2	Peta Geografis Daerah Sumatera Barat	14
Gambar 2.3	Gunung Merapi di Sumatera Barat	15
Gambar 2.4	Danau Singkarak di Sumatera Barat	15
Gambar 2.5	Pantai Pesisir Daerah Sumatera Barat	16
Gambar 2.6	Hutan dan Ngarai Sianok	17
Gambar 2.7	Surau di Minangkabau	18
Gambar 2.8	Penduduk Asli Sumatera Barat menggunakan Pakaian Adat	19
Gambar 2.9	Menari Payung	24
Gambar 2.10	Kesenian Bela Diri <i>Silek</i>	25
Gambar 2.11	Rumah Gadang di Daerah Sumatera Barat	26
Gambar 2.12	Para Penghulu di Minangkabau	28
Gambar 3.1	Susunan Makanan di Rumah Makan Minang	32
Gambar 3.2	Masakan Lauk-Pauk Daerah Sumatera Barat	33
Gambar 3.3	Makanan Selingan	34
Gambar 3.4	Kue-kue Tradisional Daerah Sumatera Barat	35
Gambar 3.5	Bermacam Minuman di Sumatera Barat	35
Gambar 3.6	Alu Baganto (Genta)	38
Gambar 3.7	Ayakan	39
Gambar 3.8	Ayakan	40
Gambar 3.9	<i>Balango</i>	41
Gambar 3.10	Batu <i>Lado</i>	41

Gambar 3.11	Cetakan Kue Kembang Loyang	42
Gambar 3.12	Cetakan Kue <i>Sapik</i>	42
Gambar 3.13	Cetakan Kue Bolu	43
Gambar 3.14	Cetakan Kue Sagun Bakar	44
Gambar 3.15	Dandang	44
Gambar 3.16	<i>Garejoh</i>	45
Gambar 3.17	<i>Gigiok</i>	46
Gambar 3.18	Gilingan Beras	47
Gambar 3.19	<i>Lasuang Batu</i>	48
Gambar 3.20	<i>Lasuang Endek</i>	49
Gambar 3.21	Lulak	50
Gambar 3.22	<i>Nyiru</i>	51
Gambar 3.23	<i>Pangua</i>	52
Gambar 3.24	<i>Pangocok Talua</i>	52
Gambar 3.25	<i>Pariuak Bika</i>	53
Gambar 3.26	<i>Pariuk Kuningan</i>	54
Gambar 3.27	<i>Pariuk Kuningan</i>	54
Gambar 3.28	<i>Pariuk Sarabi</i>	55
Gambar 3.29	<i>Pariuk Sate</i>	55
Gambar 3.30	Parutan	56
Gambar 3.31	Parutan	57
Gambar 3.32	<i>Sanduak</i>	58
Gambar 3.33	<i>Tapisan Santan</i>	59
Gambar 4.1	Akad Nikah di Minangkabau	81
Gambar 4.2	<i>Manjalang Mintuo</i>	82
Gambar 4.3	Bawaan untuk <i>Batuka Tando</i>	84
Gambar 4.4	<i>Maadok-maadok Suku</i>	88
Gambar 4.5	Akad Nikah	90
Gambar 4.6	<i>Malakekkan Inai Anak Daro</i>	92
Gambar 4.7	<i>Anak Daro Jo Marapulai Basandiang</i>	93
Gambar 4.8	<i>Manjapuik Marapulai</i>	94
Gambar 4.9	<i>Maanta Marapulai</i>	95
Gambar 4.10	Akad Nikah	100

Gambar 4.11	<i>Manjalang Mintuo</i>	106
Gambar 4.12	Akad Nikah	110
Gambar 4.13	<i>Mararak Anak Daro</i>	110
Gambar 4.14	<i>Pararakan Bako</i>	112
Gambar 4.15	<i>Batagak Tiang</i>	117
Gambar 4.16	Rumah Adat Minangkabau	118
Gambar 4.17	<i>Randang</i> dan Goreng Ikan Balado	120
Gambar 4.18	<i>Sampadeh</i> dan Gulai <i>Masin</i> Ikan	121
Gambar 4.19	Gulai <i>Cubadak</i> , Gulai <i>Rabuang</i> dan Gulai <i>Buncih</i>	121
Gambar 4.20	Pergedel dan Agar-Agar	121
Gambar 4.21	<i>Randang</i> Daging, <i>Randang Talua</i> , Gulai <i>Rabuang</i>	123
Gambar 4.22	Gulai <i>Cubadak</i> , Gulai <i>Tauco</i>	123
Gambar 4.23	Kue Bolu, <i>Bareh Randang</i> , Agar-agar	123
Gambar 4.24	<i>Kalamai</i>	124
Gambar 4.25	Dulang <i>Langkok</i> dan Kado	124
Gambar 4.26	Talam Pisang Beserta Isinya	125
Gambar 4.27	Kibang Nasi	125
Gambar 4.28	Kibang Nasi Godang	126
Gambar 4.29	Onde-onde dan <i>Lapek Bugih</i>	126
Gambar 4.30	<i>Kalamai Ampiang</i> dan <i>Kalamai Bareh Rondang</i>	127
Gambar 4.31	<i>Kalamai</i> , <i>Ajik</i> dan Nasi <i>Lomak</i>	127
Gambar 4.32	<i>Mangkuak Nan Tujuh</i>	127
Gambar 4.33	<i>Jamba Silomak</i>	128
Gambar 4.34	Pisang Tandan	128
Gambar 4.35	Hantaran Lengkap untuk <i>Manjopuik Marapulai</i>	128
Gambar 4.36	Gulai <i>Buncih</i> dan Gulai <i>Cubadak</i>	133
Gambar 4.37	Goreng Ayam dan Ikan Balado	133
Gambar 4.38	<i>Pergedel</i> , Singgang Ayam dan <i>Randang Dagiang</i>	133
Gambar 4.39	Goreng Pisang, <i>Lamang</i> dan <i>Lapek Bugih</i>	133
Gambar 4.40	Dandang	134
Gambar 4.41	<i>Balango</i>	135
Gambar 4.42	Tungku	135
Gambar 4.43	Kuali Besar	136

Gambar 4.44	Piring Samba	136
Gambar 4.45	<i>Cambuang</i> Nasi	137
Gambar 4.46	Dulang	137
Gambar 4.47	Piring Makan	138
Gambar 4.48	Piring Kecil	138
Gambar 4.49	Penyajian Makanan Upacara Adat	139
Gambar 5.1	Acara Sunat Rasul	146
Gambar 5.2	Upacara Turun Mandi di Agam	148
Gambar 5.3	Upacara Turun Mandi di Tanah Datar	149
Gambar 5.4	Upacara Khatam Qur'an	151
Gambar 5.5	Upacara Mendoa Kematian	153
Gambar 5.6	Upacara Maulud Nabi	156
Gambar 5.7	Nasi <i>lamak</i> dan <i>Wajid</i>	156
Gambar 5.8	<i>Lapek Bugih</i>	157
Gambar 5.9	Gulai Ayam	157
Gambar 5.10	Gulai <i>Cubadak</i>	158
Gambar 5.11	Gulai <i>Buncih</i>	158
Gambar 5.12	Gulai dan Goreng Ikan	158
Gambar 5.13	Sampadeh Ikan	159
Gambar 5.14	Nasi	159
Gambar 5.15	Sayur	160
Gambar 5.16	Teri Bada	160
Gambar 5.17	Nasi <i>Lamak</i>	161
Gambar 5.18	<i>Pinjaram</i>	161
Gambar 5.19	Kanji dan Pisang	162
Gambar 5.20	Nasi Putih	162
Gambar 5.21	Gulai Kambing	162
Gambar 5.22	Lemang	163
Gambar 5.23	Kanji	163
Gambar 5.24	Nasi Putih	164
Gambar 5.25	Gulai Daging	164
Gambar 5.26	Gulai Ayam	164
Gambar 5.27	Goreng Ikan	165

Gambar 5.28	Sampadeh Ikan	165
Gambar 5.29	Gulai Buncis	165
Gambar 5.30	Gulai <i>Cubadak</i>	166
Gambar 5.31	<i>Sampadeh Dagiang</i>	166
Gambar 5.32	Nasi Kunyit	167
Gambar 5.33	<i>Bareh Randang</i>	167
Gambar 5.34	Nasi Putih dan Sampadeh Ikan	168
Gambar 5.35	<i>Lamang Sipuluik</i>	168
Gambar 5.36	<i>Lamang Pisang</i>	169
Gambar 5.37	Kue-kue Kecil	169
Gambar 5.38	Agar-agar	170
Gambar 5.39	Tabu	170
Gambar 5.40	Onde-onde	170
Gambar 5.41	Nasi Putih	171
Gambar 5.42	Gulai Ayam	171
Gambar 5.43	Gulai <i>Dagiang</i>	171
Gambar 5.44	<i>Sampadeh Ikan</i>	172
Gambar 5.45	Pindang Ikan	172
Gambar 5.46	<i>Pergedel Kentang</i>	172
Gambar 5.47	Goreng Ikan	173
Gambar 5.48	Goreng Ayam	173
Gambar 5.49	<i>Talua Goreng Balado</i>	174
Gambar 5.50	Terong Balado	174
Gambar 5.51	Dandang	175
Gambar 5.52	<i>Balango</i>	175
Gambar 5.53	Tungku	176
Gambar 5.54	Kuali Besar	176
Gambar 5.55	Piring Samba	177
Gambar 5.56	<i>Cambuang Nasi</i>	177
Gambar 5.57	Dulang	178
Gambar 5.58	Piring Makan	178
Gambar 5.59	Piring Kecil	179
Gambar 5.60	Gelas Minum	179

Gambar 5.61	Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Sunat Rasul	180
Gambar 5.62	Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Khatam Qur'an	181
Gambar 5.63	Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Kematian	181
Gambar 5.64	Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Maulud Nabi	182

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki berbagai macam kebudayaan, salah satunya adalah kebudayaan daerah Sumatera Barat yang juga dikenal dengan Minangkabau. Kebudayaan Minangkabau merupakan warisan nasional yang kita miliki yang bernilai berharga dan sangat berperan dalam kehidupan masyarakat, khususnya masyarakat Minangkabau itu sendiri. Menurut Kaswandi dkk. (1994), "Budaya merupakan gagasan yang menjadi pedoman yang berpengaruh bagi manusia dalam bersikap dan berperilaku, baik individu maupun kelompok.

Setiap suku bangsa mempunyai ciri-ciri tertentu yang menggambarkan kehidupan masyarakat. Menurut Harfoso (1996), kebudayaan adalah syarat-syarat yang diciptakan untuk dapat hidup dalam semua lingkungan dan yang tidak diberikan didapatinya dari pengalaman dan pelajaran. Sumatera Barat termasuk salah satu daerah yang kaya dengan budaya yang sekaligus memberi warna dalam system sosialnya. Salah satu warna menjadi khas daerah Sumatera Barat (*Minangkabau*) adalah wisata kulinernya atau makanan khas daerah Sumatera Barat (*Minangkabau*). Masyarakat tradisi *Minangkabau* sangat peka dan menyadari kondisi lingkungannya, sebagaimana yang tertuang dalam mamangan adatnya; "*Alam Takambang Jadi Guru*". Karena itu berdasarkan keadaan geografisnya daerah Sumatera Barat yang terbagi dua itu yaitu daerah inti (*darek*) dan daerah rantau (pesisir barat dan pantai timur) sangat memengaruhi tingkah laku, kebiasaan dan jenis makanan yang mereka konsumsi.

Masyarakat Sumatera Barat (*Minang*) juga dikenal akan aneka masakannya. Dengan cita rasanya yang pedas, membuat masakan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia, sehingga dapat ditemukan di hampir seluruh Nusantara. Di Malaysia dan Singapura, masakan ini juga sangat digemari, begitu pula dengan negara-negara lainnya. Bahkan, seni memasak yang dimiliki masyarakat Minang juga berkembang di kawasan-kawasan lain seperti Riau, Jambi, dan Negeri Sembilan Malaysia.

Makanan tradisi daerah Sumatera Barat (*Minangkabau*), baik di *darek* maupun di rantau, dibedakan berdasarkan kepada aktivitas budaya mereka; makanan tradisi yang dikonsumsi untuk sehari-hari dan makanan tradisi yang dikonsumsi dalam berbagai upacara, baik upacara adat maupun upacara agama. Bahan atau materialnya berdasarkan kepada sesuatu yang dekat dengan lingkungannya yang terdiri dari flora dan fauna. Pada awalnya, belum ada material makanan tradisi yang sengaja dipelihara untuk dikonsumsi. Material makanan tradisi yang berasal dari tanaman dan tumbuh-tumbuhan antara lain adalah; padi carai dan pulut disertai dengan kelapa, *cubadak*, paku dan *rabuang*. Sementara itu makanan tradisi yang berasal dari hewan adalah; kerbau, sapi, kambing, ayam, itik, ikan (ikan air tawar, terutama di *darek* dan ikan laut untuk pesisir).

A. Makanan Tradisi dan Budaya Daerah Minangkabau

Masyarakat tradisi *Minangkabau* sangat peka dan menyadari kondisi lingkungannya, sebagaimana yang tertuang dalam *mamangan* adatnya; "*Alam Takambang Jadi Guru*". Karena itu, berdasarkan keadaan geografisnya, daerah Sumatera Barat (*Minangkabau*) yang terbagi itu; daerah inti (*darek*) dan daerah rantau (pesisir barat dan pantai timur) sangat memengaruhi tingkah laku, kebiasaan dan jenis makanan yang mereka konsumsi.

Makanan tradisi masyarakat tradisional *Minangkabau*, baik di *darek* maupun di rantau, dibedakan berdasarkan kepada aktivitas budaya mereka; makanan tradisi yang dikonsumsi untuk sehari-hari dan makanan tradisi yang dikonsumsi dalam berbagai upacara, baik upacara adat maupun upacara agama. Bahan atau materialnya berdasarkan kepada sesuatu yang dekat dengan lingkungannya, yang terdiri dari

flora dan fauna. Pada awalnya, belum ada material makanan tradisi yang sengaja dipelihara untuk dikonsumsi.

Material makanan tradisi yang berasal dari tanaman dan tumbuh-tumbuhan antara lain adalah; padi cerai dan pulut disertai dengan kelapa, cempedak, paku, rebung. Sementara itu, makanan tradisi yang berasal dari hewan adalah; kerbau, sapi, kambing, ayam, itik, ikan (ikan air tawar terutama di *darek* dan ikan laut laut untuk di pesisir). Jenis makanan tradisi, terutama yang dihidangkan dalam upacara-upacara adat dan agama terdiri dari makanan pokok: nasi dengan lauk pauknya; daging, ikan dan sayur-sayuran. *Parabuang* (*dessert*/makanan penutup) yang terdiri dari kue-kue. Sementara makanan tradisi yang berasal dari hewan adalah; kerbau, sapi, kambing, ayam, itik, ikan (ikan air tawar terutama di *darek* dan ikan laut laut untuk di pesisir). Jenis makanan tradisi terutama yang dihidangkan dalam upacara-upacara adat dan agama terdiri dari makanan pokok: nasi dengan lauk pauknya; daging, ikan dan sayur-sayuran. *Parabuang* (*dessert*/makanan penutup) yang terdiri dari kue-kue.

Ciri utama dari lauk-pauk, makanan pokok dan *parabuang*; umumnya lauk-pauknya berasa pedas dengan bumbu yang beragam, sedangkan *parabuang* umumnya manis. Proses pembuatan lauk-pauk dan *parabuang* tersebut, umumnya membutuhkan waktu yang lama. Umumnya, lauk-pauk dan *parabuang* memakai santan kelapa. Lauk-pauk yang dikonsumsi untuk upacara adat berbeda dengan lauk-pauk yang dikonsumsi sehari-hari. Lauk-pauk utama untuk upacara adat batagak pangulu adalah: gulai daging sapi dalam dua macam; gulai merah dan gulai putih. Sementara itu, *parabuang*-nya; nasi kuning, wajik, gelamai. Makanan untuk upacara agama (acara hari raya Idul Fitri, Idul Adha, Maulud Nabi) biasanya; lemang, paniram. Upacara-upacara yang spesifik seperti acara perkawinan, turun mandi, sunatan makanannya lebih beragam dan tidak meninggalkan jenis makanan yang harus ada. Lauk-pauk untuk makanan sehari-hari umumnya lebih beragam tergantung kepada selera dan kondisi. Akan tetapi yang jelas, bahwa makanan masyarakat Minangkabau, baik makanan sehari-hari atau makanan tradisi, mereka tidak mengenal bumbu-bumbu penyedap, bumbu-bumbu pengawet dan bumbu-bumbu penyegar. Boleh dikata, tanpa disadarinya, mereka telah terbebas dan terhindar dari efek

samping bahan-bahan kimia, yang kemudian terbukti lebih banyak merusak tubuh dan kesehatan.

Makanan tradisi dibedakan berdasarkan cara pembuatannya; di-*randang*, digulai, dibakar, lembap, direbus, diulam (makanan mentah) Cara menghidangkan makanan tradisi dalam upacara adat adalah: langsung menghidangkan makanan pokok dan kemudian baru makanan *parabuang*. Pola makanan tradisi Minangkabau di Sumatera Barat seperti di atas dalam perkembangannya mengalami berbagai perubahan dan perkembangan dalam variasi: material, pengolahan, penyajian dan cita rasa.

Kuliner Minangkabau adalah jenis kuliner yang berkembang di provinsi Sumatera Barat. Produk kuliner Sumatera Barat merupakan salah satu yang dikenal luas di Indonesia dan disebut juga dengan istilah “Masakan Minangkabau” yang diperkenalkan oleh para perantau Minangkabau dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Terdapat banyak resep, resep dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya, antara lain Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Batusangkar, Agam, Dharmasraya dan sebagainya. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang.

Kuliner Minangkabau telah telanjur dikenal masyarakat awam dengan sebutan Masakan Padang. Masakan Minangkabau dikenal banyak menggunakan santan dan daging, memiliki rasa pedas dari penggunaan bumbu dan rempah-rempah. Ciri utama dari lauk-pauk makanan pokok dan kue-kue atau *parabuang*: umumnya lauk-pauknya berasa pedas dengan bumbu yang beragam, sedangkan *parabuang* umumnya manis. Proses pembuatan lauk-pauk dan *parabuang* tersebut umumnya membutuhkan waktu yang lama. Umumnya lauk-pauk dan *parabuang* memakai santan kelapa. Lauk-pauk yang dikonsumsi untuk upacara adat berbeda dengan lauk-pauk yang dikonsumsi sehari-hari.

Minangkabau adalah salah satu daerah yang kaya dengan rangkaian acara tradisi. Di antaranya adalah upacara adat dan keagamaan. Upacara adat adalah wujud gagasan kebudayaan yang turun-temurun mengandung nilai budaya, aturan, norma, dan hukum yang harus diikuti

menjadi *system social* yang berlaku di suatu daerah. Contoh upacara adat itu adalah; upacara *batagak panghulu*, *baralek*, turun mandi, dan lain-lain, sedangkan upacara agama yang dianut oleh masyarakat dan sudah menjadi kebiasaan dan dilaksanakan secara turun-temurun. Contoh upacara keagamaan itu adalah maulid nabi, sunat rasul, dan lain-lain.

Masing-masing upacara tradisi itu mempunyai urutan tata cara dan setiap tata cara adat tersebut selalu ada jenis makanan yang dihidangkan. Berdasarkan tradisi di daerah masing-masing, makanan yang dihidangkan ini biasanya diatur dalam jamba, yang biasanya disebut dengan makanan bajamba. Makanan dan minuman yang disediakan juga memiliki nilai filosofis. Biasanya yang menjadi makanan khas, itulah yang menjadi penanda masyarakat itu berasal dari *luhak* mana, *luhak* Tanah Datar, *luhak* Agam, atau *luhak* Limo Puluah Koto.

Makanan dan minuman dalam pandangan orang Sumatera Barat atau suku Minangkabau, tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan hidup, atau sekedar dalam upacara tradisi saja, namun juga memiliki nilai-nilai lain dalam kehidupan individu atau kelompok. Berkaitan dengan pandangan tersebut, orang Minangkabau membedakan makanan sehari-hari dengan makanan yang diperuntukan pada upacara tradisi.

Masyarakat Minangkabau sangat peka dan menyadari kondisi lingkungannya, sebagaimana yang tertuang dalam mamangan adatnya: *Alam takambang jadi guru*, karena itu berdasarkan keadaan geografisnya, Minangkabau yang terbagi dua: daerah darek inti (*darek*) dan daerah rantau (pesisir barat dan pantai timur), sangat memengaruhi tingkah laku, kebiasaan dan jenis makanan yang mereka konsumsi. Makanan tradisi masyarakat tradisional Minangkabau, baik di *darek* maupun di rantau dibedakan berdasarkan aktivitas budaya mereka; makanan tradisi yang dikonsumsi untuk sehari-hari dan makanan tradisi yang dikonsumsi dalam berbagai upacara adat maupun upacara agama. Bahan atau materialnya berdasarkan kepada sesuatu yang dekat dengan lingkungannya, yang terdiri dari flora dan fauna. Pada awalnya, belum ada material makanan tradisi yang sengaja dipelihara untuk dikonsumsi.

Masyarakat Sumatera Barat (Minangkabau) adalah salah satu masyarakat yang telah berhasil mengembangkan pengolahan berbagai sumber daya alamnya menjadi berbagai jenis makanan, tetapi yang

menarik jenis makanan berbahan dasar daging justru menjadi jenis makanan yang lebih dominan. Ini menarik, karena masyarakat yang mengembangkan budaya pertanian dan perdagangan, justru menjadikan daging sebagai konsumsi utamanya. Makanan sebagai simbol material budaya dapat kita pahami dalam hal dua sisi, yaitu makanan sebagai sesuatu yang telah menjadi tradisi budaya dalam kehidupan sebuah masyarakat (*life culture*), dan makanan sebagai gaya hidup yang dijadikan sebagai suatu budaya yang dikembangkan (*style culture*). Apabila sifatnya diwariskan dari generasi ke generasi (*generic*), maka gaya hidup sebagai budaya sifatnya dikembangkan secara kontekstual (*differential*).

Secara ekologis, idealnya masyarakat pengonsumsi daging adalah masyarakat yang lebih mengembangkan budaya peternakan sebagai mata pencaharian utamanya, sementara masyarakat yang lebih mengembangkan budaya pertanian justru akan menjadi masyarakat pengonsumsi sayuran, ini justru berbeda dengan masyarakat Minangkabau yang mengembangkan budaya pertanian dan perdagangan, justru sebaliknya, di mana daging akhirnya menjadi konsumsi utama. Bahkan sulit kita temukan di setiap rumah makan Minangkabau yang akan menyuguhkan berbagai jenis sayuran, kecuali yang umum adalah *pucuk parancih* (daun singkong). Artinya, ada sesuatu yang berbeda (lokalitas) mengapa orang Minangkabau yang mengembangkan budaya pertanian, justru menjadi masyarakat pengonsumsi daging.

Rapinya tatanan adat dan kuatnya pemahaman agama Islam di Minangkabau, telah menjadikan suku di Minangkabau sebagai golongan masyarakat yang dalam kehidupan bermasyarakatnya tidak terlepas dari upacara tradisionalnya. Bila penyajian makanan yang disajikan dalam upacara adat, dalam hal ini bertujuan untuk melaksanakan ajaran-ajaran tradisi yang telah dirasakan manfaatnya dalam kehidupan masyarakat. Orang Minangkabau percaya bahwa hidup di dunia tidak bisa sendiri, hal ini sesuai dengan kodrat manusia sebagai makhluk sosial yang hidupnya gotong royong, topang-menopang, dan berhubungan satu dengan lainnya. Arti dan fungsi makanan di minangkabau sangat kompleks, hal ini menyangkut, baik status sosial, mental, dan kepribadian seseorang dalam menyantap hidangan saat berlangsung upacara. Sangat positif sekali arti dan fungsi makanan secara tradisional ini adalah tingginya kesadaran masyarakat tentang budaya makan dan kokohnya

rasa kebersamaan, sehingga setiap ada upacara, mulai dari penyediaan dan pengolahan makanan tradisional ini tetap dikerjakan bersama oleh kerabat dan tetangga.

B. Ciri Khas Kuliner Tradisi Minangkabau

Orang Minangkabau tidak pernah pelit dalam hal bumbu masakan. Ciri khas makanan atau masakan tradisi Minangkabau terkenal dengan rasa yang pedas dan banyak menggunakan santan. Kuliner Minangkabau ini akan lebih nikmat lagi jika cara membuatnya menggunakan tunggu (bukan api kompor). Memasak makanan yang lezat merupakan salah satu budaya dan kebiasaan masyarakat Minangkabau. Hal ini dikarenakan seringnya penyelenggaraan pesta adat, yang mengharuskan penyajian makanan yang nikmat. Masakan Minangkabau tidak hanya disajikan untuk masyarakat Minangkabau saja, namun juga telah dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh Nusantara. Masyarakat Minang biasa menjual makanan khas seperti; *randang*, *asampadeh*, soto padang, sate padang, dan dendeng balado di rumah makan yang dikenal dengan Restoran Padang. Restoran Padang tidak hanya tersebar di seluruh Indonesia, namun juga banyak terdapat di Malaysia, Singapura, Australia, Belanda, dan Amerika Serikat. Salah satu masakan khas Minangkabau yang telah dinobatkan menjadi salah satu masakan terlezat di dunia adalah "*Randang*".

Kuliner Minangkabau merupakan masakan yang kaya akan variasi bumbu. Oleh karenanya, banyak dimasak menggunakan bumbu dan rempah-rempah seperti cabai, serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih. Kelapa merupakan salah satu unsur pembentuk cita rasa masakan Minang. Bahan utama masakan Minang antara lain daging sapi, daging kambing, ayam, *itiak*, ikan dan belut. Orang Minangkabau hanya menyajikan makanan-makanan yang halal, sehingga menghindari alkohol dan lemak babi. Selain itu, masakan Minangkabau juga tidak menggunakan bahan-bahan kimia untuk pewarna, pengawet, dan penyedap rasa. Teknik memasaknya yang agak rumit, serta memerlukan waktu yang cukup lama menjadikannya sebagai makanan yang nikmat dan tahan lama, Contoh makanan atau masakan khas tradisi Minangkabau adalah *randang*, *simpadeh*, dendeng batokok, gulai kapau.

Cita rasa utama ditemui pada masakan khas Minangkabau adalah gurih dan pedas. Rasa gurih dan pedas tersebut diperoleh dari Santan dan cabai merah yang memang banyak dikonsumsi orang Minang. Rasa gurih dan pedas ini yang berasal dari santan dan cabe, dapat dicampur dengan bahan baku apa saja, misalnya bahan baku yang berasal dari hewani seperti; daging sapi, ayam atau bebek, ikan laut, ikan air tawar termasuk telur ayam atau itik. Sementara sayurannya lebih banyak menggunakan kacang panjang, daun singkong, pakis, nangka, buncis, serta petai dan jengkol.

C. Jenis-jenis Kuliner Tradisi Minangkabau

Masakan Minangkabau adalah jenis kuliner yang berkembang di provinsi Sumatera Barat. Produk kuliner Sumatera Barat merupakan salah satu yang dikenal luas di Indonesia dan disebut juga dengan Masakan Minangkabau yang diperkenalkan oleh para perantau Minangkabau dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Terdapat banyak jenis dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari Kota Padang, namun masakan Minangkabau terlanjur dikenal masyarakat awam dengan masakan Padang. Setiap daerah mempunyai makanan dan minuman khas dari masing-masing.

Makanan tradisi masyarakat Minangkabau, baik di *darek* maupun di rantau, dibedakan berdasarkan atas aktivitas budaya yaitu; makanan tradisi yang dikonsumsi untuk sehari-hari dan makanan tradisi yang dikonsumsi dalam berbagai upacara adat maupun acara agama. Jenis makanan yang dikonsumsi sehari-hari terbagi atas: makanan utama, makanan selingan, Kue-kue tradisional dan aneka minuman khas Minangkabau. Sementara itu makanan yang dihidangkan pada upacara adat atau agama terdiri dari makanan pokok: nasi, dengan lauk-pauknya dan *parabuang* yang terdiri dari kue-kue dengan bahan dasar beras dan pulut.

Contoh makanan yang dihidangkan pada acara adat perkawinan dari berbagai daerah di Minangkabau adalah sebagai berikut.

Tabel 1.1 Makanan Upacara Adat Perkawinan di Daerah Minangkabau

Upacara	Limapuluh Kota	Kab. Solok	Pariaman	Tanah Datar	Kab. Agam
Perkawinan	Gulai <i>cubadak</i> <i>Randang</i> daging Gulai <i>rabuang</i> <i>Randang</i> <i>talua ragi</i>	<i>Randang</i> <i>Kalio</i> <i>Gulai toco</i> <i>Pangekcubadak</i> <i>Taluabalado</i> <i>Talua dadar</i> Goreng ikan <i>Dakak-dakak</i> Ubi	<i>Randang</i> Singgang ayam Asam <i>padeh</i> <i>dagiang</i> Asam <i>padeh</i> ikan Gulai ikan Ikan balado Gulai <i>cubadak</i> Gulai tauco <i>Sala lauik</i>	<i>Randang</i> Gulai kambing Gulai <i>putiah</i> Bistik hati <i>Samba</i> <i>lado</i>	<i>Randang</i> daging Dendeng balado Gulai paku Gulai <i>jariang</i> <i>Cancang</i> Gulai <i>cubadak</i>

[Halaman ini sengaja dikosongkan]

GAMBARAN UMUM DAERAH SUMATERA BARAT

A. Sejarah Daerah Sumatera Barat

Nama Provinsi Sumatera Barat, bermula pada zaman *Vereenigde Oostindische Compagnie* (VOC), di mana sebutan wilayah untuk kawasan pesisir barat Sumatera adalah *Hoofdcomtoir van sumatra'wetkust*. Kemudian dengan semakin menguatnya pengaruh *sampadeh* politik dan ekonomi VOC sampai abad ke-18, wilayah administratif ini telah mencakup kawasan pantai barat Sumatera mulai dari Barus sampai Inderapura.

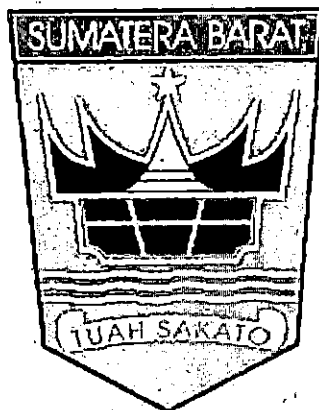
Seiring dengan kejatuhan Kerajaan Pagaruyung, dan keterlibatan Belanda dalam Perang Padri, pemerintah Hindia Belanda mulai menjadikan kawasan pedalaman Minangkabau sebagai bagian dari *Pax Nederlandica*, kawasan yang berada dalam pengawasan Belanda, dan wilayah Minangkabau ini, dibagi atas *Residentie Padangsche Benedenlanden* dan *Residentie Padangsche Bovenlanden*.

Selanjutnya dalam perkembangan administrasi pemerintah Kolonial Hindia Belanda, daerah ini tergabung dalam *Gouvernement Sumatra's Westkust*, termasuk di dalamnya wilayah *Residentie Bengkulu* yang baru diserahkan Inggris kepada Belanda. Kemudian, diperluas lagi dengan memasukan Tapanuli dan Singkil. Namun pada tahun 1905, wilayah Tapanuli ditingkatkan statusnya menjadi *Residentie Atjeh*. Kemudian pada tahun 1914, *Gouvernement Sumatra's Westkust*, diturunkan statusnya menjadi *Residentie Sumatra's Westkust*, dan menambahkan wilayah Kepulauan Mentawai di Sumatera Hindia ke dalam wilayah ke dalam *Residentie Sumatra's Westkust*, serta pada tahun 1935,

wilayah Kerinci juga digabungkan ke dalam *Residentie Sumatra's Oostkust*, wilayah Rokan Hulu dan Kantan Singingi diberikan kepada *Residentie Riouw*, dan juga dibentuk *Residentie Djambi* pada periode yang hampir bersamaan.

Pada masa pendudukan tentera Jepang, *Residentie Sumatra's Westkust*, berubah nama menjadi *Smatora Nishi Kaigan Shu*. Atas dasar *geostrategic* militer, daerah Kampar dikeluarkan dari *Smatora Nishi Shu* dan dimasukkan ke dalam wilayah *Rhio Shu*. Pada awal kemerdekaan Indonesia pada tahun 1945, wilayah Sumatera Barat tergabung dalam provinsi Sumatera yang berpusat di Bukittinggi. Empat tahun kemudian, Provinsi Sumatera dipecah menjadi tiga provinsi, yakni Sumatera Utara, Sumatera Tengah, dan Sumatera Selatan. Sumatera Barat beserta Riau dan Jambi merupakan bagian dari keresidenan di dalam Provinsi Sumatera Tengah. Pada masa PRRI berdasarkan Undang-Undang Darurat Nomor 19 tahun 1957, Provinsi Sumatera Tengah dipecah lagi menjadi tiga provinsi yakni Provinsi Sumatera Barat, Provinsi Riau, dan Provinsi Jambi. Wilayah Kerinci yang sebelumnya tergabung dengan Kabupaten Pesisir Selatan Kerinci, digabungkan ke dalam Provinsi Jambi sebagai kabupaten tersendiri. Begitu juga wilayah Kampar, Rokan Hulu, dan Kuantan Singingi ditetapkan masuk wilayah Provinsi Riau.

Selanjutnya, ibu kota provinsi Sumatera Barat yang baru ini masih tetap di Bukittinggi, kemudian berdasarkan Surat Keputusan Gubernur Sumatera Barat No 1/g/PD/1958, tanggal 29 Mei 1958 ibu kota provinsi dipindahkan ke Padang.



Gambar 2.1 Lambang Daerah Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/ztHuWMjTzQrmiBJ6>

B. Geografis Daerah Sumatera Barat

Secara astronomis wilayah Sumatera Barat terletak antara 0 54' Lintang Utara dan 3 30' Lintang Selatan, serta antara 98 36' sampai 101 53' Bujur geografis Timur. Keadaan geografisnya secara garis besar dapat dibagi atas dua bagian yaitu terdiri dari daerah daratan dan kepulauan, Daerah daratan lebih dikenal dengan nama Minangkabau dan, sedangkan daerah kepulauan adalah mentawai.

Sumatera Barat terletak di pesisir barat bagian tengah pulau Sumatera yang terdiri dari dataran rendah di pantai barat dan dataran tinggi vulkanik yang dibentuk oleh Bukit Barisan. Provinsi ini memiliki daratan seluas 42.297,30 km² yang setara dengan 2,17% luas Indonesia. Dari luas tersebut, lebih dari 45,17% merupakan kawasan yang masih ditutupi hutan lindung. Garis pantai provinsi ini, seluruhnya bersentuhan dengan Samudera Hindia sepanjang 2.420.357 km dengan luas perairan laut 186.580 km². Kepulauan Mentawai yang terletak di Samudera Hindia termasuk dalam provinsi ini.

Sumatera Barat memiliki Sembilan belas daerah kabupaten/kota terdiri dari dua belas kabupaten dan tujuh kota. Kesembilan belas kabupaten/kota tersebut adalah; Kabupaten Agam, Tanah Datar, Pesisir Selatan, Solok, Solok Selatan, Padang Pariaman, Dharmasraya, Sijunjung, Lima Puluh Kota, Pasaman Barat, Kepulauan Mentawai, Pasaman Timur. Sementara itu tujuh kota tersebut adalah; Kota Solok, Kota Bukittinggi, Kota Padang Panjang, Kota Payakumbuh, Kota Sawahlunto, Kota Pariaman, Kota Padang. Secara administratif, Sumatera Barat berbatasan: sebelah Utara dengan Provinsi Sumatera Utara, sebelah Selatan dengan Provinsi Jambi dan Bengkulu, sebelah Timur dengan Provinsi Riau, dan sebelah Barat dengan Samudera Hindia.



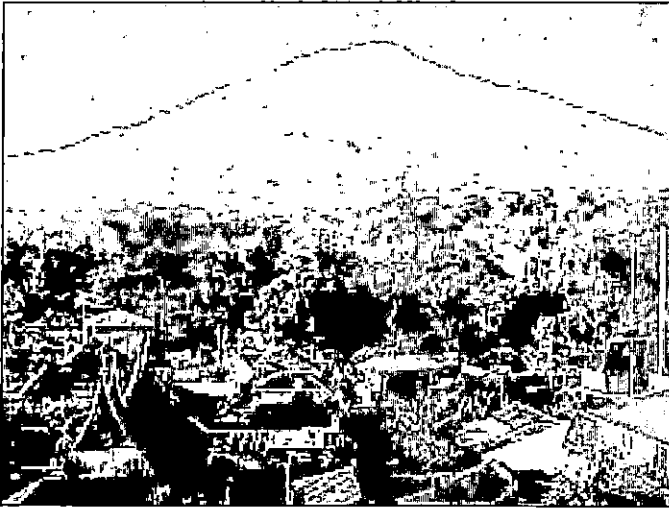
Gambar 2.2 Peta Geografis Daerah Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/YX8vwXePyEnRTuMaA>

Iklim Sumatera Barat secara umum bersifat tropis dengan suhu udara yang cukup tinggi, yaitu antara 22,6°C sampai 31,5°C. Provinsi ini juga dilalui oleh Garis Khatulistiwa, tepatnya di Bonjol Pasaman. Di provinsi ini, berhulu sejumlah sungai besar yang bermuara ke pantai timur Sumatera seperti Batang Hari, Siak, Inderagiri, dan Kampar. Sementara sungai-sungai yang bermuara ke pesisir barat adalah Batang Anai, Batang Arau, dan Batang Tarusan.

Terdapat 29 gunung yang tersebar di 7 kabupaten dan kota di Sumatera Barat, dengan Gunung Kerinci di Solok Selatan sebagai gunung tertinggi, yang mencapai ketinggian 3.085 m. Selain gunung Kerinci, Sumatera Barat juga memiliki gunung aktif lainnya, seperti Gunung

Merapi, Tandikat, dan Gunung Talang, selain gunung Sumatera Barat juga memiliki banyak danau. Danau terluas adalah danau Singkarak di kabupaten Solok dan kabupaten Tanah Datar, disusul Maninjau di kabupaten Agam. Dengan luas mencapai 130,1 km², Singkarak juga menjadi danau terluas kedua di Sumatera dan ke sebelas di Indonesia. Danau lainnya terdapat di kabupaten Solok yaitu Danau Talang dan Danau Kembar (danau di atas dan danau di bawah).



Gambar 2.3 Gunung Merapi di Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/e5jmmW58VfGEeg9w7>



Gambar 2.4 Danau Singkarak di Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/hSYfjPnNPISKuHqT8>

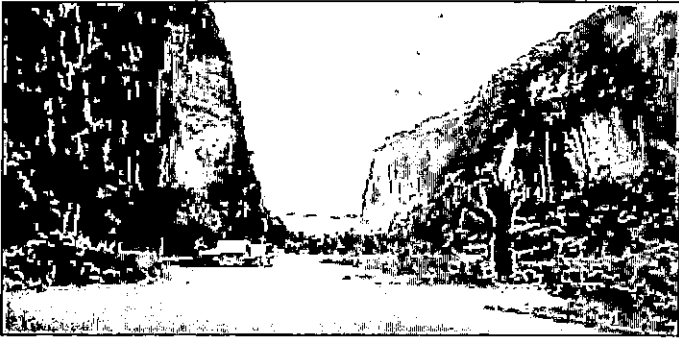


Gambar 2.5 Pantai Pesisir Daerah Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/RqNsk9UeYjYb5uz6A>

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah rawan gempa di Indonesia; hal ini disebabkan karena letaknya yang berada pada jalur patahan Semangko, tepat di antara pertemuan dua lempeng benua besar, yaitu Eurasia dan Indo-Australia sehingga wilayah ini sering mengalami gempa bumi. Gempa bumi besar terjadi di Sumatera Barat di antaranya gempa bumi 30 September 2009 dan gempa bumi Kepulauan Mentawai 2010.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang kaya dengan sumber keanekaragaman hayati. Sebagian besar wilayahnya masih merupakan hutan di *Rafflesia arnoldii* (bunga terbesar di dunia), harimau sumatera, siamang, tapir, beruang, dan berbagai jenis burung dan kupu-kupu. Terdapat dua Taman Nasional di provinsi ini, yaitu Taman Nasional Siberut yang terdapat di pulau Siberut dan Taman Nasional Kerinci Seblat. Taman Nasional terakhir wilayahnya membentang di empat provinsi yaitu; Sumatera Barat, Jambi, Bengkulu, dan Sumatera Selatan. Selain dua Taman Nasional, terdapat juga beberapa cagar alam lainnya, yaitu Cagar Alam Rimbo Panti, Cagar Alam Lembah Anai, Cagar Alam Batang Palupah, Cagar Alam Air Putih di daerah Kelok Sembilan, Cagar Alam Lembah Harau, Cagar Alam Beringin Sakti dan Taman Raya Bung Hatta. Sumber daya alam yang ada di Sumatera Barat adalah berupa batu bara, besi, batu gelena, timah hitam, seng, mangan, batu kapur, kelapa sawit, kakao, gambir dan hasil perikanan.



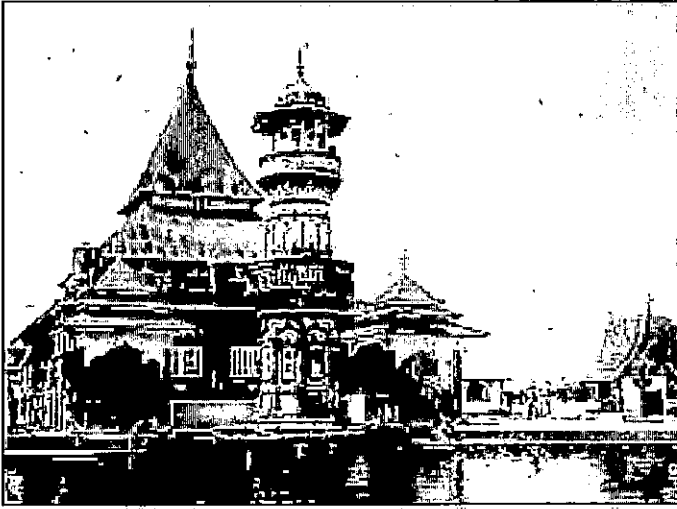
Gambar 2.6 Hutan dan Ngarai Sianok

Sumber: <https://images.app.goo.gl/qIcArM55oImazXP49>

C. Kependudukan

Berdasarkan sensus penduduk tahun 2020, jumlah populasi Sumatera Barat mencapai 5.534.472 jiwa, dengan kepadatan sebanyak 110 jiwa/km². Kabupaten/Kota yang memiliki penduduk paling banyak adalah Kota Padang, yang mencapai 909.040 jiwa, sedangkan kabupaten/kota yang memiliki tingkat kepadatan tertinggi adalah Kota Bukittinggi, yakni 4.400 jiwa/km². Mayoritas masyarakat Sumatera Barat beretnis Minangkabau yang secara keseluruhan memeluk agama Islam.

Sumatera Barat pernah menjadi pusat pendidikan di pulau Sumatera, terutama pendidikan Islam dengan surau sebagai basis utamanya. Pada masa kolonial Hindia-Belanda, selain pendidikan Islam berkembang pula pendidikan model Barat. Pada tahun 1856, pemerintah Hindia-Belanda mendirikan *Sekolah Raja* di Bukittinggi. Selain sekolah yang dikelola oleh pemerintah, banyak pula sekolah yang dikelola oleh swasta, seperti Sekolah Adabiah di Padang, INS Kayutanam, Sumatera Thawalib, dan Diniyyah Putri di Padang Panjang, sehingga pada saat itu, Sumatera Barat merupakan salah satu wilayah Hindia-Belanda yang memiliki jumlah sekolah dan pelajar cukup besar.



Gambar 2.7 Surau di Minangkabau

Sumber: <https://images.app.goo.gl/MkgAYoSVWzknRfsT8>

Setelah masa kemerdekaan, di Sumatera Barat juga didirikan universitas dan sekolah tinggi. Bermula dari Universitas Andalas pada tahun 1955, selanjutnya berdiri IAIN Imam Bonjol, Universitas Negeri Padang, dan IPDN di Bukittinggi. Beberapa universitas swasta terkemuka di provinsi ini antara lain Universitas Bung Hatta dan Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat. Kini hampir di setiap kabupaten dan kota di Sumatera Barat telah memiliki perguruan tinggi, dengan jumlah terbesar di Padang.

Mayoritas penduduk Sumatera Barat merupakan suku Minangkabau. Di daerah Pasaman selain etnis Minang, juga berdiam suku Batak dan suku Mandailing. Kedatangan mereka ke Sumatera Barat, terutama pada masa Perang Paderi. Di beberapa daerah transmigrasi seperti Sitiung, Lunang Silaut, dan Padang Gelugur, terdapat pula suku Jawa. Sebagian di antaranya adalah keturunan imigran asal Suriname yang memilih kembali ke Indonesia pada akhir tahun 1950-an. Oleh Presiden Soekarno saat itu, diputuskan untuk menempatkan mereka di sekitar daerah Sitiung, hal ini juga tidak terlepas dari politik pemerintah pusat pasca PRRI. Di kepulauan Mentawai yang mayoritas penduduk beretnis Mentawai, jarang dijumpai masyarakat Minangkabau. Etnis

Tionghoa hanya terdapat di kota-kota besar, seperti Padang, Bukittinggi, Payakumbuh. Di Padang dan Pariaman juga terdapat masyarakat Nias dan Tamil dalam jumlah kecil.

Bahasa yang digunakan dalam keseharian ialah bahasa Minangkabau yang memiliki beberapa dialek, seperti dialek Bukittinggi, Pariaman, Pesisir Selatan, dan dialek Payakumbuh. Di daerah Pasaman Timur dan Barat yang berbatasan dengan Sumatera Utara, juga dituturkan Bahasa Batak dialek Madailing. Sementara itu di daerah kepulauan Mentawai, banyak digunakan Bahasa Mentawai.



Gambar 2.8 Penduduk Asli Sumatera Barat menggunakan Pakaian Adat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/F2L4iE6FuApuI9Q8>

D. Kebudayaan Daerah Sumatera Barat

Sumatera Barat terkenal dengan budaya Minangkabau. Budaya Minangkabau adalah kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat Minangkabau dan berkembang di seluruh kawasan berikut daerah perantauan Minangkabau. Budaya ini merupakan salah satu dari dua kebudayaan besar di Nusantara yang sangat menonjol dan berpengaruh. Budaya ini memiliki sifat egaliter, demokrasi, dan sintetik, yang menjadi anti-tesis bagi kebudayaan besar lainnya, yakni budaya Jawa yang bersifat feodal dan sinkretik. Berbeda dengan kebanyakan budaya yang berkembang di dunia, budaya Minangkabau menganut *system* matrilinear, baik dalam hal pernikahan, persukuan, warisan, dan sebagainya.

Berdasarkan historis, budaya Minangkabau berasal dari *Luhak* Nan Tigo, yang kemudian menyebar ke wilayah rantau di sisi barat, timur, dan selatan dari *Luhak* Nan Tigo. Saat ini, wilayah budaya Minangkabau meliputi Sumatera Barat, bagian barat Riau (Kampar, Kuantan Singingi,

Rokan Hulu), pesisir barat Sumatera Utara (Natal, Sorkam, Sibolga, dan Barus), bagian barat daya Aceh (Aceh Barat Daya, Aceh Selatan, Aceh Barat, Nagan Raya, dan Kabupaten Aceh Tenggara), hingga Negeri Sembilan di Malaysia.

Nama Minangkabau berasal dari dua kata, *minang* dan *kabau*. Nama ini dikaitkan dengan suatu legenda khas Minang yang dikenal di dalam Tambo. Dari tambo tersebut, konon pada suatu masa ada satu kerajaan asing yang datang dari laut akan melakukan penaklukan. Untuk mencegah pertempuran, masyarakat setempat mengusulkan untuk mengadu kerbau. Pasukan asing tersebut menyetujui dan menyediakan seekor kerbau yang besar dan agresif. Sementara itu, masyarakat setempat menyediakan seekor anak kerbau yang lapar. Dalam pertempuran, anak kerbau yang lapar tersebut menyangka kerbau besar tersebut adalah induknya. Maka anak kerbau tersebut langsung berlari mencari susu dan menanduk hingga mencabik-cabik perut kerbau besar tersebut. Kemenangan itu menginspirasi masyarakat setempat memakai nama *Minangkabau* yang berasal dari ucapan "*Manang Kabau*".

Budaya Minangkabau pada mulanya bercorakan budaya animisme dan Hindu-Budha. Kemudian sejak kedatangan reformis Islam dari Timur Tengah pada akhir abad ke-18, adat dan budaya Minangkabau yang tidak sesuai dengan hukum Islam dihapuskan. Para ulama yang dipelopori oleh Haji Piobang, Haji Miskin, dan Haji Sumanik, mendesak Kaum Adat untuk mengubah pandangan budaya Minang yang sebelumnya banyak berkiblat kepada budaya animisme dan Hindu/Budha, untuk berkiblat kepada syariat Islam. Budaya menyabung ayam. Mengadu kerbau, berjudi, minum tuak, diharamkan dalam pesta-pesta adat masyarakat Minang.

Reformasi budaya di Minangkabau terjadi setelah perang Padri yang berakhir syarak pada tahun 1837. Hal ini ditandai dengan adanya perjanjian di Bukit Marapalam antara alim ulama, tokoh adat, dan *cadiak* pandai. Mereka bersepakat untuk mendasarkan adat budaya Minang pada syariat Islam. Kesepakatan tersebut tertuang dalam adagium *adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah, syarak mangato adat mamakai* (adat bersandikan kepada syariat, syariat bersandikan kepada Al-Qur'an). Sejak reformasi budaya dipertengahan abad ke-19, pola

pendidikan dan pengembangan manusia di Minangkabau berlandaskan pada nilai-nilai Islam, sehingga sejak itu, setiap kampung atau jorong di Minangkabau memiliki masjid, selain surau yang ada di setiap lingkungan keluarga. Pemuda Minangkabau yang beranjak dewasa, diwajibkan untuk tidur di surau, selain belajar mengaji, mereka juga ditempa latihan fisik berupa bela diri pencak silat.

E. Kepemimpinan dan Pendidikan di Minangkabau

Kepemimpinan dalam masyarakat Minangkabau memiliki filosofi bahwa “pemimpin itu hanyalah ditinggikan seranting dan didahulukan selangkah”. Artinya, seorang pemimpin haruslah dekat dengan masyarakat yang ia pimpin, dan seorang pemimpin harus siap untuk dikritik jika ia berbuat salah. Dalam konsep seperti ini, Minangkabau tidak mengenal jenis pemimpin yang bersifat diktator dan totaliter. Selain itu, konsep budaya Minangkabau yang terdiri dari republik-republik mini, di mana nagari-nagari sebagai wilayah otonom, memiliki kepala-kepala kaum yang merdeka. Mereka memiliki hak dan kewajiban yang sama, serta dipandang sejajar di tengah-tengah masyarakat.

Dengan filosofi tersebut, maka Minangkabau banyak melahirkan pemimpin-pemimpin yang amanah di berbagai bidang, baik politik, ekonomi, kebudayaan, dan keagamaan. Sepanjang abad ke-20, etnis Minangkabau merupakan salah satu kelompok masyarakat di Indonesia yang paling melahirkan pemimpin dan tokoh pelopor antara lain; Tan Malaka, Mohammad Hatta, Yusof Ishak, Tuanku Abdul Rahman, Sutan Syahrir, Agus Salim, Assat, Hamka, Muhammad Natsir, Muhammad Yamin, Abdul Halim dan lain-lain.

Budaya Minangkabau mendorong masyarakatnya untuk mencintai pendidikan dan ilmu pengetahuan. Sehingga sejak kecil, para pemuda Minangkabau telah dituntut untuk mencari ilmu. Filosofi Minangkabau yang mengatakan bahwa “Alam terkembang menjadi guru”. Merupakan suatu adagium yang mengajak masyarakat Minangkabau untuk selalu menuntut ilmu. Pada masa kedatangan Islam, pemuda-pemuda Minangkabau selain menuntut ilmu dituntut untuk mempelajari adat istiadat juga ditekankan untuk mempelajari ilmu agama. Hal ini mendorong setiap kaum keluarga, untuk mendirikan surau sebagai

lembaga pendidikan para pemuda kampung. Setelah kedatangan imperium Belanda, masyarakat Minangkabau mulai dikenalkan dengan sekolah-sekolah umum yang mengajarkan ilmu sosial dan ilmu alam. Pada masa Hindia-Belanda, kaum Minangkabau merupakan salah satu kelompok masyarakat yang paling bersemangat dalam mengikti pendidikan Barat. Oleh karenanya, di Sumatera Barat banyak didirikan sekolah-sekolah, baik yang dikelola oleh pemerintah maupun swasta. Semangat pendidikan masyarakat Minangkabau tidak terbatas di kampung halaman saja. Untuk mengejar pendidikan tinggi, banyak di antara mereka yang pergi merantau. Selain ke negeri Belanda, Jawa, juga merupakan tujuan mereka untuk bersekolah. Sekolah kedokteran STOVIA di Jakarta, merupakan salah satu tempat yang banyak melahirkan dokter-dokter Minang.

F. Harta Pusaka di Minangkabau

Dalam budaya Minangkabau terdapat dua jenis harta pusaka, yakni harta pusaka tinggi dan harta pusaka rendah. Harta pusaka tinggi merupakan warisan turun-temurun dari leluhur yang dimiliki oleh satu keluarga atau kaum, sedangkan harta pusaka rendah merupakan hasil pencaharian seseorang yang diwariskan menurut hukum Islam. Harta pusaka tinggi adalah harta milik seluruh anggota keluarga yang ah yang diperoleh secara turun-temurun melalui pihak perempuan. Harta ini berupa rumah, sawah, ladang, kolam, dan hutan. Anggota kaum memiliki hak pakai dan biasanya pengelolaan diatur oleh datuak kepala kaum. Hak pakai dari harta pusaka tinggi ini antara lain; hak membuka tanah, memungut hasil, mendirikan rumah, menangkap ikan hasil kolam, dan hak mengembala.

Harta pusaka tinggi tidak boleh diperjualbelikan dan hanya boleh digadaikan. Menggadaikan harta pusaka tinggi hanya dapat dilakukan setelah dimusyawarahkan dapat digadaikan kepada suku lain. Tergadainya harta pusaka tinggi kerana empat hal; 1) *gadiah gadang indak balaki* (perawan tua yang belum bersuami), jika tidak ada biaya untuk mengawinkan anak wanita, sementara umurnya sudah telat, 2) *mayik tabujua di ateh rumah* (mayat terbujur di atas rumah), jika tidak ada biaya untuk mengurus jenazah yang harus dikuburkan, 3) *Rumah*

gadang katirisan (rumah besar bocor), jika tidak ada biaya untuk renovasi rumah sementara rumah sudah rusak dan lapuk, sehingga tidak layak huni, 4) *Membangkil batang tarandam* (Membongkar kayu yang terendam, jika tidak ada biaya untuk pengangkatan penghulu (datuk) atau biaya untuk menyekolahkan seorang anggota kaum ke tingkat lebih tinggi.

Pada hakikatnya, harta pusaka tinggi merupakan amanah dari leluhur yang tidak diketahui siapa pemilik aslinya, dan diwasiatkan berdasarkan garis keturunan ibu. Jika harta ini diwariskan layaknya harta pusaka rendah atau warisan biasa, tentu harus jelas siapa yang mewariskannya. Itulah alasan logis harta pusaka tinggi tidak diperbolehkan untuk diwarisi oleh ayah.

G. Bahasa dan Kesenian

Bahasa Minangkabau termasuk termasuk salah satu anak cabang bahasa Austronesia. Walaupun ada perbedaan pendapat mengenai hubungan bahasa Melayu, ada yang menganggap bahasa yang dituturkan masyarakat ini sebagai bagian dari dialek Melayu karena banyaknya kesamaan kosakata dan bentuk tuturan di dalamnya, sementara yang lain justru beranggapan bahasa ini merupakan bahasa mandiri yang berbeda dengan bahasa Melayu, serta ada juga yang menyebut bahasa Minangkabau merupakan bahasa Proto-Melayu. Selain itu dalam masyarakat penutur bahasa Minang itu sendiri juga terdapat berbagai macam bergantung kepada daerahnya masing-masing. Pengaruh bahasa lain yang diserap ke dalam bahasa Minang umumnya dari Sansekerta, Arab, Tamil dan Persia.

Meskipun memiliki bahasa sendiri, orang Minang juga menggunakan bahasa dari sastra Melayu atau sastra Indonesia lama. Guru-guru dan penulis Minangkabau, berperan penting dalam pembinaan bahasa Melayu Tinggi. Banyak guru-guru bahasa Melayu berasal dari Minangkabau, dan sekolah di Bukittinggi merupakan salah satu pusat pembentukan bahasa Melayu formal. Dalam masa diterimanya bahasa Melayu Balai Pustaka, orang-orang Minangkabau menjadi percaya bahwa mereka adalah penjaga kemurnian bahasa yang kemudian menjadi bahasa Indonesia.

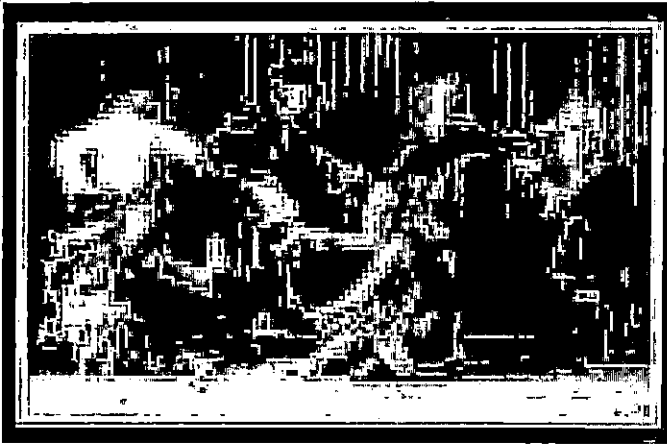
Masyarakat Minangkabau memiliki berbagai macam atraksi dan kesenian, seperti tari-tarian yang biasa ditampilkan dalam pesta adat maupun perkawinan. Di antara tarian-tarian tersebut misalnya *tari pasambahan*, merupakan tarian yang dimainkan bermaksud sebagai ucapan selamat datang, ataupun ungkapan rasa hormat kepada tamu istimewa yang baru saja sampai, selanjutnya *tari piriang* merupakan bentuk tarian dengan gerak cepat dari para penarinya sambil memegang piring pada telapak tangan masing-masing, yang diiringi dengan lagu yang dimainkan oleh *talempong* dan *saluang*.



Gambar 2.9 Menari Payung

Sumber: <https://images.app.goo.gl/4RciYjh45hM9EDMS6>

Silek atau Silat Minangkabau merupakan suatu seni bela diri tradisional ini yang sudah berkembang sejak lama. Dewasa ini, *silek* tidak hanya diajarkan di Minangkabau saja, namun juga telah menyebar ke seluruh Kepulauan Melayu bahkan hingga ke Eropa dan Amerika. Selain itu adapula tarian bercampur *silek* yang disebut *randai*. *Randai* biasa diiringi dengan nyanyian atau disebut juga dengan *sijombang* dalam *randai* ini juga terdapat seni peran. Selain itu, Minangkabau juga menonjol dalam berkata-kata. Terdapat tiga jenis seni berkata-kata yaitu *pasambahan*, *indang*, dan *salawat* dulang. Seni berkata-kata atau bersilat lidah, lebih mengedepankan kata sindiran, kiasan, ibarat, alegori, metafora, dan aforisme. Dalam seni, berkata-kata seseorang diajarkan untuk mempertahankan kehormatan, harga diri, tanpa menggunakan senjata dan kontak fisik.



Gambar 2.10 Kesénian Bela Diri *Silek*

Sumber: <https://images.app.goo.gl/aFDPxbW69qe6B48e9>

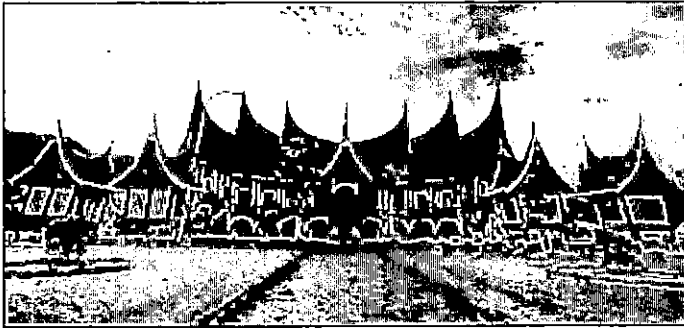
H. Rumah Adat

Rumah adat Minangkabau disebut dengan *Rumah Gadang*, biasanya dibangun di atas sebidang tanah milik keluarga induk dalam suku tersebut secara turun-temurun. Rumah adat ini dibuat rumah adat ini dibuat berbentuk empat persegi panjang dan dibagi atas dua bagian, muka dan belakang. Umumnya berbahan kayu, dan sepintas kelihatan seperti bentuk rumah panggung dengan atap yang khas, menonjol seperti tanduk kerbau yang biasa disebut *gonjong* dan dahulunya atap ini berbahan ijuk sebelum berganti dengan atap seng. Di halaman depan Rumah Gadang, biasanya didirikan dua sampai enam *Rangkiang* yang gunanya sebagai tempat penyimpanan padi milik keluarga yang menghuni Rumah Gadang tersebut.

Hanya kaum perempuan bersama suaminya beserta anak-anak yang menjadi penghuni Rumah Gadang, sedangkan laki-laki kaum tersebut yang sudah beristri, menetap di rumah istrinya. Jika laki-laki anggota kaum belum menikah, biasanya tidur di surau. Surau biasanya dibangun tidak jauh dari kompleks Rumah Gadang tersebut, selain berfungsi sebagai tempat ibadah, juga berfungsi sebagai tempat tinggal lelaki dewasa, namun belum menikah.

Dalam budaya Minangkabau, tidak semua kawasan boleh didirikan *Rumah Gadang*. Hanya pada kawasan yang telah berstatus nagari saja

rumah adat ini boleh didirikan. Oleh karenanya di beberapa daerah rantau Minangkabau seperti Riau, Jambi, Negeri Sembilan, pesisir barat Sumatera Utara dan Aceh, tidak ditemui rumah adat bergonjong.



Gambar 2.11 Rumah Gadang di Daerah Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/pX9afinx2AwS7pj9A>

I. Perkawinan

Dalam adat budaya Minangkabau, perkawinan merupakan salah satu peristiwa penting dalam siklus kehidupan, dan merupakan masa peralihan yang sangat bearti dalam membentuk kelompok kecil keluarga baru pelanjut keturunan. Bagi lelaki Minang perkawinan juga menjadi proses untuk masuk lingkungan baru, yakni pihak keluarga istrinya. Sementara bagi keluarga pihak istri, menjadi salah satu proses dalam penambahan anggota di komunitas Rumah Gadang mereka.

Dalam prosesi perkawinan adat Minangkabau, biasa disebut *baralek*. Mempunyai beberapa tahapan yang umum dilakukan. Dimulai dengan *meminang* (meminang), *manjapuik marapulai* (*menyemput marapulai*), sampai *basandiang*. Setelah *maminang* dan muncul kesepakatan *manantuan hari* (menentukan hari pernikahan), maka kemudian dilanjutkan dengan pernikahan secara Islam yang biasanya dilakukan di masjid, sebelum kedua pengantin bersanding di pelaminan. Pada nagari tertentu setelah ijab kabul di depan penghulu, mempelai pria akan diberikan gelar baru sebagai pengganti nama kecilnya. Kemudian masyarakat sekitar akan memanggilnya dengan gelar baru tersebut. Gelar panggilan tersebut biasanya bermula dari *sutan*, *bagindo* atau *sidi* di kawasan pesisir pantai. Sementara itu di kawasan *Luhak Limopluah*, pemberian gelar tersebut tidak berlaku.

J. Persukuan

Suku dalam tatanan Masyarakat Minangkabau merupakan basis dari organisasi sosial, sekaligus tempat pertarungan yang fundamental. Pengertian awal kata *suku* dalam bahasa Minang dapat bermaksud *satu perempat*, sehingga jika dikaitkan dengan pendirian suatu nagari di Minangkabau, dapat dikatakan sempurna apabila telah berdiri dari komposisi empat suku yang mendiami kawasan tersebut. Selanjutnya, setiap suku dalam tradisi Minang, diurut dari garis keturunan yang sama dari pihak ibu, dan diyakini berasal dari satu keturunan nenek moyang yang sama.

Selain sebagai basis politik, suku juga merupakan basis dari unit-unit ekonomi. Kekayaan ditentukan oleh kepemilikan tanah keluarga, harta, dan sumber-sumber pemasukan lainnya yang semuanya itu dikenal sebagai harta pusaka. Harta pusaka merupakan harta milik bersama dari seluruh anggota kaum-keluarga. Harta pusaka tidak dapat diperjualbelikan dan tidak dapat menjadi milik pribadi. Harta pusaka semacam dana jaminan bersama untuk melindungi anggota kaum-keluarga dari kemiskinan. Jika ada anggota keluarga yang mengalami kesulitan atau tertimpa musibah, maka harta pusaka dapat digadaikan.

K. Penghulu

Penghulu atau biasa yang digelar dengan datuk, merupakan kaum keluarga yang diangkat oleh anggota keluarga untuk mengatur semua permasalahan kaum. Penghulu biasanya seorang laki-laki yang terpilih di antara anggota kaum laki-laki lainnya. Setiap kaum-keluarga akan memilih seseorang laki-laki yang pandai berbicara, bijaksana, dan memahami adat, untuk menduduki posisi ini. Hal ini dikarenakan ia bertanggung jawab mengurus semua harta pusaka kaum, membimbing kemenakan, serta sebagai wakil kaum dalam masyarakat nagari. Setiap penghulu berdiri sejajar dengan penghulu lainnya, sehingga dalam rapat-rapat nagari semua suara penghulu yang mewakili setiap kaum bernilai sama.

Seiring dengan bertambahnya anggota kaum, serta permasalahan dan konflik intren yang timbul, maka kadang-kadang dalam sebuah keluarga posisi kepenghuluan ini dipecah menjadi dua, atau sebaliknya

anggota kaum yang semakin sedikit jumlahnya, cenderung akan menggabungkan helar kepenghuluannya kepada keluarga lainnya sesuku. Hal ini mengakibatkan berubah-ubahnya jumlah penghulu dalam suatu nagari. Memiliki penghulu yang mewakili suara kaum dalam rapat nagari, merupakan suatu prestise dan harga diri. Sehingga setiap kaum akan berusaha sekuatnya memiliki penghulu sendiri. Kaum keluarga yang gelar kepenghuluannya sudah lama terlipat, akan berusaha membangkitkan kembali posisinya dengan mencari kekayaan untuk “membeli” gelar penghulunya yang telah lama terbenam. Bertegak penghulu memakan biaya cukup besar, sehingga tekanan untuk menegakkan penghulu selalu muncul dari keluarga kaya.



Gambar 2.12 Para Penghulu di Minangkabau

Sumber: <https://images.app.goo.gl/sS8p9DèRbbe1dhZ26>

MAKANAN SEHARI-HARI DAERAH MINANGKABAU

A. Konsep Makanan Sehari-hari

Konsep mengenal makanan antara satu daerah atau *zone* dibandingkan dengan *zone* lainnya tidak terdapat perbedaan yang berarti. Walaupun diakui bahwa pengungkapan pada sementara daerah terdapat perbedaan, tetapi hakikat yang terkandung di dalamnya hampir sama saja. Berdasarkan hasil penelitian Nur Anas Zaidan dkk. (1985) di Kabupaten Solok menurut 10 orang responden/informan kunci yang dimaksud dengan makanan adalah segala sesuatu yang dibutuhkan oleh tubuh untuk hidup sehari-hari yang terdiri dari makanan pokok seperti nasi, lauk-pauk, sayuran, kue-kue, dan minuman.

Di kota Payakumbuh atau kabupaten 50 kota, makanan dimaksudkan sebagai segala sesuatu yang dimakan termasuk makanan pokok yaitu nasi dengan lauk-pauknya dan makanan kecil seperti kue-kue dan berbagai jenis jajan lainnya. Di Kabupaten Padang Pariaman, makanan didefinisikan sebagai sesuatu yang dimakan, yang berupa bagi pertumbuhan badan termasuk makanan ekstra atau sedap-sedapan, baik yang kering maupun yang basah atau berbentuk buah-buahan yang bisa dimakan. Sementara itu di Kotamadya Bukittinggi dan Kabupaten Agam, makanan adalah sesuatu yang dimakan dan diminum untuk kebutuhan tubuh sehari-hari. Dan di Kabupaten Tanah Datar, makanan diartikan sebagai susunan hidangan yang dihidangkan dan dibutuhkan oleh tubuh.

Dari beberapa informasi, dapat kita simpulkan bahwa makanan merupakan suatu makanan pokok sehari-hari, di mana sesuatu yang

dapat dimakan dan diminum yang berguna bagi tubuh seseorang. Konsep makanan sehari-hari ini digolongkan berdasarkan fungsinya yaitu sebagai berikut:

1. Makanan pokok sehari-hari;
2. Makanan dan kue-kue adat;
3. Makanan untuk upacara sosial;
4. Makanan untuk tamu-tamu;
5. Makanan bulan puasa;
6. Makanan lebaran;
7. Makanan khusus untuk *baralek*/pesta atau keduri;
8. Makanan kecil/selingan;
9. Makanan untuk menambah tenaga;
10. Makanan untuk dibawa-bawa;
11. Makanan untuk anak-anak (termasuk bayi);
12. Makanan untuk mertua.

Dari penggolongan di atas, makanan tersebut pada suatu daerah terdapat jenis makanan lainnya seperti: makanan untuk upacara pengangkatan penghulu, makanan untuk turun mandi anak, makanan untuk mendoa masuk puasa, makanan sarapan dan makanan untuk pekerja-pekerja gotong royong.

B. Jenis-jenis Makanan Sehari-hari

Masakan daerah Sumatera Barat atau Minangkabau dikenal masyarakat awam dengan sebutan Masakan Padang, yang dikenal banyak menggunakan santan dan daging, memiliki rasa pedas dari penggunaan bumbu dan rempah-rempah. Ciri utama dari lauk-pauk, makanan pokok dan kue-kue atau *parabuang*. Umumnya, lauk-pauknya berasa pedas dengan bumbu yang beragam, sedangkan kue/*parabuang* umumnya manis. Proses pembuatan lauk-pauk dan kue/*parabuang* tersebut umumnya membutuhkan waktu yang lama. Lauk-pauk dan *parabuang* memakai santan kelapa yang dikonsumsi untuk upacara adat berbeda dengan lauk-pauk yang dikonsumsi sehari-hari. Lauk-pauk utama untuk upacara adat *batagak pangulu* adalah: gulai daging sapi dalam dua macam

yaitu gulai merah dan gulai putih. Sementara itu, *parabuang*-nya adalah nasi kuning, wajik, gelamai.

Resep dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya, antara lain Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Batusangkar, Agam, Dharmasraya dan sebagainya. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang. Makanan masyarakat Minangkabau, baik makanan sehari-hari atau makanan tradisi, tidak mengenal bumbu-bumbu penyedap, bumbu-bumbu pengawet dan bumbu-bumbu penyegar. Boleh dikata, tanpa disadarinya, mereka telah terbebas dan terhindar dari efek samping bahan-bahan kimia, yang kemudian terbukti lebih banyak merusak tubuh dan kesehatan. Cara pembuatannya makanan Minangkabau itu di-*randang*, digulai, dibakar, *dilempap*, direbus, *diulam* (makanan mentah). Cara menghadirkan makanan tradisi dalam upacara adat adalah: langsung menghadirkan makanan pokok, dan kemudian baru makanan *parabuang*. Pola makanan tradisi Minangkabau di Sumatera Barat seperti di atas dalam perkembangannya mengalami berbagai perubahan dan perkembangan dalam variasi: material, pengolahan, penyajian dan cita rasa. Jenis-jenis makanan sehari-hari bagi orang Sumatera Barat atau Minangkabau antara lain sebagai berikut.

Tabel 3.1 Jenis-jenis Makanan Sehari-hari Masyarakat Minangkabau

No.	Nama/Jenis Makanan	Fungsi	Cara kelakuan Makan
1.	Nasi Tim	Untuk makanan pagi, siang dan malam bagi anak umur 5-12 bulan	Makan duduk di atas tikar dan anak-anak makan disuapin ibunya dengan menggunakan sendok
2.	Nasi Goreng	Untuk makan pagi	Makan di atas meja dengan menggunakan piring dan sendok
3.	Nasi Gulai <i>Korma</i>	Makan siang	Duduk di atas kursi dan makan dengan menggunakan tangan
4.	Nasi Ikan Goreng	Makan siang	Duduk di atas tikar
5.	Nasi Gulai <i>Padeh Sayur Rebus Daun Singkong</i>	Untuk makan siang dan makan malam	Duduk di atas kursi dan makan dengan menggunakan tangan
6.	Nasi Gulai Ayam	Untuk makan siang dan makan malam	Makan di atas kursi dan makan dengan menggunakan tangan

No.	Nama/Jenis Makanan	Fungsi	Cara kelakuan Makan
7.	Nasi <i>Kalio</i> Daging dan <i>Pergedel</i>	Untuk makan siang	Makan di atas meja dan makan dengan menggunakan tangan
8.	Nasi Ikan Bakar	Untuk makan siang	Duduk di atas kursi dan makan dengan menggunakan tangan
9.	Bubur kacang hijau	Untuk makan pagi	Makan di atas meja makan dan dimakan dengan menggunakan gelas dan sendok
10.	<i>Lapek Nagosari</i>	Sebagai makanan <i>parabuang</i>	Dibungkus dengan daun pisang dan dimakan dengan sendok
11.	Nasi <i>Palai Bada</i> dan Sayur	Makan siang dan malam	Makan dengan tangan dan duduk di atas tikar
12.	Nasi <i>Kalio Jaring</i> (jengkol) Sayur Rebus Daun Singkong	Makan siang dan malam	Makan di atas tikar dan makan menggunakan tangan
13.	Nasi <i>Pangek Masin Jo Sambalado</i> dan Sayur	Makan siang	Makan dengan tangan dan duduk di atas tikar

Sementara itu, contoh makanan yang dihidangkan untuk sehari-hari adalah sebagai berikut, yang merupakan hidangan utama yang dihidangkan dengan nasi. Di restoran masakan Minang, makanan ini disajikan, sekaligus di atas meja.



Gambar 3.1 Susunan Makanan di Rumah Makan Minang

Sumber: <https://images.app.goo.gl/u9wbrAuSAzkaicZKA>

Susunan piring di restoran Padang bertingkat-tingkat dengan menu makanan sebagai berikut:

1. *Randang*;
2. *Randang Lokan*;
3. Dendeng Balado;
4. Dendeng Batokok;
5. Gulai Tunjang;
6. Gulai paku;
7. Gulai *cubadak*;
8. Gulai *itiak*;
9. Gulai *banak*;
10. Gulai *kambiang*;
11. Gulai *manih*;
12. Gulai *pucuak ubi*;
13. Gulai Paku;
14. *Sampadeh Ikan*;
15. *Sampadeh Dagiang*;
16. Gulai Kapau;
17. *Pangek masin*;
18. *Pangek padeh*;
19. *Kalio dagiang*;
20. *Kalio jariang*;
21. *Sambalado tanak*;
22. *Sambalado matah*;
23. *Cancang*;
24. Ikan balado;
25. Ikan baka;
26. Soto padang;
27. Goreng *baluik*;
28. Goreng *lauak*;
29. *Palai Bada*;
30. *Pangek Masin*;
31. *Pangek Padeh*.



Gambar 3.2 Masakan Lauk-Pauk Daerah Sumatera Barat

Sumber: <https://images.app.goo.gl/dN1LWqb9QTV6DdnKA>

1. Makanan Selingan

Makanan berikut dihidangkan tanpa nasi, dengan ketan, atau memakai ketupat.

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| a. Sate Padang; | h. <i>Katupek Pitalah</i> ; |
| b. Sate Pariaman; | i. <i>Katan durian</i> ; |
| c. Sate Padangpanjang; | j. <i>Katan sarikayo</i> ; |
| d. <i>Pical</i> ; | k. <i>Bubur kampiun</i> ; |
| e. <i>Dadiah</i> ; | l. <i>Bubur kacang padi</i> ; |
| f. <i>Lamang</i> ; | m. <i>Kolak kundua</i> ; |
| g. <i>Lamang tapai</i> ; | n. <i>Bubua Cino</i> . |

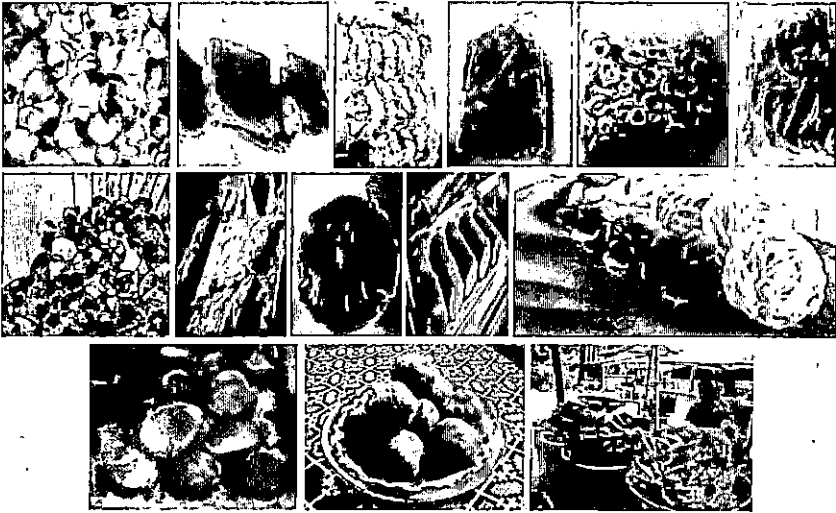


Gambar 3.3 Makanan Selingan

Sumber: <https://images.app.goo.gl/qME53wC6ExUv14ZU6>

2. Kue-kue Tradisional di Daerah Sumatera Barat

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| a. <i>Galamai</i> ; | n. <i>Sarabi</i> ; |
| b. <i>Wajik</i> ; | o. <i>Kue putu</i> ; |
| c. <i>KipangKacang</i> ; | p. <i>Bika</i> ; |
| d. <i>Bareh Randang</i> ; | q. <i>Sarangbalam</i> ; |
| e. <i>Rakik Maco</i> ; | r. <i>LamangLimoKaum</i> ; |
| f. <i>Karupuak Balado</i> ; | s. <i>Dakak-dakak Simabua</i> ; |
| g. <i>Karupuak Jangek</i> ; | t. <i>Kue Sapik</i> ; |
| h. <i>Karupuak Sanjai</i> ; | u. <i>Pinyaram</i> ; |
| i. <i>Karak kaliang</i> ; | v. <i>Lapek bugih</i> ; |
| j. <i>Palai Rinuak</i> ; | w. <i>Lamangbaluluikmagek</i> ; |
| k. <i>Pergedel Jaguang</i> ; | x. <i>Batiah</i> ; |
| l. <i>Pensi</i> ; | y. <i>Aluo</i> ; |
| m. <i>Wajik</i> ; | z. <i>Kanji</i> . |



Gambar 3.4 Kue-kue Tradisional Daerah Sumatera Barat
 Sumber: Dokumen Elida 2018

3. **Beragam-macam Minuman di Daerah Sumatera Barat**

- a. *Es tebak;*
- b. *Es campua;*
- c. *Teh Talua;*
- d. *Cindua;*
- e. *Ampiang dadiah;*
- f. *Ai Aka.*



Gambar 3.5 Beragam Minuman di Sumatera Barat
 Sumber: Dokumen Elida 2018

C. Fungsi Makanan

Makanan dan minuman dalam pandangan orang Sumatera Barat atau Suku Minangkabau, tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan untuk hidup, namun juga mempunyai nilai-nilai lain dalam kehidupan secara individu atau kelompok. Walaupun ada daerah di Minangkabau yaitu *Luhak* dan *Rantau*, namun pandangan suku Minangkabau tentang arti dan fungsi makanan tradisional daerahnya dalam suatu upacara tidak jauh berbeda. Fungsi makan di Minangkabau sangat kompleks, hal ini menyangkut, baik status sosial, mental dan kepribadian seseorang dalam menyantap hidangan saat berlangsungnya upacara. Fungsi makanan tersebut bagi orang Minangkabau antara lain:

1. Sebagai makanan sehari-hari;
2. Sebagai makanan pokok;
3. Sebagai penambah tenaga;
4. Sebagai hantaran;
5. Sebagai kue-kue dan minuman *parabuang*.

D. Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan Sehari-hari

Alat pengolahan makanan dapat dibedakan menjadi 2 yaitu:

1. Alat Pengolahan Tradisional

Alat-alat pengolahan tradisional yang digunakan dahulunya untuk mengolah antara lain:

Tabel 3.2 Alat-alat Pengolahan Tradisional

No.	Nama Alat	Asal
1.	Alu	Payakumbuh
2.	Ayakan	Payakumbuh
3.	Ayakan	Padang
4.	<i>Balango</i>	Payakumbuh
5.	<i>Batu lado</i>	Payakumbuh
6.	Cetakan kue kembang loyang	Padang
7.	Cetakan kue <i>sapik</i>	Payakumbuh
8.	Cetakan kue bolu	Padang

No.	Nama Alat	Asal
9.	Cetakan kue <i>sagun bakar</i>	Padang
10.	Dandang	Padang
11.	<i>Garejoh</i>	Payakumbuh
12.	<i>Gigiok</i>	Mentawai
13.	Gilingan	Payakumbuh
14.	<i>Kacik</i>	Payakumbuh
15.	<i>Kampia palacik</i>	Solok
16.	<i>Lasuang batu</i>	Padang
17.	<i>Lasuang kayu</i>	Payakumbuh
18.	<i>Lasuang ketek</i>	Payakumbuh
19.	<i>Lasuang endek</i>	Minangkabau
20.	<i>Lulak</i>	Mentawai
21.	<i>Lulak</i>	Mentawai
22.	Kincir padi (<i>miniature</i>)	Minang
23.	<i>Nyiru</i>	Payakumbuh
24.	<i>Pangua</i>	Payakumbuh
25.	<i>Pangocok talua</i>	Padang
26.	<i>Pariuak bika</i>	Payakumbuh
27.	<i>Pariuak kuningan</i>	Agam
28.	<i>Pariuak kuningan</i>	Agam
29.	<i>Pariuak sari</i>	Payakumbuh
30.	<i>Pariuak sate</i>	Payakumbuh
31.	<i>Pariuak tiri</i>	Payakumbuh
32.	Parutan	Payakumbuh
33.	Parutan	Payakumbuh
34.	Pasu	Payakumbuh
35.	Pusaran	Swl/sjj
36.	<i>Sanduak</i>	Mentawai
37.	<i>Tapisan santan</i>	Payakumbuh
38.	<i>Tumbuak samba</i>	Payakumbuh
39.	<i>Tutuduk</i>	Mentawai

1. Alu

Alu merupakan suatu alat yang terbuat dari batu/kayu yang mempunyai ukuran P. 157 cm, penumbuk 6 cm. Pemakaian lesung menggunakan prinsip tumbuk dan alat yang digunakan untuk menumbuk ini disebut alu yang dibuat dari kayu tertentu. Adakalanya suatu kelompok masyarakat yang agraris menciptakan kegembiraan pada waktu menumbuk padi, yang umumnya dilakukan oleh kaum wanita untuk itu seperti terlihat pada foto, alunya diberi ukiran 15 cm dibuat rongga pada bagian dalam dan digantungkan mainan, terbuat dari logam yang biasa *bordering* atau gemerincing waktu alu naik turun saat ditumbuk. Alu seperti ini dinamakan alu baganto (genta).



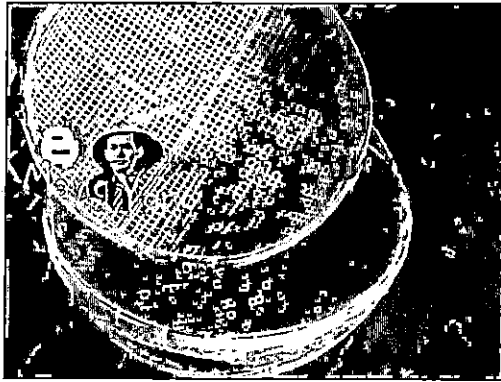
Gambar 3.6 Alu Baganto (Genta)

Sumber: <https://www.google.com/search?q=alat+alat+pengolahan+tradisional>

Secara teknis, kayu yang dijadikan alu dipilih dari kayu keras ujung yang akan ditumbukkan di sebelah agar pas dipegang waktu untuk menumbuk. Alu berfungsi dan dapat digunakan untuk menumbuk selain padi, tepung, bumbu lokal lainnya.

2. Ayakan

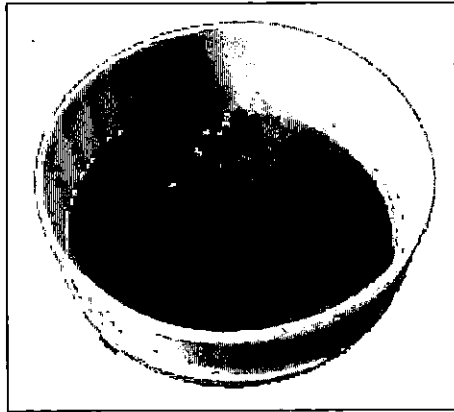
Berkaitan dengan proses mengolah padi jadi beras, digunakan alat yang disebut ayakan. Ayakan beras berlobang besar sedikit dari bulir padi. Ayakan beras disebut juga kisaian dasarnya terbuat dari rotan yang dibelah selebar lk. 3 mm, dianyam persegi empat. Ayakan beras berfungsi dan digunakan untuk memisahkan atah (padi dalam beras) dari beras. Cara menggunakan ayakan dengan memegang sudut sebelah kiri dengan ujung-ujung jari dan lemas, sedangkan tangan kanan memegang sudut sebelah kanan. Ujung-ujung kiri berfungsi sebagai sumbu dan tangan kanan menggerak-gerakkan ayakan ke muka dan ke belakang.



Gambar 3.7 Ayakan

3. Ayakan

Ayakan merupakan peralatan tradisional yang berasal dari padang dan berfungsi sebagai pengayak tepung. Ayakan ini berbentuk bulat dan terbuat dari seng sebagai bingkai. Alas ayakan terbuat dari kawat kasa, pada bagian bawah dipasang kawat menyilang sebagai penyangga kawat, agar tidak mudah bobol waktu difungsikan.



Gambar 3.8 Ayakan

4. *Balango*

Pemakaian tanah liat untuk membuat berbagai peralatan rumah tangga sedah ditemukan dan diketahui sejak zaman prasejarah. Dan sampai sekarang penggunaannya sebagai peralatan rumah tangga tertentu masih berlanjut. Di Sumatera Barat, setidaknya masih ditemukan 4-6 lokasi pengrajin tanah liat. Dan barang-barang dari tanah liat umumnya disebut tembikar.

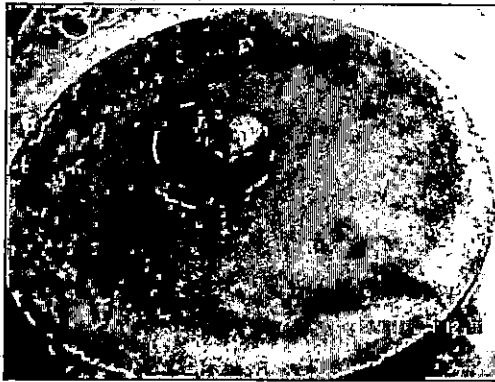
Balango merupakan salah satu jenis alat pengolahan makanan yang berfungsi dan kegunaannya seperti *pariuk*. Dapat digunakan untuk memasak, seperti membuat *pangek* (gulai) ikan, merebus sayur dan lain sebagainya. Ada jenis makanan tertentu yang menurut selera orang minang, makanan dimasak dengan *balango* punya cita rasa yang khas dibandingkan bila dimasak dengan alat yang terbuat dari aluminium atau besi. Penggunaan *balango* atau peralatan dapur lainnya menggunakan api dari kayu dan bukan dari api kompor atau gas.



Gambar 3.9 *Balango*

5. Batu *Lado*

Nama mengacu pada fungsi dan kegunaan utama yakni batu untuk penggiling cabai. Alat ini banyak dijumpai hampir seluruh rumah tangga di Sumatera Barat. Kenyataan ini, dilatarbelakangi oleh adanya kaitan antara kesukaan makanan pedas, hingga sangat diperlukan adanya peralatan untuk mengolah cabai. Batu *lado* terbuat dari batu kali yang bentuknya datar sudah mendekati datar yang dapat ditemukan di alam sekitar.

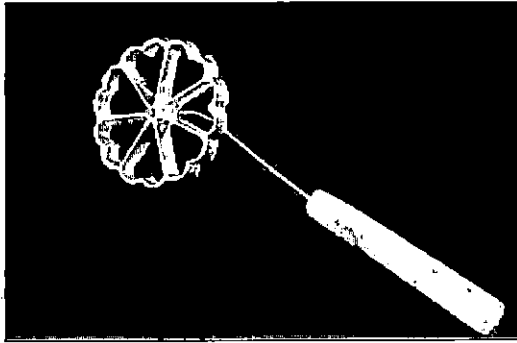


Gambar 3.10 Batu *Lado*

6. Cetakan Kue Kembang Loyang

Cetakan ini terbuat dari loyang suatu campuran logam dan kue dimasak dengan cara menggoreng. Hasil cetakannya bermotif kembang (bunga).

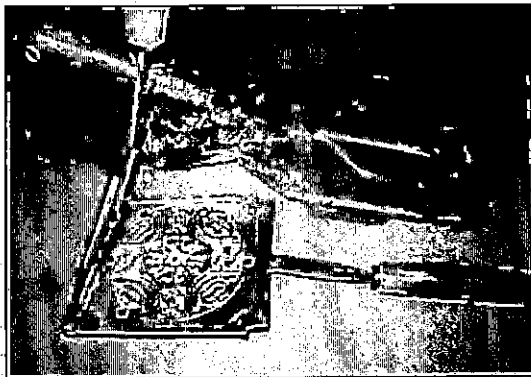
Dinamakan cetakan kue kembang loyang, karena cetakan terbuat dari loyang yang berbentuk kembang. Berbentuk segitiga sama kaki, bergelombang dan ada bulatan di tengah. Juga dipasang tangkai dari kawat. Kue kembang loyang merupakan salah satu makanan yang disyaratkan dalam upacara adat, terbuat dari tepung beras.



Gambar 3.11 Cetakan Kue Kembang Loyang

7. Cetakan Kue Sapik

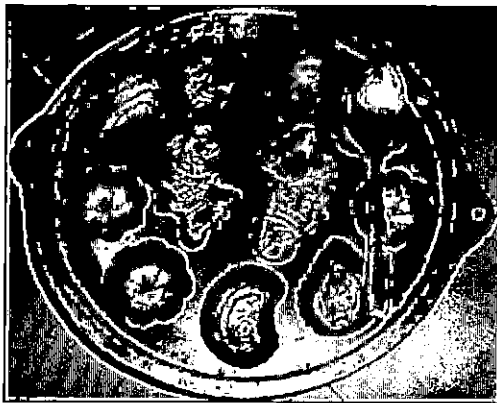
Dinamakan cetakan kue *sapik*, karena digunakan untuk membuat kue dengan cara menjepit. Cetakan terbuat dari besi, merupakan dua buah lempengan dan diberi tangkai. Kedua *bahagian* ini dapat difungsikan seperti gunting, dapat merapat dan merenggang. Bagian dalam cetakan diberi *ornament* guratan dan kue *ornament* ini akan jadi timbul. Kue *sapik* sampai sekarang merupakan kudapan yang populer, enak dan renyah. Terbuat dari bahan tepung, santan dan gula.



Gambar 3.12 Cetakan Kue Sapik

8. Cetakan Kue Bolu

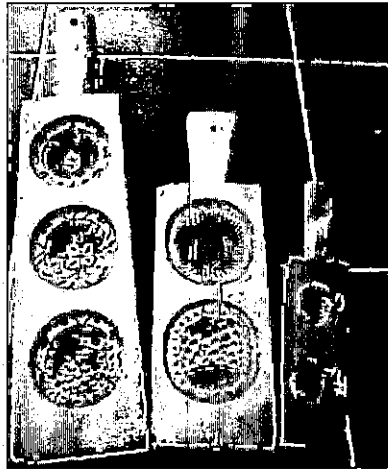
Makanan dari telur seperti kue bolu populer di Sumatera Barat sejak lama, dan bahkan sekarang merupakan makanan yang sudah menasional. Dalam upacara adat dan kenduri-kenduri lainnya, kue bolu tak pernah ditinggalkan. Ini terlihat pada isi dulang dalam upacara adat di Minangkabau. Cetakan ini terbuat dari kuningan. Berdinding lengkung seperti huruf C, mulur lebar dan dua buah telinga sebagai pemegangan. Terdapat hiasan gerigi pada bagian pinggir dan hiasan belah ketupat dan sulur daun pada *bahagian* dasar. Cetakan kue dari kuningan sudah mulai langka dipergunakan, satu dan lain hal mungkin karena sudah ada cetakan yang terbuat dari bahan logam lain yang relatif lebih murah dan banyak di pasaran.



Gambar 3.13 Cetakan Kue Bolu

9. Cetakan Kue *Sagun* Bakar

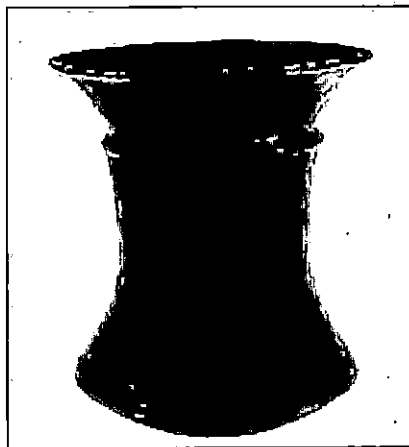
Sagun bakar termasuk *penganan* yang juga sering dijumpai dalam hidangan dan bawaan secara adat. Cetakannya ini terbuat dari lempengan kayu pipih dan salah satu ujungnya dibuat lekuk sebagai tangkai. Terdapat 4 buah cetakan yang dibuat guratan, berikut dari tangkai berbentuk bulat bergerigi, belah ketupat polos, bulat polos dan belah ketupat persegi. Kue *sagun* bakar terbuat dari tepung beras, kelapa dan gula tanpa diberi air.



Gambar 3.14 Cetakan Kue *Sagun Bakar*

10. Dandang

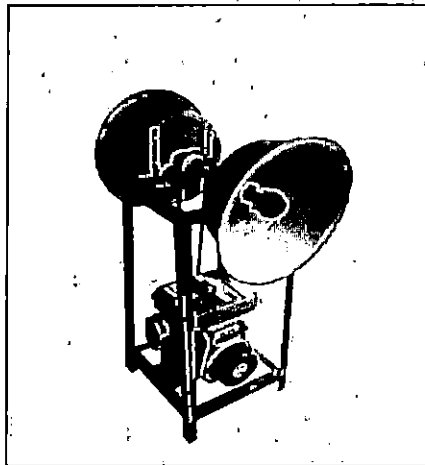
Dandang ini terbuat dari kuningan, berfungsi untuk memasak nasi, selain dengan menggunakan *periuk*. Dandang juga dapat digunakan untuk memasak beras pulut/ketan. Berbentuk seperti nekara, bagian tengah lebih ramping dan *bahagian* atas dan bawah lebih melebar. Tidak punya telinga dan penutup khusus. Di bagian tengah sebelah dalam dibuat tempat meletakkan lembaran yang diberi *lobang-lobang kecil*, dapat diangkat. Dandang memasak nasi atau ketan dengan proses uap. Walau berasal dari Padang, dandang kuningan ini besar kemungkinan dibuat di Sungai Paur Agam.



Gambar 3.15 Dandang

11. *Garejoh*

Garejoh alat pengolahan kelapa dan lebih efek untuk memarut kelapa dalam jumlah banyak. Bagian penting dari *garejoh* adalah matanya, seperti gergaji kecil dan dipasang beberapa jalur pada ujung kayu yang dibulatkan dalam jarak tertentu. Bagian yang dipasang mata ini diputar dengan sistem tarikan dari tali. Bagian tali sebelah bawah yang tergantung dari tanah diinjak dengan kaki kanan, sementara kekuatan menarik ke atas terjadi karena ujung tali sebelah atas diikat pada ujung bambu yang pangkalnya ditancapkan di tanah, hingga ujung tempat mengikat tali tadi punya kelunturan. Jadi, putaran mata *garejoh* terjadi karena tarikan tali pada kaki yang silih berganti dengan tarikan tali pada ujung bambu.



Gambar 3.16 *Garejoh*

12. *Gigiok*

Penduduk Mentawai sebahagian besar makanan pokoknya sagu dan keladi. Kedua jenis bahan baku ini juga diolah sebelum dimasak. Terlihat bahwa segi peradaban dan tingkat pengetahuan dan teknologi sederhana, masyarakat Mentawai menggunakan dan memanfaatkan bahan yang tersedia pada alam sebagai alat untuk mengolah makanan pokoknya. Salah satunya *gigiok*, sepotong pelepah tanaman sejenis salak yang permukaannya berduri. Pelepah ini diambil bagian pangkalnya, diambil dari pelepah yang sudah tua, hingga durinya lebih kokoh.

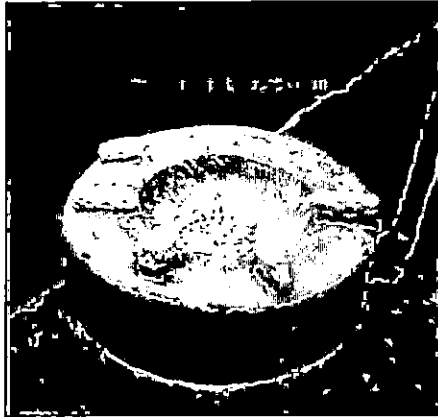
Durinya diratakan dan bagian-bagian yang lebih panjang dipotong dan tinggal sepanjang lebih kurang 1 cm. Keladi setelah dikupas, diparutkan pada duri yang sudah diratakan sedemikian rupa hingga menghasilkan serpihan keladi untuk selanjutnya dimasak dalam tabung bambu. Terkadang dicampur dengan ikan.



Gambar 3.17 *Gigiok*

13. Gilingan *Bareh*

Termasuk salah satu alat pengolahan makanan yang sudah langka, yaitu gilingan *bareh*, terbuat dari batu kali. Gilingan ini terdiri dari dua bagian. Bagian bawah sebagai alas dan lebih besar, di tengahnya ditancapkan besi dan tidak mudah copot setinggi lk 3 cm. Sementara itu batu sebelah atas dan lebih tebal, di bagian tengah bawahnya dilubangi sebesar garis tengah besi yang berfungsi sebagai sumbu tadi. Pada sisi batu sebelah atas, ada bagian menonjol persegi dan di atasnya dilubangi sampai tembus, bulat O 1 cm. Lubang ini berfungsi sebagai tangkai pemutar. Dengan tangkai kayu ini, batu dapat dengan mudah diputar. Beras atau beras pulut yang digiling dengan alat ini terlebih dahulu direndang, dan bukan direndam.



Gambar 3.18 Gilingan Beras

14. *Kacik*

Kata *kacik* dialek daerah Kecamatan Kapur IX, Payakumbuh utara khususnya dan Payakumbuh, umumnya berarti suatu alat yang suatu yang berada di antaranya dan dengan itu keluarlah cairan. Jadi, kata *kaciak* beda dengan apit. Alat ini seluruhnya terbuat dari kayu yang tidak mudah pecah, berfungsi dan digunakan untuk beras kelapa yang sudah diparut/*digarejo*. Biasanya digunakan waktu kenduri dan atau untuk membuat minyak makan. Prinsip kerjanya adalah satu lempengan kayu yang dapat membuka dan bertaut dengan belahan di bawahnya tempat meletakkan parutan kelapa yang diberi sedikit air, dibungkus dengan serat kulit dari pohon tarok, "*tapisan*" pembalut pohon kelapa atau kain belacu. Setelah itu, lempengan bagian atas tadi akan dihipmit, biasanya diduduki dan kelapa parutan di bawahnya tadi akan *terlecit* santannya dan meleleh melalui lekukan yang dibuat, khususnya sebagai seluruh dan ditampung dengan wadah.

15. *Kampia Palaciak*

Mengambil santan dari kelapa yang sudah diparut dapat dilakukan dengan meremas-remas. Akan tetapi, hasilnya tidak bersih dari parutan kelapa. Untuk maksud itu dipakai alat penyaring, mulai dari yang sangat tradisional sampai pada saringan hasil pabrik, seperti yang banyak digunakan oleh ibu-ibu rumah tangga sekarang ini. Wadah dari anyaman daun pandan yang berbentuk persegi empat dapat dijadikan sebagai alat

memeras santan kelapa. Dengan cara ini, santan yang didapat bersih dari parutan dan dapat lebih diperas. Penggunaan *kampia palacik* dapat untuk memeras kelapa dalam jumlah agak banyak dan dapat digunakan tanpa menggunakan *tapisan* atau saringan.

16. *Lasuang Batu*

Lasuang batu atau *lumpang* adalah salah satu peralatan yang menjadi titik perhatian arkeologi. Fungsinya sebelum sebagai penumbuk padi. Besar dugaan untuk menumbuk obat-obatan/ramuan untuk upacara, pembuatan warna dan lain sebagainya. Terbuat dari jenis batu kali berlubang di tengah. Sebagai alat penumbuk lesung batu menggunakan alu, yang terbuat dari kayu. Jenis lesung batu besar ini merupakan peninggalan lama dan barang kali tidak ada diusahakan lagi.



Gambar 3.19 *Lasuang Batu*

17. *Lasuang Kayu*

Terbuat dari jenis kayu rasak. Berbentuk empat persegi panjang lubang lesung dibuat seperti dibuat kerucut. Berfungsi disamping untuk menumbuk beras, juga tepung dan bumbu lainnya. Dalam kaitan sejarah, lesung kayu muncul setelah adanya lesung batu.

18. *Lasuang Endek*

Lasuang endek dilihat dari teknis pembuatannya adalah alat penumbuk padi yang muncul setelah adanya lesung tangan. Terbuat dari pohon kayu nangka dengan hanya diolah sekadar mendapatkan bentuk. Pada sebelah

ujung dipasang (melalui lobang pahatan) alu dengan aturan yang pas dengan posisi lesung. Jarak ke pangkal ke pangkal kayu dibuat sumbu agar bila kayu diinjak, bagian alu yang terangkat dan dapat diturunkan bila dilepaskan. Untuk mendapatkan jarak angkat lesung secukupnya, pada pangkal kayu dapat menginjak dibuat lobang pada tanah, untuk mendapatkan jarak yang dalam dan jarak angkat alu menjadi tinggi. Kapasitas menumbuk dengan lesung *endek* relatif lebih tinggi dengan lesung tangan.



Gambar 3.20 *Lasuang Endek*

19. *Lasuang Ketek*

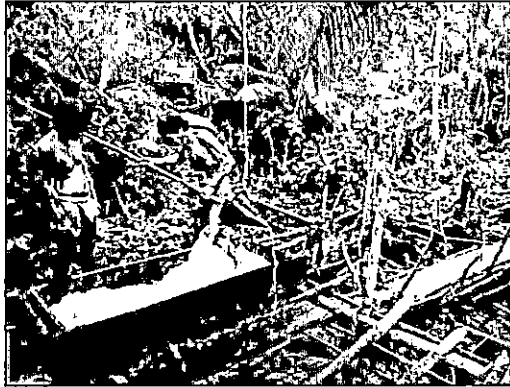
Dalam perkembangan dan penggunaan lesung batu ada penyesuaian bentuk dengan kebutuhan. Seperti terlihat pada foto, bahwa *lasuang* ini merupakan hasil industri kerajinan rakyat artinya telah diproduksi secara besar-besaran. Ini dapat dilihat dari jenis batu dan hasil teknik pengerjaannya. Penamaan *lasuang ketek* pun menunjukkan pemberian nama dewasa ini.

Penggunaannya juga memakai alu, baik yang terbuat dari kayu maupun dari batu yang dibuat dalam bentuk bulat panjang. Fungsinya lebih banyak untuk menumbuk beras jadi tepung dan atau menumbuk bumbu masak atau rempah-rempah lainnya.

20. *Lulak*

Penduduk Mentawai *sebahagian* besar makanan pokoknya sagu keladi. Dan sejak adanya usaha dan kegiatan pembinaan masyarakat terasing di daerah kepulauan itu, *sebahagian* dari mereka yang berasal di pusat-pusat

kota kecamatan telah beralih ke makanan beras. *Lulak* terbuat dari kayu yang dibentuk seperti perahu. Terdiri dari dua bagian yang dipisahkan oleh papan lurus. Setiap bahagian memiliki panjang dan lebar yang sama. Ujung kiri dan ujung kanan berfungsi sebagai pegangan dan salah satunya dihiasi dengan tiga bagian garis lurus dan berwarna hitam.



Gambar 3.21 *Lulak*

21. *Lulak*

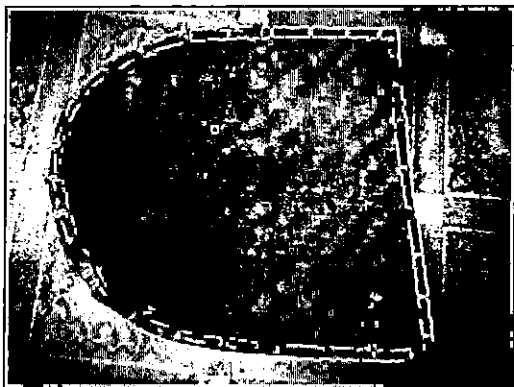
Berfungsi sama seperti koleksi *lulak*. Permukaan kedua ujung kiri dan kanan datar dan digunakan sebagai tempat memegangnya. Tanpa hiasan, berwarna hitam. Disamping untuk menumbuk sagu dan kedelai, digunakan juga sebagai wadah untuk menaruh.

22. Miniatur Kincir Padi

Dalam batas pengertian tradisional sampai saat ini modifikasi dari peralatan penumbuk padi adalah kincir. Teknik kerjanya yang sudah memanfaatkan tenaga air dengan sendirinya telah mampu menumbuk di dalam jumlah yang banyak dan relatif jauh lebih cepat dari bila ditumbuk dengan lasuang tangan dan *lasuang endek*. Hal ini karena usaha manusia untuk mempermudah pekerjaannya menghasilkan beras, kincir padi pun telah tergeser oleh dipakainya *huller* dan *hamper* di berbagai pelosok desa dapat dijumpai. Namun dari segi antropologi, *huller* tidak lagi dapat dimasukkan sebagai peralatan tradisional pengolah makanan di Sumatera Barat.

23. *Nyiru*

Padi yang ditumbuk dengan lasuang batu, kayu dan kincir. Pada waktu tingkat awal menghasilkan beras yang bercampur dengan dedak kasar dan halus. *Nyiru* sangat berperan sebagai peralatan untuk membuang atau memisahkan dedak halus dan kasar dari beras. *Nyiru* merupakan peralatan yang digunakan di rumah-rumah tangga. *Nyiru* terbuat dari *bamboo* yang dibelah tipis lebih kurang 1-2 cm. Kemudian dianyam dengan pola bolak-balik secara vertikal dan horizontal. Pada ukuran yang pas, bagian pinggir anyaman dimasukkan di antara belahan rotan, kemudian diikat dalam jarak tertentu. Pada bagian belakang, kiri dan kanan apitan rotan pada sudutnya diikat agak kencang dengan anyaman rotan, sehingga sedikit tertarik ke dalam. Ikatan ini membuat sudut dan menimbulkan lekuk, hingga bila dilihat secara keseluruhan sebuah *nyiru* agak tinggi pada bagian belakangnya.



Gambar 3.22 *Nyiru*

24. *Pangua*

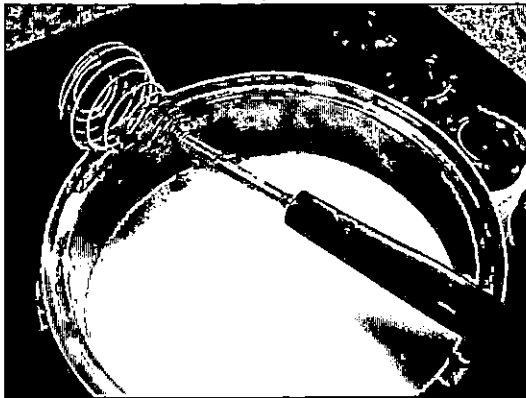
Badan terbuat dari kayu dan mata berbentuk setengah lingkaran bergerigi terbuat dari besi. Dilihat dari samping seperti binatang berkaki empat. Mata dipasang pada bagian kepala yang mencongak ke depan. *Pangua* berfungsi untuk memarut kelapa. Hampir setiap rumah tangga mempunyai alat ini, tetapi sekarang dengan adanya alat pamarut kelapa yang digerakkan dengan mesin, di pasar dan di desa-desa penggunaan *pangua* sudah mulai berkurang.



Gambar 3.23 Pangua

25. *Pangocok Talua*

Banyak makanan yang dicampurkan dengan telur. Di Sumatera Barat disamping kue bolu dan kue lainnya, teh telur atau kopi telur merupakan salah satu minuman khas yang bergizi. *Pangocok talua* ada yang kecil dan ada yang besar. Yang besar digunakan untuk mengocok telur dalam jumlah banyak untuk membuat kue, sedangkan yang kecil digunakan untuk mengocok telur dalam gelas untuk membuat minuman. *Pangocok talua* terbuat dari kawat yang dibentuk seperti spiral dua buah yang besar dan yang kecil, tetapi merupakan satu kesatuan. Makin ke bawah semakin agak besar. Di pangkalnya, disambung dengan tangkai yang terbuat dari kayu sebagai pegangan waktu dipakai.



Gambar 3.24 Pangocok Talua

26. *Pariuk Bika*

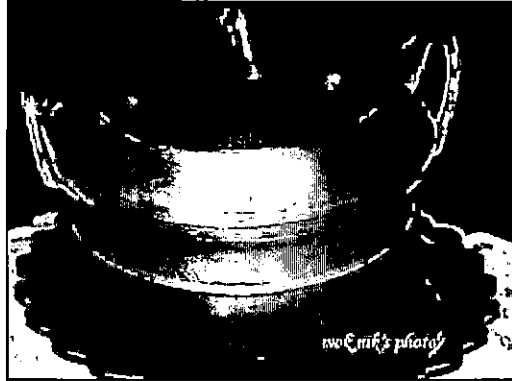
Bika jenis makanan (kudapan) yang populer di Sumatera Barat, tetapi tidak merupakan makanan yang harus ada pada upacara adat. Terbuat dari bahan tepung beras, daging kelapa muda dan gula tebu. Dimasak dengan membakar pada *periuak* tembikar yang apinya di atas dan di bawah, hingga bika yang sudah masak terlihat warna bekas bakaran di bawah dan permukaannya. *Pariuk bika* bundar, dan dindingnya lebih lengkung, untuk mendapatkan ruangan yang lebih luas di *bahagian* dalam. Pembakaran, menggunakan pasir yang diletakkan secukupnya di *bahagian* bawah *periuak*. Ini berfungsi sebagai mendapatkan panas yang stabil. Di atas ditutup dengan seng dan diletakkan bara api.



Gambar 3.25 *Pariuk Bika*

27. *Pariuk Kuningan*

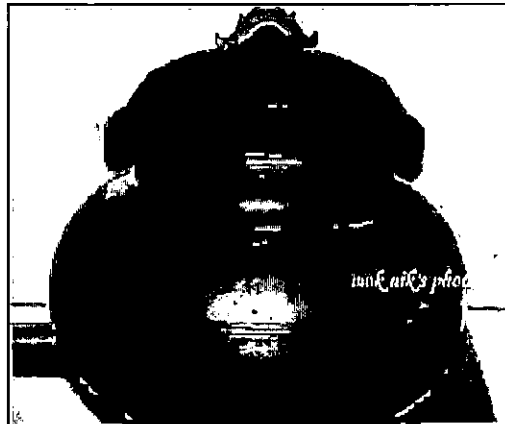
Periuk yang terbuat dari kuningan pernah dipakai di rumah tangga yang berekonomi lumayan. Ternyata jenis periuk dari kuningan ini tidak dapat bertahan lama, dan sekarang sudah sangat langka dapat dijumpai. Alat ini terdiri dari dua bagian, badan dan penutup. Berbentuk bundar dan lengkung. Terdapat telinga pada kedua sisinya sebagai pegangan. Terdapat motif gerigi pada pinggirnya. Di bagian tengah badan, terdapat sebuah garis melingkar. Tutupnya berbentuk stupa dan di bagian atas terdapat tiga buah garis melingkar dan untuk pegangannya dibuat seperti telinga pada badan, artinya tidak merupakan benjolan.



Gambar 3.26 *Pariuk Kuningan*

28. *Pariuk Kuningan*

Pariuk ini terbuat dari bahan kuningan. Badan bentuk bulat berpundak landai dan berleher pendek. Mulut agak lebar, tetapi tidak selebar badan. Di *bahagian* badan terdapat tiga buah garis melingkar. Berwarna agak kehitam-hitaman, karena sudah sering dipergunakan. Tanpa ada tutup.

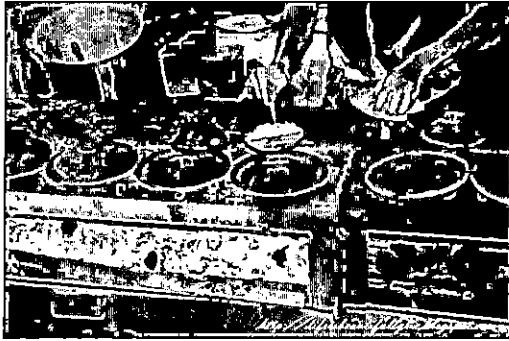


Gambar 3.27 *Pariuk Kuningan*

29. *Pariuk Sarabi*

Terbuat dari tembikar. Berbentuk bundar, terdiri dari dua *bahagian* badan dan tutup. Tutupnya ceper, bila diletakkan puncak tutup sama datar dengan bibir *periuk*. Serabi sejenis makanan terbuat dari tepung beras.

Dimakan dengan kuah yang dibuat dari gula tebu dicampur dengan santan kelapa. Adakalanya *sarabi* menjadi salah satu makanan yang disyaratkan dalam upacara adat, seperti waktu turun mandi.



Gambar 3.28 *Pariuk Sarabi*

30. *Pariuk Sate*

Terbuat dari tembikar, berbentuk bulat, bahagian badan lebih melengkung keluar, dimaksudkan untuk mendapatkan ruangan yang lebih besar. Berfungsi untuk memasak kuah sate dan sekaligus sebagai wadah pembawa kuah sate di saat dijajakan. Walau sudah ada yang memakai periuk buatan pabrik seperti besi dan aluminium, tetapi masih banyak pedagang sate yang bertahan dengan menggunakan periuk dari tembikar ini. Konon, rasa kuah sate bercita rasa lebih enak dari pada bila dimasak dengan periuk produksi pabrik.



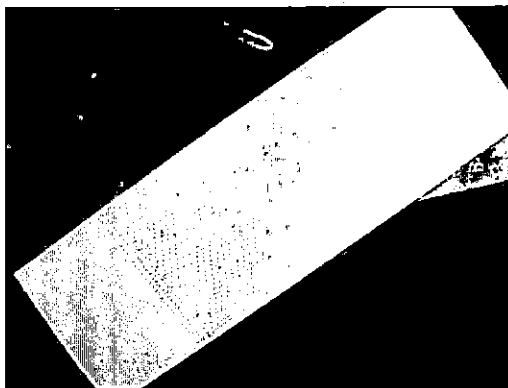
Gambar 3.29 *Pariuk Sate*

31. *Pariuk Tirih*

Makanan dari beras pulut termasuk yang paling disukai oleh orang Minangkabau. Ketan, lemag, tapai adalah contoh makanan populer dan termasuk makanan yang disyaratkan dalam suatu upacara adat. Untuk memasak beras pulut jadi ketan digunakan *pariuk tirih*, terbuat dari tembikar. Prinsip kerjanya adalah diuap. Jadi, sebuah periuk terbagi dua *bahagian* atas dan bawah. Pada lebih kurang *separoh* ukuran tinggi periuk ada alas yang dibuat khusus berlubang sebesar garis tengah pensil.

32. Parutan

Alat ini berfungsi sebagai pamarut kelapa. Serpihan hasil parutan bila dibandingkan dengan alat *pangua* ada bedanya dengan parutan serpihannya berbentuk lebih teratur. Biasanya hasil kelapa yang diparut digunakan untuk membuat sambal *denden ragi*, makanan onde-onde dan lain-lain. Terbuat dari kayu yang dipipihkan setebal lk 3 cm, pada salah satu permukaan ditancapkan paku halus dengan ujung yang tajam sebelah atas dalam jarak satu sama lain sekitar kurang dari 1 cm. untuk tangkai pemegang ujung dibuat lebih kecil.

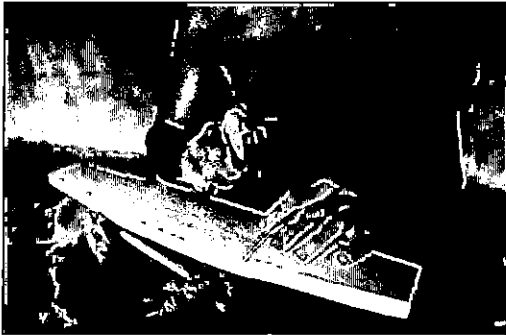


Gambar 3.30 Parutan

33. Parutan

Parutan ini terbuat dari lembaran seng. Biasanya ada yang datar dan ada yang dilengkungkan. Pada permukaannya di lubang secara pipih dari arah belakang, hingga pinggir seng yang terpotong menonjol ke atas, berfungsi untuk dapat memarut kelapa. Akan tetapi tidak terlalu tajam

seperti ujung-ujung paku. Lebih sering digunakan untuk memarut ubi kayu sebagai bahan makanan.



Gambar 3.31 Parutan

34. Pasu

Wadah dari kayu, walau sudah agak langka masih ada juga yang dipergunakan di beberapa daerah. Terbuat dari kayu utuh, dari pisau sebagai wadah ini memang lebih tahan lama. Biasanya terbuat dari jenis kayu yang tidak mudah pecah seperti pohon nangka. Kayunya tidak terlalu keras dan dengan demikian mudah dibentuk. Berbentuk bulat dengan pinggirnya lebih membesar ke atas, dengan ketebalan sekitar 2 cm. dapat digunakan sebagai wadah untuk meremas santan kelapa, mencuci sayur dan lain-lain.

35. Pusaran

Pusaran sebagai salah satu pengolahan padi menjadi beras adalah termasuk peralatan yang sudah langka. Karenanya tidak banyak orang yang mengenalnya lagi. Peralatan ini tidak ditemukan di berbagai daerah Sumatera Barat. Seluruh peralatan terbuat dari batang kayu, terdiri dari dua potong. Waktu difungsikan kedua bagian ini ditempatkan. Untuk bisa diputar dan tidak mudah lepas, pada permukaan bagian bawah diberi punting sebesar jempol kaki, dan berfungsi sebagai sumbu putaran.

Bagian atas dilubangi dengan garis tengah lebih kurang dari 5 cm, memanjang dari atas ke bawah. Permukaan bagian atas dicekungkan. Di sini diletakkan padi yang akan digiling dan melalui lubang yang dibuat

di tengah-tengah tadi padi akan meluncur ke bawah sampai permukaan bagian kedua. Permukaan bagian kedua dibuat jalur guratan sedalam lk 1 cm seperti jari-jari dengan jarak lk 3 cm. bila bagian atas diputar, pergeseran kedua bagian ini akan dapat mengupas bulir pada dan secara berangsur, bulir yang terkelupas meluncur melalui jalur larikan. Pekerjaan ini dilakukan berulang kali hingga akhirnya sebagian besar sudah menjadi beras.

36. *Sanduak*

Bahan yang dipergunakan, tempurung kelapa untuk daun senduk, kayu sebesar jempol untuk tangkai dan rotan yang dibelah untuk pengikat antara daun senduk dengan tangkai. Tempurung kelapa dibersihkan dan tinggal bagian terasnya. Dipotong sesuai kebutuhan. *Sanduak* ini berbentuk hati dan sedikit landai. Pada bahagian agak ke belakang dilubangi sampai tembus, kemudian salah satu ujung tangkai dibentuk hingga pas dengan lubang pada daun *sanduak* disediakan. Kemudian agak ke belakang dari lubang daun *sanduak* yang telah dimasukkan tangkai dibuat lubang kecil dua buah berjarak selebar garis lengan ujung tangkai untuk mengikat dengan rotan yang dibelah tipis pada bagian punggung daun *sanduak* terlihat ikatan berupa anyaman dengan pola kepar.

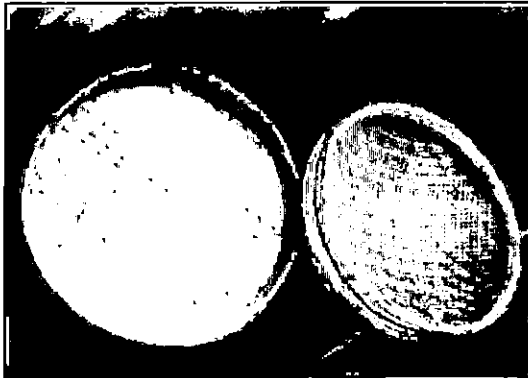


Gambar 3.32 *Sanduak*

37. *Tapisan Santan*

Berbentuk bulat landai. Terbuat dari *bamboo* yang dianyam rapat. Anyaman *bamboo* dilengkungkan ke atas dan pinggirnya diapit dengan belahan *bamboo* lalu diikat pada jarak tertentu, hingga terjadilah bentuk

bulat landai secara tetap. Tangkai dibuat sebagai pemegang waktu digunakan.



Gambar 3.33 *Tapisan Santan*

Sumber: <https://www.google.com/search?q=alat+alat+pengolahan+tradisional>

38. *Tumbuak Samba*

Dimaksud dengan *samba* di sini adalah cabai. Jadi, *tumbuak samba* berarti peralatan untuk menumbuk cabai. Terbuat dari kayu dan dibentuk menjadi dua bagian badan dan tangkai. Pada bagian badan dibuat lubang bulat untuk menempatkan cabai. Sementara itu, bagian tangkai dibuat lebih kecil sedemikian rupa hingga memperlihatkan keserasian dan keindahan. Alat ini terbuat dari kayu bulat.

39. *Tutuduk*

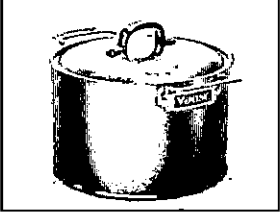
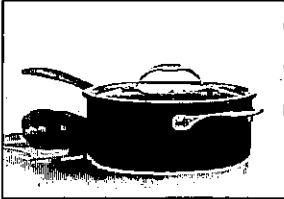
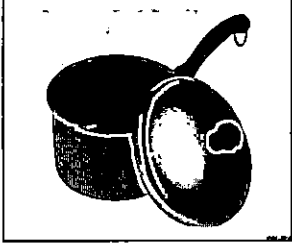
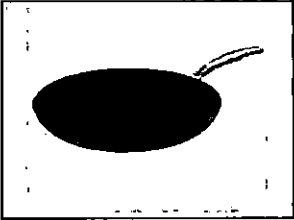
Terbuat dari sepotong kayu utuh. Terdiri dari dua bagian bawah yang digunakan untuk menumbuk menyatu dengan tangkai yang dibuat sebesar jempol dan dipoles halus. Kelihatannya dibuat dari jenis kayu keras dan tidak mudah patah. *Tutuduk* berfungsi untuk menumbuk sagu dan keladi pada wadah lain sebagai tempatnya. Dengan memegang tangkai agak merapat kebagian penumbuk, *tutuduk* ditumbukkan arah ke bawah.

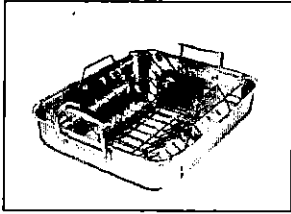
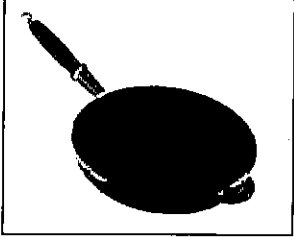
2. Alat Pengolahan Modern

Perkembangan zaman yang begitu cepat, peralatan tradisional sudah tidak ditemukan lagi, hanya 1 atau 2 peralatan yang masih terpakai oleh masyarakat Minang. Peralatan-peralatan modern tersebut antara lain:

a. Peralatan untuk Memasak

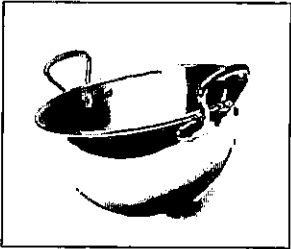
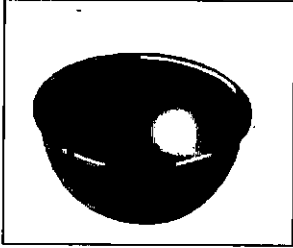
Tabel 3.3 Peralatan untuk Memasak

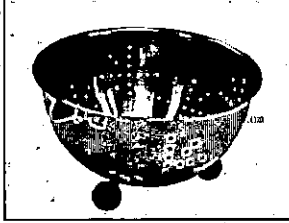
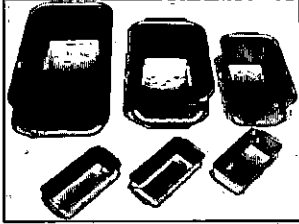
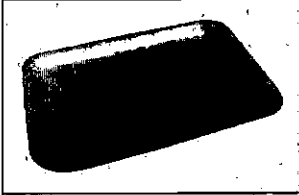
Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none">• <i>Stock pot</i>: panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Sauce pot</i>: panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Sauce pan</i>: panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Sauté pan</i>: panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Braising/roasting pan</i>: panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya. 	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Frying pan</i>: alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak <i>omellette</i>. 	

b. Peralatan untuk Menyimpan dan Mencampur Makanan

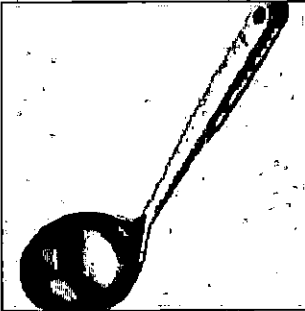
Tabel 3.4 Peralatan untuk Menyimpan dan Mencampur Makanan

<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Whisking bowl</i>: mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, <i>cream</i>, membuat mayones, saus. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Mixing bowl</i>: mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seperti salad, daging, dan lain-lain. 	

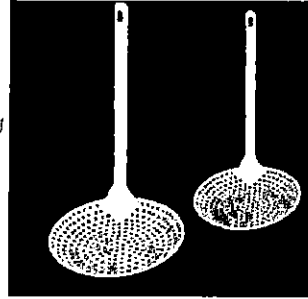
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Colander</i>: alat peniris. Kegunaanya untuk meniriskan sayuran yang direbus/dicuci, sebagai tempat nasi. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Container</i>: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Trays</i>: baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan. 	

c. Peralatan Kecil

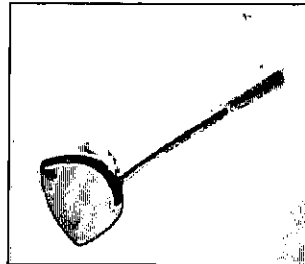
Tabel 3.5 Peralatan Kecil

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Ladle</i>/sendok bertangkai panjang: untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup. 	

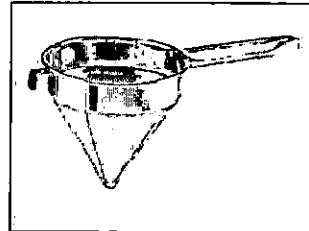
- ❖ *Skimmer* dan *spider/serok*: untuk mengambil makanan yang sedang direbus/digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.



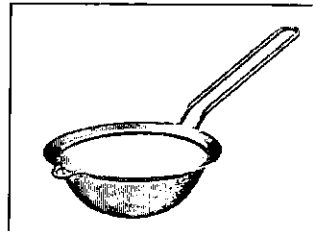
- ❖ *Frying spatula/sutil*: untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus dan dipanggang.

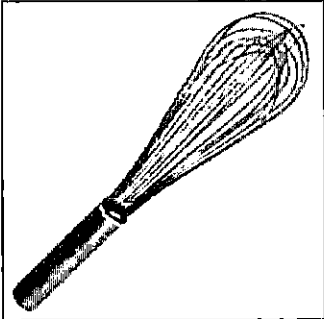
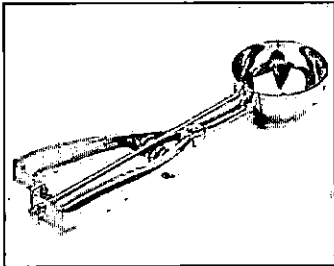


- ❖ *Conical strainer/saringan*: untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.



- ❖ *Strainer/saringan*: untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.

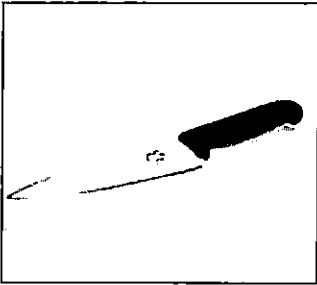
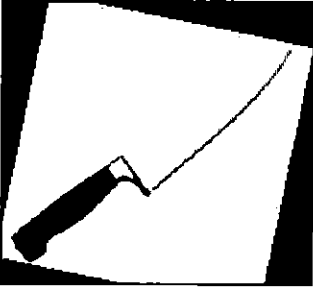

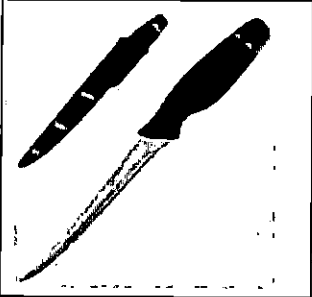


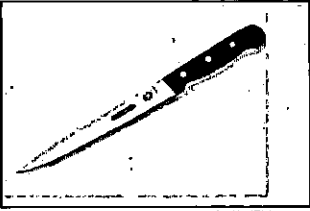
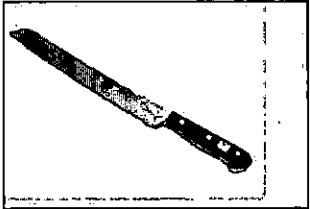
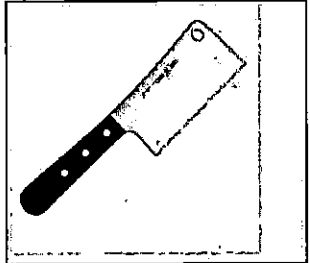
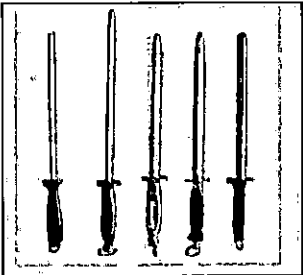
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Ballon whisk</i>/kocokan telur: untuk mengocok telur, mayones, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu. ❖ <i>Ice cream scoop</i>: alat untuk mengambil <i>ice cream</i>. 	 
--	--

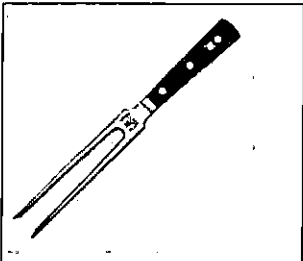
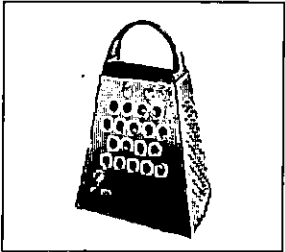
d. Peralatan Memotong

Tabel 3.6 Peralatan Memotong

Nama Peralatan	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Peeler</i>/pengupas sayur: untuk mengupas sayur, bawang. 	

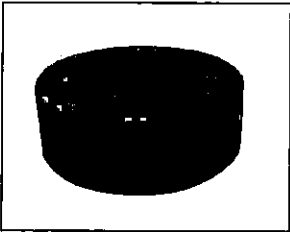
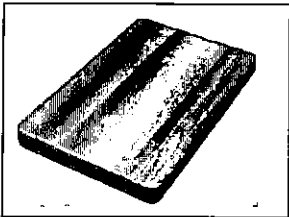
Nama Peralatan	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Small vegetables knife/</i> pisau kecil: untuk mengupas sayuran. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Vegetable knife/</i> pisau dapur. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Chopping Knife:</i> Pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Filleting knife:</i> pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan. 	

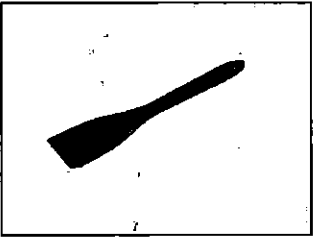
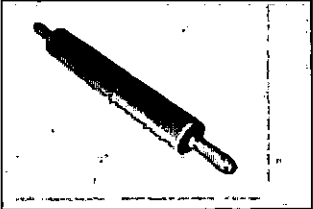
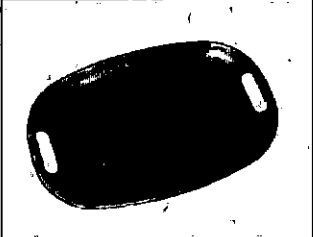
Nama Peralatan	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Boning knife</i>: pisau pemisah tulang daging. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Bread knife/slicing knife</i>: pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Cleaver</i>/pisau besar: untuk memotong tulang, mencincang daging. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Sharpener</i>: alat untuk mengasah pisau. 	

Nama Peralatan	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Carving fork</i>/garpu daging: alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Grater</i>/parutan: alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju. 	

e. Peralatan dari Kayu

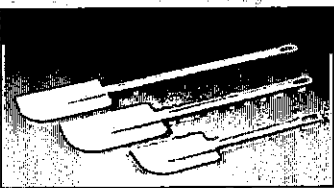
Tabel 3.7 Peralatan dari Kayu

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Chopping board</i>: untuk alas memotong karkas hewan. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Cutting board</i>: untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue. 	

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Wooden spatula</i>: untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Rolling pan</i>: untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Tray</i>: baki untuk membawa makanan. 	

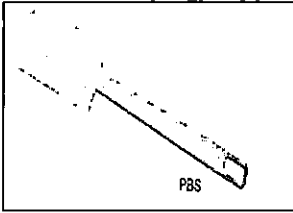
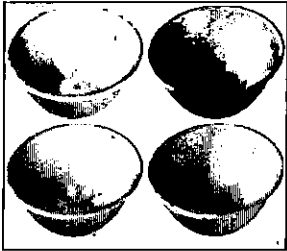
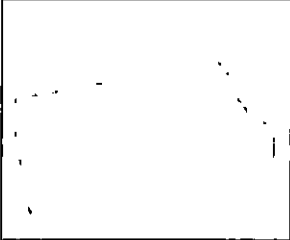
f. Peralatan dari Karet

Tabel 3.8 Peralatan dari Karet

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Rubber spatula</i>: untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek. 	

g. Peralatan dari Keramik dan Melamin

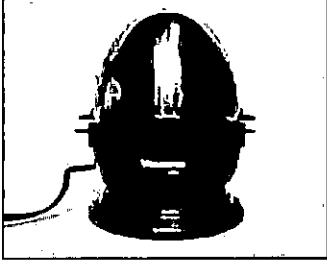
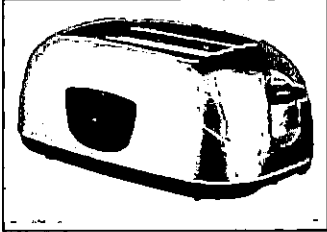

Tabel 3.9 Peralatan dari Keramik dan Melamin

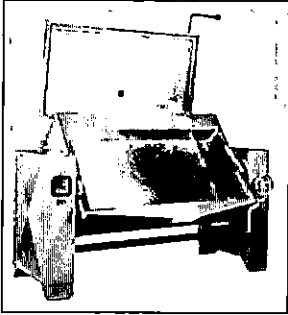
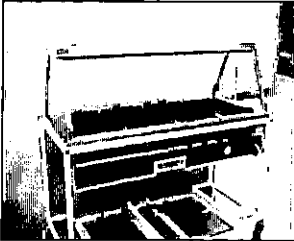
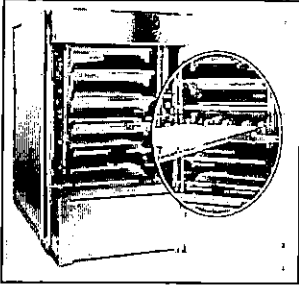
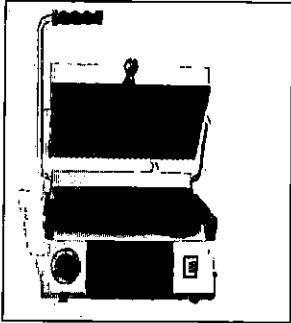
Nama Peralatan	Gambar
❖ <i>Plastic spatula</i> : alat untuk mengaduk makanan.	
❖ <i>Plastic bowl</i> : untuk mencampur dan menyimpan makanan.	
❖ <i>Plastic tray</i> : alat untuk membawa makanan.	

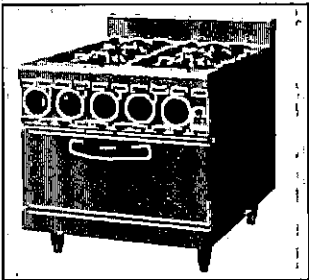
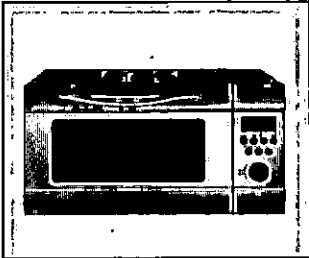
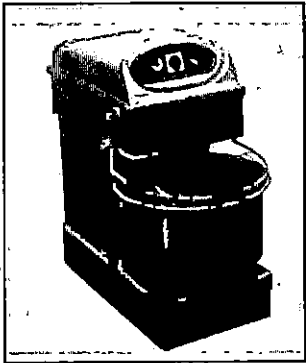
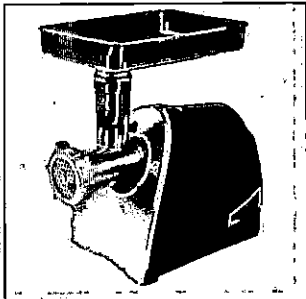
h. *Kitchen equipment*/perlengkapan dapur: peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok.

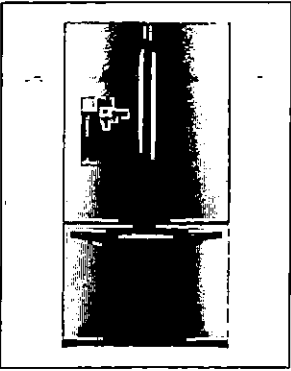
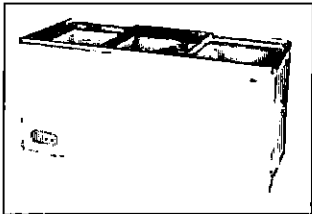
1) Peralatan Listrik dan Gas

Tabel 3.10 Peralatan Listrik dan Gas

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Egg boiler</i>: alat untuk merebus telur. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Toaster</i>: Untuk membuat roti bakar. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Deep fryer</i>: menggorreg makanan dengan minyak. 	

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Tilting frying pan</i>: menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus <i>brown stock</i> dan <i>demiglace</i>. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Bain marie</i>: alat untuk memanaskan makanan. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Bakery oven</i>: alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Grill</i>: alat untuk memanggang daging. 	

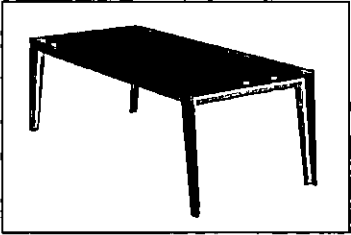
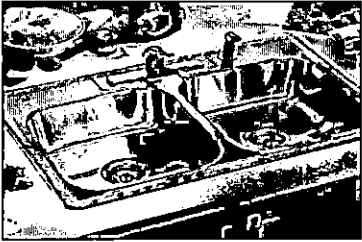
Nama Peralatan:	Gambar
❖ <i>Stove dan oven</i> : alat untuk memasak makanan.	
❖ <i>Microwave</i> : alat untuk memanggang.	
❖ <i>Dough mixer</i> : alat untuk membuat adonan kue.	
❖ <i>Meat Grinder</i> : Alat untuk mencincang daging.	

Nama Peralatan	Gambar
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Refrigerator</i>: alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Freezer</i>: alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku. 	

- i. **Peralatan mekanik:** peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya *hard meat grinder*, *noodle dough machine* dan timbangan.

1) **Peralatan Non-Listrik**

Tabel 3.11 Peralatan Non-Listrik

Nama Peralatan	Gambar
❖ <i>Table:</i> meja kerja.	
❖ <i>Sink/wastapel:</i> tempat mencuci bahan makanan.	

E. Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Sehari-hari

1. **Cara Penyajian Makanan Sehari-hari**

Cara penyajian hidangan makanan sehari-hari di Sumatra Barat ditinjau dari tempatnya yaitu ada yang di rumah dan ada yang di rumah makan. Untuk di rumah dahulunya adalah dengan menyajikan hidangan dilantai yang telah dialasi dengan tikar dan seprah makan. Semua makanan dihidangkan sesuai dengan jenis makanan, seperti: nasi dihidangkan di dalam mangkok nasi atau *cambuang*, untuk lauk pauk yang kering maupun yang berkuah (gulai) dihidangkan di dalam piring samba. Sementara itu, sayuran dihidangkan di dalam mangkok sayur. Pada saat sekarang ini daerah-daerah tertentu masih menyajikan makanannya seperti diatas, namun ada yang telah dihidangkan dimeja

makan terutama dikota-kota dan didesa-desa yang termasuk golongan mampu. Makan yang dihidangkan sama dengan yang tradisional, akan tetapi ada juga yang menggunakan alat-alat yang sudah modern.

Tata cara penyajian di rumah makan minang biasanya semua hidangan disusun dalam piring-piring kecil baik lauk pauk dan beserta sayur-sayurannya. Semua makanan dibawa oleh pelayan dengan cara disusun ditangan sampai ada yang 15 piring, kemudian ditata diatas meja makan. Nasi dihidangkan dalam mangkok nasi.

2. Tata Cara Makan Sehari-hari

Masyarakat Sumatera Barat biasa tata cara makan sehari-hari bagi yang menyajikan makan di lantai dengan menggunakan tikar dan dimeja makan, biasanya keluarga duduk bersama mengelilingi makanan. Di Minangkabau tata cara makan yaitu orang yang lebih tua seperti: bapak, ibu atau keluarga lain dipersilakan untuk mengambil makanan dengan piring masing, baru anggota keluarga lain. Cara makannya yaitu nasi dimasukkan kedalam piring dan dicampur dengan dengan berbagai macam lauk pauk dan sayuran dan makan dengan menggunakan tangan yang sebelumnya telah membasuh tangan. Pada waktu makan tidak boleh berbunyi (capak).

[Halaman ini sengaja dikosongkan]

MAKANAN UPACARA ADAT DI MINANGKABAU

A. Konsep Upacara Adat

Minangkabau adalah salah satu daerah yang kaya dengan rangkaian acara tradisi. Di antaranya adalah upacara adat dan keagamaan. Upacara adalah serangkaian tindakan atau perbuatan yang terikat pada aturan tertentu berdasarkan adat istiadat, agama dan kepercayaan. Jenis upacara dalam kehidupan masyarakat, antara lain upacara penguburan, upacara perkawinan, dan upacara pengukuhan kepala suku.

Upacara adat adalah salah satu menelusuri jejak sejarah masyarakat Indonesia pada masa praaksara dapat kita jumpai pada upacara-upacara. Pada bahasan kali ini, kita akan membahas tentang pengertian upacara adat dan juga contoh-contoh upacara adat yang ada di Indonesia yang merupakan warisan nenek moyang kita.

Selain melalui mitologi dan legenda, wajar yang dapat dilakukan untuk mengenal kesadaran sejarah pada masyarakat yang belum mengenal tulisan yaitu melalui upacara. Upacara yang dimaksud bukanlah upacara dalam pengertian upacara yang secara formal sering dilakukan, seperti upacara bendera, seperti upacara penghormatan bendera. Melacak melalui upacara, yaitu upacara yang pada umumnya memiliki nilai sakral oleh masyarakat pendukung kebudayaan tersebut.

Upacara adat adalah suatu upacara yang dilakukan secara turun temurun yang berlaku pada suatu daerah. Dengan demikian, setiap daerah memiliki upacara adat sendiri-sendiri, seperti upacara perkawinan, upacara labuhan, upacara *camas* pusaka, dan sebagainya.

Upacara adat yang dilakukan di daerah, sebenarnya juga tidak lepas dari unsur daerah.

Selain itu, upacara adat juga merupakan wujud gagasan kebudayaan yang turun-temurun mengandung nilai budaya, aturan, norma, dan hukum yang harus diikuti menjadi sistem sosial yang berlaku di suatu daerah. Contoh upacara adat itu adalah upacara batagak penghulu, *baralek*, turun mandi, batagak rumah gadang, dan lain-lain. Sementara itu upacara agama yang dianut masyarakat dan menjadi kebiasaan dan dilaksanakan secara turun-temurun. Contoh upacara keagamaan itu adalah maulid nabi, sunat rasul, dari masing-masing upacara tradisi itu mempunyai urutan tata cara dan setiap tata cara adat tersebut selalu ada jenis makanan yang dihidangkannya. Berdasarkan tradisi di daerah masing-masing, makanan yang dihidangkan ini biasanya diatur dalam *jamba*, yang biasanya disebut dengan makan *bajamba*. Makanan dan minuman yang disediakan juga memiliki nilai filosofis. Biasanya yang menjadi makanan khas, itulah yang menjadi penanda masyarakat itu berasal dari *luhak* mana, *luhak* Tanah Datar, *luhak* Agam, atau *luhak* Limo Pulauh Koto.

B. Jenis-jenis Upacara Adat

1. Upacara Adat Perkawinan

Perkawinan adalah bagian terpenting dalam kehidupan setiap manusia karena ia merupakan masa permulaan bagi seseorang melepaskan dirinya dari lingkungan keluarganya dan mulai membentuk keluarga kecil milik mereka sendiri. Namun demikian, perkawinan dapat juga disebut sebagai titik awal dari proses pemekaran sebuah kelompok masyarakat.

Begitu pentingnya sebuah perkawinan, maka pada umumnya setiap orang menginginkan dilaksanakan dalam sebuah upacara yang sakral dan meriah dengan melibatkan para kerabat dan unsur masyarakat lainnya, karena ia menandai peristiwa penting dalam perkembangan sosial seseorang dalam lingkaran kehidupannya.

Perkawinan di Minangkabau menganut sistem matrilokal, seperti ungkapan adat, "*sigai mancaru anau*". Maksudnya suami tinggal di rumah istrinya. Dalam kegiatan perhelatan, si suami (*marapulai*) diarak ke

rumah istrinya (*anak daro*) secara adat. Andaikan si istri telah wafat, si suami dijemput kembali oleh kaum (keluarga komunal suku) secara adat pula seperti ungkapan adat, "*anau habih sigai baranjak*."

a. Pelaksanaan Upacara Perkawinan

Pelaksanaan upacara perkawinan di Minangkabau sama seperti upacara adat lainnya dibagi 3 tingkatan:

- 1) *Lambang urek/Lindang urek*, yakni tingkatan helat atau upacara adat tertinggi yang ditandai dengan penyembelihan kerbau dan dengan kesenian anak nagari. Seluruh tata dalam pelaksanaan upacara ini, seperti makanan, pakaian, disesuaikan dengan tingkat perhelatan. Lamanya perhelatan kurang lebih 7 hari. Di beberapa daerah disebut dengan *mamacah pinggan* atau *dunia mangirok*.
- 2) *Kabuang batang* yakni tingkatan helat menengah yang ditandai dengan memotong sapi/kambing dan mengundang semua pihak kerabat, dan beberapa orang sekaum, atau sekampung. Pakaian dan pakaian juga disesuaikan dengan tingkatan helat. Pada tingkatan ini juga dimeriahkan dengan kesenian anak nagari, namun tidak berlangsung selama 7 hari seperti *helat lambing urek* biasanya 2 atau 3 malam saja. Sesuai dengan ungkapan adat "*Gadang kayu gadang bahanyo, ketek kayu ketek bahanyo*."
- 3) *Gonteh pucuk/Pangkeh pucuk* yakni tingkatan helat terkecil yang ditandai dengan pemotongan ayam atau membeli daging kiloan dan undangan yang hadir hanya pihak kerabat saja, tetangga terdekat atau orang tertentu saja. Perhelatan ini dipakai istilah adat disebut, "*kutiko musim gantuang tungku. Samaso hiduik basakik*".

b. Prosesi Perkawinan

Prosesi upacara perkawinan di Minangkabau secara garis besarnya terdiri atas beberapa tahapan yang sesungguhnya memiliki nilai-nilai filosofis tersendiri. Tahapan-tahapan dalam prosesi upacara perkawinan tersebut, memiliki istilah atau nama yang berbeda-beda di setiap daerah di Minangkabau, namun maksud dan tujuannya sama mulai dari tahap pencarian jodoh hingga tahapan setelah perhelatan perkawinannya.

Berikut ini akan dibahas prosesi upacara perkawinan di Minangkabau yang meliputi daerah *luhak (darek dan rantau)*.

1) Daerah/*Luhak* Tanah Datar

Kapupaten Tanah Datar merupakan *luhak* yang tertua di daerah Minangkabau. Mayoritas penduduknya beragama Islam. Di Minangkabau memiliki adat istiadat yang berbeda, cara pelaksanaan yang berbeda. Ini disebabkan karena keputusan, ketetapan, kesepakatan yang dibuat oleh pimpinan adat tersebut beserta kaumnya. Di Kabupaten Tanah Datar Sungai Tarab Nagari Gurun memiliki beberapa tahap perkawinan yang ada baik itu sebelum atau sesudah pernikahan yaitu *manapiak bandua*, *pinang maminang batimbang tando* atau *antah ameh jo buek janji*, *akad nikah*, malam *bainai*, *manjapuik marapulai jo manyandiang anak daro* dan *manjalang mintuo*.

- a) Upacara *manapiak bandua* yaitu menjumpai keluarga laki-laki oleh keluarga perempuan dengan tujuan memperkenalkan diri dan menyampaikan maksud kira-kira kedua keluarga dapat disatukan melalui perkawinan.
- b) *Pinang-maminang* yaitu meminta secara resmi persetujuan perkawinan anak kemenakan, kedua keluarga, *pinang maminang* walupun akan menikah anak kemenakan, tetapi hakikatnya bertautan antara dua keluarga. Ada pada waktu pelaksanaan *maminang* adalah daun *siriah*, *gombia*, soda, uang, dan rokok.
- c) *Batimbang Tando (anta ameh jo buek janji)* yaitu pertukaran tanda yang dilakukan oleh pihak laki-laki dan pihak perempuan berupa cincin dan uang.
- d) Akad nikah adalah pelaksanaan atau proses pernikahan sesuai dengan kesepakatan kedua belah pihak, kedua keluarga, tanggal dan hari pelaksanaan yang dilakukan di rumah perempuan.



Gambar 4.1 Akad Nikah di Minangkabau

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

- e) Malam *Bainai* adalah memerahkan kuku jari dan kuku kaki dengan daun inai yang telah dilumatkan, di mana dilakukan di rumah anak *daro* oleh bako dan pihak ibu perempuan. Di daerah Kabupaten Tanah Datar Kecamatan Sungai Tarab Nagari Gurun, tujuan dilakukan malam *bainai* adalah untuk membuktikan keperawanan pengantin wanita. Hal ini menunjukkan tuntutan dari nenek moyang.
- f) *Manjapuik Marapulai jo Mampasandiang Ana Daro* yaitu acara *manjapuik marapulai* yang dilakukan pada saat perhelatan atau resepsi yang dijemput oleh seorang pihak dari perempuan dengan membawa persyaratan yang telah disepakati. Setelah sampai di rumah mempelai marapulai juga *disandiang* dengan anak *daro*.
- g) *Manjalang Mintuo* adalah kegiatan *anak daro jo marapulai* saling melakukan kunjungan ke rumah *dunsanak anak daro* dan marapulai. Acara ini dilaksanakan empat hari setelah pernikahan.



Gambar 4.2 Manjalang Mintuo

Sumber: <https://images.app.goo.gl/9Bve2LYs7mWjuJuG8>

2) *Luhak* Limo Puluah Koto

Salah satu daerah yang termasuk *Luhak* Limo Puluah Koto adalah Koto Nan Gadang Kota Payakumbuh disebut juga wilayah Sondi, merupakan acuan atau pedoman bagi empat wilayah adat lainnya (*Ronah, Hulu, Luhak, dan Lareh*) di *Luhak* Limo Puluah. Wilayah Sondi ini; memakai sistem adat *koto Piliang*.

Sama halnya di daerah lain di Minangkabau, pelaksanaan upacara perkawinan di Koto Nan Gadang melalui beberapa tahapan yang disesuaikan dengan tingkatan perhelatan. Perbedaan dari tingkatan perhelatan di daerah ini, dapat kita lihat dari tahapan yang dilaksanakan, lamanya perhelatan; pakaian adat yang dipakai, bentuk acara arakan, makanan yang disediakan, serta keberadaan musik dalam acara adat. Tahapan-tahapan dalam prosesi upacara perkawinan Lambang Urek di koto Nan Godang Payakumbuh terdiri dari *Marosok/babisiak mancarikan jodoh/penjajakan, baadok-adok sapiuak, mandobiak bondua/menanya, baadok-adok suku ketek (sasuku), baadok-adok suku godang/kaompek suku (Nagari), pai balanjo, manotak hari, hijab kabu/nikah,manjonguak gulai/mamanggua,*

malam bainai, baralek, ma anta panindai jo manjapuik marapulai, manta marapulai, basisampek dan bagolek-golk limau, doa selamat, jopuk bamalam, manta pulang, manjalang atau manjinjang.

a) *Marosok/Babisiak Mancarikan Jodoh/Penjajakan*

Awal dari sebuah perkawinan, yang menjadi urusan keluarga bermula dari penjajakan. Di Minangkabau, tahapan ini disebut dengan berbagai istilah, seperti *meresek/marosok, manilongkai, ampok-ampok samak, marantak tango*, dan sebagainya, namun pada hakikatnya adalah yang dilakukan dalam rangka penjajakan atau mencari jodoh.

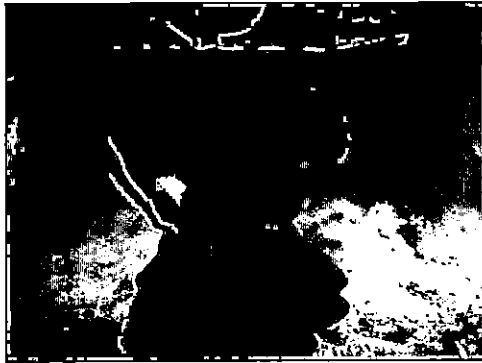
Penjajakan ini dilakukan dengan cara bertanya-tanya, mendengar-dengar atau melihat-lihat siapa kiranya calon yang cocok bagi anaknya. Waktupun biasa dilakukan saat duduk-duduk di warung, saat mandi dan mencuci di tepian sungai, sambil bekerja, di tempat tetangga atau teman yang dilakukan oleh *mamak tungganai, bapo (sumando, kerabat dan sahabat terdekat, atau orang kepercayaan)*.

Langkah ini dilakukan dalam upaya menghindari hal terjadinya hal yang tidak diinginkan atau pergunjungan orang ketika keluarga melihat dan merasa anak gadis mereka sudah pantas untuk berumah tangga. Adapun hal terpenting yang paling diperhatikan dalam penjajakan tersebut selain paras dan penampilan adalah status, apakah masih bujang atau gadis, agama, keturunan dari keluarga baik-baik, pendidikan dan pekerjaan, serta sekufu atau sederajat.

Setelah mendapatkan calon yang diinginkan, maka pihak keluarga si gadis akan mengutus orang yang dipercaya dan bisa menyimpan rahasia untuk menyampaikan maksud dan memulai *batanyo-tanyo* kepada pihak keluarga laki-laki. Biasanya yang diutus adalah, *mamak tungganai, mamak atau para ibu*.

Urusan *resék-maresek* ini tidak hanya berlaku dalam tradisi lama, tetapi juga berlaku sampai sekarang, baik bagi keluarga yang masih berada di Minangkabau maupun bagi mereka yang bermukim di rantau. Terutama sekali bagi keluarga-keluarga yang keputusan-keputusan penting masih tergantung pada orang-orang tua mereka. Untuk hal ini, siapa yang akan terlebih dahulu menjajaki bukanlah menjadi masalah karena di sini berlaku hukum sesuai dengan *petatah-petitih sia marunduak sia sibungkuak, sia malompek, si patah, sia tajun itu basah*.

Artinya, siapa yang berkehendak, tentulah dia yang harus mengatakan jika jika menimbulkan risiko penandaan.



Gambar 4.3 Bawaan untuk *Batuka Tando*

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

b) Baadok-adok Sapiuak

Baadok-adok adalah musyawarah untuk mencari kata mufakat yang dipimpin oleh *niniak* mamak kepala waris atau penghulu *andiko* di kaum tersebut. Acara ini diadakan di rumah pihak perempuan. Sementara *baadok-adok sapiuak* adalah musyawarah keluarga untuk mencari kata sepakat yang akan dipilih sebagai calon menantu bagi anak kemenakan perempuan mereka.

Dalam acara ini, diminta persetujuan dan pendapat dari seluruh keluarga sebelum menanyakan dan meminta langsung ke pihak calon yang dimaksud. komponen yang hadir adalah *niniak* mamak, *urang sumando* yang ada dalam suku tersebut, serta para perempuan *se rumah gadang*. Setiap Peserta Rapat mempunyai hak suara dan mengemukakan pendapat tentang calon menantu yang sedang diperbincangkan. Bisa saja dalam mufakat ini calon tersebut bertolak karena ada cacatnya, seperti: tidak taat beragama, penjudi, pemabuk dan suka melakukan perbuatan maksiat. Dalam tahap ini, diputuskan kesepakatan mereka untuk menetapkan pilihan pada calon yang dimaksud, dan menentukan waktu melakukan kegiatan selanjutnya, seperti: *mandobiak bondua*, atau *menyayai* ke rumah laki-laki yang dimaksud. Pakaian yang dipakai dalam acara ini pakaian bebas yang penting sopan dan pantas.

c) *Mandobiak Bondua, atau Menanyai*

Untuk memastikan apakah calon yang dimaksud dapat diambil sebagai menantu, tentu diperlukan kepastian dari pihak keluarganya. Setelah mendapat kata mufakat dalam baadok-adok sapiuak, maka diutuslah mamak dari pihak perempuan untuk meminta pada pihak keluarga laki-laki, anak/kemenakan mereka sebagai menantu secara adat dengan membawa siriah pinang dalam. Di lain pihak setelah mendapat kabar kalau keluarga perempuan datang menanyai bersama *niniak* mamak, maka pihak keluarga pihak laki-laki beserta *niniak* mamaknya telah mempersiapkan diri pula menyambut kedatangan tersebut. Yang hadir pada prosesi tersebut adalah:

- (1) *Sipangka/sipokok/cancan balandasan*, yakni *niniak* mamak dari pihak suku suami.
- (2) Mamak *dusun* yakni para penghulu *selingkung korong* tempat kediaman calon suami.
- (3) *Ibu bapo niniak* mamak (*sumando*) yakni *urang sumando* yang telah diangkat sebagai penghulu adat.
- (4) Seluruh *ibu bapo mudo*, yakni *urang sumando* yang belum diangkat jadi penghulu adat.
- (5) Para *malin* dan *tuanku* (pemuka agama) kedua belah pihak.
- (6) *Panglimo* dan *dubalang* adat.
- (7) Para mamak *tungganai*, termasuk pemuda.
- (8) *Bundo kanduang* (perempuan yang telah menikah) dan *puti bungsu* (remaja perempuan yang belum menikah) dan kedua belah pihak.

Acara ini diawali dengan pidato adat berupa *alua pasambahan* siriah dan pasambahan minum. Dalam pasambahan tersebut, pihak yang datang menyampaikan maksud kedatangannya ingin melamar calon menantu laki-laki. Biasanya *niniak* mamak pihak laki-laki menerima lamaran tersebut setelah dimusyawarahkan terlebih dulu dengan kaumnya. Dalam acara ini, saling menggunakan bahasa adat yang penuh bahasa kiasan dan perumpamaan. Bentuk bahasa yang digunakan dalam melamar laki-laki oleh *niniak* mamak pihak perempuan yang intinya seperti berikut.

Tipak kakami dan datang, bajalan ado niatan, kok datang ponuah jo mukosuk. Nan naza sapanjang diam nak manuruk nan sapanjang aluah, kamamakai nan sapanjang adat. Nan jadi niat dan jo mukosuk kami kabakondak juo bakeh Datuak, dek datuak basipat kayo, malauan sagalo pintak, pintaknyo anak kamanakan, iyo nak mengondak-I kamanakan datuak nan laki-laki. Namo nan jan lai dihimbaukan, tatubia lah nyato kaliatan, tabayang nyato tampak osah, bogo kok indak dilahiakan dibatin buek nan lah sudah.

Inti jawaban dari niniak mamak pihak laki-laki setelah dimusyawarahkan adalah seperti berikut:

Tipak kakami niniak mamak, atehnyo cocang balandasan, tontangan pitak pinto Datuak, Bulek lah sudah kami golek, Picak lah dapek dilayangkan, Maa lah lelo jo ruponyo. Kito sakaji niniak mamak, Basipat maha jo murah, Maha nan indak dapek diboli, Kok murahnyo indak tarago di mintak. Asa bakondak ka nan baiak, olun dimintaklah babori. Tontongan pintak pinto Datuak, Pintak tu kami bori, Kok kondak lai balaku, Oleh kasonang hati Datuak.

Tata cara pakian adat untuk perhelatan tingkat lambing urek, ninik mamak memakai pakaian lengkap tertinggi, berupa:

- (a) *Deta koruk*, baju *biludu* hitam *baminsia*, *sarawa kandik biludu* hitam *baminsia*, sandang *cindai kuniang*, *cawek sirah bajambua*, *saruang koto gadang*, *tarompa datuak*, keris yang disisipkan di pinggang *hulunyo* condong ke kiri, serta pakai tongkat.
- (b) *Tungganai* memakai peci hitam, baju *guntiang cino*, *sarawah batiak*, dan *saruang jao* disalempangkan.
- (c) Khusus bagi laki-laki yang belum menikah, kain *saruang jao* dilipat segitiga lalu disandang. Sekaligus untuk memberikan pertanda ke orang kalau mereka belum menikah.
- (d) *Dubalang* memakai *destar*, baju *taluaq balango* hitam, *saruang* dililitkan dipinggang dan pakai selop kulit.
- (e) Ibu *bapo mudo/sumando* memakai jas, *sarawah batiak*, sarung dan peci hitam.
- (f) Para perempuan *penanti* tamu memakai pakaian adat *tikuluak kompong*.

- (g) Yang datang memakai *talakuang basipek/tikuluak putiah*, dan baju *kurung basiba*. Bagi yang sudah bermenantu, memakai sandang *kuriak*, *lambak sirah*, dan bagi yang belum memakai sandang *ckuia ayam*, dan *ambak bingkai*.
- (h) Ibu calon anak *daru* memakai *takuluak saruang bugih*, *lambak bugih*, dan baju kurung *basiba* hitam pakai *minsia*.
- (i) *Sumandan* yang datang memakai baju *basiba* biasa dengan *takuluak talakuang basipek*.

d) *Baadok-adok Suku Ketek (Sasuku)*

Baadok-adok ini merupakan musyawarah mufakat membicarakan dan memberitahukan bahwa anak kemenakan perempuan mereka sudah menemukan jodohnya. Selain itu dibicarakan juga kapan waktu pernikahan dan *bralek* dilaksanakan. Kalau pada *baado-adok sapiuak* bahasa yang dipakai adalah bahasa langsung atau bahasa sehari-hari, maka pada acara *baadok-adok* ini bahasa yang dipakai adalah bahasa adat, basa berkias, dengan kata-kata bersayap yang dibumbui banyak pepatah petitih, pantun adat, gurindam, mamang, bidal, dan perumpamaan. Adapun komponen yang hadir pada saat itu adalah:

- (1) *Cancang balandasan/sipangka* (niniak mamak yang bersangkutan, dan *niniak mamak salingkuang Korong* atau penghulu-penghulu dari suku-suku yang lain yang ada dalam nagari tersebut.
- (2) *Niniak mamak ibu bapo* yang kawin ke suku tersebut.
- (3) *Bundo kanduang*.
- (4) *Niniak mamak Sipangka* maksudnya adalah *niniak mamak suku Sambilan Ompek Parompek*, jika perempuan yang akan menikah tersebut dari suku *Sambilan Opek Parompek*, begitupun pada *pasakuan alinnya* seperti: *limo nan Tujuh, Ompek Niniak, atau Bodi Caniago*.



Gambar 4.4 *Maadok-maadok Suku*

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

e) *Baadok-adok Suku Godang/Kaopek Suku (Nagari)*

Sama halnya pada *baadok-adok ketek*, pada *baadok-adok suku godang* atau musyawarah nagari ini bertujuan untuk memberitahukan kepada seluruh *ninik* mamak yang ada dalam nagari bahwa anak kemenakan mereka sudah menemukan jodoh. Demikian juga disampaikan kapan waktu pernikahan, perhelatan dan bentuk perhelatan yang dilakukan. Bahasa yang digunakan dalam penyampaian inipun sama dengan *baadok-adok suku ketek* adalah bahasa adat, yang merupakan sastra lama Minangkabau yang disampaikan dengan bahasa yang sangat halus, dan memerlukan penalaran dan kearifan yang tinggi untuk memahaminya. Adapun komponen yang hadir adalah 4 persukuan terdiri dari:

- (1) *Ompek Niniak (suku pitopang, kutianyia);*
- (2) *Sambilan Ompek Parompek (suku koto, piliang, tanjuang simabua, payobada, pagancancang, guci, sikumbang, dan sipisang);*
- (3) *Limo nan tujuh (suku kampai, malayu mandailiang, dan bendang;*
- (4) *Bodi caniago (suku bodi);*
- (5) *Luruh batujuan* terdiri dari rombongan mamak pihak (calon marapulai);
- (6) *Bundo kandung* (para ibu-ibu dari pihak calon anak *daro*);
- (7) *Ibu bapo niniak* mamak;
- (8) *Ibu bapo mudo;*

(9) Pemuda pemudi.

Acara diawali dengan *pasambahan* dan *pasambahan* minum.

f) *Pai Balanjo*

Setelah acara pemberitahuan jadwal pernikahan, perhelatan dan bentuk perhelatan dalam prosesi *baadok-adok* ke segenap kerabat, *ninik* mamak, orang kampung dan nagari, maka dilanjutkan *pai balanjo*. *Pai balanjo* atau pergi belanja adalah kegiatan ibu-ibu dari pihak anak *daro* secara berombongan ke pasar hendak berbelanja membeli kebutuhan untuk persiapan perhelatan. Para ibu-ibu ini pergi ke pasar dengan berarak-arakannya memakai pakaian adat *lambak ompek* dan *takuluak baikek* sesuai dengan usia masing-masing. Pulangnya mereka menjinjing ayam dan pembeliannya.

g) *Manotak Ari*

Manotak ari adalah kegiatan ibu-ibu/*bundo kanduang* pihak perempuan mendatangi pihak keluarga laki-laki menyampaikan jadwal pernikahan dan perhelatan yang telah diputuskan pada pihak perempuan. Rombongan ini terdiri dari perempuan-perempuan dari pihak anak *daro* yakni ibu anak *daro*, *bundo kanduang*, *urang kampuang*, tukang *runding* atau juru bicara. Mereka datang dengan berarak-arakannya.

Di pihak laki-laki, rombongan ini juga telah dinanti oleh ibu-ibu/*bundo kanduang*. Ibu anak *daro* dan marapulai memakai pakaian adat *lambak bintang*, *baju bamansia*, *takuluak baikek*, *sandang kuriak*, *sunnguik mato talipuak*. Pihak ibu-ibu marapulai memakai pakaian adat *cukia kuniang* atau *gobah*, tergantung dari usiasi pemakai. *Bundo kanduang* yang berusia 30-40 tahun memakai pakaian *sandang gobah*, 40-45 memakai *sandang cukia*, 55 tahun ke atas dan menantu-menantu memakai pakaian adat *kalipik talokuang* hitam. Acara diawali dengan *pasambahan siriah pinang*, lalu penyampaian maksud kedatangan dan ditutup dengan minum dan makan, *berupah juadah* yang dihidangkan dengan dulang.

h) *Hijab Kabul/Nikah*

Sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan, maka dilaksanakanlah acara *hijab kabul* atau akad nikah sesuai dengan ungkapan, "*Hutang syorak dek ibu Bapo, Adat tapocikpado mamak.*" Artinya kegiatan yang berkaitan

dengan agama seperti hijab kabul merupakan kewajiban dari bapak si anak, dan kegiatan adat istiadat merupakan *tanggung jawab* mamaknya/penghulu adat.



Gambar 4.5 Akad Nikah

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

i) *Manjonguak Gulai/Mamangua*

Adalah kegiatan ibu-ibu dari pihak laki-laki mendatangi rumah pihak perempuan yang akan melangsungkan kenduri dengan tujuan untuk *mancaliak tampek* (melihat situasi persiapan perhelatan di rumah anak *daro* termasuk kamar pengantennya, dan membantu jika diperlukan). Rombongan ini juga disambut oleh ibu-ibu dari pihak anak *daro*, dan diawali pula dengan *pasambahan siriah pinang*, serta makan minum. Kegiatan ini dilakukan ini sesudah shalat Asharsd.

Pakaian yang dikenakan rombongan ini sama dengan pakaian yang dipakai waktu acara *manotak ari*. Dalam *aluah*, *pasambahan* disampaikan maksud kedatangan ibu-ibu dari pihak marapulai ingin membantu apa yang bisa mereka bantu, dengan kata-kata.

“*Katongahkanlah kak, nan karambia nan kadipagua*,” dan dibalas oleh pihak anak *daro* dengan menjawab *ujuang sajo lah kakak mamangua*.” Semua itu merupakan basa-basi dalam adat yang menyatakan, “*barek nak samo dipikua, Ringan samo dijinjiang*,” oleh kedua belah pihak.

j) Malam *Bainai*

Bainai artinya melekatkan tumbuhan halus daun pacar cina (dalam bahasa Minangkabau disebut daun *inai*) pada kuku-kuku jari dan tangan. Jadi malam *bainai* adalah malam pemasangan inai pada kuku jari, kuku kaki, dan punggung tangan anak *daro* dengan berbagai motif hiasan. Acara ini dilakukan di rumah calon anak *daro* yang dilakukan oleh para *sumandan* dan bako.

Tumbuhan ini dibiarkan setelah lekat semalam, keesokan harinya akan meninggalkan bekas di tangan warna merah sehingga membuat kuku-kuku dan bagian yang diinai semalam menjadi cerah dan bagus. Menurut dongeng masyarakat tujuannya adalah melindungi si calon penganten dari segala kejadian yang akan mengganggu lancarnya acara-acara yang akan dilaksanakan, baik yang disebabkan manusia maupun makhluk halus lainnya. Niat-niat jahat ilmu sihir dari siapa pun atau bentuk apa pun dapat dimasukkan melalui ujung jari, karena itu harus dilindungi dengan warna merah. Begitulah kepercayaan nenek moyang dahulu kala, dan setelah Islam dianut di Minangkabau, kepercayaan yang berbau syirik ditinggalkan, lahirlah adat yang bersandikan syarak (hukum Islam) yang tidak lagi mempercayai hal-hal di luar ajaran Islam. "*syarak mangato, Adat mamakai*".

Namun yang jelas sebenarnya menghias kuku dan bagian tubuh calon penganten merupakan bagian dari upaya untuk mempercantik diri, apalagi daun pacar merupakan anti biotik. Selain itu melalui kegiatan *bainai* ini dapat memberikan kesempatan kepada seluruh anggota keluarga dan kerabat untuk menunjukkan perhatian dan kasih sayangnya pada calon penganten.

Dalam acara *bainai* ini pakaian yang dikenakan masing-masing adalah:

- (1) Penanti tamu memakai pakaian adat takuluak kompong;
- (2) Yang datang memakai pakaian adat takuluak basipek;
- (3) Orang tua calon anak *daro* memakai baju hitam dan *takuluak* bugi.



Gambar 4.6 *Malakekkan Inai Anak Daro*

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

k). *Baralek*

Baralek merupakan acara puncak dari serangkaian proses atau tahapan dalam upacara perkawinan. Penyelenggaraan acara *baralek* ini dalam meresmikan pernikahan yang telah dilaksanakan oleh kedua belah pihak penganten yang melibatkan seluruh keluarga, sanak famili, karib kerabat, dan masyarakat sekitarnya. Tujuan utama *baralek* adalah untuk memberitahukan bahwa anak kemenakan mereka telah resmi mendapatkan status keluarga baru, serta mengajak seluh kerabat dan masyarakat ikut bergembira menyaksikan peresmian tersebut.

Baralek ini biasa dilakukan pada hari kamis. Di hari perhelatan ini, ada dua acara puncak dan meriah yang diselenggarakan yakni *baarak ma anta panindai* dan *baarak ma anta marapulai*.



Gambar 4.7 Anak *Daro* Jo Marapulai Basandiang

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

l) *Maanta Panindai* Jo *Manjopuik Marapulai*

Maanta panindai adalah bagian dari kegiatan yang dilakukan oleh anak *daro* dan kerabatnya di hari *baralek*. Bentuk kegiatan ini adalah pagi hari sekitar pukul 9.00, anak *daro* mendampingi penginang dan dayangnya bersama ibu-ibu dengan berpakaian adat lengkap dan diiringi ibu-ibu musik tradisional sebagai pengiring, bergerak menuju rumah pihak keluarga marapulai dengan maksud untuk menjemput marapulai.

Anak *daro* memakai pakaian adat *suntiang*, para penginang memakai pakaian adat Lambak Ompek, dan para dayang memakai pakaian adat anak *daro ketek* dengan *suntiang Pisang Masak Saporak*. Sementara ibu-ibu memakai pakaian adat *Sandang Gobah*, *Cukia Kuniang*, dan *Kalipik Talokuang Hitam*.

Sesampainya rombongan di rumah pihak marapulai, mereka disambut oleh rombongan ibu-ibu oleh rombongan dari pihak keluarga marapulai dengan sirih di dalam tepak dan memakai alur *pasambahan*.

Selain itu dari kerabat marapulai, juga tampak di sana hadir *niniak mamak panghulu salingkuang Korong, urang sumando* dan para pemuda. Mereka kemudian dipersilakan masuk rumah dan dijamu makan.

Selesai makan, kedua penganten didampingi para *pinginang* dan dayang beserta rombongan *bersa batiak, sandang saruang jao, dania*-siap menuju rumah anak *daro*. Kegiatan marapulai dan anak *daro* bersama rombongan menuju ke rumah anak *daro* ini dikenal dengan acara *manta marapulai*. Sebelum arak-arakan *manta marapulai*, datang dua orang pemuda menjemput marapulai dengan berpakaian baju *guntiang cino*, pakai peci, *sarawa batiak, sandang saruang jao*, dan membawa *tepak siriah*.



Gambar 4.8 Manjapuik Marapulai

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

m) *Ma anta marapulai*

Kegiatan ini sebagai kegiatan lanjutan dari *manta panindai* dalam acara perhelatan. Dalam acara ini, jumlah rombongan bertambah besar. Kalau tadinya *baarak manta panindai* rombongan hanya terdiri dari anak *daro* bersama *pinginang*, dayang dan ibu-ibu dari kerabat anak *daro*, maka pada acara ini ditambah dengan ibu-ibu dari kerabat marapulai, *niniak mamak, penghulu salingkuang Korong, erang sumando* dan para pemuda.



Gambar 4.9 Maanta Marapulai

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

n) Basisampek dan Bagolek-golek Limau

Pada malam harinya, digelar acara muda-mudi yang *basisampek dan bagolek-golek limau*, acara ini dimaksud dalam rangka pelepasan masa muda marapulai dan bergabung dengan sahabatnya. Marapulai diantar oleh sahabat-sahabatnya ke rumah anak *daró* dan disambut oleh para pemuda pihak anak *daró* bersama para sahabat-sahabatnya pula. Sebagai tanda mereka telah menerima marapulai sebagai bagian dari anggota kerabat mereka. Jadi, acara ini hanya dilakukan oleh para pemuda muda-mudi saja, sementara orang tua menunggu di luar rumah. Acara ini diawali dengan *pasambahan* dengan memakai pakaian *alua* adat.

Tengah malam begitu acara selesai, rombongan pemuda dari pihak marapulai kembali pulang dan tinggal di rumah anak *daró*.

Maka dilanjutkanlah dengan acara *bagolek-golek limau*. Acara ini dilakukan oleh perempuan-perempuan yang sudah berumur atau mertua dari anak *daró* terhadap marapulai. Biasanya yang melakukan adalah *etek-etek* dari anak *daró*. Bentuk acara ini adalah para mertua mempersiapkan hidangan khusus untuk marapulai seperti nasi dengan lauk-pauknya dan buah-buahan. Ada juga semangkuk nasi yang di atasnya diletakkan telur. Kemudian marapulai dipersilakan makan dengan menggunakan bahasa kiasan.

Dalam bahasa kiasan itu antara lain marapulai dipersilakan memecahkan telur yang ada di atas nasi. Jika marapulai adalah orang yang tau dengan kiasan, maka ia menjawab pula dengan bahasa kiasan, kalau dia tidak akan memecahkan telur tersebut justru kalau bisa yang sudah dipecah itu akan dia kumpulkan. Maksud dari jawaban marapulai tadi adalah dia tidak akan merusak atau memecah apa yang sudah menjadi kebulatan dalam keluarga ini justru kalau bisa yang sudah itu akan dia perbaiki lagi.

Artinya adalah acara ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan kepintaran dari marapulai. Jika tadinya marapulai memecahkan telur tersebut berarti dia dinilai *tau di ereang jo gendeng* dan bahasa kiasan. Acara balas berbalas kiasan ini, biasanya berlangsung sampai Subuh. Menjelang Subuh, marapulai kemudian dibimbing ke kamar anak penganten, sementara anak *daró* tidur bersama sahabat-sahabatnya di kamar yang lain. Selesai sarapan pagi, marapulai baru dipersilakan kembali ke rumah orang tuanya. Sebelum pergi, dia harus meninggalkan uang belanja di bawah bantal. Begitu marapulai meninggalkan rumah, anak *daró* dan teman-temannya akan berbuat untuk dapat menemukan terlebih dahulu uang tersebut. Jumlahnya disesuaikan dengan kemampuan marapulai, jadi tidak ada patokan jumlah yang harus diberikan.

o) Doa Selamat

Acara doa selamat dilakukan sehari atau beberapa hari setelah acara *baralek*. Bentuk acaranya adalah berdoa dan mensyukuri karena upacara perkawinan telah berjalan dengan lancar dan selamat. Prosesi ini dilakukan di rumah anak *daró* dan dalam acara ini, kerabat *marapula* diundang dan ikut hadir. Mereka yang hadir adalah orang tua, *niniak* mamak, *urang sumando*, *sumandan*, bako dan karib kerabat dekat lainnya.

Acara ini juga diawali dengan *pasambahan*, doa dan diakhiri dengan makan bersama.

p) Jopuk Bamalam

Adalah acara balasan dari *acara basisompek* dan *bagolek-golek limau*, yakni anak *daró* diantar oleh pihak kerabatnya untuk bermalam di rumah mertuanya dengan tujuan untuk memperkenalkan dan mengakrabkan

diri dengan kerabat suaminya. Anak *daro* memakai pakaian suntiang. Sementara itu marapulai sendiri, tidur di rumah anak *daro* atau rumah istrinya.

Dalam acara itu, rombongan tersebut membawa bermacam-macam kue, yang dibawa dengan dulang, dan pakaian anak *daro*. Sementara pihak tuan rumahpun menyambut tamunya dengan berbagai macam hidangan.

Untuk menambah meriahnya malam tersebut, biasanya diramaikan dengan hiburan musik tradisional *saluang*. Para pemuda mengisi malam itu dengan bermain domino, sedangkan para gadis bersama anak *daro* mengisi acara dengan mengganti baju. Artinya, sekali satu jam anak *daro* pakaian/bajunya hingga pagi. Jadi khusus untuk acara tersebut, anak *daro* membawa pakaian dengan jumlah yang banyak. Baju tersebut dibungkus dengan kain dan dibawa dengan talam.

q) *Manta Pulang*

Ini adalah lanjutan dari acara jopuk malam, di mana keesokan paginya, anak *daro* diantar kembali pulang ke rumahnya oleh kerabat dari marapulai. Anak *daro* dibekali dengan kain *sapatagak* pemberian mertuanya. Kain tersebut dibungkus dengan kado dan dibawa dengan talam.

Dalam acara ini rombongan berarak-arakan menuju rumah anak *daro*. Selain membawa baju *sapatagak* pemberian orang tua dari anak *daro*, ada juga makanan.

r) *Manjalang/Manjinjang*

Acara selanjutnya adalah kedua penganten bersama dengan salah satu seorang kerabat dari anak *daro* yang akan membawa dulang, mengunjungi *niniak* mamak dan bako dari kedua pihak penganten. Anak *daro* memakai baju *kuruang* dan memakai *sanggung*, dan marapulai memakai jas.

3) Upacara Perkawinan Daerah Agam

Minangkabau memiliki keragaman adat dan budaya yang masih hidup dan berkembang di tengah masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman itu antara lain dapat kita lihat dalam pelaksanaan upacara-upacara adat

di setiap daerahnya, yang dalam *mamangan* adat dikenal dengan lain lubuk lain ikan lain padang lain belalang.

Di daerah Agam pelaksanaan pelaksanaan upacara adat perkawinan berlangsung melalui tahapan-tahapan upacara seperti *maresek-resek*, penyerahan anak dari bapak kepada mamak, *maso maminang*, *manjapuik tando/batuka cincin*, *akad nikah*, *baralek (alek marapulai)*, *hari pulang bagi marapulai*, *mamanggia anak daro* atau *manjapuik anak daro*, *mambaleh talam*, *makan saiso*, *manyilau kedudukan (pintu kandang)*, dan *manta bali*.

a) *Maresek-Resek*

Tahapan *maresek* ini adalah kegiatan yang dilakukan sebelum menentukan siapa calon mempelai wanita atau pria yang akan dijodohkan terlebih dahulu, baik oleh pihak keluarga laki-laki terhadap pihak keluarga perempuan secara diam-diam dengan cara mencari informasi apakah perempuan/anak gadis ini sudah memiliki pasangan atau belum. Maka dilakukanlah pendekatan dengan membuat suatu kesepakatan kedua belah pihak.

Pada saat sekarang, pihak keluarga wanita diperbolehkan meninjau yang istilahnya *maresek-resek* dengan cara datang sendirian umpama ingin minta sesuatu yang ada di rumah ini rupanya orang tua calon anaknya ini mengerti apa maksud kedatangannya, maka sepakatlah mereka untuk menjodohkan anaknya dengan cara membuat perhitungan ke dua belah pihak.

b) Penyerahan Anak dari Bapak Kepada Mamak

Tahap berikutnya, di pihak keluarga perempuan mengundang para mamak untuk berunding dengan ayah sang gadis. Dalam pertemuan ini, ayah si gadis tanggung jawab bapaknya telah selesai anak gadis disekolahkan, berilmu dunia akhirat. Bapaknya menyerahkan kepada mamak dan bapak *salingkah duduak* untuk jodohnya. Setelah mufakat mamak dan bapak-bapak itu bertanya kepada ibu dan bapaknya kalau ada rupanya calon dari anak gadis ini maka, ditinjaulah oleh mamak-mamak siapa yang laki-laki itu (calon) dan siapa bapaknya dan apa sukunya.

c) *Maso Maminang*

Tahapan ini dilalui apabila kedua belah pihak telah menyetujui kesepakatan untuk menjalin hubungan dan melanjutkan ke jenjang perkawinan, maka terlebih dahulu dilakukan acara *maminang*. Dalam acara ini, yang datang *maminang* adalah keluarga laki-laki, yakni diawali oleh 2 atau lebih orang *ninik* mamak. Biasanya acara ini dilakukan pada siang atau sore hari. Dari pihak keluarga perempuan, utusan ini telah dinanti pula oleh *ninik* mamak. Pertemuan kedua belah pihak ini nantinya akan menghasilkan suatu kesepakatan dan memutuskan perhitungan kapan waktu dan bagaimana bentuk akad nikah dan perhelatan yang akan dilaksanakan.

d) *Manjapuik Tando/Batuka Cincin*

Selesai tahapan *maminang*, dilanjutkan dengan upacara *manjapuik tando* yang disebut dengan istilah *batuka cincin*.

Adapun bentuk pelaksanaan ini adalah pihak keluarga perempuan pergi ke rumah pihak keluarga laki-laki yang diwakili oleh *ninik* mamak, bapak-bapak, (*sumando*), bako-bako dan kakak perempuan dari calon anak *daro*. Jumlah utusan ini disesuaikan dengan keadaan rumah calon marapulai, biasanya sekitar 10 orang atau 12 orang yang berarti pihak keluarga laki-laki harus menyiapkan makanan. Sementara waktu pelaksanaan acara ini biasanya dilakukan sesudah shalat zuhur.

Dalam acara ini, yang membawa tando berupa cincin adalah mamak yakni sebuah cincin permata yang diikat dengan perak (*suaso*). Pada saat *batuka tando* itu diputuskanlah waktu nikah dan *kenduri* (*baralek*). Atau boleh juga nantinya disampaikan oleh *manti dubalang*, artinya utusan yang akan menyampaikan nantinya ke pihak keluarga perempuan. Di sinilah akan terlihat sekali besar peran seorang mamak.

e) *Akad Nikah*

Acara akad nikah biasanya dilakukan di masjid pada hari Jumat sesudah shalat zuhur. Namun juga ada yang melakukan akad nikah di rumah pihak keluarga perempuan. Sebelum dilakukan akad nikah, terlebih dahulu kedua mempelai diberi nasihat perkawinan, biasanya sehari sebelum dilangsungkan akad nikah.

Pada acara tersebut, calon marapulai berpakaian baju jas, dan anak *daro* memakai baju kurung. Calon marapulai didampingi beberapa orang temanya dan beberapa *sumando* 3 atau 4 orang. Sementara itu calon anak *daro* diantar oleh ibu dan bapaknya (yang menikah) juga kakak-kakak, serta istri kakak-kakaknya.

Kalau seandainya alat nikah dan *baralek* dilaksanakan dalam minggu yang sama, biasanya selesai acara akad nikah, rombongan dari pihak keluarga marapulai tidak dibawa ke rumah pihak anak *daro* untuk makan, karena jarak waktu pelaksanaan akad nikah dan baraleh berada dalam waktu yang berdekatan. Dan sebaliknya jika pelaksanaan kedua kegiatan di atas tidak berada dalam waktu yang berdekatan, maka setelah akad nikah rombongan dari keluarga marapulai diajak keluarga anak *daro* untuk dijamu makan dan berdoa bersama.



Gambar 4.10 Akad Nikah

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

1) *Baralek (Alek Marapulai)*

Puncak dari sarangkaian tahapan dalam upacara perkawinan adalah *baralek*. Sehari sebelum marapulai dilepas ke tempat anak *daro*, pada malam harinya, di pihak keluarga marapulai, terlebih dahulu dilaksanakan acara pemberian gelar atau gala. Kerabat yang diundang dalam acara tersebut adalah kaum laki-laki, orang kampung (bapak-bapak), *rang sumando* dari kakak-kakaknya, bako-bako, dan para undangan ini telah dinanti oleh mamak-mamak dari mempelai laki-laki.

Pakaian yang dipakai waktu *malapeh gala* adalah baju marapulai dan sebelum acara ini dilakukan acara minta izin terlebih dahulu kepada orang dapur. Selain sirih selengkapnya juga berisi *carano* berisi sirih *langkok*. Selain sirih selengkapnya juga berisi *sikuai* yang terbuat dari beras yang direndang pakai gula aren atau saka, kemudian adonan ini dimasukkan pada sebuah mangkuk/wadah/cangkir, lalu ditutup dengan bunga ros yang maksudnya menandakan simbol perawan/tidaknya pengantin wanita tersebut. Mangkuk tersebut pada keesokan harinya dijemput oleh pihak perempuan, kemudian pada saat pengembalian nantinya diisi lagi dengan pinyaram.

Hari pulang bagi mempelai maksudnya adalah, marapulai diantar oleh pihak keluarganya ke rumah anak *daro* atau istrinya memakai baju adat serta dilengkapi dengan *subuah* tas berisi baju pengganti, handuk, gundar gigi selengkapnya, dan alat *make-up*. Acara ini biasanya dilakukan selesai waktu magrib. Jika seandainya antara rumah marapulai dan anak *daro* berdekatan, kerabat dai anak *daro* juga diundang dengan tujuan untuk mengikat tali kekerabatan antardua keluarga dengan istilah *buek arek kampuang*. Kerabat yang datang dari pihak anak *daro* adalah kerabat laki-laki saja terdiri dari pihak anak *daro* adalah kerabat laki-laki saja terdiri dari bako-bako, dan bapak-bapaknya (*sumando*). Para undangan ini disuguhi makan dengan 4 atau 5 macam sambal. Setelah itu disuguhi pula dengan bermacam-macam *perabung* atau cuci mulut. Yang bertugas menyajikan makanan adalah ditunjuk beberapa orang dari pihak kerabat marapulai dengan berpakaian kain *sisampiang* (kain *sarung jawo* yang dilipat serong). Acara jamuan makan dengan makan *bajamba* terdiri dari 5 atau 6 orang.

Selesai makan dilakukan acara *pasambahan* yang terbagi atas *pasambahan* pertama sampai empat. Pada *pasambahan* pertama adalah *pasambahan* untuk acara makan. *Pasambahan* kedua adalah *pasambahan* untuk mencicipi perabungan. Pada *pasambahan* ketiga barulah mamak dari marapulai menyampaikan gala marapulai. Dan pada *pasambahan* keempat adalah *pasambahan* penutup dan bersiap untuk mengantar marapulai ke rumah anak *daro*. Ada uang adat dari keluarga pihak wanita Rp.50.000, Rp.100.000, Rp.5.000 dimasukkan ke talam di alas dengan

kain lama diserahkan pada keluarga wanita kepada mamak-mamak yang datang dan uang tidak diambil.

g) Mamanggia Anak Daro Atau Manjapuik Anak Daro

Sebelum acara *mamanggia* anak *daro* atau *manjapuik* anak *daro* terlebih dahulu diawali dengan cara mengantarkan uang oleh pihak keluarga marapulai ke rumah pihak anak *daro* yang dikenal dengan istilah *manta* uang *dapua*. Pihak yang bertugas mengantarkan uang tersebut adalah 2 orang mamak dan diterima pula oleh mamak dari keluarga anak *daro*.

Keesokan harinya barulah dilaksanakan acara *mamanggia* anak *daro* *manjapuik* anak *daro*. Adapun bentuk pelaksanaannya adalah terlebih dahulu anak *daro* dijemput sekitar jam 10 pagi oleh beberapa ibu-ibu muda dari pihak calon pengantin laki-laki berjumlah 3 orang dengan memakai pakaian adat, satu orang membawa sirih selengkapnya yang dibungkus dengan sapu tangan. Satu orang lagi membawa seperangkat baju harian marapulai yang dibungkus dengan kain panjang batik dan di atasnya diletakkan sepasang sepatu marapulai, lalu dibungkus dijunjung ke rumah pengantin wanita. Sementara yang seorang laginya hanya sebagai pengiring saja. Acara ini disebut dengan istilah *mamanggia* anak *daro* atau *manjapuik* anak *daro*.

Sampai di rumah anak *daro*, bungkus diletakkan dan sirih dicicipi oleh pihak anak *daro*. Selanjutnya mereka dipersilakan makan *bajamba*. Setelah tahapan ini, barulah anak *daro* pergi ke rumah mertuanya, yang dikenal dengan acara bararak ke rumah mertua. Dengan demikian, acara bararak ini dilakukan setelah acara *mamanggia* anak *daro*.

Secara konseptual, bararak diartikan sebagai acara iring-iringan yang diikuti oleh beberapa atau sekelompok orang dengan tujuan tertentu. Arak-arakan ini berlangsung sehari sesudah acara perhelatan di rumah pengantin pengantin (anak *daro*) pergi ke rumah mertuanya yang diarak oleh rombongan pengiringnya menuju rumah marapulai setelah shalat zuhur (jam 14). Pakaian yang dipakai oleh anak *daro* dalam acara ini adalah baju hitam dan *tengkuluak tuncing*/kain songket yang dibuat berbentuk tanduk kerbau, sementara penganten laki-laki memakai pakaian baju gadang dari songket dan *saluak*. Namun saat ini, baik penganten wanita maupun laki-laki sudah memakai pakaian adat padang. Anak *daro* memakai baju beludru merah dan *suntieng* (pakaian

penganten padang), sedangkan penganten pria memakai baju gadang dan celana agak lapang, serta *saluak* dari kain songket.

Pakaian yang dipakai oleh pengiring penganten adalah baju beludru hitam *batabur/batanti* dengan memakai *kodek balapa*, *salendang/salempan balapak*, *tuluk lapak (tengkuluak)*, dan aksesoris lainnya/kalung *pinyaram*, kalung jaring, kalung *cakiak* dan *galang gadang*, serta sandal hitam, yang memakai pakaian ini sebanyak 3 orang yaitu wanita muda. Orang yang mengiringi penganten ini memakai baju kurung hitam/gelap, *kodek* dan *baeselendang tuo* hitam dan bagi anak-anak gadis memakai baju kurung biasa.

Kedua penganten ini, diantar atau diiringi oleh pihak anak *daró*. Dengan para pengiring seluruhnya wanita yaitu orang tua, istri mamak, bako dan kakak-kakak dari ibu, wanita muda yang baru kawin, serta anak-anak gadis, mereka berjalan beriring-iringan dengan jumlah sekitar 15 orang.

Dalam arakan ini, rombongan membawa beberapa makanan antaran. Adapun pembawa hantaran ini terdiri dari anak-anak gadis dan orang muda yang baru kawin. Ke semua makanan ini sesampai di rumah penganten pria disalin, tapi tidak dihabiskan semua, alias ditinggalkan sedikit sisanya dengan maksud jangan sampai putus kasih/karib. Pada zaman dahulu, acara bararak ini diiringi pula dengan alat musik tradisional *rabana*, tetapi saat sekarang tidak memakai alat musik lagi.

Sampai di rumah mertuanya, orang tua yang mengiringi kedua penganten tadi diberikan tempat duduk yang dibuat agak tinggi dari para tamu. Ketiga pengiring yang memakai baju adat tadi duduk dengan posisi membelakangi halaman rumah dan menghadap ke kamar anak *daró*. Sementara pengiring lainnya yang berpakaian adat tadi biasa duduk menghadap kepada 3 orang yang berpakaian adat tadi, sementara anak gadis dan anak-anak duduk sebelah bawah.

Selanjutnya, pihak marapulai menghadirkan makanan, dengan makan *berjamba*. Yang bertugas menghadirkan makanan tersebut adalah para istri dari kakak-kakak marapulai dengan pakaian baju kurung, kain sarung batik dilipat bentuk segita, dilengkapi dengan *sisamping*. Makanan tersebut diangkat memakai dulang. Ketika rombongan makan mereka didampingi oleh beberapa orang kerabat tuan rumah dengan tujuan agar nantinya ada yang membaawa nasi palambuhan ke tengah

rumah. Selesai makan minum, salah satu bundo yang mengantar anak *daro* memanggil orang dapur, maka datanglah mertua, kakak-akak dari marapulai. Anak *daro* kemudian disuruh membentangkan sapu tangannya, mertua lalu memberi uang dan ditaruh di sapu tangan tadi, demikian juga kakak-kakak dan orang yang ada di tengah rumah. Selesai acara pemberian uang, dilanjutkan dengan cara minta maaf dan kemudian berpamitan pulang.

h) *Mambaleh Talam*

Acara ini dimaksud untuk membalas pembawaan yang telah dibawa pihak anak *daro* pada waktu *manjalang* ke rumah mertuanya. Yang dibawa dalam acara ini seperti pembawaan anak *daro* ke rumah mertuanya, tapi tidak membawa nasi hanya beras sebanyak 4 liter kecil yang diletakkan pada talam, kemudian di atasnya diletakkan pisang, lalu dibungkus dengan kain/saputangan. Orang yang pergi *membaleh* talam sebanyak orang yang mengantar anak *daro* ke rumah mertuanya juga. Dalam acara tersebut, juga diadakan acara jamuan makan, dan diakhiri dengan acara minta maaf dan berpamitan pulang.

i) *Makan Saiso*

Pelaksanaan acara makan *saiso* ini dilaksanakan setelah sepulang ibu-ibu *mambaleh* talam tadi. Sebelum pelaksanaan acara makan *saiso* terlebih dahulu anak *daro* dan marapulai *manta* kain yang dilaksanakan pada pukul 10.00 atau jam 11.00. Marapulai memakai jas, sedangkan anak *daro* memakai baju kebaya pendek dengan *kodek* batik dan dilengkapi dengan *salendang* setelan dengan *kodeknya*. Kedua penganten disuguhi makan oleh mertuanya. Selesai makan marapulai minta pamit. Selanjutnya, dipanggillah mamak-mamak, bapak-bapak untuk makan *saiso* jam 4 sore. Sebelum makan dan sesudah makan juga diadakan acara *pasambahan*. Lima hari setelah acara makan *saiso* tadi pihak laki-laki datang ke rumah anak *daro* yang disebut dengan istilah *manyilau* kedudukan (pintu kandang).

j) *Manyilau Kedudukan (Pintu Kandang)*

Bentuk acara ini adalah ibu mempelai laki-laki atau mertua datang ke rumah anak *daro*. Orang yang pergi orang adalah orang yang belum sempat pergi pada waktu pergi *mambaleh* talam tadi yaitu anak gadis

serta anak-anak. Di sini mereka kembali disambut dan dijamu makan dengan adat makan bajamba.

k) *Manta Bali*

Beberapa hari berselang setelah acara manyilau kedudukan, datanglah anak *daru* ke rumah marapulai bersama ibunya dan orang tua yang lainnya yang tak sempat datang menghantar anak *daru* sebelumnya. Juga anak gadis dan anak-anak dengan jumlah 4-6 orang semuanya perempuan. Yang dibawa pada waktu *manta bali* adalah 1 buah talam lengkap seperti isi-isi, di mana isinya tersebut sama dengan isi talam yang dibawa pada acara-acara sebelum tahapan ini. Sepulang dari *manta bali* ini, hari itu juga anak *daru* sudah diperbolehkan tinggal di rumah marapulai dan bermalam di sana.

4) Upacara Perkawinan Daerah Rantau Pesisir

Salah satu daerah yang masuk ke dalam daerah Rantau Pesisir adalah Padang Pariaman. Selain dengan sistem matrilineal yang berlaku dalam masyarakat Minangkabau pada umumnya, seorang pria yang sudah menikah akan tinggal di rumah istrinya. Dengan kata lain jika seseorang pemuda menikah, maka ia akan pindah ke rumah istrinya atau disebut pulang ke rumah istrinya. Pada masyarakat Padang Pariaman, untuk menduduki seorang pemuda menjadi *urang sumando* di rumah istrinya. Ada beberapa tahap prosesi upacara adat perkawinan yang harus dilalui, yaitu mencari jodoh, *maminang*, dan setelah ada kesesuaian atau kesepakatan, maka dilangsungkan dengan upacara perkawinan. Dalam rangkaian prosesi adat perkawinan, ada peran bako yang akan melepas anak pisangnya menjadi milik orang lain. Untuk memberitahukan kepada masyarakat luas dilakukan suatu acara *babako*, *maarak manjapuik* marapulai dilaksanakan oleh keluarga anak *daru*, *maarak anak daru* dan marapulai *manjalang* rumah *mintuo*, *baretong* dan *manjalang duo*. Sebelum upacara perkawinan terlebih dahulu mencari jodoh. Untuk melangkah ke jenjang perkawinan, selain memenuhi hukum-hukum agama, diperlukan pula upacara-upacara formil, mengacu pada adat istiadat yang berlaku.

Pada zaman sekarang, kebanyakan si gadis mencari jodohnya sendiri melalui sebuah proses yang dikenal dengan pacaran. Bila ada kecocokan

akan berlanjut menjadi pertunangan tentunya atas persetujuan keluarga kedua pihak. Tak jarang pula si gadis memberitahukan kepada ibunya bahwa ia punya kekasih dan mohon disetujui oleh kedua ibu bapanya. Dengan pemberitahuan ini, tentu saja kedua orang tua si gadis akan segera berembuk atau berunding. Ada beberapa tahap yang akan dilalui dalam melaksanakan upacara perkawinan sepasang pengantin. Tahap pertama adalah *maresek* atau *maleso bangkah*, *maminang*, *batimbang tando*, *upacara perkawinan*, *baanak pisang (pararakan)*, *manjapuik marapulai*, *manjalang mintuo* dan *manjalang duo*.



Gambar 4.11 *Manjalang Mintuo*

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

a) *Maninjau/Maleso Bangka*

Mereka akan menelusuri setiap keluarga kerabat mereka. Mulai dari keluarga kerabat terdekat, sampai kepada keluarga mereka yang jauh, bila perlu sampai keluarga teman dan *handai tolan* mereka. Selaras dengan pepatah Minangkabau *pandangan dakek ditukikan*, *Pandangan jauh dilayangkan*.

Apabila sudah ditemukan laki-laki yang pantas dan cocok untuk menjadi jodoh si gadis pada waktu yang mereka perkirakan tepat, sekitar sesudah shalat zuhūr berangkatlah utusan mamak ini ke rumah orang tua calon. Sebagai pepatah Minangkabau juga berbunyi; *bajalan babuah*

piti, malenggang babuah tangan, rombongan ini membawa buah tangan ala kadarnya berupa kue. Mereka semua berpakaian biasa, laki-laki memakai *kameja* dan berkopiah. Kepada orang tua calon, para utusan ini akan menyampaikan keinginan mereka untuk menjodohkan putranya tuan rumah dengan anak gadis mereka. Seandainya orang tua calon setuju, mereka akan mengajukan persyaratan tertentu seperti uang hilang dan uang jemputan yang harus dipenuhi oleh keluarga si gadis. Istilah lainnya *sakarek* untuk *uang dapua, sakarek dipulangkan baliak*.

Yang dimaksud uang hilang adalah uang yang tidak dikembalikan lagi oleh pihak orang tua calon laki-laki, karena akan dipergunakan untuk biaya keperluan dapur. Sementara itu, uang jemputan akan dikembalikan oleh orang tua laki-laki pada si gadis, bila ia telah menjadi istri anak laki-laki mereka (waktu upacara manjalang). Pengembalian uang tersebut tidak berupa uang, malahan diganti dengan emas. Hikmahnya bahwa orang tua laki-laki tidak menginginkan menantu atau istri anak mereka mempunyai perhiasan setelah berumah tangga.

Besar kecilnya uang hilang dan uang jemputan ini tergantung dari status dan kondisi dari calon pengantin laki-laki. Seorang calon yang mempunyai pendidikan tinggi atau mempunyai kedudukan tinggi, akan lebih besar uang yang diminta orang tuanya. Bila hal ini dapat dipenuhi oleh keluarga si gadis, maka pinangannya yang diajukan orang tua si gadis dapat diterima. Selanjutnya, orang tua si gadis akan menayakan kapan waktunya mereka akan datang kembali secara adat atau secara resmi. Waktu tersebut ditentukan kira-kira sebulan setelah kedatangan mereka ini.

Dapatnya persetujuan dari orang tua calon laki-laki akan disampaikan kepada mamak yang mengutus mereka, selanjutnya keluarga kerabat si gadis mengumpulkan kerabat-kerabat mereka yang lain seperti mamak, *urang sumando, cadiak* pandai, dan *kapalo kampuang* serta tetangga sekitarnya untuk melaksanakan musyawarah. Pada musyawarah yang diadakan setelah shalat zuhur, orang tua si gadis mengemukakan bahwa anaknya si gadis telah menemukan jodohnya, sementara pihak keluarga calonpun setuju. Ayah gadis minta suatu pendapat, serta bantuan dari kerabat yang hadir bagaimana caranya akan datang secara resmi ke rumah orang tua calon.

b) *Manta Tando*(*maminang/melamar*)

Pada hari yang telah disepakati yaitu selesai shalat zhuhur berangkatlah rombongan kerabat gadis menuju rumah orang tua calon. Rombongan ini berjumlah sekitar 15 orang, terdiri dari unsur mamak, *urang sumando*, *kapalo mudo*, dan orang-orang yang dituakan di kampung. Mereka lebih banyak dari pada ketika meninjau dan beberapa kue bolu di dalam piring yang dibawa ibu-ibu termasuk juga raga-raga. Karena pada saat itu adalah namanya *batimbang tando*, maka tanda yang dibawa berupa cincin emas bermata berlian atau intan yang diikat diujung sapu tangan atau berupa *salapah* (tempat rokok) dimasukkan dalam *kambuik* kecil yang disulam. Kemudian dalam perkembangan zaman sekarang, cincin bermata intan atau berlian satu saja lagi.

Bagaimanapun juga kedua belah pihak akan saling menyetujui untuk menjodohkan anak kemenakan mereka. Cincin tando tersebut diserahkan oleh bako pihak perempuan kepada bako pihak laki-laki dalam acara *maanta tando*, yaitu;

Pertama pihak laki-laki yang dilamar memberikan tukaran untuk mengokohkan hubungan dengan sebetuk cincin bermata berlian atau intan pula. Kedua pihak calon laki-laki tidak memberikan apa-apa. Maksud dari *batimbang tando* ini adalah sebagaimana yang diungkap dalam kata-kata *arek nan bapangabek*, *taguah nan bapangajang*, *batali buliah dirik*, *batambang buliah diasak*.

Setelah dapat kesepakatan kedua belah pihak, dilakukan penukaran cinci yang dilaksanakan oleh kedua belah pihak, karena mamaklah yang dianggap mampu menjaga dan mempertanggungjawabkan kemenakan mereka masing-masing. Pada saat ini, dibuatlah perjanjian seandainya terjadi kegagalan di luar kekuasaan manusia, misalnya salah seorang calon meninggal, maka mereka sama-sama ikhlas mengembalikan cincin masing-masing. Sebaliknya gagal jika dikarenakan ulah, maka mereka akan berkumpul kembali. *Adaik batuang*, *limbago baisi*, yang menggagalkan akan akan mengganti kerugian pihak yang lain. Masalah ganti rugi kecil dan tidak berarti, tapi menanggung malunya ini yang menjadi beban moral.

Di nagari Pariaman selain tando berupa emas dan ditambah dengan *pangabek tando* berupa uang. Besarnya jumlah uang tergantung pada

perkembangan nilai uang yang beredar. Kalau dahulu uang tergantung uang yang beredar. Kalau dahulu uang *pangabek* berkisar 25.000 (dua puluh lima ribu rupiah), mungkin pada saat sekarang menjadi Rp. 250.000 (dua ratus lima puluh ribu rupiah). Biasanya, uang *pangabek* ini diserahkan kepada mamak dan disebut juga dengan uang *adaik*. Selanjutnya kedua belah pihak mencari atau memilih hari yang diperkirakan baik untuk melaksanakan upacara pernikahan atau hari *baralek*. Rencana hari *baralek* akan disebutkan atau diperkirakan saja, karena kedua belah pihak sama-sama mempersiapkan diri mereka, baik biaya maupun waktu yang terluang bagi mereka, sementara mamak pihak gadis meminta agar pekerjaan, baik dilaksanakan secepat mungkin agar tidak terjadi fitnah atau hal-hal yang tidak diinginkan, dalam bahasa Minangkabau berbunyi "*karajo baiak elok, dipacapek nak jan nyo ditimpo dek nan buruak.*"

c) Upacara Pernikahan

Di daerah Pariaman, upacara pernikahan dilangsungkan pada waktu malam di hari Jumat setelah shalat magrib, bertempat di rumah calon pengantin perempuan. Calon pengantin laki-laki dijemput oleh 3 orang *sumando* enggan membawa sirih dalam *carano*, serta uang jemputan.

Dalam hal *manjapuik marapulai*, kaum laki-laki memakai jas, kain *saruang* dan kopiah, sementara kaum perempuan memakai baju kurung dan berselendang. Persyaratan yang dibawa tadi diserahkan kepada mamak pihak calon pengantin laki-laki. Setelah persyaratan diterima dan diperiksa dan dirasa sudah lengkap, maka dipersilakan marapulai untuk berpakaian setelan jas, kopiah dan kain sarung di lehernya.

Pada acara pernikahan, calon pengganti perempuan untuk ikut hadir di hadapan penghulu nikah. Sebelum akad nikah, penghulu menanyakan kesiediaan kedua pengantin untuk dinikahkan. Upacara pernikahan dilangsungkan dengan disaksikan oleh keluarga kedua belah pihak. Pengantin perempuan memakai baju kurung dan berselendang atau berbusana Muslim sesuai dengan agama yang dianut yaitu agama Islam. Mahar yang dahulunya berupa uang, sekarang sering berupa seperangkat alat shalat dan Al-Qur'an.

Selesai ijab qabul antara marapulai dengan bapak si gadis, maka dilangsungkan pula doa selamat dengan makan bersama. Setelah itu,

rombongan pengantin laki-laki beserta marapulai izin pamt untuk pulang.



Gambar 4.12 Akad Nikah

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

d) *Pararakan*

Maarak anak daro atau *marapulai* di Padang Pariaman dapat dilaksanakan pada acara *babako*, *manjalang* rumah *mintuo* dan *manjalang duo*. Masing-masing *pararakan* berbeda, baik si penyelenggaranya maupun kelengkapan perangkat adat dibawa.



Gambar 4.13 Mararak Anak Daro

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

e) *Pararakan Babako*

Kewajiban bako terhadap seorang anak pisang yang akan berumah tangga adalah melakukan adat babako sesuai dengan kemampuannya. Bila bako orang kaya, akan menyelenggarakan perarakan dengan meriah. Bako akan mengundang banyak orang untuk menghadiri dan mengiringi penganten berarak-arakan ke rumah orang tuanya.

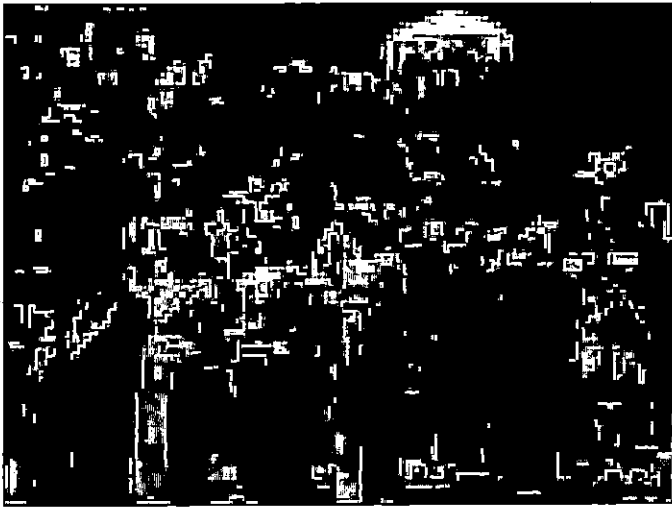
Pada hari H acara babako dilaksanakan, pengantin dijemput ke rumah orantuanya, lalu dipakaikan pakaian adat berupa baju kurung beludru bewarna merah dan hiasan-kepalanya *suntiang* untuk pengantin perempuan. Pengantin laki-laki memakai baju *roki* dan *ikek* kepala. Para pengiring terdiri dari keluarga dekat bako dan ditambah dengan orang sekampung, termasuk juga anak-anak tidak termasuk kaum bapak. Seluruh pengikut acara arak-arakan memakai baju kurung dan ada juga yang memakai baju kebaya panjang dan berselendang.

Bunga adat yang dibawa adalah *sikunik*, samba (lauk-pauk), *carano*, berisi sirih *langkok*, gong, serta bawain lain berupa pakaian dan kain yang merupakan pemberian masing-masing orang yang diundang. Bawaan ini ditata di atas baki beralaskan renda. Sementara makanan berupa *sikunik* diletakkan di atas dulang beralaskan daun pisang. Khusus *sikunik* yang akan dibagi-bagikan kepada pengiring arak-arakan dibungkus dengan daun pisang, lalu disusun di atas dulang bertutup tudung saji dan kain *dalamak*. Samba terdiri dari lima piring yang diletakkan di atas piring dan ditata di atas dulang bertutup tudung saji juga. Tidak ada ketentuan apakah *samba* (lauk-pauk) yang lima piring ini harus berbeda, yang penting mencukupi sebanyak lima piring.

Untuk meriahnya perarakan ini diiringi dengan musik gandang dan tambur yang berbaris pada bagian belakang sesudah barisan pengantin dan *pengiriang*. Barisan yang paling depan adalah dua orang ibi-ibu pembawa dulang berisikan makanan dan diikuti dengan barisan pengantin dengan pendampingnya.

Ketika rombongan tiba di halaman rumah pengantin, gong dibunyikan dan dibalas dengan gong si penanti rombongan. Ia adalah seorang ibu yang berkedudukan sebagai *urang sumando*. Kemudian rombongan diserak dengan beras kunyik sambil melantunkan baik-

baik *pasambahan*. Selesai melaksanakan *pasambahan* seluruh rombongan diminta untuk naik ke atas rumah. Dan di atas rumah sudah tersedia hidangan yang akan disantap bersama, namun sebelumnya dilakukan serah terima anak pisang kepada mamaknya. *Pambaoan* diserahkan kepada ibu pengantin, kecuali *pembaoan* berupa emas langsung dipasangkan kepada pengantin. Setelah selesai acara makan-makan, pihak bako beserta rombongan minta izin untuk pulang ke rumah masing-masing dengan membawa *sikunik* yang disebut alangan pulang.



Gambar 4.14 Pararakan Bako

Sumber: Dokumen silfeni dkk 2007

1) *Manjapuik Marapulai*

Selesai upacara pernikahan, keesokan harinya menjelang zuhur datangnya 3 utusan dari pihak kerabat pengantin perempuan atau anak *daro* ke rumah orang tua marapulai. Mereka terdiri dari unsur *urang sumando*, yang berpakaian biasa. Utusan membawa sirih dalam *carano* yang dibungkus dengan kain merah. Para penjemput marapulai dinanti oleh karib kerabat marapulai dengan segala hidangan yang telah tersedia di depan pelaminan.

Setelah dijamu makan dan minum, para penjemput marapulai menyampaikan maksud kedatangannya, yaitu untuk menjemput marapulai ke rumah anak *daro*. Lalu marapulai memakai pakaian

kebesarannya berupa *roki*, namun terlebih dahulu dilakukan pengasapan dengan kumayam yang dibakar di atas bar kayu di atas piring kaleng. Perasapan ini dikelilingkan ke arah marapulai, mulai dari kanan kiri. Pelaku perasapan ini adalah kaum laki-laki.

Marapulai lalu diarak menuju ke rumah anak *daró*. Selain diiringi oleh para penjeputnya, marapulai juga diantar oleh karib kerabatnya yang terdiri dari unsur mamak, *urang sumando*, bako, *kapalo mudo*, dan beberapa orang kawannya. Kaum laki-laki memakai pakaian biasa, seperti setelan jas atau kemeja, celana panjang dan berkopiah.

Di halaman rumah anak *daró*, marapulai dan rombongan disambut dengan *pasambahan* adat sambil diserak dengan beras kunyit. Dalam *pasambahan* tersebut, penyerak beras kunyit mempersilakan marapulai dan rombongan naik ke atas rumah. Di atas rumah, marapulai didudukkan di tengah ruangan. Apabila segala sesuatu yang menyangkut dengan adat menjemput marapulai telah selesai, maka marapulai baru bisa didudukkan di *palaminan*. Sementara anak *daró* masih berada di dalam kamar. Kemudian pihak rombongan marapulai (*kapalo mudo* meminta anak *daró* dikeluarkan untuk dipersandingkan. Terakhir dipersandingkan di dalam kamar pengantin perempuan atau anak *daró*. Anak *daró* memakai baju kebesarannya terdiri dari baju kuruang beludru warna merah, yang dihiasi dengan sulaman benang emas motif kembang, memakai kodek tenunan songket, *tokah* kalung besar dan kecil, gelang, anting, dan cincin, serta di kepalanya dipasang *suntiang* kembang loyang. Sebagai alas kaki dipakai sandal. Kemudian marapulai dan anak *daró* duduk kembali di pelaminan, sementara pengantar marapulai duduk menyaksikan persandingan kedua mempelai.

Beberapa saat kemudian hidangan mulai diketengahkan oleh janang dan terakhir diletakkan tempat cuci tangan. Setelah dirasakan cukup dan sempurna, maka *kapalo mudo* pihak anak *daró* mempersilakan para pengantar marapulai untuk memulai makan. Untuk menyuruh makan ini, ada pidato *pasambahan* secara adat. *Pasambahan* ini dibalas oleh *kapalo mudo* dari pihak marapulai, maka terjadi *bajawab kato* atau *sambah-manyambah* di antara kedua *kapalo mudo* tersebut. Ini merupakan tradisi yang turun-temurun dilakukan supaya makan beradat dan berbudaya.

Selesai makan dan minum yang ditutup dengan memakan makan ringan yang disebut makanan *patabuang* yakni makanan pemuncak aatu terakhir yang dimakan setelah makan nasi. Makanan kecil ini dihidangkan di atas piring-piring kecil. Sebagai penutup disudahi pula dengan pidato pasambahan adat kembali untuk mengurak selo. Kemudian para pengantar pulang, kecuali ada empat orang teman-temannya yang akan menemaninya.

g) *Manjalang Mintuo*

Anak *daru* dan marapulai di Padang Pariaman diarak menuju rumah orang tua marapulai. Peristiwa ini disebut masyarakat dengan sebutan *manjalang mintuo*. Anak *daru* dan marapulai memakai pakaian kebesarannya diapit oleh *pasumandan* sebanyak dua atau empat orang perempuan muda yang telah bersuami. Mereka memakai baju kurung beluru dan *suntiang randah* atau *tingkuluak tanduak*. Di belakang beriringan kaum laki-laki dan perempuan dari kerabat anak *daru*. Mereka adalah saudara-saudara serta ipar besan dan sebagainya. Mereka juga membawa beberapa jenis makanan. Iringan-iringan dengan musik tradisional yaitu gandang tasa merupakan musik tradisional daerah setempat.

Marapulai tidak beriringan dengan anak *daru* ke rumah, kira-kira 50 meter menjelang sampai di halaman rumah, marapulai memisahkan diri dan naik ke rumah keluarga ibu yang berada dekat rumahnya. Di sana, ia mengganti pakaian dengan pakaian biasa dan ia tidak masuk ke dalam rumahnya bersama anak *daru* karena ia malu bersanding di rumah orangtuanya. Setiba anak *daru* di halaman rumah mertuanya, ia tidak langsung naik ke atas rumah, dan harus berhenti menunggu orang *menjeputnya* dan mempersilakan masuk ke dalam rumah. Sambil berdiri datang seorang perempuan yang sudah berusia tua menyerak beras kunyit sambil berpidato adat atau *pasambahan* untuk mempersilakan anak *daru*, *pasumandan*, serta pengiring lainnya naik ke atas rumah.

Di dalam rumah, anak *daru* didudukkan di *palaminan* sendirian. Setelah makan dan minum bersama, anak *daru* beserta rombongan minta izin pulang. Di tengah jalan marapulai bergabung kembali dengan anak *daru*. Dan di rumah anak *daru*, kedua mempelai makan bersama ditemani oleh istri mamak. Selesai makan dan minum, anak *daru* dan marapulai duduk bersanding di *palaminan*. Pada waktu sore menjelang

magrib, marapulai pulang ke rumah orang tuanya ditemani dengan kawan-kawanya.

Pada hari yang sama, pada malam harinya menjelang pukul 12 malam, marapulai kembali ke rumah anak *daru* ditemani oleh dua orang temannya. Setelah makan dan minum, marapulai ingin mengganti pakaian. Pakaian marapulai diletakkan dalam kamar pengantin oleh istri mamak anak *daru*, maka terpaksa marapulai masuk ke dalam kamar anak *daru*, sementara anak *daru* sudah berada dalam kamar menanti kedatangan marapulai.

h) Manjalang Duo

Seminggu setelah pesta hari perkawinan, anak *daru* berangkat menuju rumah orang tua marapulai. Anak *daru* memakai baju *kuruang bajaik* dan *suntiing randah* serta *salendang bajaik tasandang* di bahu. Ia ditemani oleh tiga atau empat orang anak perempuan muda yang akan membawa kue-kue dan makan lainnya. Di rumah orang tua marapulai, anak *daru* dan pengiringnya dijamu-makan dan minuman. Pada sore hari, anak *daru* meminta izin untuk pulang dan marapulai ikut pula sekalian bersamanya pulang ke rumah anak *daru*.

2. Upacara Adat Batagak Panghulu

Penghulu merupakan seorang pemimpin sukunya, yang menjadi panutan bagi kaumnya. Kegiatan yang pertama kali dilakukan adalah *niniak* mamak 4 suku mengadakan musyawarah. Pengangkatan ini dilakukan karena disebabkan oleh penghulu lama meninggal, sudah uzur atau karena hal lainnya. Dalam musyawarah ini, dilakukan siapa yang akan diangkat jadi penghulu atau *puntiing* (*dilalokan diletakan kapiah karuik*). Di sini, diiringi oleh *bundo kanduang*, *dubalang* dan *manti*.

Acara batagak penghulu ini biasanya, acara diadakan selama 1 minggu, di sini dipotong seekor kerbau. Ini menandakan di Minangkabau tersebut diadakan acara besar. Selama acara berlangsung di rumah adat Minangkabau, khususnya balai adat diadakan pertunjukkan anak nagari, baik randai, pencak silat, tari, dan talempong.

Seluruh penghuni kampong menghadiri acara tersebut, tidak ketinggalan bapak bupati, camat, lurah, dan para undangan lainnya.

Acara ini dipimpin oleh juru bicara atau MC. Dalam acara ini, para tamu yang hadir dijamu dengan makanan dan minuman.

3. Upacara Adat *Batagak Rumah*

Rumah di Minangkabau disebut *rumah gadang* yang merupakan milik kaum, jadi rumah gadang merupakan milik bersama, maka mendirikan rumah gadang dilakukan secara bersama-sama pula. Rumah gadang dibangun dengan cara bergotong royong bersama kaum yang lainnya. Rumah yang didirikan di Minangkabau biasanya memiliki 4 gonjong, sedangkan di perkampungan yang lebih kecil hanya boleh mendirikan rumah yang memiliki 2 gonjong. Di Minangkabau jika ingin mendirikan rumah, maka dilakukan terlebih dahulu upacara yang disebut dengan upacara batagak rumah. Dalam acara ini, ada beberapa tapan yang harus dilalui seperti, *mufakat awal*, *maelo kayu*, *mancetak tiang tuo*, *batagak tiang*, *menaiki kudo-kudo rumah*, dan *menaiki rumah*.

a. *Mufakat Awal*

Upacara batagak rumah biasanya dilakukan terlebih dahulu dengan musyawarah orang sekaum yang membicarakan apa yang patut untuk dilaksanakan. Dalam musyawarah ini juga, membicarakan letak rumah yang tepat, ukuran rumah, serta kapan waktu untuk mengerjakannya. Hasil musyawarah ini disampaikan kepada penghulu suku, lalu penghulu suku akan menyampaikannya kepada penghulu suku lain.

b. *Maelo Kayu*

Maelo kayu yaitu kegiatan untuk menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan. Bahan untuk rumah gadang umumnya terbuat dari kayu, karena itu disiapkanlah kayu yang dibutuhkan. Selesai kayu ditebang dan dipotong-potong secara bersama-sama kayu itu dibawa ke lokasi rumah yang hendak didirikan. Anggota kaum dari suku lain juga ikut dalam gotong royong, di sinilah terlihat kerja sama dan persatuan yang teguh dalam masyarakat Minangkabau.

c. *Mancetak Tiang Tuo*

Mancetak tiang tuo merupakan kegiatan pertama dalam membuat rumah. Selain itu, dilakukan pengolahan kayu lain yang menjadi bahan untuk

dipergunakan. Dalam acara ini juga diadakan kenduri. Pekerjaan ini tidak ada kayu yang terbuang. Tukang dituntut oleh patuah adat yang berbunyi *indak tukang mambuang kayu* (tidak disebut tukang bila membuang kayu. Sesuai dengan pepatah Minang *Nan kuaik jadi tunggak, Nan luruih jadikan balabeh, Nan bungkuak ambiak kabajak, Nan lantiak jadikan bubungan, Nan sakampok kapapan tuai, Panarahan kajadi kayu api, Ambunya ambiak ka pupuak.*

d. *Batagak Tiang*

Acara ini dilakukan setelah bahan-bahan diolah. Pertama yang dilakukan adalah menegakkan tiang-tiang rumah. Tiang rumah gadang tidak ditanamkan ke tanah, tetapi hanya diletakan di atas batu *layah* (gepeng), makanya rumah gadang jarang yang rusak bila terjadi gempa atau hempas angin badai. Dalam acara ini juga, diadakan perjamuan. Sebelum acara perjamuan diadakan, terlebih dahulu kaum yang akan mendirikan rumah *mamanggia* (mengundang) orang yang patut untuk bergotong royong, dikarenakan untuk menegakan tiang diperlukan banyak tenaga.



Gambar 4.15 *Batagak Tiang*

Sumber: <https://images.app.goo.gl/Ev7vng3U7PH1qcl9>

e. *Menaiki Kudo-kudo Rumah*

Acara menaiki *kudo-kudo* adalah kelanjutan dari pembangunan rumah setelah tiang-tiang didirikan. *Kudo-kudo* rumah yaitu balok-balok kayu yang sudah dibentuk sesuai dengan bentuk ukuran rumah bagian atap rumah. Pada acara ini, orang-orang yang patut diundang atau *dipanggia*.

Tujuan mengundang adalah untuk memberitahukan bahwa akan diadakan gotong royong untuk melanjutkan pembangunan rumah, yaitu menaiki *kudo-kudo* rumah. Undangan yang datang akan membawakan bahan-bahan rumah, seperti bahan untuk atap yaitu iju, seng, paku atau berupa uang. Kaum perempuan membawa makanan dan bahan makanan, misalnya membawa beras serta makanan siap lainnya.

f. *Menaiki Rumah*

Acara menaiki rumah adalah acara terakhir dari upacara *batagak* rumah setelah rumah selesai. Menaiki rumah artinya mengadakan selamatan dan syukuran setelah selesai dikerjakan tetapi sebelum rumah tersebut ditempati oleh yang punya rumah. Pada acara ini, dilangsungkan perjamuan dengan melakukan acara makan bersama, terutama untuk yang semua membantu dalam pendirian rumah tersebut. Acara ini bertujuan untuk menyatakan rasa terima kasih kepada yang telah banyak membantu.



Gambar 4.16 Rumah Adat Minangkabau

Sumber: <https://images.app.goo.gl/8vxWyMz1iz5NN37z5>

C. Makanan pada Upacara Adat

1. Makanan Adat pada Upacara Perkawinan

a. Makanan Adat pada Upacara Perkawinan di Daerah/*Luhak* Tanah Datar

Makanan adat yang dihidangkan pada upacara adat perkawinan di Tanah Datar pada setiap tahap-tahap akan berbeda antara satu tahap dengan tahap yang lain. Berikut ini akan dibahas makanan yang disajikan:

1) Makanan Adat pada Acara *Manpiak Bandua dan Pinang Maminang*

Makanan yang dihidangkan pada acara *manpiak bandua* adalah

- a) Nasi putih;
- b) Goreng ayam balado;
- c) Gulai *cubadak*;
- d) *Karupuak*;
- e) Goreng ikan;
- f) Sambalado patai;
- g) *Pinyaram*;
- h) Pisang.

2) Makanan Adat pada Acara *Batimbang Tando*

Makanan yang dihidangkan pada acara *batimbang tando* adalah

- a) Nasi putih;
- b) *Randang* daging;
- c) Pergedel kentang;
- d) Acar bening;
- e) Mie goreng;
- f) Sapuluik putih;
- g) Sapuluik merah.

3) Makanan yang Dihidangkan pada Acara Akad Nikah adalah

- a) Nasi putih;
- b) Rendang;

- c) Acar;
- d) Mie goreng;
- e) Sambalado patai;
- f) Kue bolu *kuciang*;
- g) panyaram.

4) Makanan Adat pada Acara *Manjapuik Marapulai Jo Mampasandiang Anak Daro*

Makanan yang dihidangkan pada acara makanan adat pada acara *manjapuik marapulai jo mampasandiang anak daro* adalah:

- a) gulai kambing;
- b) *randang dagiang*;
- c) *randang ayam*;
- d) gulai *putiah*;
- e) goreng ayam balado;
- f) goreng *bada* balado.

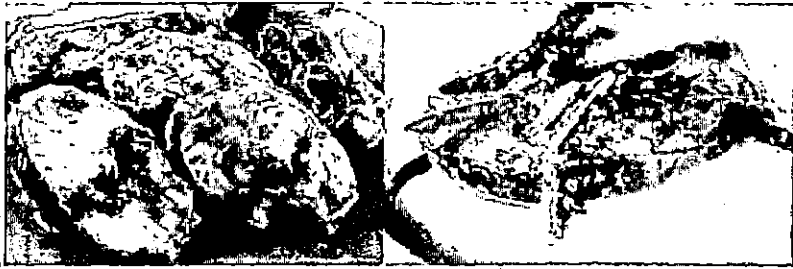
5) Makanan Adat pada Acara *Manampuah*

- a) Nasi kunyit;
- b) Wajik;
- c) Bakubang;



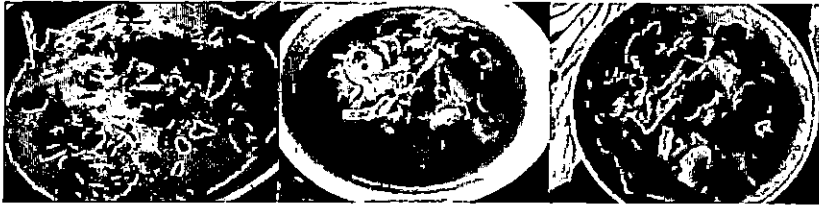
Gambar 4.17 *Randang* dan Goreng Ikan Balado

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



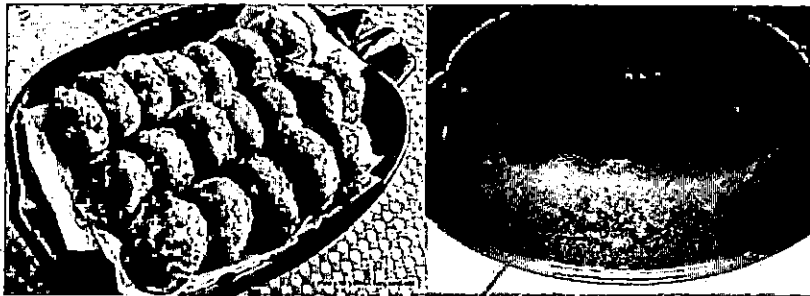
Gambar 4.18 *Sampadeh* dan *Gulai Masin Ikan*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.19 *Gulai Cubadak*, *Gulai Rabuang* dan *Gulai Buncih*.

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.20 *Pergedel* dan *Agar-Agar*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

b. Makanan Adat pada Upacara Perkawinan di Daerah Payakumbuh

1) Makanan Adat yang Disajikan pada Acara Pernikahan

- a) Nasi putih;
- b) Rendang daging;
- c) *Gulai rabuang*;
- d) *Gulai cubadak*;

- e) Gulai tauco;
- f) Rendang telur.

2) Makanan Adat yang Disajikan pada Acara *Panindai*

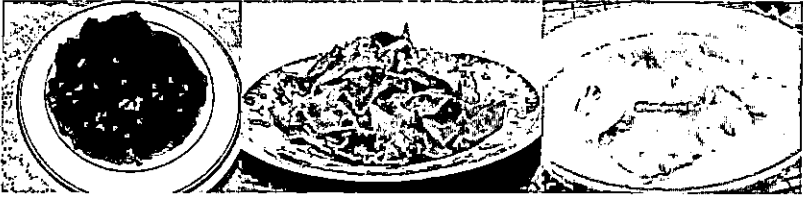
- a) *Bareh randang*;
- b) *Lopek*;
- c) *Kotan kuniang*;
- d) *Kalamai*;
- e) *Sagon*;
- f) *Botiah kombang* (campuran parutan kelapa muda dan tepung beras diberi saka);
- g) *Botiah rokam* (emping diberi sak);
- h) *Pantau* (pisang batu muda digoren);
- i) *Gondum* (sebangsa lemang diberi inti);
- j) Panggang ayam;
- k) Nasi.

3) Makanan yang dibawa Marapulai pada Saat Berdoa ke Rumah Anak Daro

- a) Kue bolu;
- b) Agar-agar;
- c) Lemper;
- d) Lomang bolu;
- e) Buah-buahan.

4) Makanan pada Acara *Manjalang/Manjinjiang*

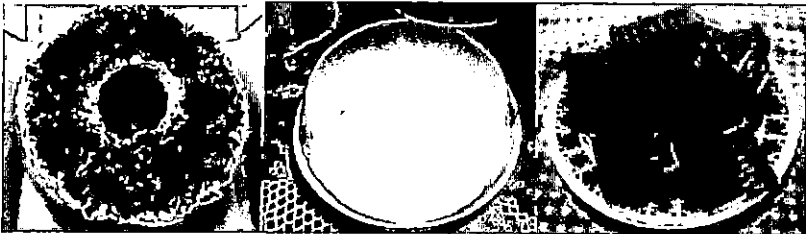
- a) Kue bolu;
- b) Pisang;
- c) Agar-agar;
- d) *Lomang*;
- e) *Bareh randang/lopek*.



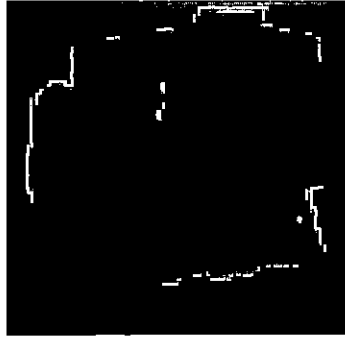
Gambar 4.21 *Randang Daging, Randang Talua, Gulai Rabuang*
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.22 *Gulai Cubadak, Gulai Tauco*
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.23 *Kue Bolu, Barih Randang, Agar-agar*
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.24 Kalamai
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

5) Makanan Adat pada Acara *Manjapuik Marapulai*

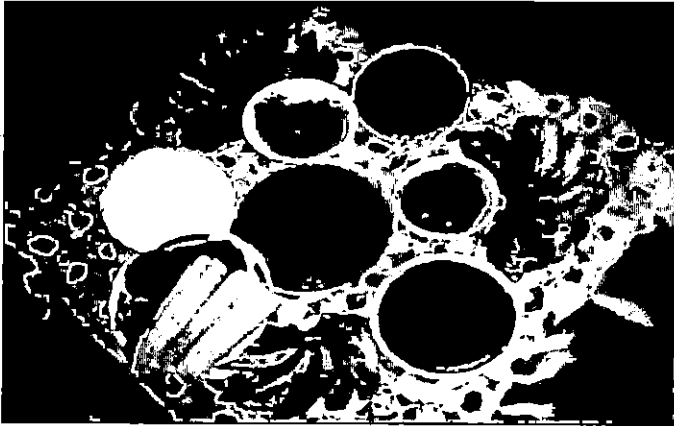
Rombongan keluarga anak *daró* datang membawa semua hantaran (makanan bawaan) lengkap yang akan diserahkan kepada keluarga marapulai. Adapaun hantaran yang dibawa berupa:

- a) Dulang *Langkok* dengan Kado, yang berisikan:
 - (1) 2 buah bolu yang dihias;
 - (2) 1 buah agar-agar;
 - (3) 7 piring kue kecil, yang terdiri dari: kue *sapik*, kambing loyang manis dan kue kering;
 - (4) 1 sisir pisang dan 1 buah bingkisan/kado.



Gambar 4.25 Dulang *Langkok* dan Kado
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

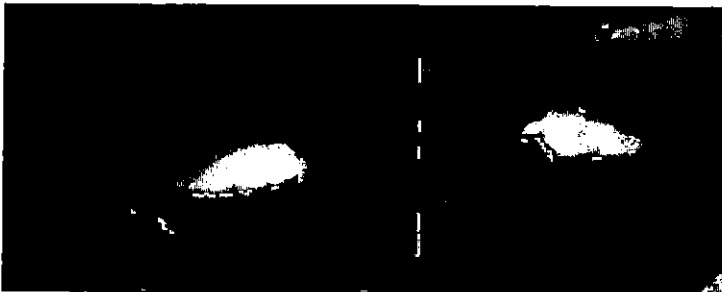
- b) Talam Singgang Ayam, yang berisi:
- (1) 3 sisir pisang (Raja/pisang manis, kaliang);
 - (2) 3 buah mangkuk, yang berisi: 3 buah jagung rebus yang telah dikupas;
 - (3) 3 buah paniaram, serta 7/9/11 potong rendang;
 - (4) Singgang ayam dalam mangkuk, 1 ekor utuh.



Gambar 4.26 Talam Pisang Beserta Isinya

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

- c) Kibang nasi (tungka), merupakan tempat beras yang terbuat dari anyaman bambu berbentuk bulat dan berkaki segi empat. Kibang nasi ini permukaannya dialas dengan daun, lalu diisi nasi. Nasi dihantarkan sebagai kelengkapan dalam hantaran ini. Kibang ini nanti akan diganti isinya oleh keluarga laki-laki dengan satu gantang beras.



Gambar 4.27 Kibang Nasi

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

- d) Kibang nasi *godang* (Kibang guntuang), Bentuknya sama dengan kibang nasi tungka. Kibang ini diisi dengan nasi yang dibungkus dengan kain sarung. Kibang ini akan diganti isinya oleh keluarga laki-laki dengan delapan gantang beras.



Gambar 4.28 Kibang Nasi *Godang*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

- e) *Mangkuak Nan Tujuh*. *Mangkuak nan tujuh* berisikan tujuh mangkuak yang di dalamnya diisi dengan:



Gambar 4.29 Ode-ode dan *Lapek Bugih*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.30 Kalamai Ampiang dan Kalamai Barih Rondang

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.31 Kalamai, Ajik dan Nasi Lomak

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

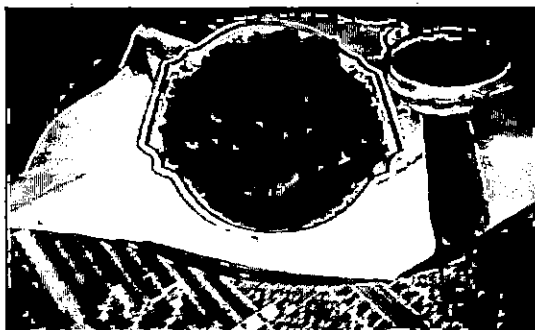
Ketujuh mangkuk ini ditutup dan disusun di atas sebuah dulang besar dan dibawa dengan cara dijujung di atas kepala oleh ibu-ibu yang ikut dalam rombongan.



Gambar 4.32 Mangkuk Nan Tujuh

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

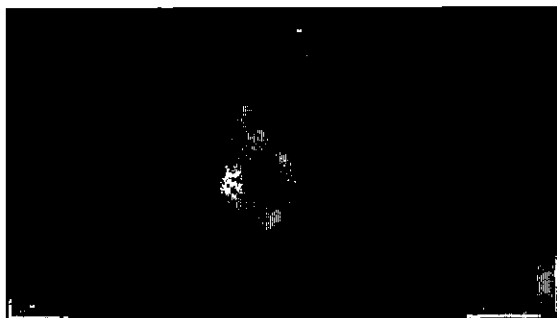
- f) Jamba silomak, berisikan ayam godang yang telah dimasak (singgang ayam). Bahan utama ayam godang adalah ayam jantan yang dibawa oleh bako marapulai saat *maanta pamboli*. Jamba silomak ini ditutup dengan tudung saji, lalu dibungkus dengan kain sarung.



Gambar 4.33 *Jamba Silomak*

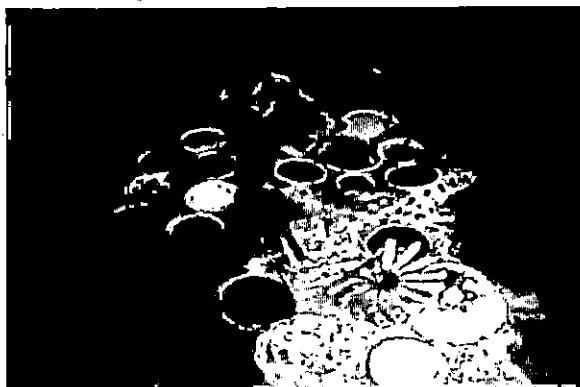
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

- g) Pisang tandan di dalam talam *ketek*, ditutup dengan kain.



Gambar 4.34 *Pisang Tandan*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.35 *Hantaran Lengkap untuk Manjopuik Marapulai*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

c. Makanan Adat pada Upacara Perkawinan di Daerah Agam

1) Makanan adat pada acara pernikahan:

- a) Nasi putih;
- b) Rendang daging;
- c) *Sampadeh dagiang*;
- d) *Pangek* ikan;
- e) Gulai *buncih*;
- f) *Karupak sanjai* balado;
- g) Nasi *lamak*;
- h) Inti;
- i) *Pinyaram*;
- j) Pisang goreng;
- k) Kue bolu;
- l) Pisang;
- m) Wajik.

2) Makanan adat pada hari pulang bagi marapulai:

- a) Sambal *randang*;
- b) *Pangek* ikan;
- c) Gulai ayam pakai kentang;
- d) Sayur;
- e) *Goring kerupuk maco*;
- f) *Lamang*;
- g) *Pinyaram*;
- h) Pisang;
- i) Inti goreng/onde-onde.

3) Makanan pada acara *manjalang mintuo*:

- a) *Lamang* 2 batang;
- b) Inti goreng 60 buah;
- c) *Pinyaram* besar 4 buah dan yang kecil 8 buah;
- d) Kue kembang loyang 60 buah;
- e) Kue *sapik* 60 buah;
- f) Wajik 1 piring;

- g) *Randang*;
 - h) *Apik* ayam;
 - i) Nasi.
- 4) Makanan yang dihidangkan oleh pihak marapulai:
- a) Nasi putih;
 - b) *Randang*;
 - c) Pangek ikan;
 - d) Gulai ayam;
 - e) Ikan goereng basawa;
 - f) Sayur.
- 5) Makanan pada acara makan saiso:
- a) Rendang;
 - b) Pangek ikan;
 - c) Gulai ayam pakai kentang bulat;
 - d) Ayam singgang ptong 4;
 - e) Ikan barawa (ikan paki lasa);
 - f) Karupuk maco (kerupuk sanjai dari ubi kayu/ripik);
 - g) Gulai toco;
 - h) Gulai cubadak.
- 6) Makana pada acara manyilau kedudukan (pintu kandang):
- a) *Lamang* 1 batang;
 - b) Inti goreng 30 buah;
 - c) Pisang 1 sikek;
 - d) Wajik 1 piring;
 - e) Pinyaram 8 buah (2 yang besar);
 - f) Pinyaram menengah 6 buah.

d. Makanan Adat pada Upacara Perkawinan di Daerah Padang Pariaman

- 1) Makanan yang disajikan pada acara pernikahan:
- a) Nasi putih;
 - b) Rendang;
 - c) *Sampadeh* ikan;

- d) Pangek masin ikan;
 - e) *Sampadeh* dagiang;
 - f) Gulai cubadak;
 - g) Samba patai lado hijau;
 - h) Gulai toco;
 - i) Singgang ayam;
 - j) Wajik;
 - k) *Sala lauak*.
- 2) Makanan pada acara babako:
- a) Sikunik anak;
 - b) Sikunik pancukua;
 - c) Sikunik paarak;
 - d) Kundua baukie;
 - e) Lobak;
 - f) Sambal ikan;
 - g) Sambal daging;
 - h) Paragedel;
 - i) Raga-raga.
- 3) Makanan yang diantar pihak penganten perempuan pada acara khatan quran kerumah marapulai:
- a) Kue *talua*;
 - b) *Sagun*;
 - c) Bainai;
 - d) Kembang loyang;
 - e) Kue bawang;
 - f) Ripik pisang;
 - g) Kue koyah;
 - h) *Lapek bugih*.
- 4) Makanan pada acara manta nasi:
- a) Nasi;
 - b) Pangek ikan;
 - c) Gulai ayam;
 - d) Guali cubadak;

- e) Pergedel;
- f) *Talua mato sapi*;
- g) Pindang tempe.

2. Makanan Adat pada Acara *Batagak Panghulu*

Makanan yang dihidangkan pada acara *batagak panghulu*:

- a. Nasi putih;
- b. Gulai daging dicampur dengan rebung;
- c. Gulai merah;
- d. Gulai putih;
- e. Rendang;
- f. Pangek ikan;
- g. Pergedel;
- h. Semur;
- i. Goreng ayam;
- j. Goreng ikan;
- k. Gulai toco;
- l. Wajik;
- m. Galamai;
- n. Pinyaram;
- o. Nasi kunyik;
- p. Kue bolu;
- q. Agar-agar.

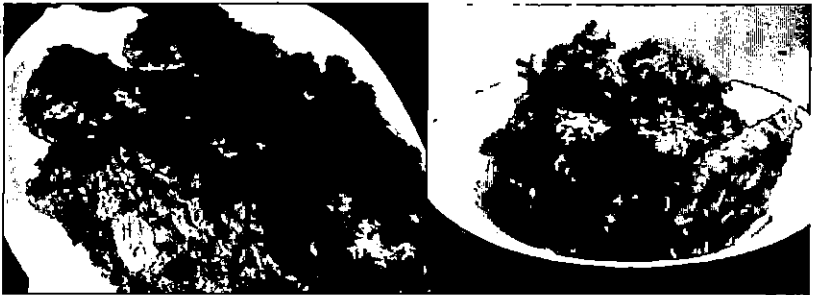
3. Makanan Adat pada Acara *Batagak Rumah*:

- a. Nasi putih;
- b. Gulai cubadak;
- c. Guali kambing;
- d. Gulai rabuang;
- e. Gulai ayam;
- f. Nasi *lamak*.



Gambar 4.36 Gulai *Buncih* dan Gulai *Cubadak*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.37 Goreng Ayam dan Ikan Balado

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.38 *Pergedel*, *Singgang Ayam* dan *Randang Dagiang*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007



Gambar 4.39 Goreng Pisang, *Lamang* dan *Lapek Bugis*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

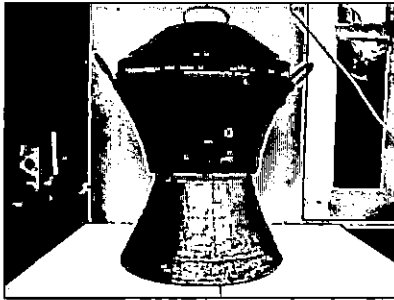
D. Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan Adat

1. Alat Pengolahan

Peralatan pengolahan makanan adat di Minangkabau adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan tradisional Minangkabau. Berikut ini adalah beberapa peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan di daerah Minangkabau.

a. Dandang

Dandang merupakan suatu alat yang digunakan oleh masyarakat minangkabau sebagai tempat memasak nasi.



Gambar 4.40 Dandang

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

b. Balango

Balango merupakan sebagai alat di mana digunakan untuk tempat membuat sambal yang berjenis kuah, seperti gulai ayam, asam padeh ikan atau daging dan lain-lain.

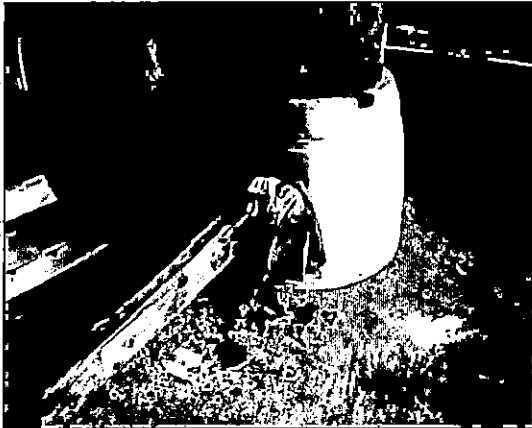


Gambar 4.41 Balango

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

c. Tungku

Tungku merupakan suatu alat tempat atau fondasi untuk meletakkan peralatan untuk pengolahan. Api yang dipergunakan adalah memakai kayu.

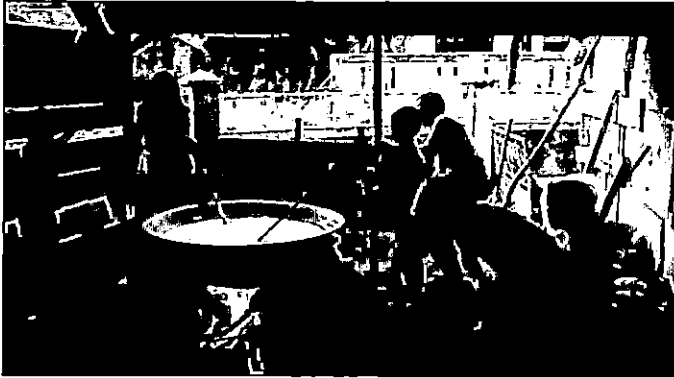


Gambar 4.42 Tungku

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

d. Kualii Besar

Kualii besar merupakan suatu tempat untuk mengolah makanan di mana tempat untuk mengolah sejenis goreng-gorengan dan bisa juga untuk menggulai.



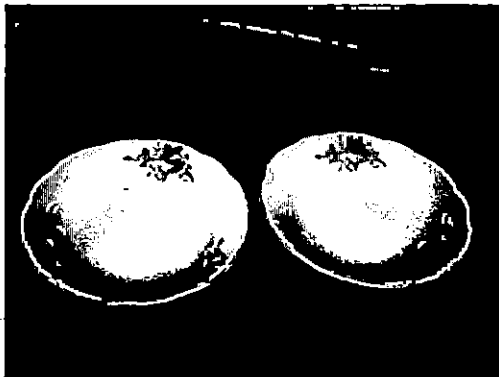
Gambar 4.43 Kualu Besar
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007.

2. Alat Penyajian

Alat penyajian yang digunakan untuk menyajikan makanan adalah

a. Piring Sambal

Piring sambal merupakan tempat untuk meletakkan sambal pada saat disajikan ke tamu. Biasanya sambal yang dihidangkan tidak banyak-banyak, sambal yang dihidangkan hanya 3-4 potong sambal.



Gambar 4.44 Piring Samba
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

b. Cambung Nasi

Cambung merupakan tempat untuk meletakkan nasi, biasanya nasi yang diletakkan memakai cambung ini adalah sebagai *patambuah* bagi tamu.



Gambar 4.45 *Cambuang Nasi*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

c. **Dulang**

Dulang merupakan tempat di mana sambal yang sudah diporsikan ke piring sambal dan disusun ke dalam dulang.



Gambar 4.46 *Dulang*

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

d. Piring Makan

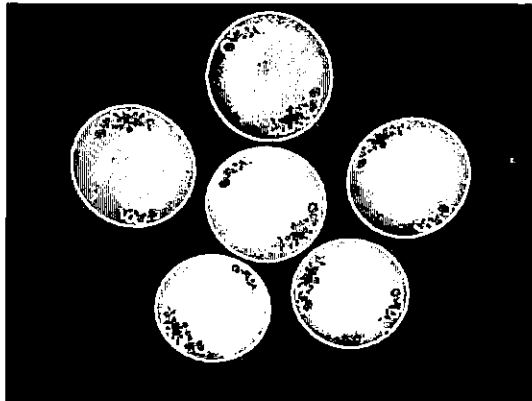
Piring makan merupakan tempat untuk makan bagi tamu, biasanya di piring makan ini, nasi sudah diporsikan ke dalam piring ini.



Gambar 4.47 Piring Makan
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

e. Piring Kecil

Piring kecil merupakan tempat untuk meletakkan makanan *parabuang* yang disusun di tengah-tengah di atas *seprah*.



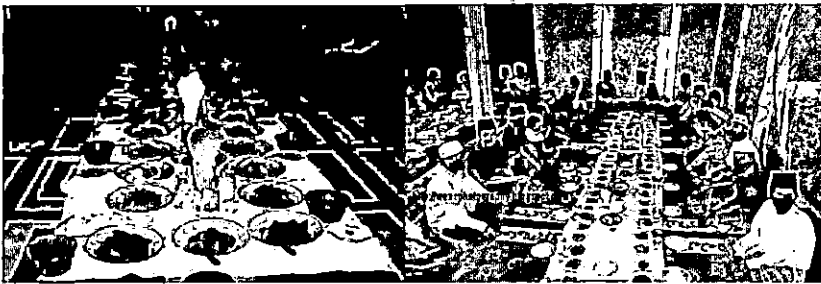
Gambar 4.48 Piring Kecil
Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

E. Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Adat

1. Cara Penyajian Makanan Adat

Penyajian makanan adat yang dihidangkan kepada penghulu atau *niniak* mamak, maka makan disajikan di dalam piring akan disusun pada dulang tinggi (dulang berkaki). Sementara itu, untuk peserta lainnya dalam upacara adat makanan disajikan pada talam atau dulang rendah, makanan yang telah disusun ditutup dengan tudung saji.

Dahulu sebelum masyarakat Minangkabau belum mengenal *sparah* makan, makanan dihidangkan di atas tikar pandan putih yang pinggirnya diberi bis kain merah. Apabila tiba saat makan tudung akan dibuka oleh *sumandan* atau istri mamak. Setelah selesai makan piring dipindahkan dan diganti dengan *parabuang* (*panganan*), di mana sesuai jenisnya disusun di atas piring dan di bagian atas diletakkan *pinyaram*. Ke semua ini mengandung makna-makna tertentu sesuai dengan adat istiadat yang berlaku di daerah Minangkabau.



Gambar 4.49 Penyajian Makanan Upacara Adat

Sumber: Dokumen Silfeni dkk 2007

2. Tata Cara Makan

Tata cara makan di Minangkabau dalam upacara adat disebut dengan makan *bajamba*. Makan *bajamba* adalah salah satu keunikan yang ada hanya di ranah Minangkabau. Makan *bajamba* merupakan makan bersama yang dilangsungkan dalam suatu ruangan atau tempat yang telah ditentukan, dan umumnya diikuti lebih dari puluhan orang dalam upacara adat kemudian orang dibagi dalam beberapa kelompok. Suatu kelompok biasanya terdiri dari 3 sampai 7 orang yang duduk melingkar, dan di setiap

kelompok telah tersedia satu dulang yang di dalamnya telah terdapat sejumlah piring yang ditumpuk berikan nasi dan berbagai lauk-pauk.

Makan *Bajamba* berasal dari akar budaya Minangkabau yang secara turun-temurun masih dilaksanakan hingga saat ini. Merupakan sebuah ritual budaya makan bersama yang diadakan dalam lingkup keluarga dekat. Dalam hal ini adanya pertalian darah. Makan *bajamba* ini mempunyai aturan tersendiri yang dijaga secara turun-temurun. Aturannya adalah pada adat tatat cara makan bersama ini di antaranya adalah orang hanya boleh mengambil apa yang ada di hadapannya setelah mendahulukan orang yang lebih tua mengambilnya. Ketika makan, nasi diambil saja dengan tangan kanan. Setelah ditambah sedikit lauk-pauk, nasi dimasukkan ke mulut. Ketika tangan kanan menyuap nasi, tangan kiri telah ada di bawahnya untuk menghindari kemungkinan tercecernya nasi. Jika ada nasi yang tercecercer di tangan kiri, harus dipindahkan ke tangan kanan, lalu dimasukkan ke mulut dengan cara yang sama. Tujuan makan dengan cara tersebut agar nasi yang hendak masuk kemulut bila tercecercer tidak jatuh kepiring, sehingga yang lain tidak merasa jijik untuk memakan nasi yang ada dalam piring secara bersama-sama.

Selain itu, posisi duduk juga harus tegap atau tidak membungkuk dengan cara bersimpuh (*basimpuah*) bagi perempuan *baselo* bagi kaum laki-laki. Kemudian setelah selesai, tidak ada lagi makanan yang tersisa dipiring, dan makanan yang disediakan wajib dihabiskan.

Tata makan seperti ini lazim dilakukan dalam kegiatan upacara adat atau upacara keagamaan di Minangkabau seperti pada upacara perkawinan, upacara turun mandi, upacara batagak penghulu, upacara batagak rumah, upacara akikah, dan lain-lain.

Tradisi berbalas pantun dilakukan sebelum proses Makan *Bajamba* dimulai.

Dengan bahasa daerah setempat, dan nada, serta intonasi yang di akhirnya selalu dengan bunyi yang sama, mengandung kekayaan budaya Melayu yang khas. Mungkin bagi orang yang mengerti bahasa setempat menjadi lebih indah dalam menyelami bunyi dan makna.

Acara makan dimulai ketika pantun ditutup dengan rima terakhir "mari makan". Suasana santai dan harmonis sangat terasa. Di antara

modernitas jamuan makan secara prasmanan, Makan *Bajamba* menjadi salah satu cermin kehidupan yang kaya dengan nilai-nilai warisan yang masih dipelihara di Sumatera Barat.

[Halaman ini sengaja dikosongkan]

MAKANAN UNTUK UPACARA KEAGAMAAN DI MINANGKABAU

A. Konsep Upacara Keagamaan

Sumatra Barat atau dikenal dengan Minangkabau adalah salah satu daerah yang kaya dengan rangkaian acara tradisi. Di antaranya adalah upacara adat dan keagamaan. Upacara adalah serangkaian tindakan atau perbuatan yang terikat pada aturan tertentu berdasarkan adat istiadat, agama dan kepercayaan. Jenis upacara dalam kehidupan masyarakat, antara lain upacara penguburan, upacara perkawinan, dan upacara penguhan kepala suku.

Sudah banyak ahli-ahli yang telah memusatkan kajiannya terhadap upacara keagamaan yang memerlukan pengkajian yang lebih mendalam lagi. Seperti yang dikatakan oleh Robertson Smith, bahwa di samping sistem keyakinan, sistem upacara juga suatu perwujudan dari agama yang memerlukan studi dan analisa khusus. Kemudian dilanjutkan lagi oleh Van Gennep, yang mengatakan bahwa walaupun berpuluh-puluh upacara yang ada mempunyai bentuk yang nampaknya sangat berbeda satu dengan yang lainnya, hal ini perlu analisa yang mendalam akan mewujudkan adanya persamaan dalam bentuk yang sangat aneka warna.

Upacara-upacara keagamaan itu penting sekali peranannya bagi manusia untuk mencapai tujuan hidupnya. Seperti yang dikatakan Freusz bahwa pusat dari tiap-tiap sistem kepercayaan yang ada di dunia ini adalah upacara, dan melalui kekuatan yang dianggapnya berperan dalam tindakan-tindakan seperti itu manusia mengira dapat memenuhi dan dapat mencapai tujuan hidupnya, baik materil maupun spirituil.

Dari anggapan Freusz, nampaklah jelas bahwa upacara agama berperan penting dalam memenuhi kebutuhan hidup manusia, serta berperan pula dalam mencapai tujuan hidup manusia itu.

Sistem upacara merupakan wujud kelakuan (*behavioral manifestation*) dari religi. Seluruh sistem upacara itu terdiri dari aneka macam upacara yang bersifat harian, musiman, atau kadang kala. Upacara itu masing-masing terdiri dari kombinasi dari berbagai macam unsur upacara, seperti bersaji (sesajen), berdoa, bersujud, berkorban, makan bersama, menari dan menyanyi, berprosesi, bersandiwara suci, berpuasa, *intoksikasi*, bertapa, bersemedi.

Menurut Parsudi Suparlan, agama itu sendiri merupakan sistem keyakinan yang dipunyai secara individual yang melibatkan emosi-emosi dan pemikiran-pemikiran yang sifatnya pribadi dan diwujudkan dalam tindakan-tindakan keagamaan (upacara, ibadat dan amal ibadah) yang sifatnya individual ataupun kelompok dan melibatkan sebagian atau seluruh masyarakat, agama merupakan seperangkat aturan yang mengatur hubungan manusia dengan lingkungan dan Tuhannya. Aturan-aturan ini lebih menekankan pada hal-hal yang normatif atau seharusnya untuk dilakukan.

Dalam keadaan pengaruh ajaran-ajaran agama itu sangat kuat terhadap nilai-nilai yang ada dalam kebudayaan masyarakat yang bersangkutan, maka sistem-sistem nilai dari kebudayaan tersebut terwujud dengan simbol-simbol suci yang maknanya bersumber pada ajaran-ajaran agama yang menjadi kerangka acuannya.

Dalam keadaan demikian, maka secara langsung etos menjadi pedoman dari eksistensi dan kegiatan berbagai pranata yang ada dalam masyarakat (keluarga, ekonomi, pendidikan dan sebagainya) dipengaruhi, digerakkan dan diarahkan oleh berbagai sistem nilai yang sumbernya adalah agama yang dianutnya, dan terwujud dalam kegiatan-kegiatan para warga masyarakat sebagai tindakan-tindakan dan karya-karya yang diselimuti oleh simbol-simbol suci (Parsudi Suparlan dalam Robertson). Sementara itu, simbol yang dimaksudkan di sini adalah yang dikatakan Geertz sebagai setiap subjek, gerakan atau kejadian yang melayani sebagai kendaraan bagi ide-ide atau makna.

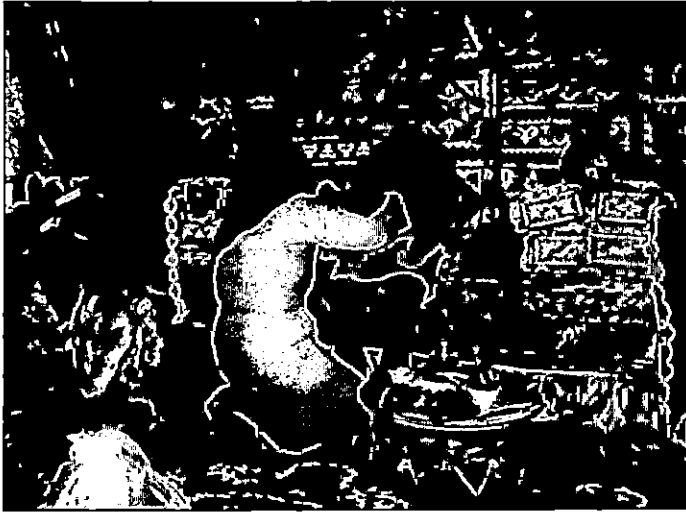
Hal ini dapat dilihat dalam sistem nilai yang diwujudkan dalam kehidupan masyarakat melayu, seperti adat bersendikan syarak, syarak bersendikan kitabullah ini berarti adat melayu yang dipakai oleh masyarakat melayu tidak lepas dari nilai-nilai agama Islam.

Jadi agama sebagai sistem keyakinan, yang ajaran-ajaran dalam agama tersebut sangat erat pengaruhnya terhadap sistem nilai yang ada dalam masyarakat yang berangkutan. Sementara itu, kebudayaan di sini merupakan perilaku berpola yang ada dalam kelompok tertentu yang anggota-anggotanya memiliki makna yang sama, serta simbol yang sama untuk mengkomunikasikan makna tersebut. Lebih konkret lagi, makna-makna yang dimiliki secara bersama (yang diperkuat definisi realitas) terpatri dalam sistem simbol budaya seperti bahasa, pakaian dan seni. Makna-makna yang dimiliki secara bersama ini secara fungsional terwujud melalui pranata-pranata (struktur) politik, ekonomi, agama dan sosial. Perilaku berpola tersebut, atau kebiasaan merupakan penghubung antara struktur dan fungsi kebudayaan, sebagaimana dikomunikasikan secara simbolis.

B. Jenis-jenis Upacara Agama

1. Upacara Sunat Rasul

Apabila seorang anak laki-laki telah cukup umur dan berkat dorongan kedua orang tuanya, maka seorang anak akan menjalani khitanan yang di Ranah Minang disebut "Sunat Rasul". Sunah rasul mengandung pengharapan dari kedua orang tuanya agar anak laki-lakinya itu menjadi anak yang dicita-citakan, serta berbakti kepada kedua orang tua. Saat ini telah menjadi tren baru di kalangan masyarakat, yang kemudian melahirkan tradisi baru di kalangan atas masyarakat Minangkabau melalui penyelenggaraan upacara tertentu seperti perhelatan. Anak laki-laki yang sudah dikhitankan itu didudukkan di sebuah pelaminan seperti pengantin. Sebenarnya ini bukanlah kebiasaan yang menjadi tradisi dalam masyarakat Minangkabau, bahwa tradisi merupakan hasil asimilasi dari berbagai etnis yang hidup di Indonesia. Suatu saat akan menjadi tradisi pula di kalangan masyarakat Minangkabau.



Gambar 5.1 Acara Sunat Rasul

Sumber: <https://images.app.goo.gl/vn3iYCRmvSk73jcP9>

2. Upacara Turun Mandi atau Akikah

Upacara akekah (akikah) merupakan syariat agama Islam. Ini dimasukkan sebagai upacara syukuran atas titipan Allah Swt. berupa anak kepada kedua orang tuanya. Waktu pelaksanaannya bermacam-macam. Upacara dilaksanakan di rumah ibu si anak atau di rumah bakonya. Acara dimulai dengan pembukaan. Lalu seekor kambing disembelih, dibersihkan, lalu dimasak. Acara dilanjutkan dengan doa, lalu dimakan bersama.

Sering upacara ini dilakukan dengan tradisi tertentu di antara para ipar besan dan induk bako dari pihak si bayi. Induk bako si bayi akan memberikan sesuatu kepada sang bayi sebagai wujud kasih sayangnya atas kedatangan bayi itu dalam keluarga muda. Umumnya Induk bako dan kerabatnya akan memberikan perhiasan berupa cincin bagi bayi laki-laki atau gelang bagi bayi perempuan, serta pemberian lainnya. Di Sumatera Barat, upacara turun mandi setiap *Luhak* akan berbeda.

a. Upacara Turun Mandi di Daerah Agam

Upacara turun mandi adalah upacara yang masih mendarah daging sampai saat ini oleh masyarakat Minangkabau. Upacara turun mandi adalah upacara untuk mengucapkan syukur atas nikmat yang tak ternilai dari Allah. Upacara turun mandi merupakan ritual untuk mensyukuri

nikmat Allah (berupa bayi) yang baru lahir. Upacara ini juga merupakan sunnah rasul dan memperkenalkan kepada masyarakat bahwa telah lahir keturunan baru dari sebuah suku atau keluarga tertentu. Dalam pelaksanaan upacara ini, harus memperhatikan syarat-syarat yang telah kental di masyarakat Minang.

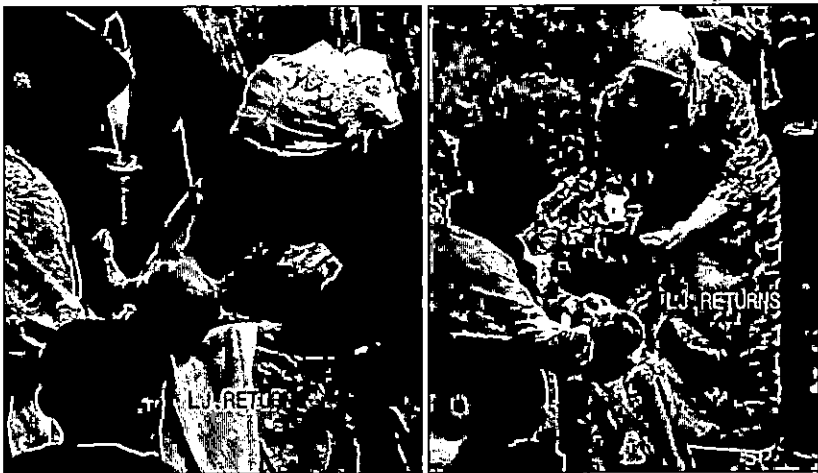
Upacara turun mandi harus dilaksanakan di sungai (*batang aie*) dan tidak boleh dilakukan hanya dengan membawa air ke halaman rumah tanpa ke sungai. Yang membawa anak ini dari rumah ke sungai adalah orang yang berjasa membantu proses persalinan (*dukun yang manjawek*). Orang-orang biasanya menggunakan istilah itu, tetapi sekarang sudah canggih mungkin bidan atau dokter yang menolong proses melahirkan tersebut. Upacara turun mandi ini dilakukan dengan cara mengkondisikan keadaan ibu, apabila sudah kuat si ibu yang melahirkan, maka sudah boleh dilakukan upacara ini. Bagi yang ingin melakukan upacara ini, maka ibu dan anak yang baru lahir tidak boleh dulu keluar dari rumah. Upacara turun mandi inilah pertama kalinya bagi si bayi untuk melihat lingkungan dan masyarakat sekitar.

Banyak lagi syarat-syarat yang harus disiapkan sebelum upacara turun mandi ini diselenggarakan. Pertama, *batiah bareh badulang* beras yang digoreng, popcorn kalau itu jagung. Batiah ini bertujuan untuk dibagikan kepada anak-anak kecil yang pergi mengikuti upacara turun mandi ini. Kalau upacara ini diselenggarakan biasanya banyak anak-anak kecil yang ikut melihat, maka sebagai ucapan terima kasih dan memperkenalkan bagi dengan teman-teman itu kelak. Kedua, *sigi kain buruak* (obor yang terbuat dari kain-kain yang telah robek). *Sigi* ini dibakar dari rumah dan dibawa ke tempat upacara atau ke sungai tempat anak itu akan dimandikan. *Sigi kain buruak* ini memiliki makna *jikok kalam basigi, jikok licin batungkeky* yaitu mengajarkan kepada bagi bahwa jika kelak telah besar nanti tidak ada satu hambatanpun dalam menuntut ilmu (dunia dan akhirat). Ketiga, *Tampang karambia tumbua* (bibit kelapa yang siap tanam). Setelah sampai di tempat upacara, anak ini dimandikan, lalu bibit kelapa tadi dihanyutkan dari atas lalu ditangkap oleh ibunya setelah kelapa tersebut mendekati anak. Ini bermakna *manyambuik semangat anak yang tasirok* (terkejut) karena dinginnya air sungai. Setelah pulang kelapa ini ditanam dan inilah, nanti menjadi bekal hidup si anak kelak. Keempat, *Tangguak* alat yang digunakan untuk menangkap ikan. Simbol *tangguak* melambangkan juga

untuk bekal ekonomi si bayi kelak (*tanguak rasaki*). *Tanguak* ini untuk meletakkan syarat yang kelima, yaitu batu yang diambil dari sungai sebanyak tujuh buah. Nanti batu ini bersama syarat lainnya (*tampang karambia*,) dimasukkan ke dalam *tanguak* dan dibawa pulang. Batu inilah yang dimasukkan kedalam lubang tempat *karambia* ditanam. Batu ini juga berfungsi sebagai *panjawek semangat anak* dan untuk persiapan ekonomik anak kelak.

Karena begitu kentalnya kebudayaan Minangkabau, maka satu syarat lagi tidak boleh terlupakan, yaitu *palo nasi* (nasi yang terletak paling atas) yang telah dilumuri dengan arang, serta darah ayam. Dua syarat ini bertujuan untuk mengusir setan, makhluk halus yang ingin ikut meramaikan upacara tersebut. Syarat ini disiapkan sebanyak tiga *cawan* atau bejana. Dua untuk diletakkan di jalan menuju sungai yang jaraknya sudah diatur dan disesuaikan, satu dibawa ke sungai tempat upacara berlangsung. *Buliah nak jân tasapo kecek urang awak*.

Itulah rangkaian upacara adat turun mandi. Setelah itu, maka rombongan yang pergi kembali ke rumah dan diberi makan. Tentu dengan hidangan yang menggugah selera. Memang Minangkabau adalah sebuah kebudayaan tinggi yang *tak lakang dek paneh*, *tak lapuak dek hujan* sebagai ciri bangsa Indonesia yang memiliki heterogen kebudayaan dari Sabang sampai Meraoke.



Gambar 5.2 Upacara Turun Mandi di Agam

Sumber: <https://images.app.goo.gl/A9L3b9JqppBHmWY59>

b. Upacara Turun Mandi di Daerah Tanah Datar

Setelah lima bulan perkawinan mertua menanyakan keadaan menantu apakah sudah hamil atau belum. Apabila sudah ada jawaban positif mertua sudah bisa menghitung bulan kelahiran bayi, lalu mertua selalu menyuguhi menantunya gulai manih jantung pisang dalam upaya perawatan kandungan sampai si bayi lahir. Maksudnya agar si ibu sehat dan memberikan keturunan yang baik.

Setelah tujuh hari kelahiran anak, dibawa turun mandi, mendoa (*mambiak abuak*) maksudnya supaya ketika buruk si anak dengan pemotongan rambut sekaligus para besan *diskusi untuk pemberian nama anak*. Setelah umur anak tiga bulan pihak bako mengadakan *kenduri (mendo`a kecil)* dalam upaya menjemput si anak "anak pisang". Maksudnya sebagai pengakuan di pihak bako bahwa anak dilahirkan itu benar-benar *bahagian* dari keluarga mereka "anak pisang". Pihak bako menjemput "anak pisang" dengan menggantikan anak dengan binatang-binatang seperti ayam, kambing, dan kerbau.



Gambar 5.3 Upacara Turun Mandi di Tanah Datar

Sumber: <https://images.app.goo.gl/sL6aZNV1bTvvFXL66>

c. Upacara Turun Mandi di Daerah Pariaman

Tradisi turun mandi ternyata masih ditemukan saat ini dan tak punah dimakan zaman. Prosesinya masih hidup di dalam masyarakat Pariaman. "Tradisi demikian sudah turun temurun," ujar Linda Blayer dari

pihak bako, “Kunjungan kami sekeluarga dan handai taulan, namanya turun bako. Di mana pihak bako datang ke rumah anak pisang, yang melaksanakan turun mandi.”

Diakui oleh Linda Blayer, dari tahun ke tahun tradisi ini banyak ditinggalkan. Salah satunya karena anak-anak lahir di rantau dan kedua orang tua mereka tidak menetap di kampung. Namun, keluarganya masih melanjutkan tradisi itu sampai kini. Karena ada anggota keluarganya yang laki-laki telah memiliki anak, dan anak itu diselenggarakan oleh pihak istrinya turun mandi, pihak bako bersama-sama dengan kaum kerabat datang ke rumah mereka menyampaikan rasa bahagia dan memberikan “pambaon bako” atau pemberian dari pihak bako. Bentuknya bisa berupa uang, mas atau pakaian untuk si anak.

Syafruddin Abinya Syarifah (45) yang sering terlibat dalam kegiatan tradisi di lingkungannya mengakui, “*Sebahagian* besar masih banyak masyarakat yang melaksanakan kegiatan turun mandi untuk anak mereka yang telah berumur 3 bulan. Tujuannya tentu macam-macam maksud dan persepsi yang dapat diberikan. Yang positifnya, untuk mempererat hubungan antarpihak keluarga. Pihak suami dan Pihak istri sekaligus dengan masyarakat sekeliling. Karena dalam kegiatan ini, pihak penyelenggara akan mengundang datang ke rumah mereka untuk selamat. Sekaligus memberitahu, mereka kini sudah mendapat keturunan yang masih kecil. Termasuk sebagai pertanda rasa syukur.”

Sementara Cik Ani, salah seorang pewaris Rumah Tabuik Pasa Kampuang Perak, menyebutkan, selain kedatangan pihak bako dan kaum kerabat, serta masyarakat sekeliling, pihak yang mengadakan anak turun mandi itu mengundang “*urang siak*,” dari masjid untuk selamat dan berdoa. Kemudian, anak yang turun mandi dibawa oleh ayah mereka berkeliling ke hadapan para hadirin. Kemudian akan mendapat siraman minyak wangi. Baru kemudian dilaksanakan “potong rambut.” Biasanya yang memotong diserahkan kepada Imam masjid yang memimpin doa bersama. Malamnya, pihak keluarga mengadakan “mandengarkan anak,” yang dendangnya berupa berjanji. “Walau pun di kalangan keagamaan sampai kini pro dan kontra soal berjanji, namun kenyataannya dalam masyarakat, *sebahagian* dari masyarakat itu sendiri masih tetap menjalankan tradisinya,” ujar Syafruddin Abinya Syarifah.

3. Upacara Khatam Qur'an

Tamaik kaji (khatam Qur'an) diadakan bila seorang anak yang telah mengaji di surau sebelumnya tamat membaca Al-Qur'an. Acara diadakan di rumah ibu si anak atau surau/masjid tempat anak itu mengaji. Si anak disuruh membaca Al-Qur'an di hadapan seluruh orang yang hadir, dilanjutkan dengan makan bersama. Acara ini biasa pula dilakukan beramai-ramai.



Gambar 5.4 Upacara Khatam Qur'an

Sumber: <https://images.app.goo.gl/6wz75vdKs4YxkS1fa>

4: Upacara Kematian

Pergi melayat (*ta'ziah*) ke rumah orang yang meninggal merupakan adat bagi orang Minangkabau. Tidak hanya karena dianjurkan ajaran isla, tapi juga karena hubungan kemasyarakatan yang sangat akrab membuat mereka malu bila tidak datang melayat. Upacara kematian dimaksudkan sebagai upacara penghormatan terakhir pada almarhum. Umumnya, upacara kematian lebih mengutamakan hal-hal yang wajib dilaksanakan menurut syariat Islam, yakni penyelenggaraan jenazah. Pada acara ini juga diiringi pidato/*pasambahan* adat. Selanjutnya, ada pula acara peringatan, seperti peringatan tujuh hari (*manuju hari*), peringatan *duo puluh* satu hari, peringatan hari ke-40, lalu peringatan pada hari yang ke-100 (*manyaratuih hari*). *Pasambahan* kematian anak-anak, orang dewasa, dan orang tua dilakukan di rumah, yaitu:

- a. *Pasambahan* melakukan kain kafan;
- b. *Pasambahan* pengembalian bakul (tempat kain kafan);
- c. *Pasambahan* adat taragak takana dilakukan di pemakaman.

Dalam upacara kematian penghulu dipasang peralatan merawa (kuning, hitam, dan merah) di muka rumah dan jalan, payung kuning yang di bawahnya digelar tikar, serta dipasang 2 – 4 buah piring untuk menating adat. Kematian orang awam tidak memerlukan merawa, hanya payung (tidak kuning) dan tikar yang dimunculkan. Setiap anggota masyarakat akan selalu berpartisipasi dalam upacara kematian sesuai dengan hubungan kekerabatannya dengan mendiang.

a. Upacara Kematian di Tanah Datar

Kabar *baiek baimbauan*, kabar buruk *bahambauan*: artinya jika ada kabar baik atau sesuatu keberuntungan, maka diberitahukan kepada orang lain, sedangkan dalam hal terjadi kabar buruk atau kemalangan, orang lain akan berdatangan secara spontan, tanpa diimbau. Berita kematian tersiar segera, penduduk kampung segera berdatangan. Pihak keluarga yang ditinggalkan memberitahukan kepada mamak rumah bahwa seseorang telah berpulang ke rahmatullah. Inilah dimulainya tanggung jawab mamak rumah akan memberitahukan kepada pihak-pihak yang terkait, terutama sekali bako dan penghulu si almarhum. Pihak-pihak mamak di rumah si almarhum bertugas menerima kunjungan-kunjungan para pelayat. Di atas rumah para pihak mamak rumah dan pihak bako si almarhum memusyawarahkan posisi atau lokasi pemakaman si al marhum. *Niniak* mamak dan kaum kerabat orang yang meninggal segera melakukan musyawarah untuk menyelenggarakan mayat. Setiap pesukuan atau kaum memiliki pandam pekuburan.

Setelah mendapatkan kesepakatan, maka penggalian tanah kuburan dipimpin oleh ulama kaum (malin, labai, pakiah). Segala acara-acara yang berbentuk agama dipimpin oleh ulama kaum. Pemandian mayat dipimpin oleh ulama kaum sampai kepada pengkafanan, menjelang mayat dijujung dengan keranda waki dari ahli waris (penghulu, orang yang dipercayai lainnya) meminta kerelaan dan maaf kepada hadirin atas segala si mayat. Ketika pengkafanan pihak bako memberi kain kafan untuk si mayat. Di saat penimbunan tanah berlangsung sebagian hadirin melakukan tahlilan yang dipimpin oleh ulama kaum. Dalam upacara tersebut, salah seorang ahli waris menyampaikan kepada hadirin, antara lain: 1) permohonan maaf atas segala kesalahan almarhumah, 2) jika ada utang piutang yang bersangkutan selama hidup, pihak ahli waris akan menyelesaikannya, 3) mohon doa.

Setelah mayat satu hari dimakamkan tiga malam berturut-turut, dilakukan tahlilan di rumah si mayat. Hari ke tujuh diadakan doa selamatan (*menujuah* hari) dalam acara *manujuah* hari ini acaranya membawa ayat yang telah ditentukan acara seperti ini berlanjut sampai minggu ketiga ($3 \times 7 = 21$). Empat puluh hari simayat dikuburkan dan seratus hari mayat setelah dikuburkan. Pada hari ke seratus ini, dilakukan *batagak* batu yaitu menyusun batu di pinggiran kuburan si mayat, semenjak satu hari si mayat dikuburkan sampai hari ke seratus pihak keluarga dikunjungi ulama yang ditunjuk untuk memimpin doa bagi keselamatan simayat. Pada hari ke seratus, sepemimpin doa tadi akan diberi oleh pihak keluarga mayat cinderamata berupa kasur, payung, piring, rantangan berisi makanan, namun pada saat sekarang ini kebanyakan diganti dengan uang.



Gambar 5.5 Upacara Mendoa Kematian

Sumber: <https://images.app.goo.gl/Y8moSjEjWb4XI9Px7>

5. Upacara Maulud Nabi Muhammad Saw.

Peringatan Maulid Nabi Muhammad Saw. tidak dilaksanakan pada masa generasi pertama dalam Islam yaitu, sahabat, generasi kedua yaitu tabi'in, maupun generasi ketiga yaitu tabi'ut tabi'in, karena memang tidak ada anjuran apalagi perintah baik dari Allah maupun Rasulullah sendiri. Memperingati seseorang yang sudah meninggal tidak dikenal

dalam tradisi Rasulullah hingga generasi ketiga (tabi'ut tabi'in), atau dengan kata di luar kawasan yang mereka pikirkan. Maka amatlah wajar kalau memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad Saw. menjadi khilafiah di kalangan umat Islam, ada yang mengatakan bidah dan ada yang mengatakan sunnah terhadapnya.

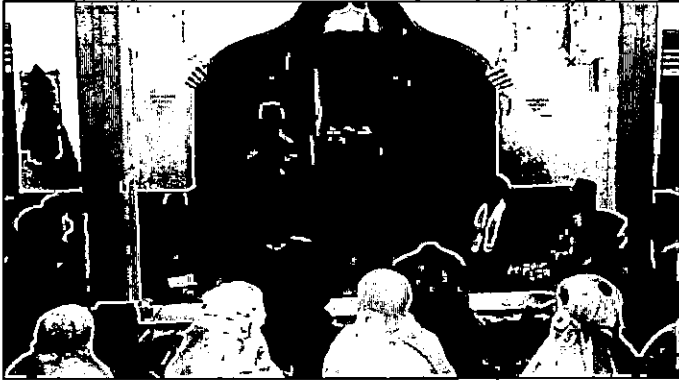
Orang yang mengadakan ritus perayaan memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad Saw. adalah bani 'Ubaid al-Qadah atau 'Ibadiyyun sempalan dari syi'ah Isma'liyyah' atau Syi'ah bathiniyyah. Moyang mereka Ibnu Disham yang dikenal al-Qadah. Semula, ia adalah budak (mawali) Ja'far bin Muhammad bin Shadiq dan berasal dari Ahwaz. Ibnu Disham adalah salah satu pendiri Syi'ah bathiniyyah. Dari Ahwaz pindah ke Maghrib, kemudian menisbatkan diri kepada 'Aqil bin Abu Thalib dan mengaku sebagai keturunan Muhammad bin Isma'il bin Ja'far ash-Shadiq, padahal orang ini meninggal tanpa meninggalkan keturunan sama sekali.

Pada tahun 1362 H Bani 'Ibadiyyun berhasil memasuki Mesir dan seterusnya memperingati 'Maulid Nabi menjadi tradisi yang berkembang dalam Syi'ah Fathimiyyah. Dinasti Fathimiyyah memang memiliki hari-hari besar cukup banyak antara lain: Maulid Nabi Muhammad Saw., Hari 'Asyura (tanggal 10 Muharram), Maulud Hasan-Husein, Maulud Fathimiyyah, Awal bulan Rajab, Maulud Ali bin Abi Thalib, Nisfu Sya'ban (pertengahan bulan Sya'ban), Awal Ramadan, Akhir Ramadan, peringatan 7 hari kematian seseorang yang berlanjut pada hari ke 40, 100, tahun pertama kematian, tahun pertama kematian, dan hari ke 1000, peringatan menyambut musim penghujan, menyambut musim kemarau (al-Maqrizi, [t.th.],II: 490). Peringatan-peringatan itu berpengaruh ke negeri kita (Indonesia) ini, terutama di kalangan masyarakat santri NU, terutama peringatan tentang kematian seseorang (khususnya lagi leluhur), Rebo wekasan yaitu hari Rabu terakhir dalam bulan Shafar, dan Nisfu Sya'ban. Di kalangan Muhammadiyah, hari-hari itu tidak diperingati, kecuali "maulid Nabi Muhammad" dengan format yang secara keseluruhan dibersihkan dari tahayyul bidah, khurafat, dan syirik.

Meyakini bahwa dengan membaca al-Barjanji pada saat srokol yang para peserta upacara ini semuanya berdiri dalam mengapresiasi perayaan Maulid Nabi Saw., Roh Rasulullah hadir dalam majelis ini dan memberi

berkah kepada mereka adalah khurafat karena keyakinan ini tidak ada dasarnya dari Al-Qur'an maupun Hadis sahih. Walaupun ada hadis yang menyatakan seperti itu pasti hadis palsu (maudu'). Memohon sesuatu kepada Rasulullah pada saat beliau hadir dalam majlis al-Barjanji adalah syirik karena yang berhak untuk dimintai hanyalah Allah. Dalam hal ini, Allah menyatakan 'Iyyaka na'budu wa iyyaka nasta'in (Hanya kepada-Mu kami menyembah dan hanya kepada-Mu kami memohon pertolongan). Menelorkan ide bahwa Rasulullah hadir dalam majlis al-Barjanji untuk memberikan berkah kepada para partisipan upacara ini adalah tah ayyul. Peringatan Maulid Nabi bagi Muhammadiyah hanya murni pengajian umum dengan tema-tema berkenaan dengan Nabi Muhammad Saw., atau Islam secara umum. Walaupun disertai unsur lain semuanya bersifat provan tidak sakral, seperti lomba pidato, dakwah, azan, membaca Al-Qur'an, musabaqah tilawatil Qur'an, olahraga dan yang lainnya untuk anak-anak, remaja masjid atau umum.

Kemeriahan yang mengiringi peringatan Maulid Nabi Muhammad Saw. diawali 2 abad kemudian dari Bani al-Qadah, yaitu pada pemerintahan dinasti Irbal, yaitu al-Malik Mudhaffaruddin. Dikisahkan bahwa dalam peringatan Maulidan ini disembelih kambing 5000 ekor, ayam 10000 ekor untuk pesta kolosal. Upacara peringatan Maulid Nabi Muhammad Saw. berpengaruh luas di kalangan masyarakat Islam, termasuk di Indonesia tanpa menyadari asal-usulnya. Peringatan Maulid Nabi Saw. diterima dengan baik atas dasar perasaan agama sebagai sesuatu yang baik (*taken for granted*). Orang yang tidak mau melaksanakan peringatan maulid Nabi justru dikatakan bidah dan tidak mencintai Rasulnya. Sementara itu, 'Ibad al-Qadah ketika mencetuskan upacara peringatan ini menyatakan sebagai bidah hasanah.



Gambar 5.6 Upacara Maulud Nabi

Sumber: <https://images.app.goo.gl/X1sciZfrci7jbtgDA>

C. Makanan pada Upacara Agama

1. Upacara Sunat Rasul

Makanan yang disajikan pada saat upacara sunat rasul terbagi menjadi 2 antara lain:

a. Untuk Tamu

Makanan yang akan disajikan untuk tamu adalah:

- 1) Nasi *lamak* dan *wajid*



Gambar 5.7 Nasi *lamak* dan *Wajid*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

2) *Lapek bugih*



Gambar 5.8 *Lapek Bugih*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

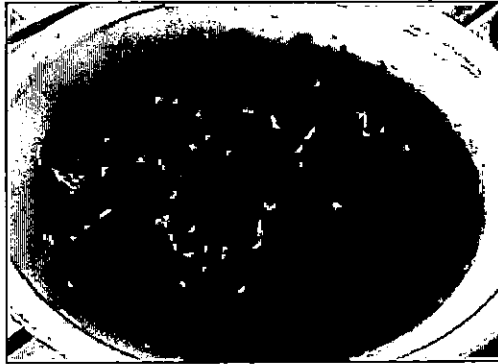
3) Gulai ayam



Gambar 5.9 Gulai Ayam

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

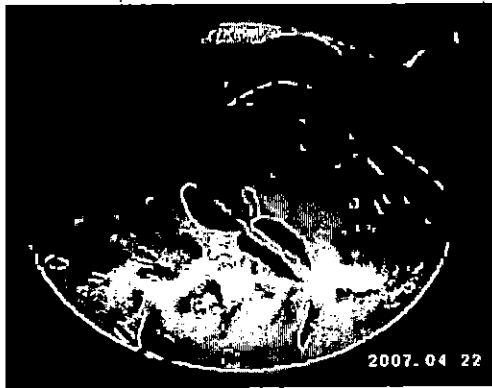
4) *Cubadak*



Gambar 5.10 *Gulai Cubadak*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

5) *Gulai Buncih*



Gambar 5.11 *Gulai Buncih*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

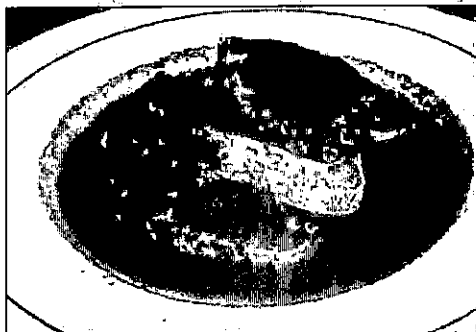
6) *Gulai ikan dan goreng ikan*



Gambar 5.12 *Gulai dan Goreng Ikan*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

7) *Sampadeh* Ikan



Gambar 5.13 *Sampadeh* Ikan

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

b. Untuk Anak yang disunat

Makanan yang akan dimakan untuk anak yang disunat adalah:

- 1) Nasi putih



Gambar 5.14 Nasi

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

2) Sayur



Gambar 5.15 Sayur

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

3) Teri Bada



Gambar 5.16 Teri Bada

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

2. Upacara Khatam Qur'an

Makanan yang akan disajikan pada saat upacara khatam Qur'an adalah:

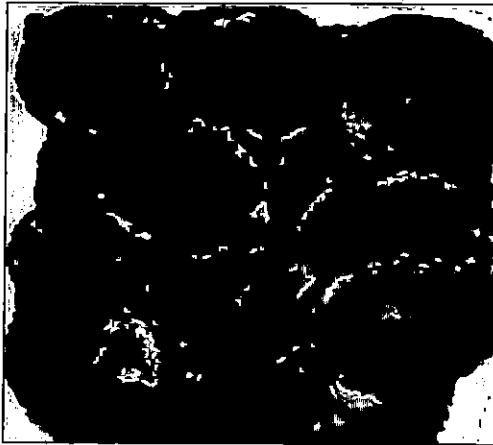
a. Nasi *Lamak*



Gambar 5.17 *Nasi Lamak*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

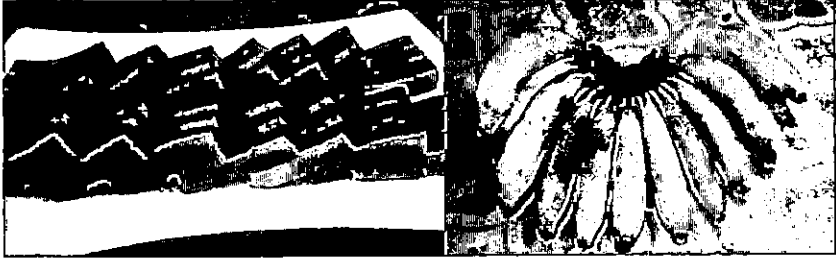
b. Pinyaram



Gambar 5.18 *Pinyaram*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

c. Kanji dan Pisang



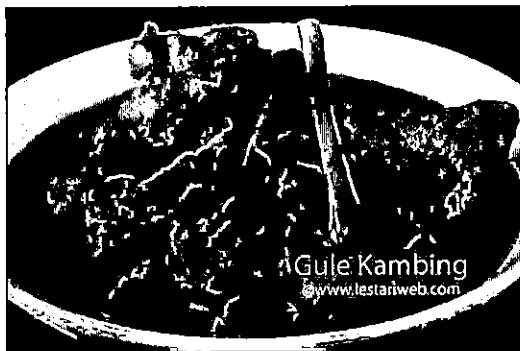
Gambar 5.19 Kanji dan Pisang
Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

d. Nasi Putih



Gambar 5.20 Nasi Putih
Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

e. Gulai Kambing Dicampur *Cubadak* atau Terong



Gambar 5.21 Gulai Kambing
Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

3. Upacara Kematian

Makanan yang akan disajikan pada saat upacara kematian adalah:

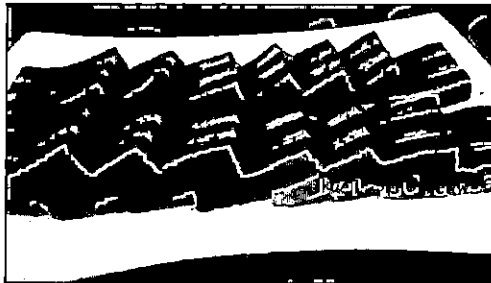
a. Lemang



Gambar 5.22 Lemang

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

b. Kanji



Gambar 5.23 Kanji

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

c. Nasi Putih



Gambar 5.24 Nasi Putih

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

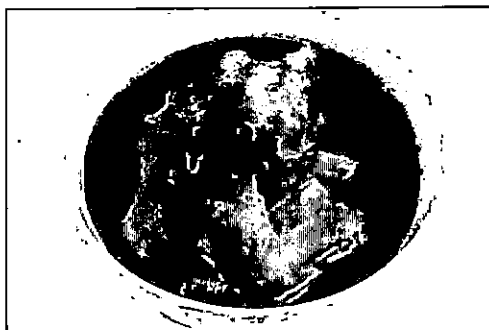
d. Gulai Daging



Gambar 5.25 Gulai Daging

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

e. Gulai Ayam



Gambar 5.26 Gulai Ayam

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

f. **Goreng Ikan**



Gambar 5.27 Goreng Ikan

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

g. **Sampadeh Ikan**



Gambar 5.28 Sampadeh Ikan

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

h. **Gulai Buncis**



Gambar 5.29 Gulai Buncis

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

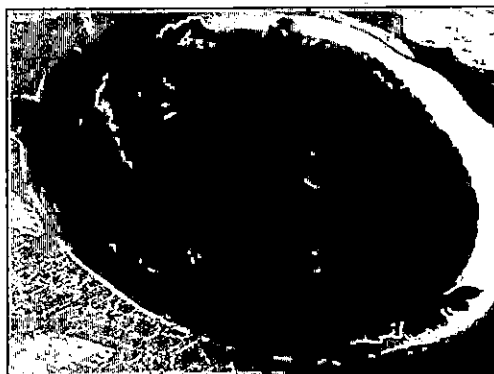
i. **Gulai *Cubadak***



Gambar 5.30 Gulai *Cubadak*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

j. ***Sampadeh Ikan atau Daging***



Gambar 5.31 *Sampadeh Daging*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

4. Upacara Turun Mandi

Makanan yang disajikan pada saat upacara turun mandi adalah:

a. Nasi Kuning



Gambar 5.32 Nasi Kuning

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

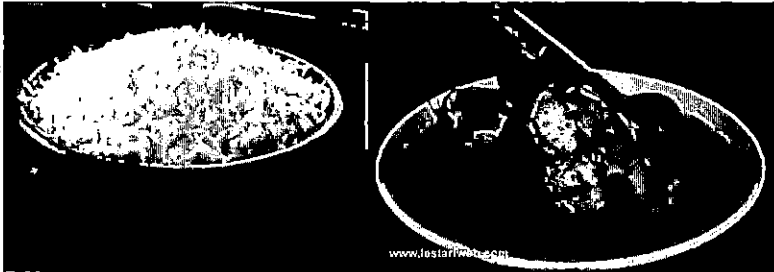
b. Barih Randang



Gambar 5.33 Barih Randang

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

c. Nasi dan *Sampadeh* Ikan



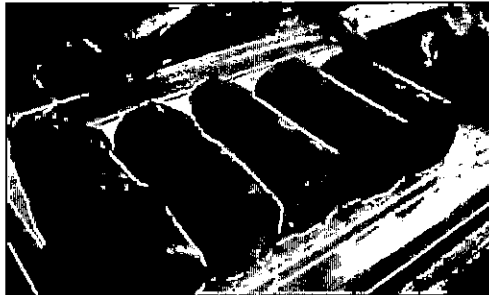
Gambar 5.34 Nasi Putih dan *Sampadeh* Ikan

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

5. Upacara Maulud Nabi Muhammad Saw.

Makanan yang disajikan pada saat upacara maulud Nabi Muhammad Saw, adalah:

a. Laman Sipulut



Gambar 5.35 *Lamang Sipuluik*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

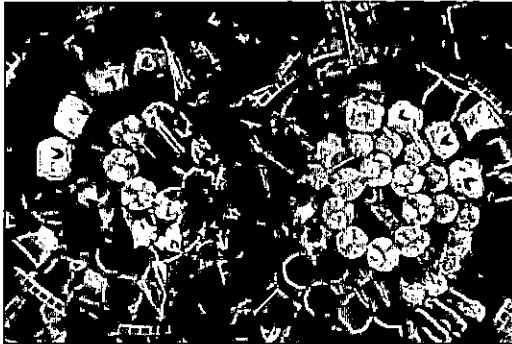
b. *Lamang Pisang*



Gambar 5.36 *Lamang Pisang*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

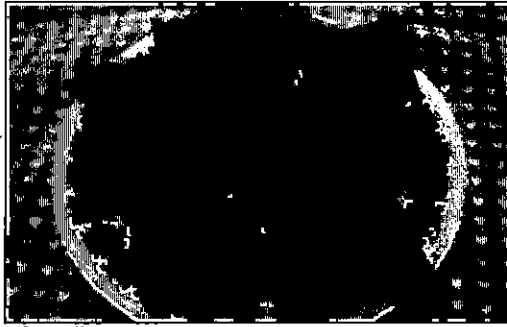
c. *Kue-kue Kecil*



Gambar 5.37 *Kue-kue Kecil*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

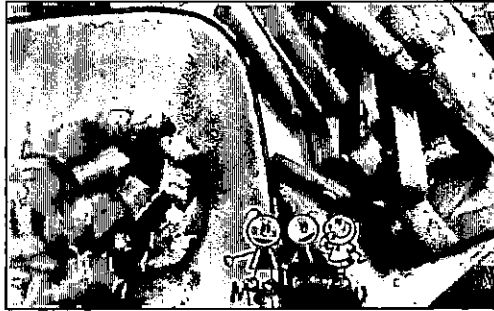
d. Agar-agar



Gambar 5.38 Agar-agar

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

e. Tabu



Gambar 5.39 Tabu

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

f. Onde-onde



Gambar 5.40 Onde-onde

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

g. Nasi Putih



Gambar 5.41 Nasi Putih

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

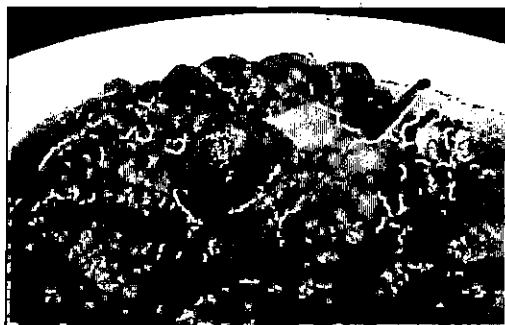
h. Gulai Ayam



Gambar 5.42 Gulai Ayam

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

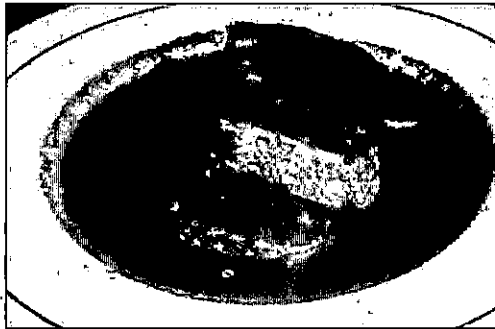
i. Gulai Daging



Gambar 5.43 Gulai Daging

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

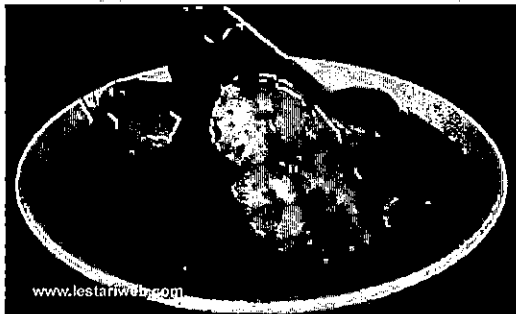
j. **Sampadeh Ikan**



Gambar 5.44 *Sampadeh Ikan*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

k. **Pindang Ikan**



Gambar 5.45 *Pindang Ikan*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

l. **Pergedel Kentang**



Gambar 5.46 *Pergedel Kentang*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

m. Goreng Ikan



Gambar 5.47 Goreng Ikan

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

n. Goreng Ayam Balado



Gambar 5.48 Goreng Ayam

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

o. Telur Goreng Balado



Gambar 5.49 *Talua Goreng Balado*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

p. Terung Goreng Balado



Gambar 5.50 *Terong Balado*

Sumber: Dokumen pribadi Silfeni dkk 2007

D. Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan Upacara Keagamaan

1. Alat Pengolahan

Alat pengolahan yang digunakan pada upacara sunat rasul adalah:

a) Dandang

Dandang merupakan suatu alat yang digunakan oleh masyarakat Minangkabau sebagai tempat memasak nasi.



Gambar 5.51 Dandang

Sumber: <https://www.google.com/search?q=alat+tradisional>

b) *Balango*

Balango merupakan sebagai alat di mana digunakan untuk tempat membuat sambal yang berjenis kuah, seperti gulai ayam, asam padeh ikan atau daging dan lain-lain.



Gambar 5.52 Balango

Sumber: <https://www.google.com/search?q=alat+tradisional>

c) *Tungku*

Tungku merupakan suatu alat tempat atau fondasi untuk meletakkan peralatan untuk pengolahan. Api yang dipergunakan adalah memakai kayu.



Gambar 5.53 Tungku

Sumber: <https://www.google.com/search?q=alat+tradisional>

d) **Kuali besar**

Kuali besar merupakan suatu tempat untuk mengolah makanan, di mana tempat untuk mengolah sejenis goreng-gorengan dan bisa juga untuk menggulai.



Gambar 5.54 Kuali Besar

Sumber: <https://www.google.com/search?q=alat+tradisional>

2. Alat Penyajian

Alat penyajian yang digunakan untuk menyajikan makanan adalah:

a) **Piring sambal**

Piring sambal merupakan tempat untuk meletakkan sambal pada saat di sajikan ke tamu. Biasanya sambal yang dihidangkan tidak banyak-banyak, sambal yang dihidangkan hanya 3-4 potong sambal.



Gambar 5.55 Piring Samba

Sumber: Dokumen pribadi Elida 2018

b) **Cambung Nasi**

Cambung merupakan tempat untuk meletakkan nasi, biasanya nasi yang diletakkan memakai cambung ini adalah sebagai patambahan bagi tamu.



Gambar 5.56 Cambung Nasi

Sumber: Dokumen pribadi Elida 2018

c) **Dulang**

Dulang merupakan tempat di mana sambal yang sudah diporsikan ke piring sambal dan disusun ke dalam dulang.



Gambar 5.57 Dulang

Sumber: Dokumen pribadi Elida 2018

d) Piring Makan

Piring makan merupakan tempat untuk makan bagi tamu, biasanya di piring makan ini nasi sudah diporsikan ke dalam piring ini.

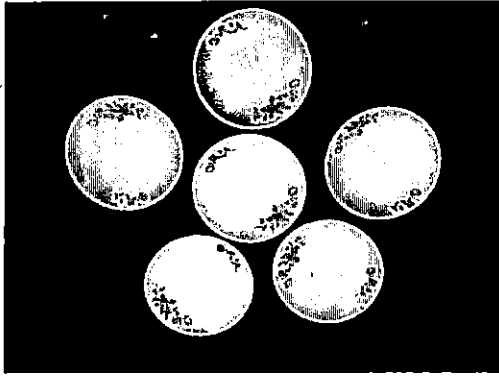


Gambar 5.58 Piring Makan

Sumber: Dokumen pribadi Elida 2018

e) Piring Kecil

Piring kecil merupakan tempat untuk meletakkan makanan *parabuang* yang disusun di tengah-tengah di atas *seprah*.

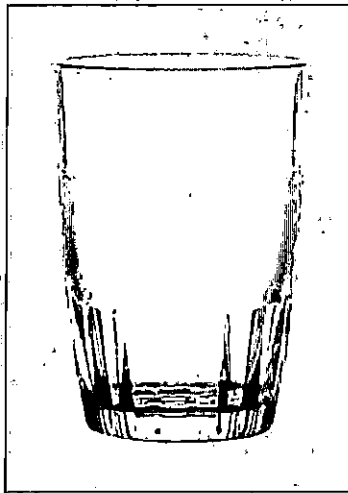


Gambar 5.59 Piring Kecil

Sumber: Dokumen pribadi Elida 2018

f) Gelas Minum

Gelas minum merupakan suatu alat di mana para tamu minum. Masyarakat Minangkabau dahulunya pada saat acara memakai gelas pada saat minum. Seiring perubahan zaman, masyarakat Minangkabau tidak begitu memakai gelas lagi, namun mereka lebih menyukai memakai air mineral gelas karena lebih praktis.



Gambar 5.60 Gelas Minum

Sumber: Dokumen pribadi Elida 2018

E. Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Adat pada Upacara Agama

1. Upacara Sunat Rasul

Nasi dan lauk pauk dihidangkan di atas piring masing-masing jenis dan makan dengan tangan. Sesudah atau sebelum makan terlebih dahulu memakan penganan atau minum kopi, nasi *lamak*, wajid, agar-agar, *lapek bugih* diletakkan dalam piring. Peserta makan duduk melingkar di tengah-tengah disusun jenis makanan dan penganan.



Gambar 5.61 Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Sunat Rasul

Sumber: <https://images.app.goo.gl/2iVrb5yxa6x9v8Sx6>

2. Upacara Khatam Qur'an

Nasi *lamak*, kanji, pinyaram dan pisang masing-masing diletakkan dalam piring disusun memanjang di hadapan peserta upacara. Nasi putih dan sambalnya (gulai kambing) dihidangkan dalam piring, lalu dimakan bersama. Setelah makan dilengkapi dengan *parabuang* atau penganan.



Gambar 5.62 Cara Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Khatam Qur'an

Sumber: <https://images.app.goo.gl/2iVrb5yxa6x9v8Sx6>

3. Upacara Kematian

Lemang dipotong-potong diletakkan diatas piring, kanji di atas piring dimakan setelah atau sebelum makan nasi. Nasi beserta lauk-pauk dihidangkan di atas tikar di hadapan peserta upacara. Dalam penyediaan makanan bila membawa kaum kerabat nasi dibawa dengan dulang tinggi, lauk-pauknya diletakkan dalam piring masing-masing jenis, lalu disusun bertingkat pada dulang rendah. Seperangkat makanan yang disusun di atas dulang itu disebut "Jamba". Penganan seperti lemang, kanji dan lain-lain disajikan setelah atau sebelum makan nasi. Jika penganan itu diperuntukkan.



Gambar 5.63 Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Kematian

Sumber: <https://images.app.goo.gl/2iVrb5yxa6x9v8Sx6>

4. Upacara Turun Mandi

Semua jenis makanan dimasukkan ke dalam limas, sejenis wadah dari daun pisang yang telah dilayukan/disiang. Batiah dibungkus dengan daun berbentuk kerucut dibagi-bagikan kepada anak-anak di sekeliling lokasi. Nasi kunyit dibungkus dengan daun pisang, nasi putih, sambal dibungkus dengan daun dimakan bersama di lokasi tempat memandikan si bayi. Setelah pulang dukun atau yang membawa ke air ini diberi nasi kunyit sambal dan nasi.

5. Upacara Maulud Nabi Muhammad Saw.

Lemang dipotong-potong dan kue-kue kecil diletakkan di dalam piring. Pisang dan tabu dalam baki atau piring besar. Nasi ada kalanya diletakkan dalam sengan atau dibungkus daun pisang. Lauk-pauk dalam piring masing-masing jenis. Bila dibawa ke surau lalu disusun di atas rumah sambal sejenis pembawa-pembawa yang dibuatkan khusus untuk memilih makanan yang disukai.



Gambar 5.64 Penyajian dan Tata Cara Makan Upacara Maulud Nabi



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Irwan. 2006. *Konstruksi dan Reproduksi kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Armanto, Putja. 1990. *Dapur dan Alat-alat Tradisional Daerah Sumatera*. Jakarta: Departemen P&K.
- Budaya Chan, Maiyunir. 1995. *Alam Takambang Jadi Guru*. Bukittinggi: Usaha Ikhlas.
- Chan, Mayunir. 1993. *Budaya Alam Minangkabau*. Bukittinggi: Usaha Ikhlas.
- Dhavida, Usria (edt). 2009. *Maulud di Pariaman*. Padang: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata.
- Elida, E. (2020). Makanan Adat Pada Upacara Manjalang Mintuo Di Kanagarian Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 3(1), 34-40.
- Elida. 2012. *Rendang Sebagai Makanan Tradisional dan Budaya Minangkabau yang Mampu Bersaing dengan Makanan Siap Saji*. Padang: Makalah Seminar.
- . 2013. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: Prosiding Makalah Seminar Nasional UNJ.
- . dkk. 2005. *Keterangan Masyarakat Sumbar dalam Penggunaan Bumbu Basah pada Pengolahan pangan Tradisional*. Prosiding Seminar Nasional Pusat Kajian.
- Erlina, R., Baidar, B., & Elida, E. (2015). Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).

- Esten, Mursal. 1993. *Minangkabau Tradisi dan Pembaharuan*. Padang: Angkasa Raya.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Fathurrahman. 2008. *Tarekat Syatthariyah di Minangkabau*. Jakarta: Media Group.
- Jannah, A. M., Baidar, B., & Elida, E. (2015). Makanan Adat pada Acara Mananti Marapulai di Kelurahan Campago Guguak Bulek Kecamatan Mandiangin Koto Selayan Kota Bukittinggi. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Kumpulan Makalah Mata Kuliah Makanan Tradisi Minangkabau. Mhs BAM angkatan 2011 FBS UNP. Padang.
- Larif, Tuty. 1976. *Pengetahuan Alat Masak*. Surabaya: Karya Anda.
- Makmur Erman, dkk. 1995-1996. *Pengolah Makanan Tradisional Sumatra Barat*. Sumatra Barat.
- Marhayani, M., Elida, E., & Sofnitati, S. (2015). Makanan Adat Pada Upacara Turun Mandi Di Nagari Pakan Rabaa Timiur Kecamatan Koto Parik Gadang Diateh Kabupaten Solok Selatan. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Mutia Riza, dkk. 2000. *Upacara Adat Perkawinan Di Padang Pariaman*. Padang.
- Navis, AA. 1984. *Alam Takambang Jadi Guru*. Jakarta: Grafiti Pers.
- Nur Anas, Nurzidan, dkk. 1985. *Makanan, Wujud, Variasi dan Ungsi serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumbar*. Padang.
- PH, Bart. 1981. *Pengetahuan memasak Modern*. Yogyakarta: Nur Cahaya.
- Putu Sudira, Bagus. 1995/1996. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen P&K DIRJENPENDASMEN Direktorat Pendidikan menengah Kejuruan.
- Rauda Taib. *Makanan Tradisional Minangkabau Artikel Budaya*. Jakarta. S1 Tata Boga. 2010, 2011 dan 2012. *Kumpulan Makalah Pengetahuan Alat dan Organisasi Dapur*. Padang: Jurusan KK FT UNP.
- Sarah, D., Elida, E., & Syarif, W. (2018). MAKANAN ADAT PADA UPACARA BATAGAK KUDO-KUDO DI KECAMATAN VII

KOTO SUNGAI SARIAK KABUPATEN PADANG PARIAMAN.

Journal of Home Economics and Tourism, 14(1).

Wikipedia. 2014. *Sejarah Minangkabau*. Jakarta: Bharatara. (http://id.wikipedia.org/wiki/sumatera_barat).

Winiati Pudji Rahayu. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen Perusak*. Jakarta.

Yorian, J. S., Elida, E., & Holinesti, R. (2016). Makanan adat pada acara manjapuik marapulai di Desa Bayur Kecamatan Tanjung Raya Maninjau. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).

Yulfian, Arizal. 1999. *Budaya alam minangkabau*. Padang: Angkasa Raya.

[Halaman ini sengaja dikosongkan]



GLOSARIUM

Ai aka adalah salah minuman khas minang yang berbahan dasar cincu.

Alam takambang jadi guru adalah adat Minangkabau yang mengandung unsur adat dan ilmu yang artinya orang Minangkabau belajar tidak hanya dengan guru saja, tetapi belajar dari adat dan alam.

Alu adalah alat penumbuk yang terbuat dari batu/kayu.

Ampiang dadiah adalah salah satu makanan khas dari Minangkabau yang terdiri dari campuran emping beras ketan dan ditumbuk, sedangkan daduhnya adalah dari susu kerbau yang difermentasi.

Baadok-adok sapiuak adalah musyawarah keluarga perempuan untuk mencari kata sepakat yang akan dipilih sebagai calon menantu.

Baadok-adok suku godang adalah kegiatan bermusyawarah nagari untuk memberitahukan kepada seluruh *ninik* mamak yang ada dalam nagari bahwa kemenakan mereka sudah mendapatkan jodohnya.

Baadok-adok suku ketek adalah kegiatan musyawarah mufakat membicarakan dan memberitahukan bahwa anak kemenakan perempuan sudah mendapatkan jodohnya.

Bahasa Minangkabau adalah suatu bahasa Austronesia yang dituturkan oleh etnis Minangkabau yang berasal dari wilayah dataran tinggi Minangkabau di Sumatera Barat.

Balango adalah suatu jenis alat pengolahan makanan yang berfungsi dan kegunaannya seperti periuk yang terbuat dari tanah liat yang dibakar.

Bandobiak bandua adalah kegiatan untuk memastikan apakah calon sudah disetujui kedua pihak.

Baralek adalah merupakan acara puncak dari serangkaian proses atau tahapan dalam upacara perkawinan. Untuk meresmikan pernikahan dan memberitahukan kepada masyarakat bahwa anak kemenakan sudah resmi mendapatkan status keluarga baru.

Basisampek dan bagolek-golek limau adalah acara muda-mudi pada malam hari di rumah mempelai laki-laki dalam rangka pelepasan masa muda.

Batagak panghulu adalah kegiatan pengangkatan pemimpin suku yang dilakukan apabila penghulu lama meninggal, sudah uzur karena hal lain.

Batagak rumah adalah kegiatan dalam rangka mendirikan rumah baru.

Batiah adalah sejenis kerupuk yang terbuat dari ketan putih, yang dimasak lalu dikeringkan, kemudian digoreng.

Batimbang tando adalah pertukaran tanda yang dilakukan oleh pihak laki-laki kepihak perempuan berupa cincin atau uang.

Batu lado adalah alat untuk menggiling cabai, bumbu dan rempah yang terbuat dari batu.

Dadiah adalah makanan khas dari Minangkabau yang terbuat dari fermentasi susu kerbau yang menggunakan bambu sebagai tempatnya dan daun pisang sebagai penutupnya.

Dakak-dakak adalah penganan khas minangkabau terbuat dari tepung beras yang direndang, didinginkan, dituang air panas, diaduk sampai dapat dibentuk dengan cetakan dari tempurung yang diberi lubang kecil.

Galamai adalah salah satu makanan kecil dengan bahan dasar tepung beras ketan, gula aren dan santan.

Garejoh adalah alat untuk memarut kelapa dalam jumlah banyak.

Gonteh pucuak/pangkeh pucuak adalah tingkatan upacara adat terendah dengan ditandai dengan pemotongan ayam atau membeli daging kiloan yang hadir hanya pihak kerabat saja.

Gulai adalah masakan salah satu masakan Minangkabau yang berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jeroan atau sayuran seperti nangka muda, daun singkong yang diolah dalam kuah (santan) diberi bumbu dan rempah yang bercita rasa gurih.

Hijab kabul adalah kegiatan pelaksanaan acara pernikahan di rumah pihak wanita atau di masjid.

Japuiak malam adalah acara mempelai perempuan diantar oleh pihak kerabatnya untuk bermalam di rumah mertuanya dengan tujuan untuk memperkenalkan diri dan mengakrabkan diri dengan keluarga suaminya.

Kabuang batang adalah tingkatan upacara adat menengah yang ditandai dengan pemotongan sapi atau kambing dan mengundang semua pihak kerabat, sekaum atau sekampung.

Kebudayaan adalah merupakan perilaku yang dimiliki oleh manusia sebagai ciri sebagai makhluk sosial yang dapat dijadikan sebagai acuan dalam bertingkah laku.

Kebudayaan Minangkabau adalah kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat minangkabau dan berkembang di seluruh kawasan berikut daerah perantauan Minangkabau.

Kipang adalah penganan yang terbuat dari kacang tanah/jagung, beras yang dicampur dengan gula aren, dan dimasak sampai tercampur dan dicetak.

Kuliner Minangkabau adalah jenis kuliner yang berkembang di etnis Minangkabau dan sudah dikenal luas di Indonesia dan disebut dengan istilah masakan Minangkabau yang diperkenalkan oleh perantau Minangkabau.

Lamang panganan dari beras ketan yang dimasak dalam seruas bambu, setelah sebelumnya digulung dengan daun pisang. Gulungan daun pisang diisi beras ketan dicampur santan kelapa, kemudian dimasukkan ke ruas bambu, lalu dibakar sampai matang.

Lambang urek/lindang urek adalah tingkatan upacara adat tertinggi yang ditandai dengan penyembelihan kerbau dan ada kesenian anak nagari.

Lapek adalah merupakan salah satu kue tradisional Minangkabau yang terbuat dari tepung ketan atau tepung beras atau sagu yang dikukus dan dibungkus daun pisang.

Lasuang adalah peralatan untuk menumbuk padi atau beras yang terbuat dari batu atau kayu.

Maanta panindai jo manjapuiak marapulai adalah kegiatan yang dilakukan oleh mempelai perempuan dan keluarganya di hari perhelatan untuk menjemput mempelai laki-laki ke rumahnya.

Maanta pulang adalah acara mempelai perempuan diantar pulang ke rumahnya oleh kerabat dari mempelai laki-laki.

Makanan Tradisional adalah makanan dan hidangan yang dikonsumsi yang diwariskan secara turun-temurun.

Makanan Tradisional Minangkabau adalah makanan asli dan khas daerah Minangkabau, di mana dalam proses pengolahannya sangat dikuasai dan cita rasanya sangat sesuai dengan masyarakat Minangkabau.

Makanan upacara adat Minangkabau adalah makanan yang dihidangkan pada suatu acara yang sudah diwariskan secara turun-temurun dengan kepercayaan masyarakat etnis Minangkabau

Malam bainai adalah memerahkan kuku jari dan kaki dengan inai di rumah mempelai perempuan oleh saudara dari pihak ayah.

Mambaleh talam adalah membalas pembawaan yang dibawa pihak mempelai perempuan pada waktu mengunjungi mertuanya.

Manapiak bandua adalah menjumpai keluarga laki-laki oleh keluarga perempuan untuk memperkenalkan diri.

Manjalang manjinjang adalah acara kedua penganten bersama dengan seorang kerabat membawa hadiah mengunjungi *ninik* mamak dan keluarga ayah masing-masing.

Manjalang mintuo adalah kegiatan berkunjung ke rumah mempelai wanita dan ke rumah mempelai laki-laki.

Manjapuiak marapulai adalah acara menjemput mempelai laki-laki oleh pihak perempuan untuk dipersandingkan di rumah mempelai perempuan.

Manjonguak gulai adalah kegiatan ibu-ibu dari pihak laki-laki mendatangi rumah pihak perempuan untuk melihat persiapan perhelatan.

Manotok ari adalah kegiatan ibu-ibu dari pihak perempuan mendatangi keluarga laki-laki menyampaikan jadwal pernikahan dan perhelatan.

Marosok adalah kegiatan awal untuk penjajakan menjodohkan yang dilakukan oleh keluarga.

Minangkabau adalah kelompok etnis asli Nusantara yang wilayah persebarannya meliputi kawasan yang kini masuk ke dalam provinsi Sumatera Barat (kecuali kepulauan Mentawai) separuh dataran Riau, bagian utara Bengkulu, bagian barat Jambi, pesisir barat Sumatera Utara, barat daya Aceh.

Pai balanjo adalah kegiatan ibu-ibu dari pihak perempuan secara berombongan ke pasar hendak berbelanja membeli kebutuhan untuk persiapan perhelatan.

Palai adalah masakan yang menggunakan ikan kecil-kecil yang diberi bumbu dan parutan kelapa yang di makanan bungkus dengan daun dan dibakar.

Pangek adalah teknik memasak khas Minang dengan mengentalkan racikan bumbu terlebih dahulu sebelum memasukkan bahan seperti ikan, nangka dengan rasa pedas.

Pangua adalah peralatan untuk mengukur kelapa yang terbuat dari kayu.

Pararakan adalah pelaksanaan marak penganten pada acara berkunjung ke rumah kerabat ayah dan mertua.

Penghulu adalah merupakan kaum keluarga yang diangkat oleh anggota keluarga untuk mengatur semua permasalahan kaum atau suku.

Perkawinan adat Minangkabau adalah merupakan salah satu peristiwa penting dalam siklus kehidupan untuk membentuk keluarga kecil baru pelanjut keturunan dan bagi lelaki minang merupakan proses untuk memasuki lingkungan baru.

Persukuan adalah merupakan basis organisasi sosial, sekaligus tempat pertarungan fundamental.

Pinang-maminang adalah meminta secara resmi persetujuan perkawinan anak kemenakan.

Pinjaram adalah salah satu kue atau jajanan tradisional khas suku Minangkabau, yang berbahan dasar tepung beras dan gula jawa atau aren yang digoreng.

Rakik adalah cemilan bentuknya bundar sejenis rempeyek, terbuat dari tepung beras yang diberi bumbu, dan ditambah kacang tanah atau ikan kering.

Randang adalah masakan Minangkabau yang berbahan dasar daging. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak suhu rendah dalam waktu lama dengan menggunakan aneka bumbu dan rempah dan santan.

Rumah gadang adalah nama untuk rumah adat etnis Minangkabau yang merupakan rumah tradisional dan diberi lain rumah *bagonjong* atau rumah *baanjuang*.

Sampadeh adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau yang berbahan baku daging, ikan yang diolah dengan berbagai bumbu yang berkuah kental yang mempunyai ciri khas pedas dan asam.

Sate Padang adalah sebutan untuk tiga jenis varian sate di Sumatera Barat, yaitu sate Padang, sate Pariaman, dan sate Padang Panjang. Sate Padang memakai bahan daging sapi, lidah, atau jeroan dengan bumbu kuah kacang atau dari tepung beras dan santan yang diberi bumbu yang khas dengan rasa pedas.

Upacara adat Minangkabau adalah merupakan warisan turun-temurun yang diadakan sesuai dengan kepercayaan masyarakat minangkabau.

Upacara kematian adalah acara keagamaan yaitu melayat ke rumah orang yang meninggal.

Upacara khatam Qur'an adalah acara apabila anak selesai menamatkan bacaan Al-Qur'an diadakan beramai-ramai di masjid dan diarak keliling *kampuang* dan diakhiri makan bersama.

Upacara maulud nabi adalah acara keagamaan dalam rangka memperingati kelahiran nabi Muhammad Saw. yang dilaksanakan di masjid.

Upacara sunat rasul adalah acara syukuran setelah anak lelaki melaksanakannya khitanan akan dudukan di pelaminan.

Upacara turun mandi adalah upacara syukuran atas kelahiran anak dengan memotong seekor kambing dan dimakan bersama.

Wajik adalah kue dibuat dari campuran beras ketan, gula jawa/pasir yang dicampur parutan kelapa yang dimasak sampai kental dan bisa dicetak.



INDEKS

A

- Ai aka*, 35, 187
- akekah, 146
- Alam Takambang Jadi Guru*, 1-2, 5, 183-184, 187
- alim ulama, 20
- Alu, xiii, 38, 48-49, 187
- anak daro, xiv, xv, 79-81, 87-105, 110, 112-115, 120, 122, 124
- anak pisang, 111-112, 149-150

B

- bagindo*, 26
- bako, xv, 81, 91, 96-97, 103, 105, 108, 111-113, 127, 146, 149-150, 152
- Balango*, xiii, xv, xvii, 40-41, 86, 134-135, 175, 187
- baralek*, 5, 26, 30, 78, 83, 92-93, 96, 98-100, 109, 188
- Bareh Randang*, xv, xvii, 122-123, 167
- Basandiang*, xiv, 26, 93
- baselo*, 140
- basimpuah*, 140
- batimbang tando*, 80, 106, 108, 119, 188
- Batu lado, xiii, 41, 188
- budaya, v, vi, ix, 1-2, 4-8, 19-22, 25-26, 78, 97, 140, 145, 183-184
- Bundo kanduang*, 85, 87-89, 115

C

- cadiak pandai*, 20, 107
- Cancang*, 87
- carano*, 101, 109, 111-112
- Cindua*, 35

D

- dadiah*, 35, 187-188
- Danau, xiii, 15
- Dandang, xiv, xv, xvii, 44, 134, 174-175
- dendeng batokok, 7
- dialek, 19, 23, 47
- dubalang*, 85-86, 99, 115

G

- Garejoh*, xiv, 45, 188
- gelamai, 3, 31
- gempa bumi, 16
- Geografis, ix, xiii, 13-14
- gilingan bareh, 46
- gulai kapau, 7

I

- Iklm, 14

K

kacik, 47

Kalamai, xv, 122, 124, 127

kampia, 47-48

kebudayaan, v, ix, 1, 4, 19, 21, 77-78,
144-145, 148, 183, 189

kembang loyang, xiv, 41-42, 113,
129, 131

kudo-kudo, 116, 118, 184

Kuliner Minangkabau, iv, v, vi, vii, 4,
7, 183, 189, 198

L

Lamang, xv, xvii, 129-130, 133, 168-
169, 189

Lapek, xv, xvi, 126, 131, 133, 157,
180, 189

Lasuang, xiv, 48-51, 189

lauk-pauk, xiii, 3-4, 29-30, 33, 111,
140, 181-182

Luhak, vi, 5, 19, 26, 36, 78-80, 82,
119, 146

Lulak, xiv, 49-50

M

malam *bainai*, 80-81, 83, 91, 190

maminang, 26, 80, 98-99, 105-106,
108, 119

Manjalang, xiv, xv, 80-83, 97, 104-107,
110, 114-115, 122, 129, 185, 190

marapulai, xiv, xv, 26, 78, 80-81, 83,
88-90, 92-106, 109-110, 112-
115, 120, 122, 124, 127-131,
184, 190

maresek-resek, 98

Marosok, 82-83, 190

memasak, xi, 2, 7, 40, 44, 55-56, 60,
134, 174, 184, 192

menggoreng, 41

Minangkabau, iv, v, vi, vii, ix, x, xi,
xiii, xiv, xv, 1-9, 11, 13, 17-31,

36, 43, 56, 75, 77-83, 88, 91, 97,
105-106, 109, 115-116, 118, 134,
139-140, 143, 145-146, 148, 151,
174, 179, 183-184, 187-192, 198

mintuo, xiv, xv, 80-82, 105-106, 110,
114, 129, 185, 190

N

Nasi Kunyit, xvii, 120, 167, 182

Nasi lamak, xvi, 129, 132, 156, 161,
180

niniak mamak, 84-88, 94, 96-97, 115,
139, 152

Nyiru, xiv, 51

P

Panglimo, 85

Pangua, xiv, 51-52, 56, 191

parabuang, 3-4, 8, 30-31, 36; 138-139,
178, 180

Pararakan, xv, 106, 110-112, 191

Pariuak, xiv, 53

parutan, xiv, 47-48, 56-57, 122, 191-
192

Pasu, 57

pencak silat, 21, 115

pengawet, 3, 7, 31

penghulu, ix, xiii, 23, 26-28, 30, 78,
84-85, 90, 94, 109, 115-116, 139-
140, 152, 188, 191

penyedap rasa, 7

perkawinan, ix, xi, 3, 8-9, 24, 26, 77-
80, 82-83, 92, 96-100, 105-106,
115, 119, 121, 129-130, 140,
143, 149, 184, 188, 191

pewarna, 7

pinang maminang, 80, 119

Pinjaram, xvi, 161, 191

R

randai, 24, 115
Randang, xv, xvii, 7, 119-120, 122-123,
129-130, 133, 167, 192, 198
Rangkiang, 25
rumah gadang, xiii, 22, 25-26, 78, 84,
116-117, 192

S

Sala lauak, 131
saluang, 24, 97
Sanduak, xiv, 58
sijobang, 24
Silek, xiii, 24-25
simpadeh, 7
Singgang Ayam, xv, 125, 127, 131, 133
sumandan, 87, 91, 96, 139
sumando, 83-86, 94, 96, 99-101, 105,
107-109, 111-113
Sumatera Barat, v, vi, ix, xiii, 1-2, 4-5,
8, 11-19, 22, 26, 30-31, 33-36,
40-41, 43, 50, 52-53, 57, 75, 141,
146, 187, 191-192
súrau, xiii, 17-18, 21, 25, 151, 182

T

talempong, 24, 115
tambo, 20
Tapanuli, 11
Tapisan, xiv, 47-48, 58-59
tari, 24, 115
tembikar, 40, 53-56
tumbuak, 59
Tungku, xv, xvii, 79, 135, 175-176
Tutuduk, 59

U

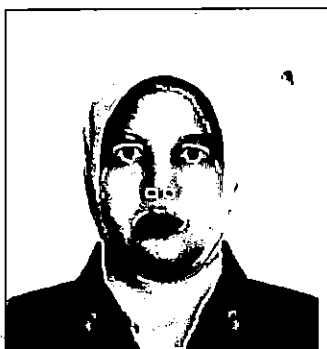
upacara adat, vi, x, xi, xvi, 2-6, 8-9,
30-31, 42-43, 53, 55-56, 77-79,
98, 105, 115-116, 119, 139-140,
143, 148, 184, 188-190, 192
upacara keagamaan, vi, x, 5, 78, 140,
143, 174

W

Wajik, 3, 31, 120, 129-132, 192

[Halaman ini sengaja dikosongkan]

PROFIL SINGKAT PENULIS



Dr. Elida, M.Pd., lahir tahun 1961 di Belawan, menjadi Dosen Tetap di Jurusan Kesejahteraan Keluarga sejak tahun 1987 dan memperoleh kesarjanaan Pendidikan Tata Boga (1986), S-2 Program Studi Teknologi Pendidikan di IKIP Jakarta (1998). S-3 Bidang Ilmu Pendidikan di Program Pascasarjana Universitas Negeri Padang (UNP), (2011). *Sandwich Program* dan terdaftar sebagai *visiting scholar* di

semester Autum dan Winner di OHIO State University USA (2008-2009).

Tulisan/artikel yang pernah ditulis, di antaranya *Pengaruh Metode Mengadon dan Penggunaan Oven dengan Berbagai Bahan Bakar terhadap Kualitas Roti* (jurnal), *Makanan Ibu Hamil* (buku), *Makanan Anak Balita* (buku), *Kimia Makanan* (buku), *Peralatan Dapur* (buku), *Penanggulangan Gizi Buruk melalui Analisa Sikap dan Kebiasaan Ibu dalam Mengatur Makanan Keluarga* (jurnal), *Studi Tentang Penderita Busung Lapar* (jurnal), *Kurikulum Berbasis Kewirausahaan pada Program Studi Tata Boga D3, Unit Produksi pada Pendidikan Kejuruan sebagai Implementasi dari Proses Pembelajaran yang Berorientasi pada Produk Industri yang Kreatif, Unit Produksi sebagai Wadah Implementasi Kewirausahaan pada Program Studi Tata Boga, Penilaian Teori dan Praktek Program Studi Tata Boga, Ketergantungan Masyarakat Sumbar dalam Penggunaan Bumbu Basah pada Pengolahan Makanan Tradisional,*

Kuliner Minangkabau, Metode Penelitian Kuliner, Randang Makanan Khas dan Adat Minangkabau, Penerapan Musik pada Pembelajaran Praktek di SMK, Pengembangan Modul Pembelajaran pada Mata Kuliah Gastronomi (disampaikan dalam seminar nasional dan internasional).