



TRADISI DAN MAKNA FILOSOFI KULINER MINANGKABAU

Waryono¹

¹Universitas Negeri Padang

E-mail: waryono19812015@ft.unp.ac.id

Abstrak

Tujuan penulisan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan tentang tradisi dan makna filosofis kuliner Minangkabau. Harapannya bermanfaat sebagai referensi bagi generasi muda Minangkabau dalam memilih makanan tradisional untuk disajikan pada upacara adat maupun ritual keagamaan. Studi pustaka (*library research*) dipilih sebagai metode dalam mencapai tujuan dengan mempelajari buku, artikel dan *website* terkait dengan budaya kuliner Minangkabau. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan analisis interaktif yang terdiri dari pengumpulan data, penyajian data, reduksi data dan penarikan kesimpulan. Minangkabau memiliki tradisi malamang dan maantaan pabukoan yang masih berlangsung hingga saat ini. Terdapat beberapa rutinitas tradisi upacara yang selalu ditemani dengan aneka kuliner tradisional, seperti lamang, nasi kunyik, nasi lamak, rendang, sambareh, pinyaram, lapek bugih, galamai. Makna yang terkandung dari makanan yang dihidangkan secara filosofis menggambarkan tentang keberadaan dari pemimpin adat di Minangkabau, menurut musyawarah dan mufakat para leluhur terdahulu, ikatan silaturahmi dan mengajarkan saling berbagi, kesabaran, kehalalan, ketelitian, cerminan ketataan dan kecintaan

Kata kunci: Kuliner Minangkabau, Makna, Tradisi.

Tradition and Meaning Of Minangkabau Culinary Philosophy

Abstract

The purpose of writing this article is to describe the traditions and philosophical meanings of Minangkabau culinary. The hope is that it will be useful as a reference for the younger generation of Minangkabau in choosing traditional foods to be served at traditional ceremonies and religious rituals. Library research was chosen as a method to achieve the goal by studying books, articles and websites related to Minangkabau culinary culture. The collected data was then analyzed using interactive analysis consisting of data collection, data presentation, data reduction and drawing conclusions. Minangkabau has a tradition of malamang and maantaan pabukoan which is still ongoing today. There are several routine ceremonial traditions that are always accompanied by various traditional culinary delights, such as lamang, nasi kunyik, nasi lamak, rendang, sambareh, pinyaram, lapek bugih, galamai. The meaning contained in the food served philosophically describes the existence of traditional leaders in Minangkabau, according to the deliberation and consensus of the previous ancestors, the bond of friendship and teaching sharing, patience, halal, thoroughness, a reflection of obedience and love

Keywords: Meaning, Minangkabau Culinary, Tradition.

PENDAHULUAN

Makanan tradisional atau makanan lokal merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan mudah untuk dikenali. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut. Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi. Makanan lokal khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih melestarikan cara

lama. Walaupun sudah ada modifikasi atau variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah.

Masing-masing daerah memiliki keunikan dan cita rasa tersendiri dalam membuat makanan sesuai dengan kondisi dan budaya masyarakat masing-masing daerah. Seiring dengan perkembangan zaman kemampuan masyarakat masing-masing daerah mengolah makanan khasnya semakin meningkat dan cita rasa yang dihasilkan pun semakin sempurna dan semakin bervariasi serasi dengan selera masyarakatnya, sehingga mampu menjadi daya tarik orang untuk menikmatinya. Ada makanan tersebut yang dibuat dalam bentuk makanan yang mengenyangkan dan minuman yang menyegarkan dan ada juga berupa makanan penganan yang menjadi ciri khas daerahnya. Semua makanan yang diolah tersebut tercipta berdasarkan tuntutan kondisi masyarakat dan berdasarkan bahan yang terdapat di daerah tersebut. Makanan dalam kehidupan sehari-hari di samping sebagai kebutuhan fisik juga mempunyai makna-makna tertentu yang dianggap mampu memberikan makna simbolik sehingga mampu mewujudkan apa yang ingin dicapai manusia. Berbagai jenis makanan dalam hubungan kebutuhan upacara-upacara telah menimbulkan makna yang menimbulkan ketentraman dan keselarasan dalam hidup bermasyarakat.

Diantara beberapa makanan tersebut ada yang khusus dibuat untuk makanan dalam acara ritual upacara adat dan menyambut hari besar keagamaan masyarakat. Bahkan keberadaan makanan itu sangat menentukan terlaksananya kegiatan upacara masyarakat dan menjadi identitas dalam upacara tersebut, baik dalam upacara adat maupun upacara keagamaan. Apabila dalam upacara tersebut tidak terdapat makanan khas itu, mereka merasa upacaranya tidak lengkap dan merasa khawatir dianggap tidak menghormati jalannya upacara. Bahkan demi untuk menghadirkan makanan tersebut dalam pelaksanaan upacara tersebut, sebagian masyarakat ada yang sudah menabung dari beberapa bulan sebelumnya dan ada juga yang berhutang kepada tetangga demi mewujudkan makanan tersebut, karena merasa malu khawatir akan dipergunjingkan tetangga. Itulah sebabnya budaya makanan di Minangkabau masih bertahan sampai sekarang.

Minangkabau dikenal kaya dengan makanan tradisional, baik dalam bentuk dalam bentuk makanan khas dalam tradisi upacara kebudayaan masyarakat, maupun dalam bentuk makanan khas wisata kulinernya. Selain itu kuliner Minangkabau juga terkenal dengan kelezatan rasanya, hal ini terbukti makanan “rendang” salah satu kuliner yang berasal dari Minangkabau, sampai sekarang tetap menjadi makanan terlezat di dunia. Berdasarkan poling bertajuk *World 50 Best Foods*, CNN Go tahun 2011 merilis poling tersebut ternyata hasilnya “rendang” menduduki urutan pertama sebagai makanan terlezat di dunia dengan mengalahkan berbagai makanan dari negara lain. Realita ini menjadi fakta bahwa masyarakat Minangkabau memiliki kemampuan yang luar biasa dalam mengolah makanan. Selain itu kenyataan tersebut juga mencerminkan kepada dunia betapa kayanya kuliner yang terdapat di Minangkabau, baik makanan khas sehari-hari, maupun makan yang disajikan dalam upacara adat dan keagamaan. Tulisan ini bertujuan untuk mendeskripsikan tradisi dan makna filosofis kuliner Minangkabau. Harapan penulis yang mendasari adalah artikel ini dapat menjadi referensi bagi generasi muda Minangkabau dalam memilih makanan tradisional untuk disajikan pada upacara adat maupun ritual keagamaan.

METODE

Metode yang digunakan untuk mewujudkan tujuan penulisan artikel ini yaitu studi pustaka (*library research*). Penulis menggunakan bahan referensi seperti buku-buku yang membahas tentang kuliner Minangkabau, artikel penelitian mengenai budaya Minangkabau, dan *website* yang terkait dengan kuliner dan makanan Sumatera Barat. Teknik analisis data menggunakan analisis interaktif Miles dan Huberman yang terdiri dari pengumpulan data, penyajian data, reduksi data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional Minang, sudah terkenal dan dapat dijumpai di seluruh wilayah Indonesia dan bahkan di negara lain. Bagi sebagian orang, masakan Minang bukanlah merupakan sesuatu yang baru, sudah sangat populer. Kalau seseorang yang berada di luar ranah Minang Sumatera Barat ingin mendapatkan masakan tradisional Minang, maka mereka akan langsung mencari Rumah Makan minang. Rumah Makan minang biasanya dapat menyediakan dan melayani tamu dengan menyuguhkan masakan asli Ranah Minang dengan segala perangkat nilai yang menyertainya sesuai dengan kebiasaan dan karakteristik orang Minang (Zaidan, 1985).

Definisi makanan di Ranah Minang Daerah Sumatera Barat adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan diminum berkhasiat bagi tubuh baik dalam bentuk makanan pokok seperti beras atau nasi, maupun berupa lauk pauk, sayur-sayuran, buah-buahan, kue-kue atau penganan serta berbagai jenis minuman. Pada masyarakat Minangkabau, terdapat tiga jenis makanan yaitu makan inti/utama, makanan kedua/tambahan/pengganti, dan makan sampingan. Makan inti/utama adalah makan nasi. Pola makan kedua adalah makanan-makanan tambahan, seperti roti. Sedangkan makan sampingan adalah makanan yang jarang dikonsumsi. Pada waktu makan siang dan makan malam, sebagian besar masyarakat mengkonsumsi nasi putih yang disertai dengan lauk-pauk yang oleh masyarakat Minangkabau disebut *samba*.

Masakan Minang pada dasarnya menggunakan berbagai macam rempah-rempah sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan makanannya, selain itu masyarakat Minangkabau sangat bergantung kepada Kelapa secara keseluruhan dalam pengolahan bahan-bahan makanan seperti santan, air kelapa, minyak kelapa dan batok kelapa dalam setiap pembuatan masakan Minang tersebut. Perpaduan rempah dan bahan dasar lainnya akan menghasilkan beragam jenis masakan seperti rendang, berbagai macam gulai, dan kalio. Selain terkenal dengan makanan bersantan, Masakan Minang juga terkenal dengan rasa pedas dan gurih, bahan utamanya yaitu berasal dari cabe atau dikenal dengan "Lado" atau "Balado" yang artinya ,akanan yang di beri cabe. Masakan balado sangat mudah di temui di berbagai Rumah Makan minang seperti ayam balado, dendeng balado, belut balado, telur balado (Zaidan, 1985).

Masing-masing daerah di Minangkabau juga memiliki makanan khas yang serasi dengan selera masyarakatnya dan keberadaan sumber daya alamnya. Keadaan wilayah alam Minangkabau itu terbagi kepada dua bagian yaitu *darek* dan *rantau*. Daerah *darek* di Minangkabau dikenal dengan sebutan *luhak nan tigo*: yaitu *luhak* Tanah Datar, *luhak* Agam, dan *luhak* Lima Puluh Koto. Ketiga daerah *luhak* disebut sebagai daerah aslinya Minangkabau, sebab dari daerah tersebut tersebarnya masyarakat sampai ke daerah *rantau* Minangkabau.

Luhak Tanah Datar sebagai *luhak nan tuo*, *buminyo lembang*, *aienyo tawa*, *ikannyo banyak*. Petatah petitih ini menggambarkan kondisi alam dan budaya *luhak* yang juga disebut sebagai *luhak nan tuo* ini. *Luhak* Tanah Datar memiliki tanah yang subur akibat abu vulkanik gunung Marapi. Sehingga sebagian besar penduduknya hidup dari hasil pertanian terutama sayur-sayuran. Apalagi dengan kondisi cuacanya dengan udara sejuk. Ikannya banyak merupakan metafora akan kondisi penduduknya yang ramai, statusnya tidak merata. Karena memang dari sinilah dipercaya awal mula kerajaan dan kebudayaan Minangkabau.

Luhak Agam sebagai *luhak nan tengah*, *buminyo angek*, *aienyo karuah*, *ikannyo lia*. Hal ini menggambarkan bahwa kondisi geografis *luhak* agam yang cenderung lebih panas dari wilayah *luhak* tanah datar. Masyarakat *luhak* agam digambarkan emosional, dengan tingkat persaingan tinggi. Penduduk *luhak* nan agam lebih heterogen dan beragam. Karena memang didaerah ini banyak pendatang yang mencari sumber pendapatan. *Luhak* Limo Puluh Koto sebagai *luhak nan bongsu*, *buminyo sajuak*, *aienyo janiah*, *ikannyo jinak*. Hal ini menggambarkan bahwa masyarakat Lima Puluh Kota cenderung homogen, memiliki ketenangan pikiran dan hidup dalam rukun damai. Ikannya Jinak merupakan metafora akan kondisi penduduknya yang ramah.

Suku Minang menyebar ke wilayah pinggiran di luar kawasan inti Alam Minangkabau. Kawasan-kawasan di pinggiran inti Alam Minang inilah yang kemudian disebut nagari Rantau. Pada mulanya, nagari Rantau merupakan tempat pemukiman orang-orang Minang. Lambat laun, Rantau menjadi wilayah kedua Alam Minangkabau yang terpisah dari daerah asalnya. Namun, masyarakat di nagari-nagari Rantau tetap menghubungkan diri dengan kebudayaan nagari asalnya. Masyarakat Rantau selalu mengikatkan diri secara etnik dan kultural dengan Minangkabau. Secara geografis, daerah Rantau dibagi menjadi: Rantau Timur, Rantau Pesisir, Rantau Pasaman, dan Rantau Selatan. Daerah di sepanjang aliran sungai yang mengalir ke pantai timur disebut Rantau Timur. Daerah dataran rendah yang sempit dan membujur sepanjang pantai barat Sumatera Barat disebut Rantau Pesisir, terdiri atas kawasan Tiku, Pariaman, Padang, Painan, dan Indrapura. Di sebelah utara Luhak Agam terletak Rantau Pasaman, terdiri dari Rao, Lubuk Sikaping, Portibi, dan Air Bangis. Di daerah rantau bagian selatan berbatasan dengan Kerinci, terletak di Alahan Panjang, Sungai Pagu, dan Muara Labuh.

Posisi daerah *rantau* terdapat di bagian pesisir dari wilayah *darek* yang berdekatan dengan pantai. Sumber daya alam dari kekayaan dari laut dan pantai ikut mempengaruhi bentuk kuliner yang dihasilkannya. Oleh karenanya sebagian besar daerah *rantau* Minangkabau dikenal dengan makanan spesifik ikan dan berbagai makanan yang bersumber dari laut. Selain itu daerah ini sejak dahulu sampai sekarang juga dikenal sebagai sumber penghasil kelapa yang memiliki santan berkualitas baik dibanding daerah *darek*, sehingga berbagai makanan yang menggunakan bumbu santan di daerah ini lebih lezat rasanya dan penghasil minyak kelapa yang baik.

Keberadaan kuliner pada hakikatnya untuk memenuhi kebutuhan hidup dan bagian dari budaya, demikian juga halnya dengan keberadaan kuliner di Minangkabau. Pelaksanaan upacara adat bagi masyarakat Minangkabau sifatnya lebih cenderung kepada persatuan dan kesatuan dalam bermasyarakat, sedang upacara keagamaan lebih cenderung orientasinya terhadap hubungan manusia dengan Maha Pencipta. Melalui kegiatan upacara bagi sebagian masyarakat merupakan wujud dari sikap manusia yang mematuhi tradisi adat dan ketaatan terhadap keyakinannya. Oleh sebab itu dalam setiap upacara, baik dalam upacara adat maupun upacara keagamaan selalu dilengkapi dengan berbagai macam hidangan makanan untuk menjamu orang yang telah menghadiri upacara tersebut karena orang yang telah hadir itu dianggap ikut serta mendoakan keselamatan dan harapannya.

Fadly Rahman mengemukakan bahwa nilai religi itu berkaitan dengan hal apa saja yang boleh dimakan dan apa saja yang tidak boleh dimakan. Selain nilai tradisi, nilai religi juga turut melandasi budaya makanan suatu daerah sehingga masyarakat menjadi lebih selektif dalam memilih makanan. Keberadaan Islamisasi membawa imbas terhadap pola konsumsi masyarakat Minangkabau dalam mengkomsumsi daging. Semenjak itu masyarakat memiliki makanan khas yang berasal dari olahan daging, seperti sate daging, katupek gulai tunjang, gulai jangek, kalio jengkol dan daging dan gulai bagar.

Penyajian makanan khas tradisional dalam upacara adat dan keagamaan di Minangkabau baik di daerah *darek* maupun daerah *rantau* ada beberapa daerah yang masih bertahan sampai sekarang. Pada masing-masing upacara tersebut terdapat kuliner khas yang selalu disajikan pada saat upacara tersebut seperti acara pertunangan, upacara perkawinan, pesta perkawinan, upacara kematian, upacara kelahiran, batagak penghulu, dan *batagak kudo-kudo*, *maangkek gala (datuak)*, *maacah-an batu* (pemasangan pondasi rumah/ bangunan) dan kegiatan lainnya. Diantara kuliner yang sering disajikan dalam upacara adat tersebut diantaranya nasi kunyik, nasi lamak, rendang, *sambareh*, pinyaram, lapek bugih dan sebagainya. Sedangkan bentuk kuliner yang sering ditemui dalam upacara keagamaan seperti *lamang*, *sambareh* (serabi), pinyaram, dan hidangan lainnya.

Tradisi *Malamang* bagi masyarakat Minangkabau mempunyai makna yang bernilai tinggi. Melalui tradisi tersebut tergambar wujud seorang anak yang berbakti kepada orang tuanya, karena biasanya menjelang Ramadhan si anak selalu meminta maaf kepada orang tuanya. Setiap rumah pada waktu-waktu malamang akan membuat atau memasak lamang di halaman rumah secara gotong royong dengan masyarakat sekitar. Kaum lelaki dan perempuan bahu

membahu membantu, mulai dari penyiapan bahan lamang, persiapan api unggun, mencari bambu, menjaga api agar tetap menyala saat pembakaran lemang, hingga lemang siap dimakan atau dihidangkan. Tradisi malamang tidak hanya sampai membuat lemang saja, tetapi pada malam harinya juga diiringi dengan acara syukuran mandoa (berdoa bersama). *Mendoa* dilakukan sebagai bentuk rasa syukur karena akan menyambut bulan Ramadan. *Mendoa* juga sebagai bentuk kegiatan menjalin silaturahmi antar sesama, serta saling bermaaf-maafan untuk menyambut bulan puasa. Terdapat tiga makna dalam tradisi malamang diantaranya yaitu makna bagi individu dimana tradisi ini memiliki makna yang membuat seorang individu dapat bertanggung jawab atas apa yang dilakukannya pada setiap proses dalam tradisi pembuatan lamang, makna bagi masyarakat terlihat dalam persiapan pelaksanaan tradisi malamang sudah terlihat bentuk kerjasama masyarakat dan bisa meningkatkan solidaritas antar anggota masyarakat dan makna bagi keagamaan dimana tradisi malamang yang dilakukan oleh masyarakat Padang Pariaman saat adanya anggota keluarga yang meninggal juga menyimbolkan adanya penghormatan terhadap leluhur yang sudah lama meninggal.

Lamang merupakan suatu penganan tradisional yang muncul semenjak adanya Islamisasi di Minangkabau. *Lamang* ada berbagai macam, namanya sesuai dengan bahan yang digunakan untuk membuatnya. Ada *lamang* pulut, *lamang* pisang, *lamang* kanji, *lamang* kuning, tetapi tidak semua jenis *lamang* ini yang dibuat dalam upacara tersebut. Untuk upacara Maulid Nabi dan bulan Sya'ban, jenis *lamang* yang dibuat tidak berbeda, hanya saja pada acara bulan Maulid jumlah *lamang* yang dibuat lebih banyak dari bualan Sya'ban. Sedangkan pada acara mengaji di acara kematian selain dari *lamang* pulut dan *lamang* pisang juga dibuat *lamang* kanji dan *lamang* kuning. Cara memasak *lamang* ini termasuk istimewa dibanding makanan lain, karena memasaknya menggunakan bambu yang di dalamnya dilapisi dengan daun pisang muda. Setelah itu dibakar dengan api kayu dan sabut kelapa dengan cara disandarkan pada tonggak kayu yang telah disiapkan sebelumnya. Bahan dasar membuatnya dari beras ketan putih yang dicampur dengan santan, ada juga dari bahan pisang yang dihancurkan dan campur dengan beras dan santan dan ada juga dengan bahan dasar tepung singkong yang dicampur dengan gula merah dan sebagainya. Nama *lamang* tersebut sesuai dengan bahan dasar yang digunakan untuk membuat *lamang*, dan jenis *lamang* yang dibuat juga sesuai dengan bentuk upacara keagamaan yang dilakukan masyarakat.

Masyarakat Minangkabau mengenal *maantaan pabukoan* sebagai tradisi berbagi yang dilakukan oleh seorang menantu perempuan pada saat bulan ramadhan kepada *mintuonya*. Dalam tradisi ini masyarakat Minangkabau diajarkan melakukan silaturahmi dan mengajarkan saling berbagi antara kedua belah pihak keluarga melalui sistem perkawinan. Tradisi *maantaan pabukoan* sudah merupakan budaya yang wajib dilakukan oleh menantu perempuan dalam bulan ramadhan. *Maantaan pabukoan* ini sangatlah sederhana tidak hanya mengantarkan makanan kerumah mintuo maupun kerumah mamak, tetapi juga memiliki makna dari segi nilai islam seperti adanya nilai-nilai berbagi, ketataan dan kecintaan kepada mintuo maupun ke orang yang lebih tua, dan sekaligus cerminan ketaatan sang istri kepada suaminya.

Rendang dikenal sebagai kuliner khas masyarakat Minangkabau yang sampai sekarang masih disebut sebagai makanan terlezat di dunia. Seluruh masyarakat Minangkabau mulai dari Sumatera Barat sampai ke Negeri Sembilan pandai mengolah masakan rendang. Munculnya masakan rendang ini sangat erat kaitannya dengan kebiasaan masyarakat Minang yang suka berpergian/ merantau, karena menurut Fadly Rahman bahwa sifat awet rendang ini disukai untuk dibawa sebagai bekal, baik kala berniaga maupun merantau. Rendang itu dibuat dengan sengaja dimasak sampai matang sehingga berwarna coklat kehitaman agar tidak cepat basi, karena dahulu itu orang Minang suka berpergian menempuh perjalanan selama beberapa hari dan bahkan ada yang sampai seminggu lamanya dapat dijadikan bekal sambal dalam perjalanan. Bahan dasar yang dibuat untuk rendang ini biasanya berasal dari daging, ada daging sapi, daging kerbau, daging ayam tetapi ada juga yang membuat rendang jengkol dan telur puyuh yang dimasak dengan menggunakan santan kelapa. Bumbu yang digunakan untuk memasak rendang ini antara daerah *darek* dan *rantau* Minangkabau tidak jauh berbeda

dalam mengolahnya, diantaranya lengkuas/laos, jahe, kemiri, bawang putih, bawang merah, cabe giling halus, serai, daun jeruk purut, daun kunyit, dan salam serta garam secukupnya. Semua bumbu tersebut digiling halus kecuali daun-daunan dan serai yang hanya dimemarkan saja, lalu diaduk ke dalam santan yang dimasak dengan api sedang. Setelah santannya mendidih sampai keluar minyaknya lalu dimasukkan daging yang sudah dipotong-potong. Kemudian santan dan daging terus diaduk sampai santannya mengering dan mengeluarkan minyak sampai warnanya sudah kehitaman dan berdedak. Biasanya rendang itu disajikan dalam upacara adat, terutama dalam pelaksanaan upacara perkawinan, karena pelaksanaan acara perkawinan itu dahulunya tidak hanya satu hari saja tetapi ada yang tiga hari bahkan ada yang sampai seminggu lamanya. Rendang ini termasuk makanan istimewa yang tahan lama yang tahan sampai berbulan lamanya, sehingga dapat dijadikan sebagai bekal persiapan sambal yang sering disajikan untuk persediaan sambal dalam pesta perkawinan dan hari raya. Bentuk pengolahannya ada yang dibuat tidak sampai kering sehingga disebut rendang basah, sebab isi dan bumbu yang sama dengan memasak rendang kering. Nama rendang ini lebih dikenal dengan nama gulai kalio, baik kalio daging atau ada juga kalio jengkol.

Proses memasak rendang membutuhkan waktu yang cukup lama serta ketelatenan. Oleh sebab itu, proses ini mengajarkan nilai kesabaran bagi pembuatnya. Menurut musyawarah dan mufakat para leluhur terdahulu, rendang adalah masakan tradisional yang memiliki posisi terhormat dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Sebab terkandung empat makna yang kuat pada setiap bahan-bahan pembuatannya, yaitu:

1. Daging (bahan utama rendang)

Melambangkan *Niniak Mamak* dan *Bundo Kanduang*. Pada budaya Minangkabau, *Niniak Mamak* adalah saudara laki-laki dari Ibu dan *Bundo Kanduang* adalah wanita tertua di suatu suku. Keduanya sama-sama memiliki peran penting untuk memberi kemakmuran atas kehidupan *kemenakan* dan anak-anaknya.

2. Kelapa atau *karambia*

Melambangkan kaum intelektual atau yang dalam bahasa Minangkabau disebut *Cadiak Pandai*. *Cadiak Pandai* sendiri adalah orang yang dianggap berpengetahuan luas di suatu kaum. Untuk itu fungsinya mengajari dan merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu.

3. Cabai atau *lado*

Melambangkan lambang alim ulama yang tegas dan pedas dalam mengajarkan agama pada kelompok kaum.

4. Bumbu atau rempah-rempah

Bumbu atau rempah bagi masakan rendang melambangkan setiap individu di Minangkabau. Yang dimana masing-masing individu memiliki perannya sendiri-sendiri untuk memajukan hidup berkelompok.

Nasi kunyik merupakan suatu makanan penganan yang biasa disajikan dalam upacara adat Minangkabau. Budaya membuat kuliner nasi kunyik ini hampir seluruh wilayah di Minangkabau yang membuatnya, hanya waktu penyajiannya ada yang berbeda. Di kawasan daerah *darek* Minangkabau membuat makanan nasi kunyik ini biasanya dalam pelaksanaan upacara adat seperti upacara perkawinan, batagak penghulu dan upacara kematian sedangkan di kawasan daerah rantau ditambah dengan upacara turun mandi. Nasi kunyik dianggap sebagai makanan tradisi dan simbol makanan adat yang dihidangkan untuk menjamu para tokoh adat yang hadir dalam acara perkawinan tersebut, selain itu nasi kunyik juga dijadikan sebagai makanan penganan untuk oleh-oleh atau tanda terima pelaksana acara kepada para undangan yang telah hadir dalam acara perkawinan tersebut. Nasi kunyik tersebut dibungkus dengan daun pisang digabungkan dengan irisan kue bolu atau lapek bugih. Nasi kunyik memiliki makna bahwa anak daro melepaskan masa lajangnya menuju kehidupan berumah tangga yang ditandai dengan warna kuning, artinya anak daro telah diwarnai dan tidak putih lagi. Selain itu, nasi kunyik ini memiliki arti ikatan keluarga yang satu dengan yang lainnya. Sedangkan dalam upacara turun mandi nasi kunyik itu dibuat untuk dibagikan kepada anak-anak yang hadir dalam acara tersebut. Bahan nasi dari nasi kunyik ini adalah beras pulut,

santan garam dan kunyit. Ada juga masakan dari beras pulut ini disebut dengan nasi *lamak* atau nasi lemak. Cara memasaknya juga sama dengan nasi kunyit, tetapi tidak menggunakan adukan air kunyit. Nasi lemak sebagai lambang dari malin, menurut adat sesuai dengan fungsi dan tugasnya dalam kaum dan disebut juga suluh nagari, yang bertugas mendidik anak kemenakan dalam hal beragama dan beradat. Sesuai dengan pepatah “adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah, syarak mangato, adat mamakai.”

Pinyaram adalah sejenis kue adat yang selalu ada dalam upacara adat pernikahan dan pesta datuak, dan upacara keagamaan di Minangkabau terutama di daerah darek ketika menyambut bulan-bulan yang dianggap baik seperti bulan Maulid Nabi Saw, menyambut bulan puasa Ramadhan, hari raya Idul Fitri, Idul Adha termasuk hari Isra Mi'raj. Di Padang Pariaman, menghadirkan kue pinyaram pada upacara kematian, dan juga disajikan dalam upacara khatam Qur'an untuk dihadirkan bersama nasi lemak, kanji dan pisang dan disusun memanjang dihadapan peserta upacara. Bahan dasar dari pinyaram ini terbuat dari tepung beras putih, gula (gula pasir atau gula aren) vanille, garam, garam dan air atau santan dan minyak goreng. Warnanya ada yang kehitaman dan ada yang putih atau kekuningan, sesuai dengan selera pembuatnya. Warna itu dihasilkan dari bahan gulanya, yang agak kehitaman itu dari gula aren, merah, dan warna kuning itu dari campuran air kunyit atau gula agak kekuningan, dan yang putih itu dari gula pasir yang putih. Pinyaram berbentuk *pipih nan buliah dilayangkan*, artinya kelak kepala keluarga dapat memimpin dan bijaksana didalam keluarganya.

Lapek Bugih merupakan penganan kudapan atau hidangan kue tradisional Minangkabau yang bercita rasa manis. *Lapek Bugih* ini termasuk aneka kue yang disukai masyarakat sehingga sampai sekarang masih bertahan menjadi makanan tradisional Minangkabau, terutama daerah Pariaman dan Padang Pariaman. Penyajian penganan ini lebih banyak terdapat di daerah Pariaman dan Padang Pariaman. Bentuk makanannya segitiga dan berbungkus dengan daun pisang yang rasanya lengket tapi manis rasanya. Biasanya disajikan dalam upacara adat seperti Upacara Perkawinan dan Batagak Rumah (membuat pondasi rumah) untuk pelengkap sajian dalam *Jamba Tukang* dan ada juga disajikan dalam upacara keagamaan seperti upacara khitan (sunat) dan termasuk aneka kue yang dibuat dalam acara *maanta pabukoan* bagi menantu perempuan kepada mertua di bulan Ramadhan. Padang Pariaman yang dianggap sebagai daerah yang pertama mengenal penganan kue ini menjadikan *lapek bugih* ini sebagai makanan tradisional dalam upacara adat dan upacara keagamaan. Ditinjau dari sejarahnya, keberadaan *lapek bugih* di Minangkabau memang berasal dari Bugis, Makassar. Pada masa Pariaman menjadi pusat pelabuhan para pedagang dari berbagai daerah dan antar negara yang hendak membeli sumber daya alam di Minangkabau, ada seorang pelayar Bugis yang memperkenalkan kue ini pada masyarakat Minang. Akhirnya sampai sekarang kue menjadi kue tradisional yang masih populer sampai sekarang sebagai makanan pencuci mulut dalam hidangan makan *bajamba* sebagai hidangan penutup sesudah makan. Bahan dasarnya terbuat dari tepung pulut/ketan, kelapa, gula enau/gula pasir, kacang tanah, vanile, dan santan kelapa. Ada juga yang membuat *lapek bugih* menggunakan bahan dasar tepung pulut hitam dan ada juga yang membuat mengolah dengan menggunakan keduanya.

Sambareh nama lain dari sarabi penganan tradisional yang terdapat di Minangkabau. Sebutan nama sambareh ini terdapat di daerah Kabupaten Padang Pariaman, termasuk juga kota Pariaman. Makanan ini termasuk jenis kuliner tradisional yang selalu dibuat masyarakat Padang Pariaman dalam upacara keagamaan, karena membuatnya dalam rangka memperingati perayaan Isra Mikraj dibulan rajab, sehingga bulan rajab disebut oleh masyarakat Padang Pariaman dengan sebutan bulan *sambareh*. Keberadaannya juga dimulai semenjak adanya islamisasi di Minangkabau yang dibawa oleh Syekh Burhanuddin. Ditinjau dari waktu pelaksanaan tradisinya, makanan *sambareh* ini hampir mirip dengan *khanduri apam* yang dilaksanakan dibulan rajab di Aceh dalam rangka memperingati Isra' Mikraj Nabi Muhammad Saw. Bagi masyarakat Padang Pariaman bulan Rajab termasuk bulan yang istimewa sehingga nama bulan Rajab ini disebut dengan nama bulan *sambareh*. Biasanya dalam rangka memperingati hari Isra' Mikraj di bulan Rajab masyarakat Padang Pariaman

merayakannya dengan berdoa yang dipimpin oleh tuanku (ulama) setempat. Hidangan khas yang dibuat ketika itu adalah *sambareh*, sebagai penganan hidangan penutup setelah menyantap hidangan. Selain itu setiap menantu perempuan menghantar penganan *sambareh* ini ke rumah mertuanya.

Galamai, dodolnya orang Minang, sudah lama dikenal sebagai makanan khas warga Kota Payakumbuh. Biasanya, makanan ini menjadi pelengkap “baralek” (pesta pernikahan) ataupun acara adat. Meski hanya makanan tambahan, tapi di balik sepotong galamai, terpendam beribu makna. Proses pembuatan galamai tempo dulu, berlangsung dalam kerja sama yang apik: bahan disediakan kaum ibu dan pengadukan dalam kualiti dilakukan para pria. Cara mengaduk galamai mempunyai teknik tersendiri yang lazim disebut *mangacau galamai*. Terlalu kacau akan membuat galamai berpelantingan (berserakan). Sebaliknya, kurang kacau akan menjadikan galamai seperti kotoran kambing (bergumpulan). Untuk itu diperlukan keseimbangan, kearifan, dan kebijaksanaan. Ketika galamai dalam kualiti matang, makanan tradisional itu juga tidak bisa langsung disantap. Namun, harus dituangkan dulu ke dalam sebuah piring. Bila sudah sedikit dingin, baru dipotong dengan menggunakan pisau tajam. Kalau pisau tidak tajam, galamai tidak akan putus. Segala proses pembuatan galamai itu, diyakini mirip betul dengan karakter masyarakat Kota Payakumbuh. Galamai memberi makna kias bahwa enak tak bisa langsung diputus, manis tak bisa langsung ditelan. Maknanya, dibutuhkan pemimpin arif, bijaksana, dan berani dalam memimpin Payakumbuh. Galamai juga memiliki makna yang sesuai dengan filosofi masyarakat Minangkabau, yakni *tagang bajelo-jelo, kandua badantiang-dantiang*. Artinya, keras, tapi penuh dengan kearifan dan kebijaksanaan. Lunak, tapi berprinsip tegas. Selain filosofi di atas, galamai mengandung arti persatuan. Galamai sulit dipisahkan. Sebab, satu sama lain saling membutuhkan. Ini seakan mengibaratkan kehidupan warga Payakumbuh yang selalu rukun dalam perbedaan. Kulit boleh beda, mata boleh tak sama. Tapi, Payakumbuh adalah Indonesia mini nan indah. Proses asimilasi antara penduduk asli dengan pendatang, sudah berlangsung secara paripurna, sejak dulu kala.

SIMPULAN DAN SARAN

Minangkabau terkenal kental tradisi budaya daerahnya dan kaya dengan kuliner tradisional. Kekayaan kuliner ini didukung oleh sumber daya alamnya dan kemampuan masyarakatnya dalam mengolah makanan menjadi penganan yang bercita rasa lezat. Terdapat beberapa rutinitas tradisi upacara yang selalu ditemani dengan aneka kuliner tradisional. Aktifitas ini selalu dijalankan masyarakat secara rutin setiap tahun, baik dalam berupa upacara adat, maupun upacara keagamaan masyarakat. Makna yang terkandung dari makanan adat yang dihidangkan pada saat upacara adat dan keagamaan secara filosofis menggambarkan tentang keberadaan dari pemimpin adat di Minangkabau yaitu nasi lamak sebagai lambang dari malin, nasi kunyit melambangkan dubalang, pinyaram sebagai lambang urang gadang dalam nagari. Rendang merupakan masakan tradisional yang memiliki posisi terhormat dalam kehidupan masyarakat Minangkabau, yaitu nilai kesabaran bagi pembuatnya, menurut musyawarah dan mufakat para leluhur terdahulu.

Masyarakat Minangkabau mengenal tradisi maantaan pabukoan merupakan budaya yang wajib dilakukan oleh menantu perempuan dalam bulan ramadhan. Tradisi ini bermakna melakukan silaturahmi dan mengajarkan saling berbagi antara kedua belah pihak keluarga melalui sistem perkawinan. Juga tanda ketataan dan kecintaan kepada mintuo maupun ke orang yang lebih tua, dan sekaligus cerminan ketaatan sang istri kepada suaminya.

Minangkabau memiliki warisan kuliner yang patut dilestarikan, terutama kekayaan rasa pada masakan. Kuliner Minangkabau hanya menyajikan makanan yang halal. Teknik memasaknya yang agak rumit serta memerlukan waktu cukup lama, menjadikannya sebagai makanan yang nikmat dan tahan lama. Nilai-nilai yang terkandung di dalam sajian kuliner Minangkabau yakni: nilai budaya, adat, kehalalan, ketelitian, dan kebersamaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Siti. 2017. Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah*, Volume 21 No. 2, Edisi Juli-Desember 2017. Hal: 29-47
- Arlisnawati. 2019. *Makna Simbolik Tradisi Malamang Pada Acara Kematian Bagi Masyarakat Nagari Lareh Nan Panjang Sungai Sariak Kecamatan VII Koto Kabupaten Padang Pariaman*. Skripsi. Padang: STKIP PGRI Sumatera Barat.
- Bapayuang, Yos Magek. 2015. *Kamus Baso Minangkabau*. Jakarta: Mutiara Sumber Ilmu.
- Meuko, Nurlis E. (2018). Rendang Memaknai Filosofi Minangkabau.
<https://www.beritasatu.com/archive/477353/rendang-memaknai-filosofi-minangkabau>
- Mohammad Muslih. 2016. *Filsafat Ilmu: Kajian Atas Asumsi Dasar, Paradigma, dan Kerangka Teori Ilmu Pengetahuan*. Yogyakarta: LESFI-Lembaga Study Filsafat Islam.
- Nadiya. 2020. Begini Filosofi Kudapan Lapek Sagan, Perekat Silaturahmi Diantara Kawan. Diakses 14 Nopember 2021.
<https://www.beritaminang.com/berita/7070/begini-filosofi-kudapan-lapek-sagan-perekat-silaturahmi-diantara-kawan.html>
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2016. *Rijsttafel, Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rifdah Khalisha. 2021. Kenapa Makanan Padang Identik dengan Santan dan Rasa Pedas? Diakses 14 Nopember 2021.
<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/01/28/kenapa-masakan-padang-identik-dengan-santan-dan-rasa-pedas>
- Rony, Aswil. 2001. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Kebudayaan Museum Negeri Aditiyawarman Propinsi Sumatera Barat.
- Sari Bundo. *Filosofi Galamai, Dodol Khas Minangkabau*. Diakses 14 Nopember 2021. 15.20 wib. <https://www.saribundo.biz/filosofi-galamai-dodol-khas-minangkabau.html>
- Santi, Titen Darlis. 2014. *Makanan Hantaran Pada Upacara Perkawinan Di Desa Sungai Abu Kecamatan Hiliran Gumanti Kabupaten Solo Provinsi Sumatera Barat*. Skripsi. Padang: Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP.
- Saydam, Gouzali. 2004. *Kamus Lengkap Bahasa Minang*. Padang: Pusat Pengkajian Islam dan Minangkabau.
- Witrianto, dan Arfinal. 2011. Tradisi dan Pola Makan Masyarakat Tradisional Minangkabau Di Kubung Tigobaleh. Seminar Persidangan Antarabangsa Hubungan Malaysia-Indonesia V (PAHMI V) di University Malaya, Malaysia tanggal 12-14 Juli 2011

- Yahya. 2020. Budaya Melayu (4): Darek dan Rantau dalam Alam Minangkabau. <https://ibtimes.id/budaya-melayu-4-darek-dan-rantau-dalam-alam-minangkabau/>
- Zaidan, Nur Anas; Saaddudin, Yusrizal; dan Yunus, H. Ahmad. 1985. *Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Barat*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Zed, Mestika. 2017. *Saudagar Pariaman Menerjang Ombak Membangun Maskapai*. Jakarta: LP3ES.