

**TRADISI KULINER MASYARAKAT MINANGKABAU:
Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan
Masyarakat Padang Pariaman**

Siti Aisyah

Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang

e-mail:

Abstrak

Minangkabau daerah yang kaya dengan aneka kuliner terkenal kelezatannya. Di setiap daerahnya juga memiliki tradisi yang berbeda dalam menyajikan kuliner tersebut sehingga terbentuk sebuah tradisi tersendiri dalam masyarakat. Padang Pariaman bagian dari daerah rantau Minangkabau memiliki aneka ragam kuliner (makanan) khas yang menjadi budaya masyarakatnya. Ada makanan khas yang dibuat dalam upacara adat dan ada juga dalam upacara keagamaan masyarakat. Keberadaan makanan tersebut dianggap penting dalam upacara tersebut, karena apabila dalam pelaksanaan upacara tersebut tidak membuat makanan tradisi yang biasa dilakukan, maka pelaksanaan upacara dianggap kurang lengkap. Umumnya makanan khas tersebut berbahan dasar beras ketan (pulut) dan santan kelapa, karena Padang Pariaman dikenal dengan sebagai daerah penghasil kelapa yang kental santannya. Diantara makanan yang dihidangkan dalam upacara dalam pelaksanaan tradisi adat seperti rendang, lapek bugis, juadah. Makanan tersebut disajikan dalam upacara perkawinan, batagak penghulu dan batagak rumah. Sedangkan dalam upacara keagamaan, makanan yang disajikan adalah lemang dan sambareh. Penyajian kedua jenis makanan ini menjadi tradisi bagi masyarakat Padang Pariaman. Munculnya tradisi ini seiring dengan penyebaran agama Islam di Minangkabau yang dikembangkan oleh Syekh Burhanuddin. Makanan lemang disajikan dalam upacara maulid nabi setiap bulan Rabiul Awal dan bulan Sya'ban dalam rangka menyambut bulan Ramadhan, bahkan nama bulan sya'ban bagi masyarakat Padang Pariaman lebih dikenal dengan istilah bulan lamang. Demikian juga halnya dengan makanan sambareh disajikan setiap bulan Rajab sehingga bulan ini dikenal dengan sebutan bulan Sambareh.

Kata Kunci: Makanan/Kuliner, Minangkabau, Adat dan keagamaan

Abstract

Minangkabau area rich with various famous culinary delights. In each region also has a different tradition in serving the culinary so that formed a separate tradition in society. Padang Pariaman part of Minangkabau rantau area has a variety of culinary (food) that is typical of the culture of the community. There are typical foods made in traditional ceremonies and there are also in the religious ceremonies of the community. The existence of such food is considered important in the ceremony, because if in the implementation of the ceremony does not make the traditional food tradition is usually done, then the implementation of the ceremony is considered incomplete. Generally these typical foods made from sticky rice (pulut) and coconut milk, because Padang Pariaman is known as a coconut producer region that thick coconut milk. Among the food served in the ceremony in the implementation of traditional traditions such as rendang, lapis bugis, juadah. The food is served in a marriage ceremony, the tradition of inaugurating

penghulu and the tradition of building a house. While in religious ceremonies, food made to serve is lemang and sambareh. Presentation of these two types of food became a tradition for the people of Padang Pariaman. The presence of this tradition along with the spread of Islam in Minangkabau spread by Sheikh Burhanuddin. Lemang food is served in the Prophet's mawl each month Rabiul Beginning and Sha'ban month in order to welcome Ramadan, even the name of the moon of sha'ban for Padang Pariaman society better known as the term lamang. Likewise with sambareh food served every month Rajab so this month known as the month of Sambareh.

Key Words: Food / Culinary, Minangkabau, Custom and religious

A. Pendahuluan

Pembahasan tentang kuliner adalah persoalan yang berkaitan dengan makanan, baik proses memasaknya, cara menyajikannya dan cita rasa yang dihasilkannya. Sedangkan makanan adalah bahan yang dikonsumsi manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Cara mengkonsumsinya ada yang dengan cara dimasak, difrementasi dan ada juga yang dimakan langsung. Pada umumnya setiap makanan dikonsumsi setelah melalui proses dimasak, ada yang diolah dulu menjadi tepung baru setelah itu diolah menjadi makanan, dan ada juga yang melalui proses produksi energi dalam sel yang ditempatkan dalam ruang tanpa oksigen dalam beberapa waktu sehingga menghasilkan makanan dengan cita rasa tersendiri yang disebut melalui proses difrementasi. Namun ada juga makanan yang didapat setelah dipetik dari dahannya bisa langsung dimakan, hal ini biasanya makanan berupa buah-buahan.

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 khususnya 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.

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 khususnya Padang Pariaman masih bertahan sampai sekarang. Padang Pariaman sebagai daerah rantau Minangkabau yang termasuk bagian wilayah kawasan Melayu, termasuk memiliki masyarakat yang masih kental dengan tradisinya dan kuat keyakinan dalam bidang agama.

B. Metode Penelitian

Penelitian mengenai tradisi kuliner masyarakat Minangkabau: aneka makanan khas dalam upacara adat dan keagamaan masyarakat Padang Pariaman menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan lokasi penelitiannya di Padang Pariaman. Bentuk penelitiannya menggambarkan kebiasaan masyarakat dalam melaksanakan tradisi upacara adat dan keagamaan yang berlangsung setiap tahun, karena dalam pelaksanaan upacara tersebut ditemukan beberapa jenis makanan yang dianggap penting yang dan memiliki nilai bagi masyarakat dalam pelaksanaannya. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui kajian kepustakaan (*library research*), pengamatan (*observation*) dan

wawancara (interview) yang tidak terstruktur. Setelah semua data terkumpul, kemudian data tersebut diolah dan dianalisis dengan menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif.

C. Pembahasan

1. Kuliner Tradisional Masyarakat Minangkabau

Minangkabau dikenal kaya dengan makanan tradisional, baik dalam bentuk dalam bentuk makanan khas dalam tradisi upacara kebudayaan masyarakat, maupun dalam bentuk makanan khas wisata kuliner. Selain itu kuliner Minangkabau juga terkenal dengan lezatnya rasanya, hal ini terbukti makanan “rendang” salah satu kuliner yang berasal dari Minangkabau, sampai sekarang tetap menjadi makanan lezat di dunia. Berdasarkan poling bertajuk *World 50 Best Foods*, CNN Go tahun 2011 merilis poling tersebut ternyata hasilnya “rendang” menduduki urutan pertama sebagai makanan lezat di dunia dengan mengalahkan berbagaimakanan dari negara lain.¹ 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.

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.² 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.

Moertjipto menjelaskan dalam tulisannya Fadly Rahman bahwa tradisi makan menjadi ciri khas aspek religi dalam tradisi selamatan. *Selamatan* itu diadakan untuk kepentingan individual, menyangkut siklus hidup seseorang sejak masa sebelum lahir hingga meninggal dunia, diyakini sampai seribu hari sesudah orang meninggal dunia masih dilansungkan, dan *selamatan*, yang diadakan untuk kepentingan suatu kelompok.³ Bentuk makanan yang disajikan biasanya merujuk kepada kebiasaan leluhurnya, karena upacara yang dilakukan juga merupakan warisan tradisi nenek moyangnya.

Dalam konsep sejarah Minangkabau lama keadaan wilayah alam Minangkabau itu terbagi kepada dua bagian yaitu *darek* dan *rantau*.⁴ Daerah *darek* di Minangkabau dikenal

¹Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia*, Jakarta, PT. Gramedia Pustaka Utama, 2016, h.1

²Aswil Rony, *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*, Padang: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Kebudayaan Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat “Adityawarman” 2001, h. 1

³Fadly Rahman, *Rijsttafel, Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*, Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama, 2016, h. 104

⁴Menurut tulisan Mestika Zed istilah *rantau* pada daerah pesisir Minangkabau itu disebutkan karena daerah ini sebagai tempat merantau orang Minangkabau. Mestika Zed, *Saudagar Pariaman*

dengan sebutan *luhak nan tigo*: yaitu *luhak* Tanah Datar, *luhak* Agam, dan *luhak* Lima puluh Kota⁵. Ketiga daerah *luhak* disebut sebagai daerah aslinya Minangkabau, sebab dari daerah tersebut tersebar masyarakat sampai ke daerah *rantau* Minangkabau. Daerah Padang Pariaman, dahulunya dikenal dengan nama *Piaman* atau Pariaman yang posisinya terdapat di daerah *rantau* Minangkabau. Ditinjau dari sejarah Islam di Minangkabau daerah ini dikenal sebagai pusat penyebaran Islam yang dibawa oleh Syekh Burhanuddin dengan pusatnya di Ulakan, kemudian terus menyebar ke seluruh wilayah alam Minangkabau.

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. Daerah *Piaman*, (Kota Pariaman dan Padang Pariaman) termasuk bagian 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 rasa dan penghasil minyak kelapa yang baik. Itulah sebabnya kelapa yang berasal dari Padang Pariaman selalu diekspor ke daerah *darek* guna memperlezat cita rasa makanan yang

mereka dalam memenuhi kebutuhan sehari-harinya.

Keberadaan kuliner itu pada hakikatnya untuk memenuhi kebutuhan hidup dan bagian dari budaya, demikian juga halnya dengan keberadaan kuliner di Minangkabau yang memiliki cita rasa yang terkenal dengan kelezatannya. Antara daerah *darek* dan *rantau* pada hakikatnya memiliki kesamaan dalam pelaksanaan upacaranya, demikian juga halnya dalam mengolah makanan baik dalam menggunakan bumbu dan bentuk pengolahannya juga tidak berbeda baik dalam namanya, jenisnya, jenis peralatannya, maupun tata cara pelaksanaannya.⁶ Seiring dengan perkembangan zaman budaya makanan itu terus berlanjut diturunkan kepada anak cucunya, sehingga diyakini sebagai sebuah tradisi yang oleh generasi penerusnya.

Masing-masing daerah di Minangkabau juga memiliki makanan khas yang serasi dengan selera masyarakatnya dan keberadaan sumber daya alamnya. Meskipun antara daerah *darek* dan *rantau* pada dasarnya memiliki kesamaan dalam membuat makanan khas. Daerah *rantau* memiliki makanan khas yang terbuat dari sumber alam dari laut seperti ikan udang dan lainnya. Semenjak penyebaran Islam yang dilakukan oleh Syekh Burhanuddin masyarakat Padang Pariaman mulai beralih mengolah makanan dari daging sehingga sejak saat itu Padang Pariaman memiliki kuliner khas yang berasal dari daging.

Menerjang Ombak Membangun Maskapai, Jakarta: LP3ES, 2017, h. 16-17

⁵*Luhak* Tanah Datar terletak di kaki gunung Merapi dan gunung Sago, *luhak* Agam terletak di sebelah barat gunung Merapi dan sebelah utara gunung Singgalang, sedangkan *luhak* Lima Puluh Kota

terletak di sebelah utara dan barat gunung Sago, Lihat Amir Sjarifoedin Tj. A., *Minangkabau, dari Dinasti Iskandar Zulkarnain sampai Tuanku Imam Bonjol*, Jakarta, PT. Gria Media Prima, 2011, h.10-11

⁶Aswil Rony dkk., h. 2

Fadly Rahman mengemukakan bahwa nilai religi itu berkaitan dengan hal apa saja yang boleh dimakan dan apa saja yang tidak boleh dimakan.⁷ Selain nilai tradisi, nilai religi juga turut melandasi budaya makanan suatu daerah sehingga masyarakat menjadi lebih selektif dalam memilih makanan. Syekh Burhanuddin mengajarkan masyarakat untuk selalu memakan makanan yang halal melalui tradisi yang berkembang di daerah tersebut. Dahulunya masyarakat Padang Pariaman hanya mengolah makanan dari laut, seiring dengan proses islamisasi yang dijalankan oleh Syekh Burhanuddin, mereka mulai mengenal makanan yang terbuat dari daging.

Keberadaan islamisasi membawa imbas terhadap pola konsumsi masyarakat Minangkabau dalam mengkonsumsi daging.⁸ Semenjak itu Pariaman memiliki makanan khas yang berasal dari olahan daging, seperti sate daging, katupek gulai tunjang, gulai jangek, kalio jengkol dan daging dan gulai bagar. Sebagai buktinya kuliner sate *Piaman* dan Sate *Ajo* merupakan makanan khas yang berasal dari Pariaman sudah tersebar sampai ke seluruh daerah di Indonesia. Ada juga yang menyebutnya sebagai Sate Padang, karena Padang Pariaman terdapat di Propinsi Sumatera Barat dengan ibu kota Propinsinya Padang.

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 upacara perkawinan, upacara kematian, upacara kelahiran, batagak penghulu, dan batagak kudo-kudo. Diantara kuliner yang sering disajikan dalam upacara adat tersebut diantaranya nasi kunyik, nasi lamak, pinyaram, lapek bugih dan sebagainya. Sedangkan bentuk kuliner yang sering ditemui dalam upacara keagamaan seperti *lamang*, *sambah* (serabi), pinyaram, dan hidangan lainnya. Masing-masing upacara tersebut diawali doa yang dipimpin tokoh ulama dibarengi dengan makanan jamba dan ada pula yang hanya dengan diletakan diatas dulang dan hidangan saparah saja. Biasanya setiap upacara tersebut selalu dihadiri pemimpin atau tokoh adat, alim ulama, cadiak pandai dan urang sumando serta tokoh pemuda dan para undangannya.

2. Tradisi Kuliner Masyarakat Padang Pariaman

Padang Pariaman⁹ merupakan daerah rantau Minangkabau yang 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 panganan yang bercita rasa lezat. Kekayaan sumber daya alam laut di Padang Pariaman menjadikan daerah ini memiliki jenis kuliner khas spesifik dari laut yang sangat digemari oleh wisatawan pantainya, sehingga disepanjang pantai tersebut terdapat beberapa warung makan yang

⁷Fadly Rahman, *Rijsttafel, Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*, h. 28

⁸Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia*, h. 31

⁹Salah satu kabupaten yang terdapat di Sumatera Barat yang dahulunya dikenal dengan sebutan *Piaman laweh* (Pariaman Luas), karena termasuk Kota Padang sampai tahun 1980 dan Mentawai sampai tahun 1999 dan Kota Pariaman sampai tahun 2002.

membuat berbagai macam masakan dari ikan dan udang dan lainnya. Selain itu Zusneli Zubir juga menambahkan bahwa kelezatan rasa masakan daerah ini terletak pada santan kelapa yang pekat dan kental,¹⁰ sehingga setiap makanan yang menggunakan santan menjadi terasa lebih lezat dibanding daerah lain.

Di daerah ini 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. Dalam hal ini mereka seperti memiliki kalender tersendiri yang menjadi acuan dalam aktifitas mereka dalam setahun. Menurut Armaidi Tanjung kalender tersebut dijadikan bagi masyarakat *Piaman* (Kabupaten Padang Pariaman dan Kota Pariaman) sebagai tanda penentu umur dan acuan rencana kerja kedepan, seperti dalam menentukan kapan diluncurkan kapan waktu diluncurkan acara pertunangan, pesta perkawinan, *batagak kudo-kudo*, *maangkek gala (datuak)*, *maacah-an batu* (pemasangan pondasi rumah/bangunan) dan kegiatan lainnya.¹¹

Bagi masyarakat Padang Pariaman pelaksanaan upacara tradisional sebagai warisan budaya dari nenek moyang mereka dahulu

suatu tradisi yang harus selalu dilaaksanakan, karena melalui upacara tersebut sebagai bukti keberadaan dan ketaatan mereka terhadap tradisi dan agama yang dianutnya. Tradisi *Malamang* bagi masyarakat Padang Pariaman yang dilaksanakan dibulan Sya'ban bagi penganut tarikat Syatary memiliki makna yang bernilai tinggi dimata masyarakatnya. Melalui tradisi tersebut tergambar wujud seorang anak yang berbakti kepada orang tuanya, karena biasanya menjelang Ramadhan si anak selalu meminta maaf kepada orang tuanya dengan cara berdoa yang bersama yang dipimpin oleh Tuanku di daerah tersebut.¹²

Setiap melaksanakan upacara tersebut, masyarakat Padang Pariaman membuat makanan khas yang menjadi identitas pelaksanaan upacara tersebut. Semua makanan yang dimasak berdasarkan tradisi yang diwariskan dari nenek moyangnya secara turun temurun, baik proses memasaknya, bahan yang digunakannya, penyajiannya dan cita rasanya. Itulah sebabnya kebiasaan tersebut tetap berlansung sampai sekarang di Padang Pariaman ada beberapa jenis makanan yang selalu dibuat dalam setiap upacara adat dan keagamaan.

a. Kuliner dalam Upacara Adat

¹⁰Zusneli Zubir, Kuliner Pantai Barat Sumatera: Studi Kasus Masakan Tradisional Khas Padang Pariaman Dalam Perspektif Sejarah, *Makalah*, Padang, Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB), Dirjen Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (T, Th.), h. 10

¹¹Armaidi Tanjung, Kalender Piaman di Mata Armaidi Tanjung, *MinangkabauNews*, Selasa 06 Oktober 2015, Seorang penulis warga Piaman yang tinggal di nagari Sintuak, Kecamatan Sintoga, Kabupaten padang Pariaman, Minangkabaunews.com., Senin, 11 September 2017, Diantara nama-nama nama

bulan dalam kalender Piaman tersebut nama-nama bulan secara berurutan disebut bulan Tabuik, Sapa, Muluik, Adiah Muluik, Adiak Muluik nan Kaduo, Carai, Sambareh, Lamang, Puaso, Rayo, Adiak Rayo dan Haji. Kalender Piaman ini sejalan dengan tahun Hijriyah.

¹²Siti Aisyah dkk., Tradisi Malamang Bagi Masyarakat Padang Pariaman, (Kajian Sosial Budaya), *Penelitian*, Dosen Fakultas Adab dan Humaniora IAIN Imam Bonjol Padang, Padang, Tahun 2015, h. 36

Padang Pariaman termasuk bagian daerah *rantau* Minangkabau memiliki tradisi dan budaya yang tidak jauh berbeda dengan tradisi daerah *darek* yang merupakan daerah asalnya Minangkabau. Begitu juga dalam pelaksanaan tradisi upacara tradisionalnya, penyajian kuliner antara daerah *darek* dan *rantau* memiliki banyak kesamaan, baik dalam tata cara dan penyajian makanannya. Hanya saja ada yang waktu penyajian makanannya yang berbeda, dan ada pula memberi nama hidangan.

1) Rendang



Rendang Daging

<https://www.google.co.id>

Rendang dikenal sebagai kuliner khas masyarakat Minangkabau yang sampai sekarang masih disebut sebagai makanan lezat 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.¹³ 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.¹⁴

Biasanya rendang itu disajikan dalam upacara adat, terutama dalam pelaksanaan upacara perkawinan, karena pelaksanaan acara perkawinan

¹³Fadly Rahman, *Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia*, h. 51

¹⁴Aswil Rony dkk., h. 68

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.

2) Nasi Kuning / Kunik



Nasi Kuning

<https://www.google.co.id>

Nasi kuning merupakan suatu makanan penganan yang biasa disajikan dalam upacara adat Minangkabau. Budaya membuat kuliner nasi kuning ini hampir seluruh wilayah di Minangkabau yang membuatnya, hanya waktu penyajiannya ada yang berbeda. Di kawasan daerah *darek* Minangkabau membuat makanan nasi kuning ini biasanya dalam pelaksanaan upacara adat seperti upacara perkawinan, batagak penghulu

dan upacara kematian sedangkan di kawasan daerah rantau ditambah dengan upacara turun mandi.

Memasak nasi kuning di daerah Padang Pariaman biasanya terdapat dalam upacara perkawinan dan upacara turun mandi. Nasi kuning dianggap sebagai makanan tradisi dan simbol makanan adat yang dihidangkan untuk menjamu para tokoh adat yang hadir dalam acara perkawinan tersebut, selain itu nasi kuning juga dijadikan sebagai makanan penganan untuk oleh-oleh atau tanda terima pelaksana acara kepada para undangan yang telah hadir dalam acara perkawinan tersebut. Nasi kuning tersebut dibungkus dengan daun pisang digabungkan dengan irisan kue bolu atau lapek bugih. Sedangkan dalam upacara turun mandi nasi kuning itu dibuat untuk dibagikan kepada anak-anak yang hadir dalam acara tersebut.

Bahan nasi dari nasi kuning ini adalah beras pulut, santan garam dan kunyit. Cara membuatnya dengan mencuci beras pulut terlebih dahulu, kemudian beras tersebut direndam sebentar. Setelah selesai direndam beras tersebut dimasak dengan cara dikukus dalam *dandang*¹⁵. Ketika beras pulut ini setengah masak lalu diangkat dan dinginkan, kemudian kunyit ditumbuk untuk diambil airnya yang nantinya dicampur dengan santan untuk dimasak pula. Kemudian adukan air kunyit

¹⁵Dandang itu berupa periuk yang diberi batas dari alumuniun yang sudah diberi banyak lobang,

untuk bisa masuk uap panas air yang dipanaskan dibawah alas tiris tersebut.

dengan santan ini diaduk dengan beras pulut yang didinginkan sampai rata sampai semuanya berwarna kuning. Setelah itu adukan beras pulut dengan kunyit ini sehingga jadilah nasi kunyit/nasi kunyik.¹⁶ Ada juga masakan dari beras pulut ini disebut dengan nasi *lamak* atau nasi lemak. Cara memasaknya juga sama dengan nasi kunyik, tetapi tidak menggunakan adukan air kunyit. Biasa makanan ini dibuat dalam tradisi Padang Pariaman dalam upacara *Khatam Qur'an*¹⁷, upacara *khitan* (sunat) dan upacara *Batagak Rumah*¹⁸ untuk dibuat penganan *Jamba Tukang*¹⁹. Pada upacara ini juga dihadiri para ninik mamak, urang sumando serta sanak famili.

3) Pinyaram



¹⁶Aswil Rony dkk, h. 63

¹⁷Upacara yang dilakukan untuk merayakan anak-anak yang belajar mengaji Al-Qur'an telah berhasil menamatkan al-Qur'an. Biasanya pada upacara ini jenis sambal yang disajikan gulai kambing untuk dimakan bersama dihadiri guru mengaji dan para orang tuanya. Tempat pelaksanaannya dilaksanakan di surau atau di mesjid dengan mengarak anak-anak tersebut dari tempat belajar mengaji sampai ke mesjid tempat pelaksanaan khatam.

¹⁸Suatu upacara yang dilakukan oleh suatu keluarga yang hendak mendirikan rumah untuk tempat tinggal mereka sekeluarga.

¹⁹Suatu penganan yang disajikan di atas dulang dengan isi nasi *lamak*, agar-agar dan kue dalam piring, disertai dengan nasi dan lauk pauk dan disusun dalam bentuk jamba. Sajian ini dibuat khusus untuk *Tukang Tuo* atau ketua tukang

Pinyaram

<https://www.google.co.id>

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, kue pinyaram ini juga disajikan dalam upacara khatam Qur'an untuk dihidangkan bersama nasi *lamak*, kanji dan pisang dan disusun memanjang dihadapan peserta upacara. Selain itu ada juga sebagian tempat di daerah kabupaten Padang Pariaman yang menghidangkan kue ini pada upacara kematian²⁰.

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. Cara

²⁰Suatu upacara peringatan tiga hari, tujuh hari, empat puluh hari dan sampai seratus hari kematian yang tujuannya mendoakan leluhur mereka dahulu yang telah meninggal yang diyakini dapat memberikan keberkahan dalam menjalani kehidupan nantinya. Beberapa daerah di Padang Pariaman yang membuat pinyaram dalam upacara kematian itu seperti Kiambang, Kayu Tanam, Sicincin dan beberapa daerah yang posisinya berdekatan dengan daerah *darek* Minangkabau. Menurut anggapan mereka ketika ditanya kepada masyarakat Kiambang (wawancara dengan Bu Erna bulan Juli 2015 (ketika penulis menghadiri upacara kematian mertuanya), bahwa makanan *lamang* dan Pinyaram itu dibuat sebagai simbol payung bagi orang yang telah meninggal, *lamang* yang dibuat berbentuk batang dianggap sebagai tangkai, pinyaram yang bulat itu dianggap sebagai payungnya.

membuatnya dengan memasukkan tepung beras putih, gula yang sudah dingin (apabila dengan gula aren) ke dalam suatu wadah, lalu diaduk sampai rata dan ditambah air atau santan jika masih terasa keras dan diaduk sampai kental, lalu dimasukkan gula dan vanille²¹, tetapi juga yang memasukkan air kunyit untuk menambah airnya. Setelah itu baru digoreng dengan minyak yang sudah panas sampai berwarna kekuning-kuningan baru diangkat untuk disajikan.²² 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.

4) Lapek Bugih



Foto Lapek Bugih
<https://www.google.co.id>

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*²³ 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* ini di Minangkabau ini

²¹Asra Hayati Syahrul Nova, Yuk, Membuat Pinyaram!, Genta Andalas, media peduli bangsa, damai dan bermoral, 3 September 2013, <http://www.gentaandalas.com/yuk-membuat-pinyaram>, Senin, 11 Sep 2017

²²Aswil Rony dkk, h. 67

²³Suatu tradisi menantu perempuan di daerah Pariaman dan Padang Pariaman, mengantarkan makanan khas tradisional untuk berbuka puasa kepada mertua di Bulan Ramadhan. Makanan dari pabukoan

itu terdiri dari makanan sehari-hari lengkap lauknya dan disertai dengan kue atau makanan pencuci mulutnya. Di antaranya ada *lapek bugih*, *lapek kampuang aro*, *katupek tapai katan*, *mangkuak badeta*, *ondeh-ondeh* dan ada juga gulai ayam, goreng ikan *balado*, gulai kambing, *pangek dagiang* dan lainnya yang. Semua dikemas dalam bentuk bungkusan, rantang atau jamba, Lihat Yohanes Wempi, Budaya Minang, "Maanta Pabukoan" 29 Juni 2014, Diperbarui: 18 Juni 2015 <http://www.kompasiana.com>.

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.²⁴ Akhirnya sampai sekarang kue menjadi kue tradisional yang masih populer sampai sekarang sebagai makanan pencuci mulut²⁵ dalam hidangan makan *bajamba*²⁶ 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. Cara mengolahnya tepung pulut diaduk dengan air sadah/kapur sirih, garam, vanile. Semua bahan tersebut diaduk sampai menjadi adonan itu dapat dibentuk, lalu dibuat bulat-bulat sebesar bola pimpong. Kemudian bulatan itu ditipiskan diatas pucuk daun pisang yang sebelumnya diolesi dengan minyak kelapa dan diisi dengan campuran gula pasir, kacang tanah yang sudah dipecah, dan vanile. Kemudian isi dalamnya ditutup kembali

dan dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus dengan air yang disiram dengan air santan. Nanti setelah masak santannya menjadi kental dan melengket pada pembungkus daun pisangnya.²⁷

²⁴ Devi Setya Lestari, Food Story, Sabtu, 8 Juli 2017, <http://lifestyle.okezone.com>, Senin, 11 September 2017

²⁵ Aneka kue yang sengaja disajikan sebagai hidangan penutup setelah makan, kalau di Padang Pariaman ada juga yang menyebutnya dengan istilah makanan *parabuangan*, maksudnya suatu makanan untuk menyatukan rasa makanan sebelumnya dengan

memberikan rasa manis pada makanan penutup tersebut.

²⁶ Menghidangkan makanan yang disusun diatas dulang yang ditutup dengan tudung saji yang di dalamnya terdapat makanan pokok dan berbagai macam sambal yang dilengkapi dengan kue pencuci mulutnya.

²⁷ Aswil Rony dkk, h. 63

5) Juadah



Juadah

(Foto: Digital sumbar.com)

Juadah adalah tradisi hantaran makanan pengantin yang unik terdapat di Padang Pariaman. Makanan ini biasanya dibawa oleh pengantin wanita saat acara manjalang ke rumah mertua pada hari acara pesta perkawinan/ pernikahan,²⁸ sebelum pestanya dimulai yang fungsinya sebagai makanan cemilan atau sebagai makanan pelengkap di pesta perkawinan di rumah pengantin laki-laki. Juadah ini berisi segala jenis makanan tradisional Minangkabau seperti kanji (gelamai), wajik (nasi manih) kipang, kue sangko jala bio, kareh-kareh, pinyaram dan segala macam kue bolu.

Semua jenis makanan ini disusun sedemikian rupa sehingga membentuk sebuah anjungan yang terlihat menarik. Aturan susun makanan tersebut sudah terbentuk sejak dahulu dan tidak boleh ditukar-tukar posisinya²⁹. Tingkatan bawah mulai dari kanji, wajik, kipang, kue sangko, kareh-kareh, jala

bio, dan aneka kue bolu pada tingkatan paling atas. Jika susunan ini diganti, bentuknya tidak jadi unik, karena tingkatan susunan itu menampilkan aneka warna yang terlihat antik melambangkan keunikan tradisinya.

Pemberian hantaran juadah di Padang Pariaman merupakan buah tangan dari pihak pengantin perempuan yang menjalang ke rumah mertua pada waktu hari pesta perkawinan. Makanan tersebut disusun sedemikian rupa diatas *balumbuang* (usungan) dan jarak lebih kurang 100 meter dari rumah pihak pengantin laki-laki sudah menyongsong anak daro (pengantin perempuan) untuk dibawa masuk ke rumah mertuanya untuk acara bertegur sapa dalam bentuk berbalas pantun. Setelah acara selesai pengantin perempuan pulang bersama pengantin laki-laki dengan membawa *impik juadah*³⁰, yaitu suatu pemberian dari keluarga suaminya.

Bahan dasar untuk membuat makanan juadah tersebut terbuat dari beras ketan dan olahan beras. Cara membuatnya berbagai macam, ada yang dikukus, direbus, digoreng dan ada juga yang digoreng. Cita rasanya yang dihasilkan juga beragam, ada yang gurih, manis dan legit. Awalnya makan tersebut dibuat dalam bentuk besar kemudian dicetak berbentuk segitiga

²⁸Aswil Rony dkk, h. 17

²⁹Post Views, Juadah Pariaman, Tradisi Spesial Hantaran Pengantin, <https://aet.co.id>

³⁰Di daerah Toboh salah satu daerah di Padang Pariaman disebut dengan istilah *paragiah* (pemberian). Biasanya hadiah yang diberikan tersebut

seperti emas, kain, seprai, pakaian dan sebagainya yang nilainya kadang-kadang melebihi jumlah uang jempunan. Lihat, Azami, dkk. *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Perkawinan Sumatera Barat*, Jakarta, CV. Eka Dharma, 1978, h. 93

kemudian disusun diatas talam.³¹ Susunan yang paling bawah makanan yang agak padat dan semakin ke atas makanannya yang agak ringan. Pada waktu pesta berlangsung juadah ini dipajangkan agar para undangan dan family bisa melihat keindahan susunan juadah. Setelah pestanya berakhir penganan ini potong kecil-kecil dihidangkan dan ada juga dibagi-bagikan kepada sanak family dan tetangga disekitarnya dengan tujuan untuk berbagi rasa buah tangan yang dibawa oleh pengantin perempuan.

b. Kuliner dalam Upacara Keagamaan

Padang Pariaman merupakan pusat penyebaran Islam di Minangkabau yang dikembangkan oleh Syekh Burhanuddin yang bercorak tarikat Syathariyah³² dengan pusat penyebarannya terdapat di daerah Ulakan Kabupaten Padang Pariaman. Sebagai daerah pusat penyebaran Islam di Minangkabau, sebagian besar masyarakatnya selalu menjalankan amalan yang dianggap berasal dari Syekh Burhanuddin sampai akhirnya menjadi tradisi yang khas bagi masyarakat Padang Pariaman. Tradisinya bercorak upacara keagamaan karena menyangkut persoalan keyakinan masyarakat yang orientasinya kepada Maha Pencipta dan setiap

pelaksanaannya ditandai dengan makanan khas yang sudah menjadi tradisi semenjak tersebarnya agama Islam di Minangkabau.

Ada dua jenis nama kuliner yang diistimewakan bagi masyarakat Padang Pariaman dan selalu menjadi ciri khas dalam tradisi keagamaan masyarakatnya. Munculnya tradisi kuliner ini seiring dengan berlansungnya islamisasi di Minangkabau yang dibawa oleh tokoh Syekh Burhanuddin. Armaidi Tanjung menjelaskan dalam tulisannya di Minang New bahwa masyarakat *Piaman* (kota Pariaman dan kabupaten Padang Pariaman memiliki sistem penanggalan yang unik untuk acuan langkah kegiatan mereka dalam masa perjalanan setahun.³³ Kegiatan acara tradisi mereka mengikuti hitungan bulan yang berbeda dari nama bulan biasa digunakan masyarakat secara umum. Salah satu dari nama bulannya tersebut ada yang menggunakan nama makanan, seperti bulan *lamang* dan bulan *sambareh*.

1) Lamang



Lamang

*Lamang*³⁴ merupakan suatu penganan tradisional yang muncul semenjak adanya

³¹Lihat Aswil Rony dkk, h. 66-67 tentang cara memasaknya dan lihat juga, Febrianti, Juadah, Antarann Khas Pengantin Padang Pariaman, <http://m.tempo.co./news/2011/11>

³²Salah satu aliran tarikat yang berkembang di Padang Pariaman selain dari tarikat Nasqsabandi. Ajaran tarikat ini berkembang di Minangkabau dengan

pusatnya di daerah Ulakan Kabupaten Padang Pariaman.

³³Armaidi Tanjung, *MinangkabauNews*, Selasa 06 Oktober 2015 ,

³⁴Atau lemang yaitu suatu makanan khas yang dimasak dalam buluh bambu dengan cara dibakar.

islamisasi di Minangkabau. Dahulu selama menjalankan dakwahnya di Minangkabau, Syekh Burhanuddin selalu dijamu oleh penduduk, tetapi Syekh Burhanuddin tidak memakannya karena dikawatirkan alat yang digunakan untuk memasak makanan ini bekas memasak makanan yang tidak halal, seperti daging babi, ular dan lainnya. Walaupun masyarakatnya sudah memeluk agama Islam, tetapi mereka belum bisa membedakan makanan halal dan haram. Melihat kondisi tersebut Syekh Burhanuddin menyarankan kepada masyarakat mencari bambu dan dilapisi dengan daun pisang yang muda, kemudian mengisinya dengan beras, lalu memasaknya dengan cara dibakar. Ternyata *lamang* dari bahan beras tidak tahan lama, dan mudah basi, lalu Syekh

Burhanuddin menggantinya dengan beras pulut yang bisa bertahan sampai beberapa hari³⁵ Semenjak itu makanan *lamang* mulai menjadi makanan tradisional masyarakat Minangkabau.

Tradisi membuat makanan *lamang* dilakukan masyarakat Padang Pariaman dianggap suatu kewajiban yang dilakukan selaku umat beragama Islam, terutama masyarakat penganut tarikat Syatariyah. Biasanya tradisi *Malamang* (membuat lemang) dilakukan pada bulan Rabiul Awal³⁶, bulan Syakban³⁷ dan memperingati hari kematian,³⁸ mulai dari satu hari, tiga hari, tujuh hari, empat puluh hari dan sampai seratus hari kematian. Bagi masyarakat Minangkabau upacara kematian termasuk bagian dari upacara keagamaan, sebab upacara ini termasuk salah satu amalan yang

³⁵Siti Aisyah dkk., h. 32

³⁶Dalam upacara tersebut dibuat lemang makanan tradisional, pada saat itu kegiatan ini diadakan sehari semalam dengan membaca zikir yang dikenal dengan istilah *sarafal anam yaitu* salawat kepada nabi yang sudah disusun dalam bentuk puisi, acara maulid ini dilakukan tidak saja di bulan Rabiul awal, tetapi sampai bulan jumadil akhir, 4 bulan lamanya. Acara Maulid Nabi ini dilakukan di masjid dan surau di wilayah tersebut. Lihat Duski Samad, h. 170

³⁷Dalam rangka menyambut Ramadhan sudah menjadi tradisi masyarakat Minangkabau berziarah ke kubur orang tua yang telah meninggal, dan di Padang Pariaman juga dilakukan dengan cara melaksanakan doa di rumah masing-masing dengan menghadirkan Tuanku setempat beserta labai dan petugasnya, Pada membuat makanan *lamang*, sebagai penganan kudapan untuk para tuanku dan rombongannya sekalian untuk bawaan mereka untuk pulang nantinya. Selain itu *lamang* tersebut juga dihantar ke rumah mertua, ipar besan dan tetangga sekitarnya. Pelaksanaan acara ini hampir dilakukan oleh seluruh masyarakat terutama

daerah yang masyarakatnya mayoritas menganut tarikat Syathary. Acara ini berlangsung selama sebulan penuh dengan bergiliran, setiap hari tersebut ada satu sampai tiga rumah yang melaksanakan acara ini. Tujuannya untuk mendoakan orang tuanya agar mereka mendapat berkah dalam kehidupannya. *Lamang* itu dibuat sebagai simbol tongkat karena orang tua butuh tongkat, dan pelaksanaan doa itu sebagai ujud kesalehan anak yang selalu mendoakan orang tuanya. Lihat Siti Aisyah dkk. h. 52-61

³⁸Mengajarkan setiap orang meninggal mulai dari satu hari sampai dengan seratus hari kematian termasuk suatu upacara yang dilakukan berdasarkan keyakinan masyarakat, Ditinjau dari sejarahnya berdasarkan penuturan lisan upacara kematian ini merupakan tradisi orang Hindu dengan menyanyikan kebaikan orang yang telah mati, lalu Syekh Burhanuddin menukar syair nyanyinya dengan do'a dan bacaan salawat yang dilagukan dan dibuat berbalas-balasan antara dua orang *tuanku*, *Labai*, *Khatib* dan petugas agama nagari (pelaksana utama dari kegiatan tersebut), lihat Duski Samad, h. 171

dianggap bersumber dari Syekh Burhanuddin.³⁹ Bentuk pelaksanaannya diisi dengan kegiatan zikir yang dinyanyikan oleh orang alim, para *tuanku* dan *lebai* serta pelaksana kegiatan tersebut. Dalam upacara tersebut selain membuat *lamang* sebagian daerah juga makanan khas Minangkabau termasuk yaitu pinyaram. Membuat kue pinyaram ini tidak seluruh daerah Padang Pariaman yang membuat pinyaram pada acara kematian, hanya sebagian daerah yang membuatnya seperti Kiambang, Sicincin Kayu Tanam dan lainnya, sedangkan daerah Ulakan dan sekitarnya tidak membuat pinyaram di upacara kematian.

Makanan *lamang* dibuat di Padang Pariaman ada berbagai macam, namanya sesuai dengan bahan yang digunakan untuk membuatnya. Ada *lamang* pulut, *lamang* pisang, *lamang* kanji, *lamang* kuniang, 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. Sedang 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 dicapu 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.

2) Sambareh



Foto Sambareh

<https://www.google.co.id>

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

³⁹Duski Samad, *Syekh Burhanuddin dan Islamisasi Minangkabau*, (Syarak Mandaki Adat Manurun), Jakarta, The Minangkabau Foundation Atas

Bantuan Yayasan Pengembangan Ekonomi dan Kesejahteraan Masyarakat, 2002, h. 171

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*⁴⁰ yang dilaksanakan dibulan rajab di Aceh dalam rangka memperingati Isra' Mikraj Nabi Muhammad Saw. Kemiripan bentuk acara dan makanan yang dibuat dapat dikatakan bahwa budaya membuat makanan ini mengikuti tradisi Aceh. Hal ini dengan proses islamisasi yang dibawa oleh Syekh Burhanuddin di Minangkabau yang berasal dari gurunya Abdurrauf di Aceh. Di Padang Pariaman tradisi ini dimulai juga semenjak adanya penyebaran

Islam oleh syekh Burhanuddin. Makanan ini juga dibuat dalam rangka merayakan 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*. Ulakan salah satu daerah yang terdapat Padang Pariaman yang melaksanakan tradisi ini menyebut bulan Rajab itu dengan sebutan bulan *sambareh* juga katakan bulan ini bulan kanak-kanak, karena tujuan mereka melaksanakan tradisi ini selain mendoakan orang tua mereka juga mendoakan anak-anak yang sudah meninggal diusia masih kanak-kanak.⁴¹

Cara membuatnya terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan santan kental dan garam serta satu butir telur lalu diaduk dalam satu wadah dan diamkan selama 30 menit. Kemudian tuang ke loyang atau suatu wadah yang sengaja

⁴⁰Dalam tradisi masyarakat Aceh serabi Rajab disebut dengan Khanduri Apam, hingga bulan rajab mereka sebut dengan bulan Apam. Menurut tradisi masyarakat di sana kenduri apam ini adalah berasal dari seorang sufi yang amat miskin di Tanah Suci Mekkah. Si miskin yang bernama Abdullah Rajab adalah seorang zahid yang sangat taat pada agama Islam. Berhubung amat miskin, ketika ia meninggal tidak satu biji kurma pun yang dapat disedekahkan orang sebagai kenduri selamatan atas kematiannya. Keadaan yang menghibakan/menyedihkan hati itu; ditambah lagi dengan sejarah hidupnya yang sebatangkara, telah menimbulkan rasa kasihan masyarakat sekampungnya untuk mengadakan sedikit kenduri selamatan di rumah masing-masing. Mereka memasak Apam untuk disedekahkan kepada orang lain. Itulah ikutan tradisi toet Apam (memasak Apam) yang sampai sekarang masih dilaksanakan masyarakat Aceh. HC Snouck Hurgronje dalam buku Aceh di Mata Kolonial mengemukakan pula versi yang berbeda mengenai latar belakang pelaksanaan kenduri apam ini. Menurut kisah pernah ada seorang aceh yang ingin mengetahui nasib orang di dalam kubur, terutama tentang pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh

malaikat-malaikat kubur munkar Nakir dan hukuman-hukuman yang mereka jatuhkan, ia berpura-pura mati dan dikuburkan hidup-hidup. Segera ia diperiksa oleh malaikat mengenai agama dan amalnya, karena banyak kekurangan maka orang tersebut dipukul dengan pentungan besi. Tetapi pukulan tersebut tidak dapat mengenainya, sebab ada sesuatu yang tidak dapat dilihatnya dengan jelas dalam kegelapan dan mempunyai bentuk seperti bulan seolah-olah melindunginya dari pukulan. Ia berhasil keluar dari tempatnya yang sempit (kuburan) dan segera menemui anggota keluarganya dan terkejut melihatnya kembali. Ketika pengalaman ini diceritakan, diketahuilah bahwa yang menolongnya sewaktu dipukul di kubur bulat seperti bulan adalah kue apam yang sedang dibuat oleh keluarganya. Mutakhirijin Assunniyah, Serabi di Bulan Rajab, <http://mutakhirij-assunniyah.blogspot.co.id/2013/05/>, Kamis 14 Sep 2017

⁴¹ Wawancara dengan Jusmiati salah seorang penduduk Ulakan yang selalu mengadakan tradisi ini setiap di bulan Rajab tahun 2016

dibuat sebagai cetakan yang telah dipanaskan terlebih dahulu. Setelah masak lalu diangkat dan dimakan dengan kuah yang terbuat dari santan bercampur gula merah dan garam secukupnya. Lalu ditambah dengan daun pandan sebagai pewangi aromanya. 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.

D. Kesimpulan

Salah satu yang menjadikan kebesaran nama Minangkabau berkat kekayaan kulinernya. Masakan "rendang" sampai sekarang masih mendapat posisi nomor satu terlezat dibanding beberapa makanan dari berbagai negara. Kuliner tradisional yang terdapat di Minangkabau tersebut ada yang khusus dibuat pada moment tertentu berdasarkan budaya dan keyakinan masyarakat. Keberadaan kuliner tersebut sejalan dengan tuntutan kondisi masyarakatnya dan selaras dengan kekayaan sumber daya alamnya.

Padang Pariaman termasuk daerah yang memiliki masyarakat yang masih kental dengan tradisi adatnya dan kuat dengan keyakinan agamanya sehingga dalam masa rentang waktu dari awal sampai akhir tahun selalu menjalankan rutinitas upacara tradisi masyarakat. Ada yang berbentuk tradisi kuliner dalam upacara adat dan ada juga tradisi kuliner dalam upacara keagamaan. Aneka kuliner Padang Pariaman yang dibuat

dalam acara adat, seperti rendang, nasi kunyik, lapek bugih, pinyaram, juadah dan sebagainya. Sedangkan aneka kuliner yang dibuat dalam upacara keagamaan seperti *lamang* dan *sambareh*. Keberadaan kuliner dalam pelaksanaan upacara tersebut dapat dijadikan sebagai penentu dan identitas terlaksananya upacara tersebut.

Daftar Kepustakaan

- Aisyah, Siti, dkk., 2015, Tradisi Malamang Bagi Masyarakat Padang Pariaman, (Kajian Sosial Budaya), *Penelitian*, Dosen Fakultas Adab dan Humaniora IAIN Imam Bonjol Padang, Padang, Tahun
- Azami, dkk., 1978, *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Perkawinan Sumatera Barat*, Jakarta, CV. Eka Dharma
- Lestari, Devi Setya, Food Story, Sabtu, 8 Juli 2017, <http://lifestyle.okezone.com>, Senin, 11 September 2017
- Nova, Asra Hayati Syahrul, Yuk, Membuat Pinyaram!, *Genta Andalas, Media Peduli Bangsa, Damai Dan Bermoral*, 3 September 2013, <http://www.gentaandalas.com/yuk-membuat-pinyaram>, Senin, 11 Sep 2017
- Post Views, Juadah Pariaman, Tradisi Spesial Hantaran Pengantin, <https://aet.co.id>
- Rahman, Fadly, 2016, *Jejak Rasa Nusantara, Sejarah Makanan Indonesia*, Jakarta, PT. Gramedia Pustaka Utama
- _____, Fadly, 2016, *Rijsttafel, Budaya Kuliner Di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*, Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama
- Rony, Aswil, 2001, *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*, Padang: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Kebudayaan

Museum Negeri Propinsi Sumatera Barat “Adityawarman”

Sjarifoedin, Amir, Tj. A. , 2011, *Minangkabau, dari Dinasti Iskandar Zulkarnain sampai Tuanku Imam Bonjol*, Jakarta, PT. Gria Media Prima

Tanjung, Armaidi, Kalender Piaman di Mata Armaidi Tanjung, *MinangkabauNews*, Selasa 06 Oktober 2015 ,

Wempi, Yohanes, Budaya Minang, “Maanta Pabukoan” 29 Juni 2014, Diperbarui: 18 Juni 2015, <http://www.kompasiana.com>.

Zed, Mestika, 2017, *Saudagar Pariaman Menerjang Ombak Membangun Maskapai*, Jakarta: LP3ES

Zubir, Zusneli, (T, Th.), Kuliner Pantai Barat Sumatera: Studi Kasus Masakan Tradisional Khas Padang Pariaman Dalam Perspektif Sejarah, *Makalah*, Padang, Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB), Dirjen Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan