

Alang Babega

Antologi Naskah
Pemenang Sayembara Penulisan
Bahan Pengayaan Pelajaran Bahasa Indonesia
Tingkat Menengah Tahun 2018

Balai Bahasa
Provinsi Sumatera Barat
Tahun 2018

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

ALANG BABEGA

ANTOLOGI NASKAH PEMENANG SAYEMBARA
PENULISAN BAHAN PENGAYAAN PELAJARAN
BAHASA INDONESIA TINGKAT MENENGAH
BALAI BAHASA SUMATRA BARAT
TAHUN 2018

Scanned with CamScanner

ΑΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

ALANG BABEGA

ANTOLOGI NASKAH PEMENANG SAYEMBARA
PENULISAN BAHAN PENGAYAAN PELAJARAN
BAHASA INDONESIA TINGKAT MENENGAH
BALAI BAHASA SUMATRA BARAT
TAHUN 2018



BALAI BAHASA SUMATRA BARAT
TAHUN 2018

ALANG BABEGA

Dina Ramadhanti
Diyana Permata Yanda, M.Pd.
Fery Mulyadi
Khairani
Raihan Puresa
Sulfiza Ariska
Syahrul Rahmat
Wirdanengsih
Marshalleh Adaz, S.Sos
Budi Saputra

Desain Sampul dan Tata Letak
Gusriyono

Ilustrasi Sampul
www.freepik.com

Diterbitkan pertama kali oleh
Balai Bahasa Sumatra Barat
Desember 2018

ISBN : 978-602-51224-5-3

Hak cipta dilindungi Undang-Undang Republik Indonesia
Nomor 19 tahun 2002 pasal 72

KATA PENGANTAR KEPALA BALAI BAHASA SUMATRA BARAT

Ketersediaan bahan bacaan di sekolah-sekolah, khususnya sekolah tingkat menengah, yang bersumber dari muatan atau kearifan lokal sangat bermanfaat dalam upaya meningkatkan pendidikan karakter dan pemahaman siswa terhadap kebudayaan Indonesia yang beragam. Upaya untuk mewujudkan ketersediaan itu telah dilakukan Balai Bahasa Sumatra Barat, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan dalam bentuk penyusunan bahan pengayaan pelajaran Bahasa Indonesia. Penyusunan ini perlu dilakukan mengingat ketersediaan buku sejenis di sekolah-sekolah masih dirasakan kurang memadai jumlahnya.

Buku cerita yang sekarang berada di tangan Anda ini merupakan cerita pemenang yang berasal dari sayembara penulisan bahan pengayaan pelajaran bahasa Indonesia yang diadakan oleh Balai Bahasa Sumatra Barat dari bulan Februari—September 2018, yang berjudul “Alang Babega: Antologi Naskah Pemenang Sayembara

Penulisan Bahan Pengayaan Pelajaran Bahasa Indonesia Tingkat Menengah Tahun 2018." Dalam buku ini terdapat sepuluh cerita dari penulis berbeda. Kesepuluh cerita mempunyai tema yang beragam. Antara lain, keteladanan tokoh, kuliner, dan arsitektur Minangkabau. Cerita-cerita ini ditulis dalam bahasa Indonesia dan tingkat pemahamannya disesuaikan bagi siswa sekolah tingkat menengah. Dari cerita-cerita itu diharapkan mereka dapat mengambil pelajaran agar menjadi generasi muda yang tidak tercerabut dari akar budaya Indonesia dan mampu menyongsong masa depan seperti yang diharapkan.

Selamat membaca.

Padang, Desember 2018

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| KATA PENGANTAR KEPALA BALAI BAHASA SUMATRA BARAT | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| KEWAJIBAN INDUAK BAKO TERHADAP ANAK PISANG Dina Ramadhanti | 1 |
| MENYINGKAP RAHASIA BERANEKA PANGANAN TRADISIONAL Diyan Permata Yanda, M.Pd. | 29 |
| MINUMAN MEMUKAU KHAS MINANGKABAU Fery Mulyadi | 55 |
| TOKOH INSPIRATIF SEPANJANG MASA; PROFIL, KETELADANAN, DAN KARYA BUYA HAMKA Khairani | 79 |
| RUMAH GADANG ATAU RUMAH BAGONJONG Raihan Puressa | 97 |
| ALANG BABEGA Sulfiza Ariska | 113 |
| MASJID KUNO DI MINANGKABAU Syahrul Rahmat | 135 |
| ANTROPOLOGI KULINER SUMATRA BARAT Wirnanengsih | 155 |
| PADANG, KOTA PERJUANGAN Marshalleh Adaz, S.Sos | 173 |
| PERCAKAPAN DI RUMAH GADANG Budi Saputra | 199 |

121 PA 49

KEWAJIBAN INDUAK BAKO TERHADAP ANAK PISANG

Dina Ramadhanti



Dina Ramadhanti lahir di Lipek Pageh, Alahan Panjang, pada 5 Mei 1989. Semenjak Februari 2014, penulis menjadi staf pengajar di Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP PGRI Sumatera Barat. Buku yang pernah ditulis adalah *Buku Ajar Apresiasi Prosa Indonesia* (2016), *Pengantar Kajian Semantik* (2017), *Memahami Puisi* (2017), *Proses Kreatif Menulis* (2018), *Pengajaran Sintaksis Berbasis Problem Based Learning* (2018), serta *Mazhab Kesusastraan* (2018) yang berbentuk bunga rampai. Selain itu, penulis pernah mengikuti sayembara penulisan cerita rakyat yang diadakan Balai Bahasa Sumatra Barat tahun 2017. Karya yang berjudul *Si Bujang Languang* dinyatakan sebagai salah satu cerita terbaik dan telah dibukukan dalam *Buku Antologi Cerita Rakyat Kisah Tiga Saudara* (2017). Saat ini, penulis terdaftar sebagai mahasiswa Program Doktor Universitas Negeri Malang.



Minangkabau dikenal dengan falsafah “*Alam Takambang Jadi Guru*” yang menunjukkan bahwa segala yang terdapat di alam dapat dijadikan sebagai guru dan teladan. Masyarakat Minangkabau dapat belajar dari alam karena alam memiliki banyak fungsi, di antaranya sebagai tempat hidup dan tempat untuk belajar atau menuntut ilmu. Segala tindakan yang dilakukan harus berdasarkan adat dan agama, sesuai dengan falsafah “*Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah*”. Adat dan agama ibarat dua sisi yang saling berhubungan sebagai pedoman dalam kehidupan masyarakat Minangkabau.

Di Minangkabau berlaku aturan adat *salingka nagari*, sesuai dengan pepatah adat “*lain padang lain belalang, lain lubuk lain ikannyo, lain nagari lain adatnyo*”. Adat yang berlaku di tiap-tiap luhak di Minangkabau, seperti Luhak Tanah Datar, Luhak Agam, dan Luhak Limo Puluh Kota berbeda satu sama lain sesuai dengan kebiasaan yang berlaku turun-temurun di luhak tersebut. Ini menjadi bentuk variasi dari *adat nan diadatkan* di tiap-tiap luhak atau wilayah di

Minangkabau. Salah satunya, adat tentang kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang* dalam upacara turun mandi, pernikahan, dan kematian. *Induk bako* adalah saudara perempuan ayah, sedangkan *anak pisang* adalah anak dari saudara laki-laki.

Di Kabupaten Solok, khususnya di Kenagarian Salimpat, Kecamatan Lembah Gumanti, yang merupakan bagian dari Luhak Tanah Datar juga mengenal adat *salingka nagari* tentang kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang* dalam melaksanakan upacara turun mandi, pernikahan, dan kematian. Kewajiban tersebut mengandung hikmah, sesuai dengan mamangan adat berikut ini.

*Tali nan indak putusih
Sangkutan indak sakeh
Anak babapak
Kamanakan bamamak
Bapak nan bakatumbuah
Induk bako nan manuruik adaik.*

Mamangan adat tersebut bermakna bahwa hubungan antara anak dan keluarga ayahnya tidak akan putus sampai kapanpun juga. Hubungan itu muncul karena adanya hubungan darah. Seorang anak memiliki seorang ayah dan *kamanakan* memiliki *mamak*. Segala sesuatu yang terjadi dengan ayah sehubungan dengan anaknya, baik itu kelahiran, pernikahan, maupun kematian akan menjadi kewajiban bagi keluarga perempuan ayah atau *induk bako* si anak.

Selain itu, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Minangkabau, rasa kekeluargaan dan kekerabatan sangat dijunjung tinggi. Apabila muncul *adat nan barateh tumbuah*, masyarakat Minangkabau akan bersama-sama melaksanakannya secara adat, seperti mamangan adat berikut ini.

*Sahino samalu,
sasakik sasanang,
barek samo dipikua,
ringan samo dijinjiang.*

Mamangan tersebut bermakna segala sesuatu yang terjadi dalam keluarga di Minangkabau sama-sama dilaksanakan. Kalau terjadi sesuatu yang bertentangan dengan adat, akan sama-sama terhina dan sama-sama mendapat malu. Begitu pula dalam keadaan susah ataupun senang dirasakan bersama-sama. Segala sesuatu dilakukan bersama-sama demi melaksanakan adat dan menjaga nama baik keluarga. Hal itu termasuk ketika menjalankan kewajiban terhadap anak dalam keluarga Minangkabau, khususnya kewajiban orangtua terhadap anak dan kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang*.

Induk bako memiliki kewajiban secara adat untuk menyelenggarakan hal-hal yang berkaitan dengan turun mandi, pernikahan, dan kematian.

1. Kewajiban *Induk Bako* Saat Turun Mandi

Turun mandi menjadi adat kebiasaan yang dilakukan dalam menyambut kelahiran seorang anak atau seorang bayi di Minangkabau. Bahkan bayi tidak diperbolehkan keluar rumah sebelum dilakukan turun mandi. Turun mandi menjadi sarana untuk mendoakan si bayi agar terhindar dari segala macam penyakit dan tumbuh menjadi pribadi yang menjunjung tinggi adat dan agama. Sama halnya di daerah lainnya di Minangkabau, di Kanagarian Salimpat, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, berlaku adat *salingka nagari* tentang penyelenggaraan adat turun mandi, khususnya tentang kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang*. Sesuai petikan mamangan adat *bapak nan bakatambuah*. Apabila telah lahir anak dari saudara laki-laki, saudara perempuan ayah (*induk bako*) berkewajiban melaksanakan kewajibannya secara adat. Turun mandi menandakan bahwa si bayi memiliki *induk bako* dan *induk bako* harus mengetahui kewajiban yang harus dilaksanakannya.

Induk bako berkewajiban menyediakan *kain pandukuang* (kain penggandong), *bareh sasukek* (beras sesukat), pakaian lengkap, sirih, dan Alquran. Kewajiban menyediakan *bareh sasukek*, pakaian,

perlengkapan mandi, dan kain pandukuang sesuai dengan mamangan adat berikut ini.

*Sajak mulai dari sarawa, babaju, bakupiah
Kok cukuik indak ka cukuik dek bareh sasukek
Suri nan ka ditanun
Gunjai nan kadiuleh*

Mamangan adat tersebut bermakna bahwa pakaian lengkap, seperti celana, baju, dan kopiah harus disediakan untuk si bayi. Meskipun beras tidak akan cukup karena hanya *sasukek*¹ tetap menjadi kewajiban yang menyangkut adat. Kebaikan perlu ditanamkan dan segala hubungan baik perlu dijalin untuk mempererat tali silaturahmi. Dengan kata lain, di samping hal ini menjadi kewajiban bagi *induk bako* terhadap anak, juga akan menjadi pengikat hubungan antara anak dengan orangtua, anak dengan *induk bako*, dan anak dengan masyarakat.

Kain pandukuang atau kain untuk menggendong disediakan satu helai untuk menggendong bayi ke pemandian atau *pincuran* untuk mandi. *Kain pandukuang* bermakna bahwa bayi akan digendong oleh ayah dan ibunya. Selain digendong oleh ayah dan ibunya, seorang bayi juga perlu digendong oleh *induk bako*. Makna lainnya adalah bahwa segala sesuatu yang terjadi pada bayi dalam kehidupannya nanti perlu mendapat dukungan dari ayah, ibu, *mamak* (saudara laki-laki dari ibu si bayi), dan *induk bako*. Seorang anak memiliki bapak dan seorang *kamanakan* memiliki *mamak*. Oleh karena itu, di dalam kehidupannya nanti, orangtua, *mamak*, dan *induk bako* tidak bisa lepas tangan terhadap segala hal yang terjadi kepada anaknya.

*Bareh sasukek*¹ atau beras satu gantang disediakan oleh *induk bako* karena beras adalah sumber kehidupan utama di Minangkabau.

¹ Satu gantang atau 2 liter untuk ukuran saat ini. Ukuran *sasukek* antara daerah *darek* dan *pasisie* berbeda. *Sasukek* di daerah *darek* berarti satu gantang, di daerah *pasisie* berarti dua gantang

Beras menjadi kebutuhan pokok yang harus disediakan dalam setiap kegiatan adat di Minangkabau. *Bareh sasukek* juga menandakan bahwa akan diadakan makan bersama untuk menyambut dan mendoakan kelahiran seorang bayi di dalam keluarga Minangkabau.

Pakaian lengkap untuk anak juga perlu disediakan oleh *induk bako* karena pakaian adalah kebutuhan primer untuk menutup aurat. Menurut jenisnya, pakaian yang perlu disediakan untuk anak laki-laki adalah baju, celana, kopiah, sisir, dan handuk. Untuk anak perempuan juga disediakan pakaian yang sesuai dengan pakaian perempuan Minang, seperti baju, celana, dan sebagainya.

Sirih selengkapnya dan Alquran disediakan sebagai penanda "*Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah*". Sirih selengkapnya, seperti sirih, pinang, gambir, tembakau, dan sadah berfungsi sebagai kepala adat atau lambang adat. Alquran menjadi pegangan hidup dan untuk menegakkan adat. Selain itu, untuk memperkenalkan anak dengan adat dilambangkan dengan sirih selengkapnya dan agama dilambangkan dengan adanya Alquran sebagai pegangan hidup.

Selain menyediakan *kain pandukuang*, *bareh sasukek*, pakaian lengkap, sirih selengkapnya, dan Alquran, *induk bako* juga perlu menyediakan keperluan lainnya seperti: *nasi kunik*, *bareh randang*, dan *obor*. *Nasi kunik* terbuat dari beras pulut atau ketan yang dimasak kemudian dicampur dengan santan yang telah dimasak. Supaya berwarna kuning, nasi pulut ditambahkan *kunik* atau kunyit. *Nasi kunik* disebut juga *nasi lamak* atau *lamak sapamakanan*. *Nasi kunik* ini nantinya dimakan bersama dalam rangka turun mandi.

Bareh randang terbuat dari beras pulut yang digongseng atau sangrai hingga menguning kemudian diletakkan di piring. *Bareh randang* yang di piring tersebut diletakkan di dalam kelapa yang dipotong tipis membentuk lingkaran. *Bareh randang* nantinya dibawa ke *pincuran* atau pemandian. Setelah si bayi selesai dimandikan, *nik dukun* atau dukun beranak mengunyah *bareh randang* dan *kelapa* kemudian disemburkan kepada si bayi. Tujuannya adalah agar si bayi terhindari dari berbagai macam penyakit. Setelah itu, *bareh randang* boleh dimakan oleh siapa saja. Dengan kata lain, sebelum *bareh*

randang diberikan kepada *nik dukun* untuk keperluan si bayi, orang lain tidak diperbolehkan memakan *bareh randang* tersebut.

Obor dinyalakan saat membawa bayi ke pemandian. Anak digendong oleh *induk bako* atau orang yang dituakan menggunakan *kain pandukuang* pemberian *induk bako* sambil memegang obor. Anak digendong ke pemandian menandakan bahwa anak nantinya akan terjun ke masyarakat dan obor digunakan sebagai penerang di kala gelap atau di malam hari. *Bareh randang*, perlengkapan mandi termasuk sisir dan cermin diletakkan dan dibawa dengan *dulang*² tinggi. Kegiatan menggendong anak ke pemandian yang berada jauh di luar rumah dianggap lebih baik untuk memperkenalkan si bayi kepada lingkungan sekitarnya. Saat anak dimandikan, obor dengan api menyala diletakkan di atas kepala air. Ibu si bayi juga dimandikan oleh *nik dukun* atau dukun beranak.

Selesai anak dimandikan, kewajiban *induk bako* selesai, dan selanjutnya dukun beranak atau *nik dukun* menyelenggarakan proses selanjutnya, seperti memberikan bedak ke tubuh anak dan minyak kelapa yang telah dimasak atau minyak ramuan obat. Daun *puluik-puluik*³ diikatkan ke kepala bayi untuk menangkal penyakit, memakaikan pakaian, dan menyisir rambut bayi. Proses ini dilaksanakan dengan disaksikan oleh anggota keluarga.

Sebelum turun mandi dilaksanakan, *induk bako* dalam kaumnya melakukan perundingan untuk membicarakan tugas dan tanggung jawabnya terhadap si bayi. Kaum *induk bako* harus bekerja sama sesuai dengan pepatah "*berat sama dipikul, ringan sama dijinjing*" baik kewajiban yang menyangkut hubungan *batali darah* (bertali

² Dulang adalah semacam baki, yaitu tempat untuk meletakkan atau membawa makanan yang digunakan di Minangkabau. Ada yang berkaki disebut *dulang tinggi* dan yang tidak berkaki disebut *dulang biasa*. Dulang tinggi biasanya digunakan untuk membawa makanan atau perlengkapan dalam acara-acara adat. Dulang biasa digunakan untuk meletakkan makanan.

³ Daun *puluik-puluik* adalah daun obat yang khusus digunakan dalam acara turun mandi. Saat ini, mengikatkan daun *puluik-puluik* ke kepala bayi sudah jarang dilaksanakan.

darah), hubungan *batali budi/batali aia* (bertali budi/bertali air), hubungan *batali adat* (bertali adat), maupun hubungan *batali ameh* (bertali emas). Hal ini menjadi kewajiban yang tidak dapat dielakkan. Hubungan bertali darah adalah hubungan yang muncul karena hubungan darah atau satu garis keturunan ibu. Hubungan bertali adat adalah hubungan yang muncul tanpa adanya hubungan darah, tetapi karena adanya seseorang yang datang dan meminta diakui sebagai bagian dari masyarakat adat, mengisi dan memenuhi adat sesuai dengan syarat-syarat adat. Hubungan *batali budi/batali aia* adalah hubungan yang muncul karena ada hubungan balas budi atau muncul karena seseorang meminta tempat tinggal dan bekerja di sawah atau di ladang dan tidak harus memenuhi dan mengisi syarat-syarat adat. Hubungan *batali ameh* muncul karena seseorang minta dibeli untuk dijadikan anak dan tidak perlu mengisi adat.

Hubungan yang muncul antara *induk bako* dan *anak pisang* adalah hubungan *batali darah*. Sudah menjadi kewajiban bagi *induk bako*, jika anak dari saudara laki-laki, baik anak laki-laki maupun anak perempuan akan melaksanakan turun mandi. Ini juga disebut *adat nan barateh tumbuhan* yang perlu dilaksanakan oleh *induk bako*, di samping sebagai penghargaan terhadap saudara laki-laki atau ayah si bayi, juga menandakan bahwa si bayi memiliki *induk bako*.

Kewajiban orangtua sebelum acara turun mandi dilaksanakan adalah menyembelih seekor kambing secara adat dan mengundang masyarakat untuk makan bersama. Menyembelih kambing secara adat bermakna telah melaksanakan adat di tingkat kedua. Kalau tidak dilakukan penyembelihan kambing secara adat karena tidak mampu berarti tidak dilakukan secara adat, melainkan dengan cara biasa. Proses turun mandi yang dilakukan dengan cara biasa ini disebut *mancilok-an aia*.

Mancilok-an aia berarti turun mandi yang tidak dilaksanakan secara adat. Bayi hanya dimandikan di rumah atau tempat pemandian terdekat. Keluarga yang kurang mampu biasanya hanya melaksanakan proses *mancilok-an aia* sebagai upacara turun mandi. Setelah mandi atau *mancilok-an aia* dengan dibantu *nik dukun*, selanjutnya dilakukan makan dan doa bersama dengan hanya

mengundang keluarga terdekat saja. Berbeda dengan upacara turun mandi dengan menyembelih kambing, seluruh anggota masyarakat *dipanggih* atau diundang menggunakan sirih selengkapnya untuk makan bersama tanpa terkecuali. Meskipun hanya *mancilok-an aia*, tetap ada kewajiban *induk bako*, seperti menyediakan *kain pandukuang*, *bareh sasukek*, pakaian lengkap untuk bayi, perlengkapan mandi, sirih selengkapnya, Alquran, *nasi kunik*, *bareh randang*, dan obor. Akan tetapi, pelaksanaannya tidak sedetail dan selengkap turun mandi, khususnya pada saat bayi dibawa atau *didukuang* dengan *kain pandukuang* ke tempat pemandian.

Perbedaan upacara turun mandi secara adat dengan turun mandi secara biasa (*mancilok-an aia*) adalah upacara turun mandi secara adat dilakukan penyembelihan kambing, sedangkan upacara turun mandi dengan cara biasa tidak dilakukan penyembelihan kambing, tetapi hanya seekor ayam. Perbedaan lainnya adalah upacara turun mandi secara adat dilakukan dengan *mamanggih* atau mengundang seluruh anggota keluarga dan seluruh anggota masyarakat untuk makan bersama dan mendoakan si bayi, sedangkan upacara turun mandi dengan cara biasa hanya menghadirkan anggota keluarga terdekat saja untuk makan bersama dan mendoakan si bayi.

Selain itu, jika orangtua mampu, ia juga berkewajiban menyelenggarakan akikah dengan menyembelih satu ekor kambing untuk anak perempuan dan dua ekor kambing untuk anak laki-laki. Akikah dapat dilaksanakan bersamaan dengan turun mandi, boleh juga dilaksanakan di lain kesempatan jika kedua orangtua sudah mampu. Tujuan pelaksanaan turun mandi agar anak mengenal adat seemenjak kecil. Akikah dengan menyembelih kambing bertujuan untuk menghilangkan sifat kebinatangan dalam diri anak. Tujuan lainnya adalah agar anak dapat menempatkan adat dan agama dalam setiap sendi kehidupannya. Penyediaan kambing dalam pelaksanaan adat turun mandi dan akikah sepenuhnya menjadi kewajiban orangtua, bukan *induk bako*. *Induk bako* hanyalah menyediakan *kain pandukuang*, *bareh sasukek*, pakaian lengkap untuk anak, perlengkapan mandi, sirih selengkapnya, Alquran, *nasi kunik*, *bareh*

randang, dan obor ketika pelaksanaan upacara turun mandi. Semua persediaan tersebut dibawa ke rumah anak dengan *dulang* tinggi.

Selama *alek* turun mandi dilaksanakan di rumah si bayi, *sirih* selengkapnya pemberian *induk bako* diletakkan di *dulang* tinggi. *Dulang* berisi *sirih* tersebut diletakkan di tengah-tengah *alek*. Tamu laki-laki yang datang meletakkan uang ala kadarnya ke dalam *dulang* *sirih* tersebut. Uang tersebut sebagai pengganti beras. Kalau perempuan membawa beras, laki-laki memberikan uang ala kadarnya. Bahkan tamu perempuan, selain membawa beras juga membawa kado untuk si bayi. Kado sifatnya tidak wajib, boleh ada boleh tidak, sesuai kemampuan saja.

Selain itu, selama *alek* berlangsung, bayi bersama ibunya berada di dekat *alek* untuk sama-sama dilihat dan didoakan oleh semua tamu yang datang. Selama *alek* berlangsung, mulai dari si bayi pulang dari pemandian hingga matahari terbenam, ibu si bayi tidak boleh membiarkan bayinya menangis atau selalu mengupayakan agar bayinya tidak menangis. Apabila menangis, masyarakat meyakini bahwa si bayi akan menjadi *binyik* atau penangis. Istilah lainnya adalah *panangih tigo bulan*. Entah karena kebetulan semata, jika hal ini terjadi, maka si bayi akan menangis selama tiga bulan berturut-turut. Senang tidak senang, enak tidak enak badannya, maka si bayi akan sering menangis. Selain tidak baik untuk kesehatan si bayi, juga akan membuat ibunya khawatir dan cemas terhadap si bayi. Selain itu, masyarakat meyakini bahwa jika hal ini terjadi, anak akan menjadi pribadi yang cengeng. Padahal, jika sudah besar nanti anak akan memikul tanggung jawab yang besar dalam keluarga Minangkabau. Anak perempuan akan menjadi *bundo kanduang* di rumah gadang, sedangkan anak laki-laki akan menjadi *mamak kaum*, ayah di rumah anaknya, dan orang *sumando* di rumah istrinya kelak.

Begitu *alek* turun mandi selesai, prosesi selanjutnya adalah memotong rambut dan *diisapi* atau menyuapi makanan. Gunting dan tempat rambut bayi diletakkan di dalam baki atau *dulang*. Pemotongan rambut dan penyuaipan makanan kepada bayi disaksikan oleh anggota keluarga. Ayah menggendong bayinya dan yang memotong rambut bayi adalah orang yang dituakan atau alim

ulama. Tujuan pemotongan rambut adalah membuang rambut buruk yang ada pada bayi.

Sebelum menyuapkan makanan kepada bayi, semua makanan, seperti nasi, lauk pauk, sayur, air minum, dan kobokan sudah diletakkan di dalam baki atau *dulang*. Pelaksanaannya diawali dengan mencuci tangan kanan bayi dengan air dalam kobokan. Kemudian, dilanjutkan dengan menyuapkan nasi, lauk pauk, serta sayur kepada bayi. Hal ini dilakukan secara simbolis dengan mendekatkan makanan itu ke bibir bayi. Begitu juga dengan air minum yang dicecahkan dengan ujung sendok ke bibir bayi. Tangan kanan bayi dicuci lagi dengan air dalam kobokan sebagai penanda proses menyuapi makanan telah selesai. Tujuan dari prosesi menyuapi makanan adalah untuk memperkenalkan berbagai rasa kepada bayi, mulai dari rasa manis, pahit, dan asin. Selain itu, rasa manis, pahit, dan asin mengisyaratkan berbagai suka duka kehidupan yang bakal ditempuh oleh seorang anak suatu saat nanti. Proses memotong rambut dan menyuapkan makanan seperti ini juga berlaku pada proses turun mandi dengan cara biasa atau *mancilok-an aia*.

Saat ini, terdapat perbedaan pelaksanaan turun mandi dalam masyarakat. Proses persalinan dilakukan oleh dokter atau bidan di rumah sakit, sedangkan persalinan dengan dukun beranak sudah jarang dilakukan, bahkan sudah tidak ada. Setelah ibu si bayi melahirkan anaknya di rumah sakit, karib kerabat dan anggota masyarakat yang mengetahui tentang kelahiran seorang bayi pergi melihat si bayi ke rumahnya. Upacara turun mandi tidak dilaksanakan, tetapi hanya berdoa saja setelah bayi berusia tiga hari. Upacara turun mandi hanya dilaksanakan sesuai adat di daerah pedesaan saja, sedangkan di daerah perkotaan tidak lagi karena kesibukan dan sebagainya. Kalaupun dilaksanakan, oleh kaum-kaum tertentu saja. Begitu pula untuk pelaksanaan akikah. Bagi orangtua yang mampu melaksanakan untuk bayinya, mereka akan mengundang seluruh anggota masyarakat untuk makan bersama setelah menyembelih kambing sesuai jenis kelamin bayinya. Makanan yang disediakan pun makanan kekinian. Ada yang menyediakan *nasi kunik*, ada pula yang

tidak. Makan bersama pun dilakukan dengan hidangan modern, tidak dengan *makan bajamba* dengan duduk bersama di atas rumah.

Turun mandi dan akikah sama pentingnya karena keduanya berhubungan dengan adat dan agama. Turun mandi berhubungan dengan adat, sedangkan akikah berhubungan dengan agama. Keduanya menjadi penting bagi seorang anak agar tumbuh menjadi pribadi yang baik, paham aturan adat, dan agama ketika besar nanti, tentu saja dengan adanya bimbingan dari orangtua, guru mengaji di surau, dan tetua adat lainnya. Orangtua diharapkan dapat melaksanakan upacara turun mandi secara adat dan melaksanakan akikah secara agama untuk menghilangkan sifat binatang atau sifat buruk lainnya dalam diri anak karena keduanya sama pentingnya bagi kehidupan seorang anak. Merosotnya perilaku dan tata krama anak zaman sekarang disinyalir karena semenjak kecil mereka tidak diperkenalkan dengan adat dan agama. Sesuai dengan mamangan adat berikut ini.

*Ketek taraja-raja,
gadang tabao-bao,
gaek tarubah tido.*

Mamangan di atas bermakna bahwa segala yang dilakukan dari kecil, baik itu perbuatan yang baik maupun perbuatan yang jahat akan terbawa-bawa ketika besar dan menjadi suatu kebiasaan. Ketika sudah tua tidak bisa lagi diubah karena sudah melekat dalam dirinya. Oleh karena itu, pelaksanaan upacara turun mandi dan akikah menjadi sarana untuk memperkenalkan adat dan agama kepada anak semenjak kecil. Walaupun zaman telah berubah, pelaksanaan turun mandi secara adat tidak boleh ditinggalkan begitu saja.

2. Kewajiban *Induak Bako* Saat Pernikahan

Pernikahan dilakukan untuk menyempurnakan agama dan menjalankan sunah rasul. Pernikahan yang dilakukan dalam keluarga Minangkabau melibatkan banyak pihak termasuk *induak bako*. *Induak bako* mempunyai tanggung jawab dan kewajiban terhadap anak

pisang. Kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang* saat pernikahan disebut *manjapuik anak* (menjemput anak), baik anak laki-laki maupun anak perempuan. *Manjapuik anak* dilakukan secara adat oleh *induk bako*. Agar tidak memberatkan bagi *induk bako*, prosesi itu diatur dalam adat. Secara adat dan agama dilarang berlebih-lebihan sehingga muncul pepatah adat yaitu *malabihi ancak-ancak, mangurangi sio-sio* yang artinya jangan berlebihan dan jangan menghilangkan sesuatu hal yang pokok. Oleh karena itu, tidak ada alasan bagi *induk bako* untuk tidak melaksanakan upacara *manjapuik anak*. *Manjapuik anak* dilakukan setelah ijab kabul atau nikah kawin dilaksanakan. *Manjapuik anak* menurut adat sesuai dengan mamangan berikut ini.

ado adatnya
ado pusakonyo
dijapuik jo adat
diantarkan jo pusako

Mamangan tersebut bermakna bahwa segala sesuatu yang dilakukan ada aturannya secara adat dan pusako. *Manjapuik anak* dilakukan oleh *induk bako* secara adat dan diantarkan kembali dengan pusako. *Dijapuik* dengan adat dilambangkan dengan membawa sirih selengkapanya dalam *cirano*⁴ dan ditutup dengan *dalamek*⁵. Diantarkan dengan pusako dilambangkan dengan *induk bako* menyediakan dan memberikan makanan dan barang-barang tertentu untuk *anak pisang*.

Sebelum *manjapuik anak* dilakukan, *induk bako* merapatkan *kaki bungka*. Merapatkan *kaki bungka* bermakna *induk bako* membuat kesepakatan atau mufakat bersama untuk melaksanakan upacara *manjapuik anak*. Apabila telah ada kata mufakat, keputusan tersebut

⁴ *Cirano* adalah *dulang* tempat sirih yang terbuat dari aluminium atau tembaga.

⁵ *Dalamek* adalah kain penutup sirih yang terbuat dari *kain suto* atau sutera.

disampaikan kepada *niniak mamak*. Setelah itu, dilanjutkan dengan *mengepakan kampuang*. *Mengepakan kampuang* melibatkan *kampuang tigo wajah* yang terdiri atas *niniak mamak*, *anak pusako*, *andeh bapak*. *Mengepakan kampuang* dilakukan untuk melakukan musyawarah tentang *alek* yang akan dilaksanakan, besar atau kecil. Jika *alek* kecil, biasanya cukup dengan menyembelih kambing saja. Jika *alek* besar, dilakukan penyembelihan sapi atau kerbau. Selain itu, juga dimusyawarahkan hal-hal lain yang berhubungan dengan upacara pernikahan, khususnya tentang pelaksanaan *manjapuik anak*.

Setelah *mengepakan kampuang* dan telah mendapat izin dari *niniak mamak*, *induk bako* mulai menyediakan dan menyembelih seekor kambing. Kambing disembelih menurut adat. Jika tidak dilakukan penyembelihan kambing secara adat, *manjapuik anak* tidak diperbolehkan oleh *niniak mamak*. Hal ini sesuai dengan pepatah adat *diisi, limbago dituang*. Artinya, segala sesuatu yang dilaksanakan haruslah mengisi dan memenuhi syarat-syarat adat yang telah ditentukan. Adat tidak boleh diabaikan selama masih menjadi bagian dari masyarakat yang mengenal adat. Segala sesuatu yang berhubungan dengan adat harus dilaksanakan oleh masyarakat yang beradat sesuai dengan syarat-syarat adat yang berlaku.

Induk bako dapat melakukan kegiatan *manjapuik anak* bersama dengan *niniak mamak*, *orangtua*, dan tukang pidato. *Niniak mamak* dari pihak *induk bako* terdiri atas dua kelompok, yaitu *niniak mamak* yang akan *manjapuik anak* dan *niniak mamak* yang menanti kedatangan anak. *Niniak mamak* yang *manjapuik anak* dengan yang menanti kedatangan anak bisa saja sama. *Induk bako* menyediakan keris, sirih selengkapnyanya, serta pakaian adat selengkapnyanya. Pakaian yang dimaksud adalah pakaian pengantin yang umumnya dipakai dalam upacara pernikahan, termasuk *suntieng*⁶. Sirih selengkapnyanya diletakkan dalam *cirano* dan ditutup dengan *dalamek*. Dengan membawa sirih selengkapnyanya dengan *cirano* dan ditutup dengan

⁶ *Suntieng* adalah hiasan kepala pengantin perempuan Minangkabau

dalamek berarti telah melaksanakan adat. Sirih dalam *cirano* berfungsi sebagai kepala adat. Apapun kegiatan adat yang dilakukan, sirih dalam *cirano* harus ada.

Induak bako, *niniak mamak*, dan tukang pidato pergi menuju rumah anak dengan diiringi bunyi-bunyian, seperti *talempong*. *Talempong* adalah alat musik pukul yang terbuat dari logam campuran, bentuknya bulat, dan pada bagian tengahnya terdapat tonjolan. Pemukulnya terbuat dari kayu sebesar ibu jari. *Talempong* yang biasa digunakan dalam upacara perkawinan adalah *talempong pacik* atau *talempong model saron*. Cara memainkannya adalah dengan memegang dua *talempong* atau lebih dengan tangan kiri dan pemukulnya di tangan kanan. Biasanya dimainkan oleh empat orang. Satu orang memegang tiga *talempong* (disebut *pambao*) dan bertugas membawa melodi. Disebut membawa melodi karena bunyi yang keluar dari ketiga *talempong* yang dipukul itu adalah bunyi melodi. Satu orang memegang dua *talempong* (disebut *paningkah*) dan bertugas mengatur irama. Dua orang lainnya membawa satu *talempong* (disebut *pangiriang*). *Talempong* dengan nada rendah disebut *talempong jantan* sedangkan *talempong* dengan nada tinggi disebut *talempong betina*. *Talempong* biasanya digunakan sebagai bunyi-bunyian dalam pernikahan jika suku yang *baralek* berasal dari *lareh Bodi Caniago*, sedangkan *rebana* digunakan oleh suku yang berasal dari *lareh Koto Piliang*.

Sesampai di rumah anak, *induak bako* beserta rombongan juga disambut oleh *niniak mamak* dan tukang pidato dari pihak anak. *Niniak mamak* dari pihak *induak bako* meminta izin untuk *manjapuik anak* kepada *niniak mamak* dari pihak anak. Tukang pidato dari pihak *induak bako* saling menjawab kata atau pidato dengan tukang pidato dari pihak anak. Setelah mendapat izin dari *niniak mamak* dari pihak anak, *induak bako* membawa anak dengan pasangannya (*anak daro* dan *marapulai*) ke rumah *induak bako* dengan sirih selengkapnya dalam *cirano* yang ditutup dengan *dalamek*.

Sesampai di rumah *induak bako*, anak disambut oleh *niniak mamak* dari pihak *induak bako*. *Induak bako* telah siap dengan alek dan pelaminan tempat duduk anak. Setelah anak berpakaian

pengantin⁷ lengkap sesuai dengan yang disediakan oleh *induk bako*, ia duduk di pelaminan. *Induk bako* juga mengundang masyarakat sekitar untuk *makan bajamba* atau makan bersama. Setelah makan bersama, anak diantar kembali ke rumah anak dengan arak-arakan dan bunyi-bunyian.

Untuk mengantarkan kembali anak ke rumahnya, *induk bako* menyediakan beberapa perlengkapan, seperti sirih selengkapnya, nasi kunik, nasi gadang, *bareh sasukek*, *pinyaram*, *kambaloyang*, buah *kubang*, *paruik ayam*, *ampiang*, pisang, pecah belah (perkakas rumah tangga), pakaian lengkap untuk *anak daro* dan *marapulai*, *kain taba*, dan kue ala kadarnya. Berikut ini dijelaskan makna dari pemberian *induk bako* tersebut.

Pertama, sirih selengkapnya diletakkan di *dulang* tinggi yang ditutup dengan *dalamek*. Sirih selengkapnya menandakan kepala adat atau lambang adat. Sirih selengkapnya menjadi hal pokok yang harus disediakan dan berada pada barisan pertama ketika anak diantarkan kembali ke rumahnya. Begitu pula ketika anak perempuan akan pergi ke rumah suaminya nanti ketika adat *maantaan nasi*.

Kedua, nasi kunik atau nasi kuning atau nasi kunyit, bermakna *lamak sapamakanan*. Nasi kunik melambangkan kebersamaan di antara masyarakat dalam melaksanakan adat. Nasi kunik dimakan bersama-sama saat *makan bajamba* atau makan bersama. Nasi kunik terbuat dari beras pulut yang dimasak dengan campuran santan dan kunyit. Bahkan sebagai tambahan juga disediakan nasi *lamak* tanpa diberi kunyit dan dibagian atasnya diletakkan *singgang ayam* atau ayam bakar⁸. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, nasi kunik berada pada urutan keempat dalam arak-arakan.

Ketiga, nasi gadang. Nasi gadang adalah sebutan untuk *bareh sasukek* atau *bareh ampek cupak* yang diletakkan di *dulang* kemudian

⁷ Saat ini untuk beberapa keluarga, dengan alasan tertentu pakaian pengantin beserta *suntiang* disediakan langsung di keluarga anak. Secara adat seharusnya memang disediakan oleh *induk bako*.

⁸ Sifatnya tidak wajib, boleh ada boleh tidak. Yang wajib adalah nasi kunik atau nasi kuning.

dibungkus tinggi. Beras dimasukkan ke dalam kaleng dengan tinggi 30 cm dan dibungkus dengan kain. Kemudian, di bagian atas kaleng diberi batang pisang yang telah dihias dengan jambul-jambul. *Nasi gadang* sangat penting dan diharuskan ada dalam upacara pernikahan. *Nasi gadang* yang berupa *bareh sasukek* dalam kaleng bermakna bahwa beras adalah kebutuhan pokok yang memiliki peran utama dalam menunjang kehidupan. Selain sebagai bentuk penghormatan terhadap mata pencarian utama dan kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari, *nasi gadang* berfungsi sebagai lambang adat. Sama halnya dengan sirih di *dulang* yang merupakan kepala adat. *Nasi gadang* yang dihias dengan jambul-jambul yang disematkan pada batang pisang dapat berfungsi untuk menyemarakkan acara adat, khususnya arak-arak pernikahan. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *nasi gadang* berada pada urutan ketiga dalam arak-arakan.

Keempat, *bareh sasukek di dulang* atau beras satu gantang. Kalau anak yang *di-japuik* adalah laki-laki, *bareh sasukek di dulang* dilengkapi dengan tiga butir telur itik dan satu butir kelapa yang telah dibersihkan serabutnya. Susunannya di *dulang* adalah kelapa diletakkan di tengah kemudian dilingkari dengan tiga butir telur itik. Kelapa dan telur tersebut disusun di atas *bareh sasukek*. Kalau anak perempuan yang *di-japuik*, cukup *bareh sasukek* tanpa kelapa dan telur. Maknanya bagi anak laki-laki adalah bahwa ia akan menjadi tulang punggung keluarga. Beras, kelapa, dan telur adalah kebutuhan pokok yang harus dipenuhi, di samping kebutuhan lainnya. Beras, kelapa, dan telur sebagai lambang tanggung jawab yang harus dipenuhi anak laki-laki untuk menafkahi keluarganya.

Bareh sasukek secara umum bermakna *suri nan ka ditanun, gunjai nan ka diuleh*. Maknanya adalah bahwa hal ini akan terjadi secara terus menerus dan berkelanjutan. Kewajiban *induk bako* terhadap anak tidak bisa putus. Kebaikan perlu ditanam dan tali silaturahmi perlu dijaga. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *bareh sasukek* berada pada urutan kelima dalam arak-arakan.

Kelima, *pinyaram*. *Pinyaram* adalah kue yang terbuat dari beras yang dibentuk seperti panekuk. Bentuk *pinyaram* beragam, ada yang

kecil dan ada yang besar dengan bagian atasnya dibentuk seperti kembang bunga. *Pinyaram* bermakna *pipih selayang* atau *pipih nan dapek dilayangkan*. Artinya, jika sudah ada kesepakatan dari kaum *induk bako*, kesepakatan itu disampaikan kepada *niniak mamak*. *Niniak mamak*-lah yang memutuskan pelaksanaan *alek*. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *pinyaram* berada pada urutan keenam dalam arak-arakan.

Keenam, *kambaloyang*. *Kambaloyang* adalah kue kering yang terbuat dari tepung beras dan gula. *Kambaloyang* dibuat dengan cetakan khusus, ada yang dibuat berbentuk bunga dan segitiga. Ukurannya tidak terlalu besar dan tidak pula terlalu kecil. Ada yang manis dan ada yang pedas. Jika ingin manis, ditambahkan gula aren ke dalam adonan dan jika ingin pedas, ditambahkan cabai dan rempah-rempah ke dalam adonan. *Kambaloyang* bermakna *biang tabuak*, *gantiang putiah*. Artinya; *kambaloyang* menjadi lambang mufakat antara *niniak mamak* dan *alek* dilaksanakan berdasarkan kesepakatan bersama. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *kambaloyang* berada pada urutan ketujuh dalam arak-arakan.

Ketujuh, *buah kubang*. *Buah kubang* adalah kue yang terbuat dari beras yang dibentuk bulat dan kecil seperti bola pingpong. *Buah kubang* bermakna *bulek nan dapek diguliangkan*. Artinya; setelah *niniak mamak*, *anak pusako*, *induk bako* dan *andeh bapak* menyepakati pelaksanaan *alek*, segala hasil musyawarah mufakat tersebut dapat disampaikan kepada pihak-pihak yang terlibat dalam *alek*, seperti anggota masyarakat. Anggota masyarakat dipanggil atau diundang dengan menggunakan sirih selengkapnya. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *buah kubang* berada pada urutan kedelapan dalam arak-arakan.

Kedelapan, *paruik ayam*. *Paruik ayam* adalah kue yang terbuat dari beras yang dibentuk panjang seperti usus. *Paruik ayam* bermakna *tagang baleo-leo*, *kandua badatiak-datiak*, bahwa segala sesuatu yang dilakukan harus dengan tenang, perlahan-lahan, dan tidak boleh dengan emosi. *Alek* terlaksana berdasarkan kesepakatan *niniak mamak* dari kedua belah pihak. Kesepakatan diambil secara bersama

dengan tidak merugikan pihak lain. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *paruik ayam* berada pada urutan kesembilan dalam arak-arakan.

Kesembilan, *ampiang*. *Ampiang* adalah makanan yang terbuat dari padi yang digongseng, kemudian ditumbuk hingga pipih dan kulit padi berpisah dari *ampiang*. *Ampiang* untuk acara *alek* boleh yang mentah (*ampiang* yang baru selesai ditumbuk) karena sudah dapat dimakan. *Ampiang* ada yang digoreng dan diberi gula aren yang telah dipanaskan, disebut juga *ampiang bagulo*. Setiap butir *ampiang* melambangkan seluruh anggota *alek* atau seluruh pihak yang terlibat dalam *alek*, termasuk masyarakat. *Ampiang* juga bermakna bahwa anggota *alek* sangat berperan dalam pelaksanaan dan terlaksananya *alek*. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *ampiang* berada pada urutan kesepuluh dalam arak-arakan.

Kesepuluh, pisang. Pisang merupakan buah-buahan yang berasal dari alam. Batangnya dapat digunakan sebagai hiasan untuk *nasi gadang* dan daunnya dapat digunakan untuk membungkus nasi. Pisang bermakna *barek dipasamoan*. Pisang melambangkan kerja sama di antara *niniak mamak*, orang tua, dan *induk bako*. Segala yang disediakan oleh *induk bako* untuk *manjapuik anak* menjadi wujud kerja sama dalam kaum *induk bako*. Mereka saling bekerja sama untuk menjadikan yang berat menjadi ringan. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, pisang berada pada urutan kesebelas dalam arak-arakan.

Kesebelas, pecah belah atau perkakas untuk rumah tangga. *Induk bako* menyediakan kebutuhan perkakas rumah tangga yang pokok, seperti *piriang* atau piring satu lusin, *cawan* atau gelas satu lusin, sendok satu lusin, *cambuang* atau tempat nasi satu buah, *tampek basuah* atau mangkok cuci tangan (kobokan) satu buah, dan *cerek* atau teko satu buah. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, pecah belah berada pada urutan terakhir dalam arak-arakan.

Keduabelas, pakaian selengkapnya. Pakaian adalah kebutuhan pokok yang harus dipenuhi. Pakaian yang disediakan oleh *induk bako* adalah sepasang untuk laki-laki dan perempuan. Pakaian yang

disediakan biasanya *sapatagak* atau mulai dari baju, celana, sandal atau sepatu. Untuk baju dan celana kadangkala disediakan bahan pakaian yang belum dijahit. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, pakaian selengkapnya berada pada urutan ketiga terakhir dalam arak-arakan.

Ketigabelas, kain *taba* atau kain selimut. Kain selimut juga perlu disediakan untuk perlengkapan tidur. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, *kain taba* berada pada urutan kedua terakhir dalam arak-arakan.

Keempatbelas, kue ala kadarnya. Biasanya *kue sapik* atau kue manis yang dicetak dengan alat khusus. *Kue sapik* merupakan kue kering yang terbuat dari tepung beras yang dibentuk pipih dan dilipat atau digulung. Selain *kue sapik* juga dibuat kue-kue lainnya, seperti *kue gadang* atau *kue baking* atau cake. Bahkan, ada juga yang membuat agar-agar. Kue-kue lainnya ini tidak wajib atau bersifat pilihan. Bahkan, boleh tidak ada karena *bareh sasukek* sudah dianggap mewakili kue-kue lainnya. Saat mengantarkan anak kembali ke rumahnya, kue ala kadarnya berada pada urutan kedua belas dalam arak-arakan.

Dengan demikian terdapat sekitar tiga belas hal yang harus disediakan oleh *induak bako* untuk mengantarkan anak kembali ke rumahnya, baik anak laki-laki maupun anak perempuan. Perlengkapan lainnya tidak diperkenankan atau tidak diharuskan dalam adat karena akan memberatkan, seperti mamangan adat berikut ini.

Malibihi anak-anak,

mangurangi sio-sio.

Murah di nan lain,

sarik di nan tibo.

Mamangan di atas bermakna segala sesuatu yang dilakukan tidak boleh berlebih-lebihan, tetapi apa adanya saja sesuai aturan adat. Berlebih-lebihan tidak diperbolehkan karena masih ada kehidupan yang akan dijalani. Pelaksanaan aturan adat sejalan

dengan aturan agama. Agama melarang sesuatu yang berlebihan, begitu juga di dalam adat. Asalkan adat sudah terlaksana, diperbolehkan menyiapkan atau mengerjakan yang lain.

Setelah makan *bajamba* selesai dilaksanakan, anak diantarkan kembali ke rumahnya dengan cara ber-*arak* yang dilengkapi dengan bunyi-bunyian, seperti: *talempong*, tari *piriang*, dan pencak silat. Seperti telah dijelaskan sebelumnya bahwa terdapat aturan yang jelas dalam ber-*arak*. Bunyi-bunyi, seperti: *talempong*, tari *piriang*, dan pencak silat, berada paling depan, begitu juga dengan *niniak mamak*. Setelah itu, secara berurutan mulai dari *dulang sirih*, kedua mempelai, yaitu, *anak daro* dan *marapulai* yang berjalan berdampingan, *nasi gadang*, *nasi kunik*, *bareh sasukek*, *pinyaram*, *kambaloyang*, *buah kubang*, *paruik ayam*, *ampiang*, pisang, kue-kue lain ala kadarnya (jika ada), pecah belah (barang-barang rumah tangga), kain *taba*, dan pakaian untuk sepasang pengantin (*anak daro* dan *marapulai*). Semua yang dibawa diletakkan di *dulang* tinggi. *Dulang* tinggi diletakkan di kepala atau *dijunjung* ke rumah *anak pisang*.

Urutan barang-barang yang dibawa ketika arak-arakan tidak boleh sembarangan, tetapi diatur sedemikian rupa karena menyangkut keteraturan hidup. Aturan ini bermakna bahwa di dalam hidup ada yang sifatnya pokok dan ada yang sifatnya tambahan, ada yang didahulukan ada pula yang dikemudiankan. Dalam kehidupan bermasyarakat, adat menjadi hal utama yang harus diperhatikan, khususnya dalam melaksanakan upacara pernikahan.

Untuk membuat makanan tradisional, seperti *pinyaram*, *kambaloyang*, *buah kubang*, dan *paruik ayam* ada aturan adat. Tidak boleh menghina makanan. Jika adonan sudah selesai, langkah selanjutnya adalah memasaknya dengan mencetaknya dan digoreng. Jika adonan tidak tercetak atau tidak berbentuk seperti yang diinginkan, hal itu menandakan sesuatu yang buruk, seperti *alek* yang dilaksanakan tidak dengan kata mufakat. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal yang demikian, masyarakat tertentu bahkan membuat *ureh* atau ramuan obat dari daun-daunan, seperti *sidingin*, *sitawa*, *panjang daun*, *singkek daun*, dan tambahan daun obat lainnya. *Ureh*

tersebut disemburkan atau disebarkan ke seluruh dapur dengan membaca Al-Fatihah agar terhindar dari keburukan dan segala yang dilakukan dapat berjalan lancar.

Setelah *alek manjapuik anak* selesai dilaksanakan, tugas *induak bako* dalam upacara pernikahan telah selesai. Jika anak yang di-*japuik* adalah anak laki-laki, tidak perlu dilakukan *alek maantaan nasi*. Jika anak yang di-*japuik* adalah anak perempuan, dilanjutkan dengan *alek maantaan nasi*. Pada *alek maantaan nasi*, arak-arakan dilaksanakan dari rumah *anak daro* (pihak perempuan) ke rumah *marapulai* (pihak laki-laki).

Sebelum dilakukan *alek maantaan nasi*, di rumah anak perempuan dilaksanakan *dua salamek* (doa selamat) dengan *memanggia* atau mengundang masyarakat dengan siring selengkapnya untuk makan bersama. Makan bersama dalam hal ini tidak lagi disebut *makan bajamba*, tetapi *jamuan palai*. *Dua salamek* dilakukan dengan terlebih dahulu orangtua anak perempuan menyembelih kambing atau sapi. Jika yang disembelih seekor kambing, dianggap telah melaksanakan adat tingkatan kedua. Jika yang disembelih seekor sapi, maka dianggap telah melaksanakan adat tingkatan keempat. Hal ini dilakukan sesuai dengan kemampuan dan kesepakatan dalam musyawarah mufakat dengan *niniak mamak*.

Jika tidak dilakukan penyembelihan kambing atau sapi secara adat, baik ketika *alek manjapuik anak* maupun *alek maantaan nasi*, sepasang pengantin atau *anak daro* tidak diperbolehkan memakai *suntiang*. Akan tetapi, hanya memakai *tingkuluak tanduak*. Hal ini perlu menjadi perhatian bagi *induak bako* karena *induak bako*-lah yang menyiapkan segala perlengkapan pengantin untuk anak yang di-*japuik*. Ada juga yang tetap memakai *suntiang* dan proses penyembelihan sapi atau kambing hanya dilaksanakan oleh keluarga dari pihak anak, dan sebaiknya *induak bako* juga melaksanakan kewajiban ini ketika *alek manjapuik anak*. Oleh karena itu, musyawarah mufakat dengan melibatkan *niniak mamak* perlu dilakukan, agar *alek* yang dilaksanakan sesuai dengan adat.

Setelah upacara pernikahan selesai dilaksanakan, *anak pisang* berkewajiban membawa pasangannya ke rumah saudara perempuan

ayah (*induk bako*) dan saudara laki-laki ayah (*bapak*). Proses ini disebut juga *manjalang* atau bertamu dengan membawa kue dan nasi *kunik*. Selain *manjalang induk bako*, juga *manjalang* orangtua dan *dunsanak anak daro* dan *marapulai*. Hal ini dilakukan untuk mendekatkan hubungan silaturahmi atau memperkenalkan pasangan anak kepada keluarga laki-laki maupun perempuan. Keluarga yang *dijalang* oleh *anak daro* dan *marapulai* memberikan buah tangan, seperti bahan pakaian, barang pecah belah, dan sebagainya sebagai bekal bagi *anak daro* dan *marapulai* dalam mengarungi bahtera rumah tangga.

Demikianlah kewajiban dan aturan yang mesti dilakukan oleh *induk bako* dalam upacara pernikahan, khususnya dalam upacara *manjapuik anak*. Dibandingkan dengan dahulu, saat ini terdapat perbedaan mencolok pelaksanaan upacara pernikahan, misalnya dari barang-barang pemberian *induk bako* kepada *anak pisang*. Ada yang menjalankan kewajiban secara adat, ada yang tidak melaksanakan upacara *manjapuik anak*. *Induk bako* yang *manjapuik anak* memberikan pecah belah atau perkakas rumah tangga yang menyesuakannya dengan kebutuhan saat ini, seperti piring dan gelas dengan beragam bentuk, termos nasi yang besar, pemanas air atau *dispenser*, penanak nasi atau *magic com*, penyimpan beras atau *rice box*, setrika, *blender*, bahkan ada yang memberikan kulkas dan kompor gas. Pemberian seperti ini menunjukkan bahwa *induk bako* sangat mampu hingga menyiapkan beragam barang untuk anaknya. Akan tetapi, dalam pandangan adat, hal ini terkesan berlebihan dan tidak semua orang mampu menyediakan barang-barang seperti itu. Oleh karena itu, jika mampu dibolehkan memberikan barang apa pun untuk *anak pisang*. Jika tidak mampu, cukup menyiapkannya sesuai dengan yang diatur oleh adat saja, yaitu piring, gelas, sendok, *cambuang*, dan mangkok cuci tangan saja.

Selain itu, ada juga istilah pernikahan satu hari, dengan sebelumnya telah dilakukan pinang-meminang dan langsung ditentukan pelaksanaan ijab kabul dan pesta pernikahan. Ijab kabul dilakukan di pagi hari, kemudian dilanjutkan dengan pesta pernikahan dengan memberikan undangan khusus kepada tamu-

tamu yang datang. Mengundang tamu tidak lagi menggunakan sirih selengkapnya dalam *cirano*, tetapi menggunakan undangan yang didesain sedemikian rupa.

Dengan demikian dapat dibedakan dua bentuk pelaksanaan upacara pernikahan, yaitu ada yang secara adat dan ada yang tidak secara adat. Jika dilakukan secara adat, harus dilaksanakan sesuai dengan tahap-tahap pernikahan dengan melaksanakan berbagai upacara yang melibatkan *induk bako*, *niniak mamak*, pemuka masyarakat, dan anggota masyarakat. Jika tidak dilaksanakan secara adat, hanya mengikutsertakan *niniak mamak* dan keluarga inti, kemudian direncanakan ijab kabul dan pesta pernikahan dengan mengundang saudara atau teman terdekat. Pelaksanaan upacara dengan tidak secara adat tidak ada salahnya, tergantung kesepakatan *niniak mamak* dan karib kerabat pihak penyelenggara pernikahan. Dengan melaksanakan segala sesuatunya secara adat, hal itu menunjukkan bahwa setiap anggota masyarakat menyadari tugas dan tanggung jawabnya sebagai bagian dari masyarakat adat. Setiap tahap yang dilakukan mengandung makna tertentu yang jika dilaksanakan akan memberi dampak yang baik dalam upaya membina keluarga yang paham adat dan agama.

3. Kewajiban *Induk Bako* Saat Kematian

Kematian menjadi puncak dari ketiadaan manusia di bumi ini dan akan dihadapi oleh siapa pun tanpa terkecuali. Dalam ajaran adat Minangkabau dikenal istilah *kaba baiak baimbauan*, *kaba buruak bahambauan*. Artinya; jika ada kabar baik atau suatu keberuntungan, diberitahukan kepada orang lain, sedangkan jika ada kabar buruk atau kemalangan, orang lain akan berdatangan secara spontan tanpa harus diberitahukan atau diimbau. Begitu pula jika ada kabar tentang kematian dalam suatu keluarga, masyarakat akan datang dengan sendirinya. Di Kanagarian Salimpat, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, apabila terdengar kabar kematian, masyarakat datang sendiri dan menyampaikan kabar buruk tersebut dari mulut ke mulut atau menyampaikan kabar duka melalui pengeras suara di masjid. Sebagai penanda bahwa ada kematian di suatu tempat, akan

dipasang *marawa*⁹ atau bendera hitam sebagai penanda ada kematian.

Seluruh anggota masyarakat berdatangan dan mengucapkan belasungkawa kepada keluarga yang ditinggalkan serta membantu penyelenggaraan jenazah, mulai dari memandikan mayat, mengafani, menyembahyangkan, menggali kubur, hingga mengantarkan jenazah ke kubur lalu dikuburkan. Sebelum proses ini dilakukan, *niniak mamak* dan kaum kerabat melakukan musyawarah, sesuai dengan petuah adat: *abih adaik dek bakarilaan*. Para pemuda berdasarkan perintah dari *niniak mamak* pergi menggali kubur sesuai *pandan pekuburan* kaum yang meninggal. Kaum ibu bergotong-royong menyiapkan air untuk memandikan jenazah. Kaum *induk bako* menyiapkan perlengkapan untuk penyelenggaraan jenazah, seperti kain kafan, wangi-wangian/minyak wangi, kapas, *timbo* mandi atau gayung, dan sabun.

Selama beberapa hari setelah penyelenggaraan jenazah, masyarakat akan berdatangan dan melaksanakan takziah ke rumah duka. Biasanya disediakan air minum dan *sagun*¹⁰ untuk tamu yang datang. Biasanya masyarakat juga melaksanakan *babiling hari*, seperti meniga hari, menujuh hari, empat belas hari, empat puluh hari, dan *malapeh* dihari ke-100. Hal ini dibolehkan secara adat dan secara agama tidak diharuskan karena dianggap memberatkan keluarga yang mendapat musibah. Walaupun tidak wajib secara agama, secara adat diperbolehkan asal tidak memberatkan keluarga yang berduka dan tidak menimbulkan utang. Biasanya *mambilang hari* atau *mambilang hari* dilaksanakan oleh pihak keluarga anak bergantian dengan kaum *induk bako* demi mempererat tali

⁹ Sejenis bendera di Minangkabau. Marawa ada dua, ada yang tiga warna dan ada pula yang berwarna hitam. Marawa dengan tiga warna, yaitu merah, hitam, dan kuning dan biasanya dipakai untuk acara-acara tertentu, seperti: upacara adat. Marawa yang berwarna hitam digunakan untuk penanda adanya kematian dalam masyarakat.

¹⁰ *Sagun* adalah makanan yang terbuat dari tepung beras, gula pasir, dan kelapa parut yang direndang/disangrai.

silaturahmi atau *hablum minannas*. Pelaksanaan empat puluh hari biasanya dilakukan oleh *induk bako*.

Saat ini, *mambilang hari* tidak lagi lazim dilaksanakan dalam masyarakat. Kalau pun ada yang melaksanakan, tidak menjadi kebiasaan dan tidak menjadi sebuah keharusan. Sebagian masyarakat meyakini bahwa mendoakan karib kerabat yang telah meninggal dan memberi sedekah akan lebih bermanfaat bagi orang yang meninggal dunia. Meskipun seperti itu, setiap kewajiban orangtua, *induk bako*, dan anggota masyarakat dalam penyelenggaraan jenazah tetap menjadi *fardhu kifayah* yang harus dilaksanakan.

Kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang* mulai dari menyambut kelahiran anak, *manjapuik anak* di hari pernikahan, dan saat kematian seperti yang dijelaskan sebelumnya merupakan kewajiban-kewajiban yang diatur secara adat semenjak zaman nenek moyang. *Induk bako* tidak dapat melepaskan tanggung jawab terhadap *anak pisang*, mulai dari lahir, menikah, sampai meninggal dunia. Semua kewajiban tersebut diatur secara adat dan untuk melaksanakan itu diperlukan musyawarah mufakat dengan *niniak mamak*. Supaya tidak memberatkan, kaum *induk bako* bekerja sama dan tolong menolong untuk melaksanakan adat ini. *Induk bako* yang tidak melaksanakan kewajibannya secara adat akan menjadi bahan pembicaraan di dalam masyarakat. Oleh karena itu, adat mengatur segalanya agar tidak memberatkan dan kewajiban ini dapat dilaksanakan.

Meskipun terdapat perbedaan dari pelaksanaan kewajiban dari mulai kelahiran atau turun mandi, pernikahan, dan kematian dari dulu dan sekarang, masyarakat dituntut untuk tetap menjunjung tinggi adat. Anak muda perlu diperkenalkan dengan adat dan agama semenjak bayi agar mereka tumbuh menjadi pribadi yang paham dengan adat dan agama. Setiap tahap dan setiap bagian dari upacara yang dilaksanakan, baik upacara turun mandi maupun pernikahan, mengandung makna tertentu yang berguna bagi pembentukan karakter anak. Meskipun zaman telah berubah, adat tetap dijunjung

tinggi sehingga setiap anggota masyarakat mengenal dan melaksanakan adat. Setiap anggota masyarakat harus menyadari tugas dan kewajibannya. Hal itu tidak dapat dihindari sampai kapanpun juga, selagi masih menjadi bagian dari masyarakat adat. Begitu pula dengan kewajiban *induk bako* terhadap *anak pisang*. Pelaksanaannya sejalan dengan pelaksanaan adat. Jika adat mulai diabaikan, dengan sendirinya kewajiban *induk bako* tidak lagi terlaksana sebagaimana yang diatur dalam adat.(***)

Induk Pisang dan Anak Pisang



Faint, illegible text at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.

Second block of faint, illegible text in the middle of the page.

Third block of faint, illegible text near the bottom of the page.

MENYINGKAP RAHASIA BERANEKA PENGANAN TRADISIONAL

Diyan Permata Yanda, M.Pd.



Diyan Permata Yanda, M.Pd. lahir di Lipek Pageh, Alahan Panjang, pada 21 Januari 1988. Semenjak tahun 2014, penulis menjadi staf pengajar di Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP PGRI Sumatera Barat, setelah empat tahun lamanya mengajar sebagai guru honorer di beberapa SMP dan MTs di Kabupaten Solok. Buku yang pernah ditulis adalah Buku *Pengantar Kajian Semantik* (2017), *Memahami Puisi* (2017), dan *Pengajaran Sintaksis Berbasis Problem Based Learning* (2018). Karya kreatif berupa puisi dimuat dalam buku *Antologi Puisi Guru: Tentang Sebuah Buku dan Rahasia Ilmu* (2018).

JEMBATAN BAHASA BERANAKA
BEMERAN TRADISIONAL

Ustadz Feryanto Vanda, M.Pd

Minangkabau dikenal kaya dengan adat istiadat, seni dan budaya. Berbagai macam upacara adat dilaksanakan dan diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Upacara-upacara tersebut, adalah upacara turun mandi, upacara perkawinan, kematian, akikah, sunah rasul, maulid Nabi Muhammad saw, peringatan Isra Mikraj Nabi Muhammad saw, pengangkatan penghulu, *batagak* rumah, dan sebagainya yang menyangkut adat dan agama. Upacara-upacara adat tersebut melibatkan seluruh anggota masyarakat. Anggota masyarakat *dipanggia* atau diundang untuk menghadiri dan menyemarakkan upacara-upacara adat tersebut. Oleh karena itu, dipersiapkan berbagai makanan olahan yang dapat disantap oleh tamu yang datang. Dalam pelaksanaan upacara-upacara adat, beberapa makanan yang dipersiapkan bahkan mengandung fungsi dan makna tertentu. Selain dipersiapkan untuk upacara-upacara adat, berbagai macam penganan tersebut juga dipersiapkan untuk makanan sehari-hari.

Di Kabupaten Solok, khususnya di Jorong Lipek Pageh, Kanagarian Salimpat, Kecamatan Lembah Gumanti, dipersiapkan berbagai makanan tradisional untuk upacara-upacara adat dan untuk penganan sehari-hari. Makanan tradisional tersebut adalah *pinyaram*,

kambaloyang, kue sapik, buah kubang, paruik ayam, ampiang bagulo, nasi lamak/nasi kunik, sagun, layu-layu, sarang balam, lamang itam, galamai, bubua bareh, kipang, dan gulo-gulo tareh. Semua makanan tersebut berbahan dasar utama beras karena beras adalah kebutuhan pokok dalam kehidupan masyarakat Minangkabau. Selain itu, juga ada minuman tradisional yang berasal dari beras atau nasi, yaitu *aia didiah* (air didih).

Bahan dasar utama untuk membuat *pinyaram, kambaloyang, kue sapik, buah kubang, paruik ayam* adalah beras merah. Tepung beras merah yang digunakan bukanlah tepung beras yang dijual di pasar, melainkan tepung yang diolah sendiri. Beras merah direndam selama satu malam. Esok harinya, beras tersebut dikeringkan dan ditumbuk sampai halus di dalam lesung¹ menggunakan *alu*². Beras yang ditumbuk itu dikisai/diayak dengan kisaian sehingga terpisah bagian yang kasar dan bagian yang halus. Bagian yang halus itulah yang disebut tepung beras merah dan dapat digunakan untuk membuat makanan tradisional. Bagian yang kasar harus ditumbuk lagi sampai halus dan tak bersisa. Bagian yang bersisa disebut kepala beras, biasanya untuk makanan ayam. Kepala beras tidak boleh dikonsumsi. Masyarakat meyakini bahwa kepala beras tidak boleh dimakan karena tidak baik untuk kesehatan reproduksi anak laki-laki maupun perempuan. Berikut ini akan dijelaskan proses pembuatan makanan dan minuman tradisional tersebut dalam masyarakat Minangkabau .

1. *Pinyaram*

Pinyaram adalah makanan tradisional berbahan utama beras yang sering disediakan untuk upacara-upacara adat, misalnya upacara pernikahan, *batagak panghulu*, maulid nabi, dan sebagainya.

¹ Lesung adalah lumpang yang terbuat dari kayu atau batu yang digunakan untuk menumbuk padi.

² Alu adalah alat atau kayu bulat berukuran panjang yang digunakan untuk menumbuk padi di dalam lesung.

Dalam upacara pernikahan, *pinyaram* menjadi salah satu makanan adat yang disediakan oleh *induk bako* (keluarga dari pihak ayah) untuk *manjapuik anak pisang* (anak dari saudara perempuan ayah). Selain itu, *pinyaram* juga menjadi makanan adat yang disediakan untuk upacara *maantaan nasi* dari rumah perempuan (*anak daro*) ke rumah laki-laki (*marapulai*). *Pinyaram* dalam acara-acara adat bermakna *pipih nan dilayangkan*. Artinya adalah dalam musyawarah mufakat, segala keputusan yang sudah diambil disampaikan atau *dilayangkan* kepada anak kemenakan untuk dilaksanakan secara bersama-sama.

Pinyaram berbentuk seperti panekuk dan bagian atasnya dibentuk seperti bunga. Selama membuat *pinyaram* tidak boleh banyak bicara atau mengolok-olok, apalagi berkata kasar dan sombong. Hal ini akan mengakibatkan *pinyaram* tidak bisa dibentuk dalam wajan/penggorengan. Masyarakat meyakini ini sebagai petanda buruk apabila *pinyaram* tidak bisa dibentuk di dalam wajan/penggorengan.



Gambar 1. Sendok Khusus Pembentuk Pinyaram dalam Wajan/ Penggorengan

Untuk membuat *pinyaram* alat yang dibutuhkan adalah wajan/ penggorengan, cawan mangkuk, spatula atau sendok khusus pembentuk *pinyaram* dalam wajan yang terbuat dari kayu seperti terlihat pada gambar 1, penyaring minyak, sendok pengaduk adonan, mangkuk besar untuk tempat adonan, dan tempat *pinyaram*

(biasanya *dulang*³ yang tidak berkaki) atau tempat lain untuk tempat *pinjaram* yang sudah jadi. Bahan yang dibutuhkan adalah tepung beras, gula aren/gula tebu, santan kental, garam halus secukupnya, dan minyak goreng. Tepung beras merah yang diolah sendiri dengan ukuran *sasukek bareh* (satu gantang beras) dipersiapkan di dalam mangkuk adonan. Gula aren/gula tebu sebanyak satu kilogram atau sesuai selera dimasak hingga menjadi manisan.

Sebelum membuat *pinjaram*, disiapkan terlebih dahulu adonannya. Adonan dibuat dengan cara memasukkan tepung beras ke dalam mangkuk adonan dan dicampur dengan manisan, kemudian diaduk rata. Selama diaduk, tambahkan santan kental sedikit demi sedikit. Tak lupa ditambahkan garam halus secukupnya. Adonan yang dipersiapkan tidak boleh terlalu cair, tetapi kental. Boleh dicicipi rasa adonan untuk menentukan apakah adonan sudah sesuai, baik rasa maupun kekentalannya.

Selanjutnya dilakukan pembuatan *pinjaram*. *Pinjaram* yang dibuat ditentukan ukurannya. Jika yang dibuat *pinjaram* berukuran besar, wajan yang digunakan pun lebih besar dan minyak goreng yang digunakan lebih banyak. Jika *pinjaram* yang dibuat berukuran kecil, wajan yang digunakan juga kecil dan minyak goreng yang digunakan sedikit. Jika yang dibuat adalah *pinjaram* berukuran biasa atau kecil, setelah minyak dipanaskan dalam wajan, masukkan adonan sekitar setengah *cawan mangkuk* ke dalam minyak panas. Biarkan sampai matang sambil minyak dipercikkan atau disiram-siramkan ke *pinjaram* sambil merapikan bentuk *pinjaram* dengan sendok penggorengan/spatula. Lama kelamaan bagian pinggir *pinjaram* akan menguning dan membentuk seperti bunga dengan

³ *Dulang* adalah semacam baki, yaitu: tempat untuk meletakkan atau membawa makanan di Minangkabau yang terbuat dari logam, aluminium, atau tembaga. Ada yang berkaki disebut *dulang tinggi* dan yang tidak berkaki disebut *dulang biasa*. *Dulang tinggi* biasanya digunakan untuk membawa makanan atau perlengkapan dalam acara-acara adat. *Dulang biasa* digunakan untuk meletakkan makanan.

bagian tengah membentuk tonjolan. Biarkan hingga menguning dan bagian tengah *pinyaram* telah matang sempurna. Jangan biarkan gosong. Jika sudah matang, diangkat dan ditiriskan dengan penyaring minyak. Cara yang sama dilakukan sampai adonan tidak bersisa. Biarkan *pinyaram* menjadi agak dingin. *Pinyaram* yang sudah dingin dapat disusun di dalam *dulang*. Selanjutnya, *pinyaram* sudah dapat disantap dan dapat digunakan sebagai penganan untuk upacara-upacara adat.

2. *Kambaloyang*

Kambaloyang adalah makanan tradisional berbahan dasar beras yang sering digunakan dalam upacara-upacara adat, seperti upacara pernikahan, *batagak gala*, *batagak panghulu*, *batagak rumah*, maulid nabi, dan sebagainya. Dalam upacara pernikahan, *kambaloyang* menjadi salah satu makanan yang harus disediakan *induk bako* dalam acara *manjapuik anak pisang*. Selain itu, juga menjadi makanan adat yang disediakan untuk upacara *maantaan nasi* dari rumah perempuan (*anak daro*) ke rumah laki-laki (*marapulai*). *Kambaloyang* dalam acara-acara adat bermakna *biang tabuak*, *gantiang putiah*. Artinya adalah menjadi lambang musyawarah mufakat antara pemuka-pemuka adat dalam melaksanakan acara-acara adat dan acara adat dilaksanakan berdasarkan kesepakatan bersama.

Kambaloyang sama halnya *pinyaram* dibuat dengan menggunakan tepung beras merah yang ditumbuk sendiri. Akan tetapi, saat ini untuk membuat *kambaloyang* digunakan tepung beras merah yang dijual dipasar agar lebih praktis. *Kambaloyang* dibuat dengan cetakan khusus: Ada yang berbentuk bulat seperti bunga, ada pula yang berbentuk seperti segitiga. Ukuran *kambaloyang* tidak terlalu besar dan tidak pula terlalu kecil. *Kambaloyang* terdiri atas dua rasa, yaitu manis dan pedas. Kalau untuk acara-acara adat biasanya yang dibuat adalah *kambaloyang* manis, sedangkan *kambaloyang* pedas menjadi variasi dari *kambaloyang* yang dibuat saat ini.



Gambar 2. Cetakan Khusus *Kambaloyang*

Alat yang digunakan untuk membuat *kambaloyang* adalah cetakan khusus *kambaloyang* seperti tampak pada gambar 2, wajan, sepasang lidi untuk mengangkat *kambaloyang* dari wajan, penyaring minyak, dan *dulang* atau tempat lain yang digunakan untuk tempat *kambaloyang* yang sudah jadi. Bahan yang dibutuhkan untuk adonan *kambaloyang* manis adalah telur satu butir, tepung beras merah, gula aren/gula tebu yang telah dimasak menjadi manisan atau bisa juga menggunakan gula pasir, santan kental, garam halus secukupnya, dan minyak goreng. Bahan yang dibutuhkan untuk adonan *kambaloyang* yang pedas adalah telur satu butir, tepung beras merah, santan kental, cabai, rempah-rempah halus (kunyit, jahe, lengkuas, bawang merah, bawang putih) secukupnya, garam halus secukupnya, dan minyak goreng.

Sebelum membuat *kambaloyang* sesuai bahan yang tersedia, terlebih dahulu dipersiapkan adonan. Adonan *kambaloyang* manis dibuat dengan cara mengocok telur sampai mengembang, kemudian tambahkan tepung beras merah, gula aren/gula tebu yang telah dijadikan manisan, serta garam halus secukupnya, diaduk dengan menambahkan santan sedikit demi sedikit. Adonan *kambaloyang* pedas dibuat dengan cara mengocok telur sampai mengembang, kemudian tambahkan tepung beras merah, sedikit cabai, sedikit

rempah-rempah, dan garam halus secukupnya, diaduk dengan menambahkan santan sedikit demi sedikit. Adonan *kambaloyang*, baik yang manis maupun yang pedas, tidak boleh terlalu kental ataupun terlalu cair. Jika terlalu kental, adonan sulit lepas dari cetakan karena terlalu tebal. Jika terlalu cair, adonan sulit melekat di cetakan. Oleh karena itu, adonan harus seimbang, tidak terlalu kental dan tidak pula terlalu cair. Jika adonan telah siap dan rasanya sudah enak, adonan dapat dibentuk dengan cetakan dan digoreng. Saat menggoreng, usahakan api kompor tidak terlalu tajam supaya *kambaloyang* tidak gosong.

Panaskan minyak goreng dalam wajan dengan ukuran lebih banyak sehingga dapat merendam cetakan dalam wajan. Setelah minyak goreng dipanaskan, cetakan *kambaloyang* juga dipanaskan. Jika sudah panas, cetakan diangkat dan dilekatkan pada adonan. Usahakan tidak melebihi cetakan. Setelah itu, adonan yang telah melekat pada cetakan dimasukkan ke dalam wajan dan digoreng. Biarkan beberapa saat, setelah itu lepaskan *kambaloyang* dari cetakan dengan cara digoyang-goyangkan dalam minyak, biarkan sebentar hingga berwarna agak kekuning-kuningan. Setelah itu, *kambaloyang* diangkat dan ditiriskan dengan penyaring minyak. Begitu seterusnya hingga adonan selesai dibuat dengan cetakan. Dalam sekali menggoreng dapat terbentuk 5—6 buah *kambaloyang*. Jika semuanya sudah selesai, *kambaloyang* dapat disajikan sebagai panganan sehari-hari ataupun untuk upacara adat.

3. Kue sapik

Kue sapik adalah kue yang terbuat dari tepung beras yang dapat digunakan sebagai makanan dalam upacara adat dan untuk panganan sehari-hari. Sama halnya dengan *kambaloyang*, *kue sapik* masih sering dibuat sebagai panganan untuk acara-acara adat dan makanan untuk menyambut hari raya Idulfitri. *Kue sapik* dibuat dengan menggunakan cetakan khusus untuk menjepit adonan sehingga menjadi pipih dengan bentuk yang unik. Karena pembuatannya dengan cara dijepitkan ke cetakan khusus, kue ini dinamakan dengan *kue sapik* (jepit). *Kue sapik* ada yang dibuat

dengan menggunakan tepung terigu, tetapi tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Oleh karena itu, digunakan tepung beras merah supaya tahan lama. Selain itu, *kue sapik* juga dibuat dengan warna yang bervariasi, bahkan ada yang menambahkan buah durian ke dalam adonan. *Kue sapik* yang umumnya digunakan sebagai kue atau penganan tambahan dalam acara-acara adat oleh masyarakat tradisional adalah *kue sapik* manis tanpa tambahan zat pewarna.

Alat yang dibutuhkan untuk membuat *kue sapik* adalah pengocok telur, cetakan khusus penjepit adonan seperti tampak pada gambar 3, mangkuk tempat adonan, sendok untuk mengaduk adonan. Bahan yang dibutuhkan adalah telur dua butir, tepung beras merah satu kilogram, gula pasir dua gelas atau sesuai selera, santan kental, minyak goreng, vanili, dan garam halus secukupnya. Cara membuat adonan diawali dengan mengocok telur dan gula pasir sampai mengembang atau berbuih dengan alat pengocok telur. Kemudian, tambahkan garam halus secukupnya dan vanili ke dalam kocokan telur, aduk hingga merata. Setelah itu, tambahkan tepung beras merah dan santan kental. Aduk adonan hingga semua bahan menyatu. Adonan tidak boleh terlalu kental karena dapat menyulitkan saat dilipat atau digulung. Adonan juga tidak boleh terlalu cair karena dapat melekat pada cetakan. Setelah adonan sesuai dari segi kekentalan dan rasa, adonan dapat dicetak menjadi *kue sapik*.



Gambar 3. Cetakan Khusus *Kue Sapik*

Cara membentuk adonan adalah dengan memanaskan cetakan khusus *kue sapik* dengan terlebih dahulu mengoleskan minyak goreng ke cetakan. Minyak goreng harus selalu disediakan untuk mengoles cetakan apabila adonan tidak bisa dicetak atau ada adonan yang melekat pada cetakan. Perlu diingat, bahwa selama membuat *kue sapik*, api kompor tidak boleh terlalu besar agar *kue sapik* tidak gosong.

Setelah cetakan panas, adonan dimasukkan ke dalam cetakan dengan diameter kira-kira 6 cm, lalu dijepit dengan cara menekan penjepit atas dan bawah dari cetakan. Selama menunggu matang, cetakan dibolak-balik agar kue matang dengan merata. Apabila telah berwarna kekuningan, *kue sapik* dapat diangkat dari cetakan dan langsung digulung atau dilipat dalam keadaan panas. Jika tidak segera dilipat atau digulung, *kue sapik* tidak bisa lagi dibentuk karena begitu dingin, *kue sapik* langsung kering dan rapuh. Cara yang sama dilakukan terus sampai adonan telah dicetak keseluruhannya menjadi *kue sapik*. Karena sangat kering dan rapuh, *kue sapik* harus disimpan dengan sangat hati-hati di tempat tertutup agar tidak lembek. Untuk membuat *kue sapik* diperlukan waktu yang lama bahkan sampai seharian penuh. Oleh karena itu, dibutuhkan kesabaran yang luar biasa untuk membuat *kue sapik*.

4. *Buah kubang*

Buah kubang adalah penganan yang sering disediakan untuk upacara-upacara adat, seperti upacara pernikahan, *batagak* penghulu, dan sebagainya. *Buah kubang* menjadi salah satu penganan yang harus disediakan *induk bako* dalam upacara *manjapuik anak pisang*. *Buah kubang* juga menjadi makanan adat yang disediakan untuk upacara *maantaan nasi* dari rumah perempuan (*anak daro*) ke rumah laki-laki (*marapulai*). *Buah kubang* dalam acara-acara adat bermakna *bulek nan buliah diguliangkan*. Artinya adalah apabila telah ada kata mufakat dalam musyawarah antara *niniak mamak* atau pemuka adat, hasil musyawarah tersebut dapat diedarkan atau disampaikan kepada anak kemenakan dan anggota masyarakat.

Alat yang dibutuhkan untuk membuat *buah kubang* adalah wajan, sendok/spatula, mangkuk tempat adonan. Bahan yang dibutuhkan adalah tepung beras pulut atau tepung ketan satu kilogram, tepung beras merah satu kilogram, santan kental, gula aren/gula tebu yang telah dijadikan manisan, pisang, vanili, garam halus secukupnya, dan minyak goreng. Sebelum membuat *buah kubang*, terlebih dahulu disiapkan adonan. Adonan dibuat dengan cara mencampur tepung beras merah dan tepung beras pulut atau tepung ketan menjadi satu. Setelah itu, pisang yang telah dilumatkan ditambahkan ke dalam campuran tepung beras merah dan tepung beras pulut atau tepung ketan. Kemudian, tambahkan vanili dan garam halus secukupnya. Setelah itu, tambahkan manisan dan santan kental. Adonan diaduk, diremas-remas dengan tangan, dan dibiarkan sampai lembut sehingga bisa dibentuk atau tidak ada lagi adonan yang melekat pada mangkuk.

Setelah adonan sudah dapat dibentuk dan rasanya sudah sesuai, adonan dibentuk dengan tangan. Caranya dengan melumasi kedua tangan dengan minyak goreng, kemudian membentuk adonan menjadi bulat sebesar bola pingpong. Hal ini dilakukan sampai semua adonan selesai dibentuk menjadi bulat seperti bola pingpong. Setelah adonan selesai dibentuk, dilanjutkan dengan menggoreng adonan dalam wajan dengan minyak panas. Selama menggoreng, usahakan api kompor tidak terlalu tajam agar *buah kubang* matang sempurna dan tidak gosong. Selain itu, *buah kubang* tidak boleh dibiarkan menyatu di dalam wajan saat menggoreng dan selama menggoreng harus diperhatikan bentuk *buah kubang* agar tetap bulat.

Buah kubang hanya disediakan untuk upacara-upacara adat dan tidak dijadikan sebagai panganan sehari-hari karena membuatnya cukup sulit. Tidak semua anggota masyarakat mahir membuat *buah kubang*. Biasanya untuk membuat *buah kubang* dipercayakan kepada orang-orang tua. Jarang sekali ditemukan anak muda yang mahir membuat *buah kubang*.

5. *Paruik ayam*

Paruik ayam adalah makanan tradisional yang sering disediakan untuk upacara-upacara adat, seperti upacara pernikahan, pengangkatan penghulu, dan sebagainya. Dinamakan *paruik ayam* karena bentuknya yang seperti usus dalam perut atau seperti usus ayam. *Paruik ayam* menjadi salah satu makanan yang harus disediakan oleh *induk bako* dalam upacara *manjapuik anak pisang*. *Paruik ayam* juga menjadi makanan adat yang disediakan untuk upacara *maantaan nasi* dari rumah perempuan (*anak daro*) ke rumah laki-laki (*marapulai*). *Paruik ayam* bermakna *tagang baleo-leo, kandua badatiak-datiak*. Artinya adalah segala keputusan yang telah diambil melalui musyawarah mufakat dilaksanakan dengan tenang dan tidak terburu-buru agar semua berjalan lancar.



Gambar 4. Bagian Cetakan *Paruik Ayam* yang Terbuat dari Buluh Bambu yang digunakan untuk Menjepit *Paruik Ayam* di dalam Wajan

Alat yang digunakan untuk membuat *paruik ayam* sama dengan alat yang digunakan untuk membuat *buah kubang*. Bahan yang dibutuhkan juga hampir sama, hanya saja bahan untuk *paruik ayam* menggunakan tepung beras pulut atau tepung ketan dan tidak dicampur dengan tepung beras merah. Selain itu, untuk membuat *paruik ayam* tidak perlu menambahkan pisang ke dalam adonan. Cara membuat adonan *paruik ayam* sama dengan cara membuat adonan *buah kubang*. Hanya saja terdapat perbedaan pada saat membuat *paruik ayam* dan *buah kubang*. Kalau *buah kubang* dibentuk dengan tangan agar berbentuk bulat seperti bola pingpong, lain halnya dengan *paruik ayam*. *Paruik ayam* dibuat dengan cetakan yang

terbuat dari tempurung atau batok kelapa yang dilubangi bagian matanya dengan diameter 2 cm. Adonan dimasukkan ke dalam tempurung atau batok kelapa, kemudian ditekan dengan alat khusus yang terbuat dari buluh bambu. Alat tersebut juga berfungsi untuk membentuk dan mengangkat *paruik ayam* dalam wajan. Adonan akan keluar dengan cara *tajelo-jelo* melalui batok kelapa yang dilubangi tersebut. Selanjutnya dibentuk dalam wajan dan langsung memasaknya dengan minyak yang sudah panas. Bentuk *paruik ayam* di dalam wajan menyerupai usus. Proses mencetak dan membentuk *paruik ayam* di dalam wajan cukup rumit. Oleh karena, itu dibutuhkan kesabaran yang luar biasa untuk membuat *paruik ayam*.

Selama memasak *paruik ayam*, api kompor harus dijaga, tidak boleh terlalu besar, agar *paruik ayam* matang sempurna dan tidak hangus. Proses membuat *paruik ayam* sangat rumit dan butuh ketelitian. Tidak semua orang mahir membuat *paruik ayam* sehingga penganan hanya dipersiapkan untuk acara-acara adat saja, tidak sebagai penganan sehari-hari.

6. *Ampiang bagulo*

Ampiang bagulo adalah makanan tradisional yang berbahan dasar *ampiang* (produk dari padi yang dijemur dan disangrai) dan diberi manisan. *Ampiang* adalah makanan tradisional yang disediakan untuk upacara adat, seperti upacara pernikahan, pengangkatan penghulu, dan sebagainya. *Ampiang* menjadi salah satu makanan yang harus disediakan oleh *induk bako* dalam upacara *manjapuik anak pisang*. *Ampiang* juga menjadi makanan adat yang disediakan untuk upacara *maantaan nasi* dari rumah perempuan (*anak daro*) ke rumah laki-laki (*marapulai*). *Ampiang* bermakna seluruh anggota alek dalam upacara-upacara adat. Satu anggota alek dilambangkan dengan satu butir *ampiang*. Sekumpulan *ampiang* dalam *dulang* melambangkan seluruh anggota alek.

Ampiang dibuat dengan cara merendang atau menyangrai padi di dalam wajan dengan terus diaduk hingga kering. Kemudian dalam keadaan panas, padi tersebut dimasukkan ke dalam lesung dan

ditumbuk dengan alu. Setelah ditumbuk dan telah menjadi pipih, padi ditampi⁴ dengan nyiru⁵ hingga berpisah *ampiang* dengan kulit padi.

Untuk menjadikan *ampiang* menjadi *ampiang bagulo* diperlukan alat dan bahan. Alat yang diperlukan adalah wajan, sendok penggoreng/ spatula, wadah tempat *Ampiang*, dan penyaring minyak. Bahan yang dibutuhkan adalah *ampiang*, gula aren/gula tebu yang telah dimasak dan dijadikan manisan, dan minyak goreng. Cara membuatnya adalah *ampiang* digoreng dalam wajan dan ditiriskan dengan penyaring minyak. Menggoreng *ampiang* tidak boleh terlalu lama dan tidak boleh hangus. Setelah semua *ampiang* selesai digoreng seperti kerupuk, *ampiang* tersebut diberi manisan. *Ampiang* tersebut diaduk merata hingga tak ada lagi butir kerupuk *ampiang* yang tidak terkena manisan. Setelah dingin, *ampiang bagulo* telah dapat disajikan sebagai penganan untuk sehari-hari ataupun untuk kue ala kadarnya dalam upacara adat. Saat ini, untuk membuat *ampiang bagulo* tidaklah sulit karena *ampiang* telah banyak dijual di pasar.

7. Nasi lamak/nasi kunik

Nasi lamak/nasi kunik adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras pulut/ketan yang dimasak dan dijadikan sebagai makanan utama dalam upacara-upacara adat. *Nasi lamak/nasi kunik* menjadi makanan utama dalam setiap upacara adat, seperti turun mandi, pengangkatan penghulu, dan sebagainya. *Nasi lamak/nasi kunik* menjadi makanan utama yang harus disiapkan oleh induak bako dalam upacara *manjapuik anak pisang*. *Nasi lama/nasi kunik* juga menjadi makanan adat utama yang disediakan untuk upacara *maantaan nasi* dari rumah perempuan (*anak daro*) ke rumah laki-laki (*marapulai*). *Nasi lamak/nasi kunik* bermakna *lamak sapamakanan*.

⁴ Tampi atau menampi adalah membersihkan (beras, padi, kedelei, dan sebagainya) dengan nyiru digerak-gerakkan turun naik.

⁵ Nyiru adalah alat rumah tangga, berbentuk bundar, dibuat dari bambu yang dianyam, gunanya untuk menampi beras dan sebagainya.

Nasi kunik melambangkan kebersamaan di antara masyarakat dalam melaksanakan acara-acara adat. *Nasi kunik* dimakan bersama-sama saat makan *bajamba* atau makan bersama.

Alat yang dibutuhkan untuk membuat *nasi lamak* adalah periuk untuk memasak nasi pulut/ketan dan daun pisang. Bahan yang dibutuhkan adalah beras pulut/ketan yang telah dimasak menjadi nasi pulut/ketan, santan kental yang telah dimasak hingga berminyak, dan garam halus secukupnya. Cara membuatnya dengan memasak beras pulut/ketan yang sudah ditambahkan garam secukupnya dalam periuk. Jika membuat *nasi lamak* dengan kunyit atau *nasi kunik*, tambahkan kunyit yang telah dihaluskan secukupnya saat memasak nasi pulut/ketan. Setelah *nasi pulut/ketan* telah matang sempurna, nasi pulut/ketan diangkat dan dikeringkan. Setelah itu, tambahkan sedikit demi sedikit santan kental yang sebelumnya telah dimasak hingga berminyak. Setelah nasi pulut/ketan menyatu sempurna dan rasanya telah enak dan gurih, *nasi lamak* telah dapat dihidangkan sebagai panganan sehari-hari atau digunakan sebagai makanan utama dalam upacara adat. Untuk upacara adat, *nasi lamak* dibentuk seperti setengah parabola ataupun seperti tumpeng dan diletakkan di dalam *dulang* tinggi. Untuk *nasi lamak* biasa, ada yang menambahkan *singgang ayam* atau ayam salai⁶ di atas nasi yang telah dibentuk menjadi setengah parabola. Namun, untuk *nasi lamak* yang diberi kunyit atau *nasi kunik* tidak ditambahkan *singgang ayam* atau ayam salai.

Saat ini, *nasi lamak* telah banyak dibuat dalam berbagai variasi, seperti *lamang panggang* dan *nasi lamak baluo/nasi ketan*. *Lamang panggang* dan *nasi lamak baluo/nasi ketan* sama-sama dibuat dengan cara mencampur nasi pulut/ketan dengan *luo*. *Luo* adalah kelapa parut yang dimasak dengan gula aren/gula tebu. Gula aren/gula tebu dipanaskan hingga menjadi manisan kemudian ditambahkan kelapa parut. Kelapa parut dengan campuran manisan dimasak hingga

⁶ Ayam salai adalah ayam yang dikeringkan di atas api (dipanggang atau diasapi).

menyatu sempurna. Penanda *luo* telah matang adalah tidak ada lagi manisan yang melekat di wajan, tetapi telah menyatu mengering dengan kelapa parut. Setelah matang, *luo* telah dapat dijadikan bahan tambahan untuk membuat *lamang panggang* dan *nasi lamak baluo/nasi ketan*.

Lamang panggang adalah penganan yang dibuat dengan cara memanggang nasi pulut/ketan yang telah diisi dengan *luo*. Sebelum dipanggang, campuran nasi pulut/ketan dan *luo* dibungkus dengan daun pisang dengan bentuk bulat panjang dengan kedua bagian ujungnya disemat dengan biting/lidi. Sebelum digunakan untuk membungkus *lamang panggang*, daun pisang terlebih dahulu dilemaskan dengan dijemur atau dipanaskan dengan api kompor sedang. Setelah nasi pulut/ketan berisi *luo* selesai dibungkus, selanjutnya dibakar dengan cara dibolak-balik di atas pemanggang dengan menambahkan sedikit demi sedikit minyak makan agar matang sempurna.

Nasi Lamak Baluo/nasi ketan adalah penganan yang berupa campuran nasi pulut/ketan dengan *luo*. *Nasi lamak baluo/nasi ketan* ini sering dijadikan penganan sehari-hari, juga sebagai *pangacok* atau penganan dalam acara maulid nabi, Isra Mikraj, dan sebagainya. Sebagai *pangacok* atau penganan, nasi pulut/ketan diletakkan dalam baki kemudian bagian atasnya ditaburi dengan *luo*. Biarkan sampai nasi pulut/ketan menyatu dengan *luo*. Ketika menyajikan, *nasi lamak baluo/nasi ketan* dipotong persegi.

8. *Sagun*

Sagun adalah penganan yang biasanya disediakan sebagai makanan kala sedih, seperti kematian. Ketika makan *sagun*, tidak boleh bersuara atau tertawa-tawa. *Sagun* biasanya dimakan dengan cara dikulum. Jika bersuara atau tertawa-tawa, *sagun* dalam mulut akan keluar dan dapat membuat tersedak. Karena alasan inilah, *sagun* diyakini cocok dimakan atau disediakan kala seseorang sedang sedih, seperti berduka karena ditinggalkan orang terdekatnya atau kematian. Ketika menghadiri acara takziah atau meniga hari, biasanya makanan yang disediakan adalah *sagun*.

Untuk membuat *Sagun*, alat yang dibutuhkan adalah wajan dan sendok penggoreng/spatula. Bahan yang dibutuhkan adalah tepung beras merah, gula pasir, dan kelapa parut. Cara membuatnya adalah dengan mencampurkan semua bahan dan mengaduknya hingga merata. Kemudian, masak dengan cara direndang/disangrai hingga matang atau berwarna kecokelatan dan semua bahan menyatu sempurna. Setelah dingin, *sagun* dapat disajikan untuk dimakan sebagai penganan.

9. Wajik

Wajik adalah penganan sehari-hari yang dibuat dengan campuran nasi pulut/ketan, gula pasir, dan kelapa parut. Alat yang dibutuhkan untuk membuat wajik adalah kertas minyak⁴ untuk membungkus wajik. Bahan yang dibutuhkan adalah nasi pulut/ketan, gula pasir, dan kelapa parut. Wajik juga dibuat dengan beragam warna, seperti warna hijau, merah, kuning. Zat pewarna yang digunakan disebut gincu. Cara membuatnya dengan mencampur gula pasir dan kelapa parut seperti membuat *luo*. Lalu, tambahkan nasi pulut/ketan dan aduk hingga merata. Supaya berwarna, tambahkan gincu sesuai dengan warna yang disukai. Setelah nasi pulut/ketan menyatu dengan kelapa parut dan gula pasir, wajik dibungkus seukuran jempol jari dengan kertas minyak. Setelah itu, wajik dapat disajikan dan disantap sebagai penganan.

10. Layu-layu

Layu-layu adalah makanan tradisional yang terbuat dari padi berwarna muda/belum matang. Padi yang belum matang dan masih muda saat panen tiba disebut *layu-layu*. Untuk membuat *layu-layu*, dibutuhkan alat dan bahan tertentu. Alat yang dibutuhkan adalah lesung dan alu. Bahan yang dibutuhkan adalah padi muda yang sudah

⁷ Kertas minyak adalah kertas yang dapat menahan minyak atau air, biasanya digunakan untuk membungkus kue.

direndang dan ditumbuk menjadi beras *layu-layu*, gula aren/gula tebu, kelapa parut, dan garam halus secukupnya.

Untuk menjadikannya sebagai penganan sehari-hari, padi muda yang berwarna hijau direndang dalam wajan hingga berwarna kecokelatan dan didinginkan. Setelah dingin, padi muda yang direndang tadi ditumbuk dengan alu. Kemudian, ditampi dengan nyiru supaya berasnya terpisah dari sekam/kulit padi. Padi muda yang sudah menjadi beras itu langsung dibuat tepung dengan menggunakan lesung dan ditumbuk dengan alu, sampai semua beras *layu-layu* halus/mengabu. Setelah itu, masukkan kelapa parut dan sedikit garam lalu ditumbuk lagi. Terakhir, masukkan gula aren/gula tebu secukupnya, lalu ditumbuk lagi hingga semua bahan dalam lesung menyatu. Selanjutnya, *layu-layu* yang telah jadi diangkat dari lesung dan siap dihidangkan. *Layu-layu* dengan bahan utama padi muda ini biasanya didapat saat panen padi.

Selain dengan padi muda, sebagian masyarakat ada pula yang membuat *layu-layu* dengan kerak nasi atau nasi sisa yang telah dijemur hingga kering. Kerak nasi atau nasi sisa dijadikan sebagai pengganti padi muda kemudian diolah menjadi penganan. Kerak nasi diperoleh dari sisa nasi yang melekat di periuk. Nasi sisa yang digunakan bukan pula nasi yang sudah basi, tetapi nasi yang sudah tidak enak lagi dimakan dengan lauk-pauk karena sudah keras. Kerak nasi dan nasi sisa tersebut dijemur selama beberapa hari di bawah terik matahari hingga kering.

Kerak nasi dan nasi sisa yang sudah dijemur hingga kering, dimasukkan ke dalam lesung kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan alu hingga halus. Setelah itu, ditambahkan gula aren/gula tebu (gula yang dimasukkan sesuai dengan selera), kelapa parut, dan sedikit garam halus. Semua bahan ditumbuk hingga menyatu. Apabila semua bahan sudah menyatu, *layu-layu* diangkat dan diletakkan di piring. Penganan *layu-layu* sudah dapat disantap.

Layu-layu yang diolah dari kerak nasi atau nasi sisa menunjukkan bahwa apa pun yang berasal dari beras tidak akan bersisa dan terbuang dengan percuma. Apalagi beras adalah kebutuhan pokok dan tidak boleh disisakan ketika makan, terlebih dibuang. Ketika anak

sedang makan dan ingin menyisahkan nasinya, orangtua cenderung mengatakan kepada anak bahwa nasi akan menangis kalau disisakan apalagi kalau dibuang. Ini menunjukkan betapa berharganya beras sebagai kebutuhan pokok dalam masyarakat Minangkabau.

Saat ini, penganan *layu-layu* tidak ditemui lagi dalam masyarakat karena tidak semua masyarakat yang menanam padi dan tidak ada lagi yang mengolah kerak nasi atau nasi sisa menjadi *layu-layu*. Kerak nasi tidak lagi ditemukan karena memasak nasi dilakukan dengan periuk listrik atau *magic-com* yang tidak meninggalkan kerak. Begitu pula dengan nasi sisa, juga tidak lagi dijemur hingga kering, tetapi diolah menjadi makanan lain, seperti nasi goreng. Dengan demikian, tidak ada nasi yang terbuang percuma.

11. *Gulo-gulo tareh*

Gulo-gulo tareh adalah penganan semacam permen yang terbuat dari air tebu. Dinamakan *gulo-gulo tareh* karena cara membuatnya *ditareh* atau ditarik dengan tangan. *Gulo-gulo tareh* dijadikan penganan sehari-hari oleh anak-anak maupun orang dewasa. Untuk membuat *gulo-gulo tareh*, alat yang dibutuhkan adalah *kancah*⁵ atau kualii besar dan *sudu anso*⁶ atau sendok besar. Bahan yang dibutuhkan adalah air tebu, vanili⁷, dan tepung beras.

Cara membuat *gulo-gulo tareh* adalah dengan menuangkan air tebu ke dalam *kancah*, kemudian diaduk dengan *sudu anso*. Air tebu dimasak atau direbus dengan api besar sampai mendidih atau mengental dan menjadi manisan. Kemudian, tambahkan vanili, lalu masak hingga *manggarabu kabau* atau matang. Proses memasak air tebu cukup lama atau setengah hari dan harus diaduk terus menerus.

⁵ *Kancah* adalah istilah untuk wajan atau kualii besar di Minangkabau yang biasa digunakan untuk memasak air tebu menjadi gula tebu atau untuk memasak makanan dalam jumlah besar.

⁹ *Sudu anso* adalah semacam spatula atau sendok besar yang terbuat dari kayu yang digunakan untuk mengaduk makanan dalam *kancah*.

¹⁰ *Vanili* adalah serbuk berwarna putih yang dibuat dari biji vanili sebagai pengharum makanan.

Setelah matang, air tebu yang telah berubah kental menjadi gula-gula itu didinginkan. Setelah dingin, adonan gula-gula tersebut dibentuk dengan ditareh atau ditarik-tarik seperti orang membuat mie. Jika sudah terbentuk sebesar ibu jari, gula-gula dipotong-potong sepanjang 10 cm. Hal ini dilakukan hingga semua adonan terbentuk menjadi *gulo-gulo tareh*. Agar gula-gula tidak melekat satu sama lain, setiap batang gula-gula ditaburi dengan tepung ketan/tepung kanji. Setelah itu, *gulo-gulo tareh* sudah dapat dinikmati sebagai penganan.

Saat ini *gulo-gulo tareh* sudah tidak diproduksi lagi karena proses membuatnya yang membutuhkan ketelatenan tangan. Selain itu, waktu yang dibutuhkan untuk memasak air tebu cukup lama. Sangat sedikit orang yang terampil membuat *gulo-gulo tareh* sehingga jarang dijadikan penganan. Dahulunya, *gulo-gulo tareh* sangat digemari oleh anak-anak sebagai penganan gula-gula atau permen. Sekarang ini anak-anak lebih mengenal permen kekinian dengan beragam bentuk, warna, dan rasa.

12. *Bubua Bareh*

Bubua bareh atau bubur beras adalah bubur yang terbuat dari beras pulut/ketan. *Bubua bareh* sering digunakan sebagai penganan ketika melaksanakan *babelang hari*, seperti melaksanakan 40 hari dan *malapeh* pada hari ke-100. *Babelang hari* menjadi rangkaian acara mendoa dalam masyarakat Minangkabau, jika ada yang meninggal dunia.

Alat yang dibutuhkan untuk membuat *bubua bareh* adalah *kancah* dan *sudu anso*. Bahan yang dibutuhkan adalah beras pulut/ketan yang telah dimasak, gula aren/gula tebu, santan yang telah dimasak hingga muncul minyak, vanili, dan garam halus secukupnya. Cara membuat *bubua bareh* adalah dengan memasak gula aren/gula tebu hingga menjadi manisan atau sampai ada buih berwarna putih di dalam *kancah* dan diaduk dengan *sudu anso*. Setelah itu, santan yang sebelumnya dimasak sampai berminyak dicampurkan ke dalam manisan dan terus diaduk.

Setelah itu, nasi pulut/ketan, vanili, dan garam halus secukupnya dicampurkan ke dalam manisan panas dan diaduk terus hingga

manisan dan nasi pulut/ketan menyatu. Perlu diperhatikan bahwa berhasil tidaknya membuat *bubua bareh* sangat tergantung pada matang tidaknya manisan. *Bubua bareh* akan tahan lama apabila dibuat dengan manisan yang telah matang. Sebaliknya, *bubua bareh* akan cepat basi apabila dimasak dengan manisan yang setengah matang. Proses memasak *bubua bareh* bisa memakan waktu seharian penuh. Oleh karena itu, dibutuhkan kesabaran hingga manisan benar-benar matang dan nasi pulut/ketan menyatu sempurna dengan manisan tersebut. Selama memasak pun harus hati-hati agar tidak terkena tumpahan manisan panas.

Membuat *bubua bareh* tidaklah mudah. Dibutuhkan waktu yang lama untuk menjadikan beras pulut/ketan menjadi bubur yang enak dan pulen. Karena membutuhkan waktu yang lama, tidak banyak orang yang membuat *bubua bareh*. Orang yang bisa membuatnya pun tidak sembarangan orang. Oleh karena itu, saat ini sangat jarang ditemukan *bubua bareh* sebagai penganan sehari-hari.

13. Lamang Itam

Lamang itam adalah penganan tradisional yang terbuat dari tepung beras hitam atau *siarang*. *Lamang itam* biasanya dibuat untuk menyambut hari raya Idulfitri. Hari raya Idulfitri menjadi hari raya besar bagi masyarakat tradisional yang ditandai dengan kegiatan *malamang*. *Malamang* biasanya dilakukan 1 atau 2 hari sebelum melaksanakan salat Hari Raya Idulfitri. *Lamang itam* menjadi penganan yang wajib disediakan sebagai penganan di hari raya dan sebagai penganan yang dibawa ketika mengunjungi sanak saudara.

Lamang itam dibuat dengan buluh bambu muda (tidak terlalu muda dan tidak pula terlalu tua) berukuran panjang satu meter. Sebelum digunakan, buluh bambu tersebut dibersihkan baik bagian dalam maupun luar. Ketika membersihkan buluh bambu tersebut, harus hati-hati agar jari tangan tidak terkena sembilu. Selain buluh bambu, juga perlu dipersiapkan kayu besar dan kecil untuk memanggang *lamang*.

Sebelum membuat *lamang itam*, adonan disiapkan dan dibiarkan semalaman agar adonan menyatu dengan sempurna. Adonan dibuat

dengan bahan-bahan, yaitu tepung beras hitam atau *siarang*, gula aren/gula tebu yang telah dimasak menjadi manisan, dan kelapa parut yang direndang. Semua bahan dicampur dan diaduk rata hingga menyatu sempurna.

Adonan dimasukkan ke dalam buluh bambu. Adonan yang telah dimasukkan ke dalam buluh bambu dipanggang. Pemanggang dipersiapkan dengan api menyala cukup besar sehingga terbentuk bara api untuk memanggang *lamang*. Pemanggangan dilakukan dengan cara dibolak-balik atau memutar sampai *lamang itam* matang sempurna. Setelah matang, *lamang* tersebut dikeluarkan dari buluh bambu dan dapat disajikan sebagai penganan. *Lamang itam* yang lain dan masih berada di dalam buluh bambu dibiarkan. *Lamang* yang sudah dingin dalam buluh bambu dapat dihangatkan kembali sebelum disantap.

14. *Galamai*

Galamai adalah penganan tradisional yang terbuat dari tepung beras pulut/ketan. *Galamai* sering dijadikan sebagai penganan sehari-hari dan sebagai penganan yang disediakan untuk acara-acara adat. *Galamai* dibuat dengan menggunakan *kancah* dan diaduk dengan *sudu anso*. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat *galamai* adalah tepung beras pulut/ketan, santan kental, gula aren/gula tebu, daun pandan, vanili, dan garam secukupnya.

Sebelum memasak *galamai*, tepung beras pulut/ketan dicampur dengan santan kental, kemudian diaduk hingga menyatu sempurna. Dalam *kancah*, gula aren/gula tebu dimasak hingga menjadi manisan, dan ditambahkan daun pandan supaya harum. Manisan diaduk terus sampai ruap/buih putihnya menghilang. Setelah itu, campuran tepung beras pulut/ketan dan santan kental dimasukkan ke dalam manisan yang dimasukkan di dalam *kancah*. Semua bahan diaduk terus tiada henti dengan *sudu anso* selama satu hari atau sampai *galamai* telah matang.

Setelah *galamai* matang dan dingin, *galamai* dapat disimpan dalam *kampie*. *Kampie* adalah tempat makanan dalam masyarakat tradisional Minangkabau yang terbuat dari anyaman jerami. *Galamai*

dapat disimpan dalam waktu yang lama dalam *kampie*. *Galamai* akan dapat disimpan dalam waktu lama apabila manisan yang digunakan untuk memasak *galamai* dimasak dan diaduk terus hingga matang sempurna. Tidak semua orang dapat memasak *galamai*. Waktu yang dibutuhkan untuk memasak *galamai* cukup lama dan membutuhkan kesabaran saat mengaduk *galamai* dalam *kancah*.

15. Sarang Balam

Sarang balam adalah penganan tradisional yang terbuat dari ubi jalar. Sarang balam sering disediakan untuk penganan sehari-hari. Dinamakan sarang balam karena bentuk kue ini seperti sarang burung balam. Penamaan makanan ini seperti falsafah Minangkabau, yaitu *Alam takambang jadi guru*. Penamaan makanan pun sesuai dengan nama yang didapatkan berdasarkan fenomena-fenomena alam, misalnya sarang burung balam.

Alat yang digunakan untuk membuat sarang balam adalah wajan, sendok penggoreng/spatula, dan parutan. Bahan yang dibutuhkan adalah ubi jalar, gula aren/gula tebu, dan minyak goreng. Sarang balam dibuat dengan cara ubi jalar diparut atau *dirudan* dan digoreng bersamaan dengan gula aren/gula tebu. Selama menggoreng, ubi jalar diaduk terus hingga matang sempurna dan menyatu dengan gula aren/gula tebu.

Setelah matang, sarang balam yang masih panas dimasukkan ke dalam cetakan-cetakan kecil berbentuk setengah parabola supaya terbentuk seperti sarang burung balam. Sarang balam dapat disantap apabila telah dingin dan dapat dijadikan sebagai penganan sehari-hari.

16. Kipang

Kipang adalah penganan yang terbuat dari *batiah* yang diberi manisan. *Batiah* merupakan beras pulut yang disanggrai dengan minyak. Jika *popcorn* dimasak dengan cara menyanggrai jagung dengan sedikit minyak, maka *batiah* dimasak dengan cara menyanggrai beras pulut/ketan dengan sedikit minyak. Cara membuat kipang, sama dengan cara membuat *ampiang bagulo*. Jika *ampiang*

bagulo terbuat dari *amplang* yang diberi manisan, *kipang* terbuat dari *batlah* yang diberi manisan. Sebelumnya, gula aren/gula tebu dimasak hingga menjadi manisan. Setelah manisan matang, ditambahkan *batlah* dan diaduk hingga manisan menyatu dengan *batlah* hingga menjadi *kipang*. Setelah itu, *kipang* dimasukkan ke dalam cetakan kecil berbentuk persegi. Setelah dingin dapat dihidangkan sebagai penganan sehari-hari.

17. Minuman Tradisional: *Aia Didiah*

Selain makanan tradisional, juga terdapat minuman tradisional yang saat ini tidak dikenal lagi oleh generasi saat ini. Minuman tradisional itu adalah *aia didiah*. *Aia didiah* adalah minuman sehat yang terbuat dari air didih atau air nasi yang dianggap sebagai pengganti susu dalam masyarakat tradisional. *Aia didiah* didapat dengan cara memasak nasi dengan menggunakan periuk. Ketika nasi sudah mendidih, airnya dipisahkan menggunakan sendok khusus yang terbuat dari batok kelapa. Air nasi yang masih panas itulah yang disebut *aia didiah*.

Untuk menjadikan *aia didiah* menjadi minuman yang sehat, *aia didiah* diracik dengan menambahkan bahan-bahan tertentu yang mudah didapat. Cara membuatnya pun sangat mudah. Bahan yang disediakan adalah *aia didiah*, gula aren/gula tebu/gula pasir sesuai dengan selera, kelapa parut, dan ada yang menambahkan *amplang* sesuai dengan selera. Bahkan, *aia didiah* memiliki rasa yang hampir sama seperti cendol yang dikenal saat ini.

Cara membuatnya adalah dengan mencampurkan semua bahan, yaitu *aia didiah* dengan gula aren/gula tebu/gula pasir, kemudian diaduk. Supaya lebih mengenyangkan, ditambahkan kelapa parut dan *amplang*. *Aia didiah* sudah dapat disajikan dan diminum. Minuman *aia didiah* biasanya dikonsumsi di pagi hari untuk menghangatkan badan. Untuk kondisi tubuh yang kurang sehat, dapat ditambahkan jahe yang telah dimemarkan untuk menghangatkan dan membuat tubuh lebih segar.

Dahulunya, *aia didiah* dapat digunakan sebagai pengganti air susu ibu. Kalau anak bayi ditinggal pergi atau ditinggal meninggal

oleh ibunya saat melahirkan, *aia didiah* dapat dijadikan sebagai makanan untuk bayi tersebut. *Aia didiah* diberikan sampai bayi itu bisa memakan nasi biasa. Tak kalah dengan susu, *aia didiah* juga dapat menjadikan seorang bayi tumbuh dengan sehat.

Saat ini, mendapatkan *aia didiah* sudah sulit karena umumnya masyarakat memasak nasi tidak lagi menggunakan *pariuak* atau periuk, tetapi menggunakan periuk listrik atau *magic-com*. *Aia didiah* tidak bisa didapatkan dengan memasak nasi menggunakan *magiccom* karena kadar airnya sudah diatur sesuai ukuran nasi yang dimasak. Hal ini menyebabkan anak-anak sekarang tidak lagi mengenal minuman *aia didiah* dan lebih mengenal berbagai jenis minuman kekinian yang sesuai dengan selera saat ini.

Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.

MINUMAN MEMUKAU KHAS MINANGKABAU

Fery Mulyadi



Fery Mulyadi, penulis yang berprofesi sebagai seorang guru SMA, berdomisili di Nagari Kubang Putih Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam Provinsi Sumatra Barat.

RIWAYAT PENDIDIKAN TINGGI:

1. S1: Syariah (Hukum Islam) Sekolah Tinggi Islam Negeri (STAIN) Sjech. M. Djamil Djambek Bukittinggi

KHAS MINANGKABAU
MINUMAN MEMUKAN

Fery Mulyadi

Republik Indonesia bisa dikatakan sebagai “surga” bagi pecinta kuliner. Alasannya karena negeri ini memiliki ratusan macam kuliner yang enak dan unik. Jenis kuliner tersebut meliputi makanan, minuman,



camilan dengan cita rasa tinggi, khas, dan selalu menarik untuk senantiasa dinikmati. Budaya kuliner ini tumbuh dan menjadi identitas masyarakat Indonesia di mana pun mereka hidup.

Bahan-bahan dasar dalam pembuatan kuliner Indonesia pun diperoleh langsung dari hasil kekayaan alam negeri khatulistiwa ini. Kuliner dahsyat tersebut tersebar pada setiap etnis dan menjadi ciri

khasnya masing-masing. Satu di antara etnis yang memiliki ratusan kuliner istimewa itu adalah suku Minangkabau yang berdomisili di Provinsi Sumatra Barat.

Suku Minangkabau telah dikenal oleh dunia sebagai suku bangsa yang memiliki bermacam-macam jenis kuliner unik dengan rasa yang memukau, terutama minuman khasnya. Rasanya tidaklah berlebihan kalau disematkan kata "memukau" pada kuliner-kuliner dari ranah Minang ini karena memang kenyataannya seperti itu.

Kata memukau dalam bahasa Indonesia berarti memesona dan menarik perhatian. Maksudnya, kuliner-kuliner dari Minangkabau sangat memesona, baik memesona mata, maupun lidah sebagai indra pengecap rasa manusia.

Minuman Memukau Khas Minangkabau

Beberapa bukti yang menunjukkan bahwa minuman khas Minangkabau sangat memukau (memesona) dibandingkan daerah lain, di antaranya, adalah sebagai berikut.

1. Memukau dari Segi Nama

Negeri Minangkabau memiliki berbagai minuman istimewa dengan nama-nama yang unik, nyentrik, dan menarik. Nama-nama ini membuat orang penasaran ingin mencobanya. Sebagian besar nama tersebut diambil dari khazanah kekayaan bahasa Minang itu. Istilah yang digunakan untuk minuman-minuman tersebut tidak hanya sekadar nama saja, tetapi juga menjadi ikon kebudayaan masyarakat Minangkabau di mana saja mereka berada, khususnya yang di dalam Provinsi Sumatra Barat. Beberapa nama jenis minuman istimewa khas Minangkabau yang memukau dan terkenal, di antaranya *Teh Talua Ampek Lenggek*, *Jus Pinang Muda*, *Aia Aka*, *Aia Kawa*, *Es Tebak*, dan lainnya.

2. Memukau dari Segi Rasa

Minuman asli dari Minangkabau telah menghadirkan aneka rasa istimewa saat diseruput, misalnya rasa manis, pahit, dan asam. Perpaduan berbagai rasa ini seperti warna pelangi yang menghiasi

langit setelah turun hujan di siang hari. Cita rasa minuman ini tetap luar biasa dan menggugah selera untuk terus menikmatinya setiap saat. Suatu hal yang pasti, minuman-minuman ini tetap digemari masyarakat dari generasi ke generasi. Bahkan, pesona kelezatan minuman khas Minangkabau telah menjadi nostalgia dan buah bibir bagi para pelancong yang pernah berkunjung ke daerah ini.

Fakta yang lebih menarik lagi didapatkan dari berbagai minuman ini, ternyata beberapa rasa menyatu dalam sebuah minuman dengan selimbang. Aneka ragam cita rasa minuman khas Minangkabau tersebut selalu menjadi idola dan sulit untuk dilupakan. Orang yang pernah mencicipinya, biasanya tidak akan berhenti sampai di sana saja, tetapi ingin mengulanginya terus pada kesempatan yang lain.

Walaupun minuman yang hampir sama ada juga di daerah lain, minuman khas Minangkabau tetap berbeda dari segi rasa, proses pembuatan, dan penyajian. Ketinggian cita rasanya tentu saja lahir serta tumbuh dari masyarakat Minangkabau dan selanjutnya menjadi bagian yang tidak bisa terpisahkan dari kebudayaan "Urang Awak" itu sendiri.

3. Memukau dari Segi Bahan yang Digunakan

Aneka minuman asal Minangkabau dibuat dari bahan-bahan yang alami. Bahan-bahan tersebut berasal dari kekayaan "Negeri Khatulistiwa", khususnya kekayaan "Ranah Bundo Kanduang" ini, misalnya telur ayam, telur bebek, aneka buah-buahan, kacang-kacangan, dan daun-daunan. Bahan-bahan itu diolah dengan takaran yang berimbang dan tepat. Kreativitas dan keahlian tangan-tangan terampil dari para profesional di bidang kuliner telah mampu memadukan semua bahan-bahan pangan bermutu menjadi berbagai minuman yang enak, berkualitas, dan menyehatkan.

Jika melihat jenis dan kualitas bahan dasar kuliner itu, bisa dibayangkan betapa nikmatnya minuman khusus Minangkabau ini. Sesungguhnya sangat merugi apabila seseorang yang mengunjungi daerah Minangkabau, tetapi tidak sempat menikmati minuman-minuman istimewa tersebut.

4. Memukau dari Segi Manfaatnya bagi Kesehatan

Bahan-bahan pangan yang digunakan untuk minuman khas Minangkabau bersifat alami dan insyaallah mengandung banyak nutrisi, baik berupa karbohidrat, vitamin, mineral, maupun zat lain yang dibutuhkan tubuh. Apalagi bahan makanan dan minuman yang berasal dari sayur-sayuran dan buah-buahan. Nilai nutrisinya sangat tinggi serta akan menambah kedahsyatan manfaatnya bagi kesehatan.

5. Memukau dari Segi Lokasi

Beberapa jenis minuman khas Minangkabau pada awalnya lahir dan tumbuh di wilayah tertentu, tetapi kemudian minuman tersebut berkembang ke berbagai tempat sehingga saat ini sudah bisa didapatkan pada semua wilayah kabupaten dan kota yang ada di Provinsi Sumatra Barat. Misalnya, minuman *Aia Kawa* yang dulunya hanya ada bisa didapatkan di berbagai daerah pegunungan, seperti Kota Bukittinggi dan Padangpanjang saja, tetapi sekarang juga telah ada pada kota-kota lainnya. 5

Contoh lainnya dari minuman asli Minangkabau yang sangat mudah didapatkan adalah *Teh Talua Ampek Lenggek*. Minuman ini telah dikenal di seluruh wilayah Provinsi Sumatra Barat, kota-kota Nusantara, bahkan citarasanya telah terkenal juga sampai ke luar negeri. Biasanya, di mana ada rumah makan atau restoran Padang, maka minuman memukau ini akan tetap disajikan kepada para pecinta kuliner tersebut.

6. Memukau dari Segi Harga

Minangkabau memiliki berbagai jenis minuman yang bermutu, sehat, dan unik, dan rasa yang memanjakan lidah. Minuman-minuman Negeri Ranah Minang ini bisa dibuat atau dibeli dengan harga yang terjangkau. Hal ini karena bahan-bahan dasar untuk pembuatan kuliner banyak tersedia di pasar, baik pada pasar modern maupun pasar tradisional. Walaupun harganya relatif murah, tetapi bukan berarti minuman-minuman ini bersifat murahan. Bahkan, murahness harga tersebut tidak sebanding dengan manfaat bagi

kesehatan yang akan diperoleh oleh para penikmatnya. Semua lapisan masyarakat, baik yang berada pada kelas ekonomi atas, menengah, maupun kelas ekonomi bawah akan mampu membuat minuman asli Minangkabau, mencicipi rasanya, dan merasakan manfaatnya. Minuman itu tidaklah menjadi kepunyaan tingkatan ekonomi tertentu saja.

7. Memukau dari Segi Manfaat Budaya dan Ekonomi

Minuman khas Minangkabau tidak hanya sebagai pelepas lapar dan dahaga semata, tetapi bisa memberikan dampak positif bagi pembangunan ekonomi masyarakat. Keberadaannya dapat menggerakkan berbagai roda ekonomi bangsa. Sebagai pembuktian, berbagai lapisan masyarakat menggantungkan ekonominya dalam usaha kuliner Minangkabau ini. Usaha tersebut meliputi berbagai minuman yang disajikan oleh restoran besar, *cafe*, sampai warung kaki lima di pinggiran jalan.

Minuman-minuman khas Minangkabau telah menjadi pilihan utama untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia setiap hari, baik yang berdomisili di Provinsi Sumatra Barat maupun yang ada di daerah lainnya. Bahkan, banyak pula di antara mereka yang mengunjungi langsung “Provinsi *Urang Awak*” tersebut hanya sekedar berwisata kuliner saja.

Keberadaan minuman-minuman memukau asli Minangkabau ini tidak hanya menggerakkan sektor usaha kuliner saja, tetapi juga sebagai ikon wisata yang menarik pelancong domestik dan internasional untuk berkunjung ke Sumatra Barat. Keindahan panorama wisata alamnya terasa semakin memukau dengan keberadaan minuman asli Minangkabau.

Selanjutnya, penulis *insyaallah* akan menggali lebih dalam tentang rahasia yang memukau dari minuman khas Minangkabau ini lebih rinci pada pembahasan berikutnya secara khusus. Uraian tersebut meliputi makna dibalik nama sebuah minuman, bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan, dan manfaatnya bagi kesehatan badan.

TEH TALUA

Teh telah menjadi satu di antara minuman favorit masyarakat dunia. Berbagai negara menjadikan kebiasaan minum teh sebagai bagian dari budaya dalam negerinya. Bahkan, acara-acara resmi yang



dilaksanakan harus disempurnakan dengan ritual minum teh. Beberapa negara yang telah menjadikan tradisi minum teh sebagai sebuah tradisi itu, di antaranya adalah, Jepang, Korea, China, dan Indonesia.

Jenis teh yang sering dikonsumsi itu beranekaragam, mulai dari teh hijau, teh hitam, teh madu, hingga teh melati. Teknik penyeduhannya pun dilakukan dengan cara yang beranekaragam, mulai dari yang diseduh langsung, sampai yang dipanaskan lebih dahulu.

Berkaitan dengan teh, bangsa Indonesia termasuk bagian dari masyarakat yang memfavoritkan teh sebagai minuman. Kebutuhan terhadap teh tidak hanya dalam acara-acara resmi, tetapi juga untuk dinikmati setiap hari. Berbagai jenis kreasi minuman teh pun lahir dari masyarakat Indonesia, satu di antaranya adalah minuman *Teh Talua* dari etnis Minangkabau yang berdomisili di Provinsi Sumatra Barat.

Teh Talua menurut awalnya merupakan minuman yang disajikan untuk kalangan tertentu saja, seperti para bangsawan Minang, pejabat, saudagar kaya, juragan, dan pengusaha pada masa dulu. Akan tetapi, dalam perkembangannya, minuman ini kemudian menjadi bagian dari minuman rakyat dan tersebar ke seluruh wilayah di Minangkabau, bahkan Indonesia dan luar negeri. Saat ini, minuman *Teh Talua* menjadi ciri khas dan ikon budaya dan kebanggaan urang awak layaknya minuman *Cappuchino* yang menjadi simbol minuman khas bangsa Italia.



Apabila dilihat dari segi nama saja, minuman ini sudah nyentrik. Kata *talua* berasal dari bahasa Minang yang berarti telur. Jadi, *Teh Talua* merupakan minuman teh yang penyajiannya dicampur dengan telur. Nama *Teh Talua* terkadang ditambahkan juga dengan istilah “Ampek Lenggek” di belakangnya. Kata *ampek*

lenggek berarti empat lapis.

Dinamakan “Ampek Lenggek” karena memang terlihat minuman ini bertingkat, tersusun dalam empat bagian, yakni pada bagian dasar gelas berwarna putih yang merupakan susu kental manis, tingkat ke dua teh kental berwarna coklat tua, tingkat ke tiga teh kental berwarna coklat muda, dan paling atas busa berwarna putih. Aneka warna yang tampak secara lahiriah dan tersusun dengan serasi menjadi daya tarik bagi semua orang untuk segera menyeruputnya.

Minuman ini tidak hanya sekadar teh biasa, tetapi juga memberikan kandungan manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh manusia karena di dalamnya terdapat kandungan nutrisi yang luar biasa. Para pecinta minuman khas Minang ini telah merasakan manfaat yang luar biasa di setiap tegukannya.

A. BAHAN-BAHAN TEH TALUA

Minuman *Teh Talua* merupakan minuman tradisional yang telah menjadi warisan budaya. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman khas Negeri Minang ini bersifat alami dan bisa didapatkan dengan mudah. Bahan-bahan dasar minuman *Teh Talua* tersebut adalah sebagai berikut:

1. 1 buah telur bebek atau telur ayam kampung
2. 2 sendok makan gula pasir atau lebih sesuai selera

3. 1 kantong teh celup
4. 1 buah asam kasturi
5. 1 sendok makan susu kental manis
6. Air sesuai kebutuhan (<http://cookpad.com>)

B. CARA PEMBUATAN TEH TALUA

Proses pembuatan minuman *Teh Talua* sangat mudah, sederhana, dan hanya membutuhkan beberapa langkah saja. Langkah pertama, masak teh bubuk dengan air sampai mendidih dan warnanya pun berubah menjadi kemerahan. Langkah kedua, kuning telur diaduk dengan gula sampai mengembang dan berwarna keputihan. Sebagian pakar kuliner mengatakan bahwa adukan yang baik untuk *Teh Talua* berkisar 250--300 kali putaran.

Langkah ketiga, tuangkan teh yang telah mendidih ke dalam telur. Langkah ke empat, masukkan susu kental manis dan aduklah hingga menyatu dengan teh. Langkah kelima, peras asam kasturi ke dalam minuman, lalu kembali diaduk. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan bau amis telur. Langkah keenam, *Teh Talua* siap dihidangkan untuk dinikmati. (<https://masaktv.com>)

C. MANFAAT TEH TALUA BAGI KESEHATAN

Teh Talua memberikan manfaat yang sangat baik bagi orang yang mengonsumsinya karena memiliki banyak kandungan nutrisi. Beberapa manfaat mengonsumsi *Teh Talua* bagi kesehatan tubuh, di antaranya, adalah sebagai berikut:

1. *Teh Talua* untuk menambah tenaga.

Minuman *Teh Talua* mengandung banyak bahan yang bermanfaat untuk menambah tenaga (stamina). Perpaduan kandungan gizi dalam teh, susu, dan telur bisa menjadi sumber energi yang sangat bermanfaat saat beraktivitas. *Teh Talua* mengandung glukosa (zat gula) yang menjadi sumber energi bagi tubuh.

2. Mengembalikan kesegaran tubuh setelah lelah bekerja berat
Selain untuk menambah stamina sebelum bekerja, *Teh Talua* juga cocok untuk mengembalikan vitalitas tubuh, semisal sehabis sakit, dan setelah lelah bekerja. Apabila seseorang dalam kondisi tersebut mengonsumsi *Teh Talua*, insyaallah tubuhnya dijamin akan kembali segar.

3. Sebagai penunda rasa lapar
Minuman ini mengandung protein yang sangat tinggi sehingga mampu menunda rasa lapar bagi yang mengkonsumsinya. Protein bekerja sebagai zat yang mampu menunda rasa lapar dan mempertahankan rasa kenyang dalam tubuh.

4. Memenuhi asupan vitamin
Tubuh manusia membutuhkan beraneka vitamin untuk membantu pertumbuhan dan mempertahankan organnya untuk berfungsi secara normal. Kandungan vitamin yang dibutuhkan telah ada dalam minuman *Teh Talua*. Kuning telur yang ada di dalam minuman ini memiliki berbagai macam vitamin, mulai dari vitamin A, D, E hingga vitamin K. *Teh Talua* ini juga bisa membantu Anda dalam menjaga kesehatan mata untuk menghindari kerusakan mata.

5. Memelihara kesehatan mata
Minuman *Teh Talua* memiliki kandungan zat karotenoid yang memiliki peran bagi kesehatan mata. Kandungan ini bisa mencegah gangguan penglihatan mata. Selain itu, kandungan zat karotenoid juga bisa melawan radikal bebas yang bisa merusak mata dan mengakibatkan hilangnya penglihatan.

6. Menjaga berat badan
Kandungan protein yang ada di dalam minuman *Teh Talua* sangat bagus untuk menjaga berat badan. Pada umumnya, fungsi protein ini bisa menekan rasa lapar yang membantu untuk memberikan rasa kenyang sebagaimana telah diuraikan sebelumnya. Penundaan rasa lapar bisa membantu dalam menekan nafsu makan sehingga menjadikan berat badan semakin ideal. (<http://saribundo.com>)

AIA KAWA DAUN

Ranah Minang memiliki minuman khas yang tiada duanya di dunia, yakni minuman kawa. Kata *Aia* berasal dari bahasa Minang yang berarti air, sedangkan kata *kawa* berasal dari bahasa Arab yakni, *qahwah* yang artinya kopi. Oleh karena itu, yang dimaksud dengan *Aia Kawa* di sini adalah sejenis minuman tradisional berupa hasil seduhan daun kopi daerah Minangkabau.

Latar belakang munculnya kebiasaan menjadikan daun kopi sebagai minuman tradisional dijelaskan oleh ahli sejarah dalam dua versi. Pertama, pada zaman kolonial Belanda dilaksanakan tanam paksa kopi terhadap masyarakat Minangkabau. Kopi menjadi komoditas ekspor primadona pada waktu itu. Seluruh hasil panen kopi di ranah Minang diekspor ke luar negeri oleh penjajah, bahkan tak sebiji pun mereka sisakan untuk dinikmati oleh pribumi. Rakyat Minangkabau tidak dapat merasakan nikmatnya biji kopi yang mereka tanam sendiri. Oleh karena itu, timbullah ide kreatif untuk membuat minuman dengan menyeduh daunnya.



Kedua, sebelum kedatangan para penjajah ke bumi Minang, masyarakat Minangkabau sudah mengenal tanaman kopi dari para pedagang Arab yang datang. Menurut versi ini, orang Arab-lah yang mengajarkan bagaimana cara menanam kopi dan mengolahnya hingga menjadi minuman. Pengetahuan dan kebiasaan itu akhirnya menjadi kebudayaan dan kearifan lokal masyarakat Minang. (<http://saribundo.com>).

Aia Kawa hanya didapatkan pada zaman dahulu hanya di daerah tertentu saja. Daerah tersebut biasanya berlokasi di dataran tinggi

atau pegunungan, Payakumbuh, Batusangkar, Bukittinggi, dan Padangpanjang. Fakta sejarah menunjukkan bahwa pada umumnya, para penjaja Aia Kawa menjualnya di *lapau* (warung) pinggir jalan di daerah mereka masing-masing. Selain itu, biasanya juga disertakan dengan menyediakan jajanan ringan, seperti gorengan pisang atau bika daun.

Perkembangan minuman *Aia Kawa* selanjutnya tidak lagi hanya di wilayah-wilayah di atas, tetapi telah menyebar di seluruh daerah di Minangkabau, bahkan ke banyak kota di kawasan Nusantara. Keberadaannya juga telah menjadi satu di antara pilihan minuman klasik yang bisa dinikmati oleh para pecinta kuliner asli (tradisional) Indonesia.

Minuman *Aia Kawa* merupakan minuman asli Minangkabau yang harus dilestarikan dan diperkenalkan kepada semua generasi bangsa Indonesia. Walaupun minuman *Aia Kawa* lahir dan tumbuh di ranah Minang, tetapi kuliner ini telah menjadi kekayaan dan aset budaya bangsa Indonesia.

Minuman kawa daun sudah tidak lagi menjadi sesuatu yang asing di tengah masyarakat Indonesia. Peminatnya pun kian hari semakin meningkat. Semua itu diharapkan juga berpengaruh kepada peningkatan nilai jual dan melancarkan roda perekonomian masyarakat. Selain itu, pendapatan petani kopi juga akan meningkat bersamaan dengan meningkatnya kebutuhan terhadap daun kawa tersebut.

A. BAHAN-BAHAN MINUMAN AIA KAWA DAUN

Minuman *Aia Kawa Daun* merupakan minuman tradisional yang bahan-bahannya diperoleh langsung dari bumi Indonesia, yakni daun kopi. Berikut ini akan dijelaskan bahan-bahan yang perlu disiapkan untuk menyajikan minuman *Aia Kawa Daun* yang sehat, nikmat, dan bermanfaat, yakni

1. Beberapa lembar daun kopi yang segar dan bagus serta telah lebih dulu disangrai;
2. Gula merah secukupnya;
3. Susu kental manis (jika ingin divariasikan);

4. Telur ayam kampung, atau telur bebek, jika ingin membuat Aia Kawa telur;
5. Air secukupnya.(<https://cookpad.com>)

B. CARA PEMBUATAN MINUMAN AIA KAWA DAUN

Ungkapan “terbatas membuat cerdas” merupakan ungkapan yang pantas untuk rakyat Minangkabau. Ketika pemerintahan kolonial Belanda melarang rakyat pribumi mengonsumsi biji kopi, masyarakat tetap bisa merasakan pahitnya kopi dengan memanfaatkan daun-daun kopi tersebut dan diinovasi menjadi minuman unik. Cara pembuatannya masih tradisional dan diwariskan dari generasi ke generasi. Cara pembuatan *Aia Kawa Daun* dapat dijelaskan sebagai berikut.

Langkah pertama, ambil beberapa helai daun kopi yang kondisinya segar dan berumur cukup. Langkah kedua, jemur daun tersebut di bawah sinar matahari langsung selama 2—3 hari tergantung kondisi cuaca. Langkah ketiga, daun-daun kopi yang telah dijemur lalu disangrai atau digoreng tanpa minyak. Langkah keempat, akhirnya daun kopi ini siap diseduh memakai air yang mendidih. (<https://resepnusantara.id>)

Uniknya, *Aia Kawa Daun* disajikan dengan menggunakan tempurung yang dibelah dua sebagai pengganti gelas. *Aia Kawa* dapat dinikmati sambil makan gorengan atau *Bika*, yakni makanan khas Minang yang terbuat dari tepung beras dan parutan kelapa. Akan lebih nikmat, jika meminumnya di dangau-dangau dekat sawah sambil melihat pemandangan alamnya.

Aia Kawa juga disajikan dengan berbagai variasi, ada yang original, *Aia Kawa Susu*, *Aia Kawa Telur*, dan lain-lain. Harganya juga tidak mahal. Pengunjung sudah bisa menikmati seduhan daun kopi ini dengan kisaran harga mulai dari tiga ribu rupiah saja.

C. MANFAAT MINUMAN AIA KAWA DAUN BAGI KESEHATAN

Minuman *Aia Kawa Daun* insyaallah memberikan manfaat yang sangat banyak bagi orang yang mengonsumsinya karena memiliki banyak kandungan nutrisi dan antioksidan yang tinggi. Beberapa

manfaat setelah menyeruput minuman Aia Kawa Daun bagi kesehatan tubuh di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Mengurangi resiko sakit jantung dan diabetes

Penelitian terbaru di Inggris menemukan bahwa teh dari daun kopi ini ternyata lebih sehat ketimbang teh dan kopi. Menurut para ilmuwan dari *Royal Botanic Gardens* di Kew, London, dan *Joint Research Unit for Crop Diversity, Adaptation and Development* di Montpellier, teh daun kopi mengandung senyawa yang bermanfaat mengurangi risiko penyakit jantung dan diabetes. Bahkan, dari hasil penelitian tersebut, daun kopi mengandung antioksidan lebih tinggi jumlahnya dibandingkan teh hijau dan teh hitam, (<https://viva.co.id>).

2. Membantu meningkatkan metabolisme dan menurunkan berat badan

Aia Kawa Daun mengandung zat kafein. Kemampuan zat kafein untuk merangsang sistem saraf pusat, membuatnya mampu meningkatkan metabolisme hingga 11 persen, dan pembakaran lemak hingga 13 persen. Sempelnya, dengan mengonsumsi 300 mg kafein per hari memungkinkan untuk membakar 79 kalori ekstra per harinya.

3. Meningkatkan kinerja tubuh ketika olahraga

Kafein dapat meningkatkan kontraksi otot dan meningkatkan toleransi terhadap kelelahan. Ini karena ketika berolahraga, zat ini mampu meningkatkan penggunaan lemak sebagai bahan bakar dan membantu glukosa yang tersimpan di otot untuk bertahan lebih lama sehingga berpotensi menunda waktu yang dibutuhkan otot untuk mencapai kelelahan.

4. Melindungi hati

Kegiatan mengonsumsi kopi, termasuk daunnya, dapat mengurangi risiko kerusakan hati (*Sirosis*) sebanyak 84 persen. Oleh karena itu, minuman ini termasuk dapat memperlambat perkembangan penyakit, memperbaiki respons pengobatan, dan menurunkan risiko kematian dini.

5. Mengurangi resiko kanker: 2--4 cangkir kopi (termasuk daunnya) per hari dapat mengurangi risiko kanker hati hingga 64 persen dan risiko kanker kolorektal sampai 38 persen

AIA AKA

Minangkabau tidak hanya memiliki minuman yang siap diseruput selagi hangat (panas), tetapi juga memiliki minuman-minuman yang bersifat dingin, satu di antaranya minuman *Aia Aka*. Kata *aia* berasal dari bahasa Minang yang berarti air, sedangkan *aka* berarti akar. *Aia Aka* maksudnya adalah minuman yang dibuat dari ekstrak daun-daunan yang memiliki akar yang menjalar. Minuman ini dinamakan juga dengan *Aia Kacang*.

Aia Aka berasal dari ekstrak daun cincau hijau yang dikenal dengan *Cylea barbata myers* dalam bahasa Latin. Cincau itu sebenarnya memiliki dua jenis warna, yakni cincau hijau dan cincau hitam. Perbedaannya hanya dari segi warna saja, sedangkan dari strukturnya sama-sama terlihat kenyal dan lembut.

Berkaitan dengan sejarah munculnya minuman *Aia Aka* ini, tidak ditemukan sejarah yang pertama kali membuatnya. Namun, kenyataannya, minuman ini telah menjadi bagian dari kebudayaan Minangkabau.

Minuman *Aia Aka* bisa didapatkan dengan mudah di ranah Minang. Bahkan, sekarang telah banyak dijual pula di luar provinsi ini. Minuman *Aia Aka* ini dapat dibeli dengan harga yang murah. Harganya berkisar mulai 3.000 rupiah sampai dengan 10.000 rupiah (saat tulisan ini dibuat). Harga yang sangat terjangkau untuk dapat menikmati minuman ini oleh semua kalangan sehingga minuman ini memang sangat merakyat.

Minuman *Aia Aka* juga bisa diracik sendiri. Peracik harus memiliki keterampilan dalam memprosesnya karena saat pembuatannya harus dilakukan dengan sangat teliti. Tentu saja ada tips khusus untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Jika tidak bisa membuatnya sendiri, janganlah bersedih karena minuman ini banyak dijual di banyak tempat.

A. BAHAN-BAHAN MINUMAN AIA AKA

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat minuman *Aia Aka* berasal dari bahan-bahan alami, yakni

1. 7 batang daun cincau,
2. 1 liter air matang,
3. Secukupnya santan,
4. 1 buah jeruk nipis,
5. garam secukupnya.

(<http://perpustakaanandigitalbudayaindonesia.com>)

B. CARA PEMBUATAN MINUMAN AIA AKA

Pembuatan minuman *Aia Aka* masih menggunakan cara tradisional. Langkah pertama, kumpulkan daun-daun cincau hijau, pisahkan tangkainya setelah terlebih dulu dibersihkan. Langkah kedua, remas daun tersebut dengan air sedikit demi sedikit kemudian saring. Langkah ketiga, masukkan hasil perasan daun cincau ke dalam wadah dan tunggulah hingga cincau menjadi beku, serta siap untuk digunakan.

Langkah keempat, cincau yang telah beku disajikan dengan cara memasukkannya dalam potongan kecil ke dalam gelas saji. Langkah kelima, campurkan dengan santan, jika menginginkan rasa yang gurih. Akan tetapi, jika ingin rasa *Aia Aka* yang segar, maka campurkanlah dengan perasan air jeruk nipis. Langkah keenam, campurkan es batu untuk mendapatkan sensasi rasa yang segar.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan saat pembuatan *Aia Aka* di antaranya adalah santan hendaknya terlebih dahulu dimasak dengan sedikit garam dan waktu meremas hendaknya juga memperhatikan kebersihan telapak tangan. Selanjutnya, jika minuman telah disajikan, sebaiknya segera dinikmati karena apabila ditunda, cincaunya akan mencair kembali. (<http://cookpad>)

C. MANFAAT MINUMAN AIA AKA BAGI KESEHATAN

Minuman *Aia Aka* memiliki manfaat yang sangat banyak, di antaranya adalah sebagai berikut.

1. Mengatasi diare

Cincau hijau berkhasiat untuk mengatasi diare karena di dalamnya terdapat senyawa *alkaloid*. Senyawa tersebut akan membantu membunuh kuman penyakit yang terdapat di dalam makanan serta meningkatkan penyerapan sari makanan dalam tubuh.

2. Mencegah osteoporosis

Kandungan mineral *magnesium*, *kalsium*, serta *fosfor* yang terdapat di dalam minuman *Aia Aka* bermanfaat untuk regenerasi sel-sel tulang yang sudah keropos. Hal ini berarti bahwa kandungan tersebut bermanfaat menutrisi tulang dalam pembentukan sel-sel yang telah rusak. Oleh karena itu, seseorang yang mengonsumsi minuman ini dengan rutin, maka insyaallah kesehatan tulangnya akan terjaga meskipun sudah memasuki usia lanjut.

3. Membunuh dan mencegah sel tumor

Minuman ini mengandung unsur yang dapat mencegah tumbuh besarnya sel tumor yang menyerang tubuh. Kandungan yang terdapat di dalam minuman ini juga dapat membunuh sel-sel tumor yang tentunya sangat mematikan.

4. Menurunkan demam

Kandungan *saponin* yang terdapat di dalam minuman ini bermanfaat untuk menurunkan demam yang tinggi.

5. Mencegah radang lambung

6. Menurunkan darah tinggi (<https://khasiat.co.id>).

JUS TOMAT TOP

Tomat memiliki nama lain *Lycopersicum esculentum*. Tomat adalah tumbuhan dari keluarga *Solanaceae*, tumbuhan asli Amerika Tengah dan Selatan, dari Meksiko sampai Peru. Tanaman tomat ini merupakan tumbuhan yang memiliki siklus hidup yang singkat, dapat tumbuh setinggi 1 sampai 3 meter. Tumbuhan ini memiliki buah berwarna hijau, kuning, dan merah yang biasa dipakai sebagai sayur dalam masakan atau dimakan secara langsung tanpa diproses.

Buah tomat termasuk buah yang paling banyak dikonsumsi manusia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Berbagai jenis kuliner pun dikreasikan dari buah tomat ini, satu di antaranya adalah minuman *Jus Tomat Top* yang diciptakan oleh tangan-tangan kreatif generasi Minangkabau.

Kata *top* dalam bahasa Indonesia dapat diartikan dengan tertinggi, teratas, puncak, dan terkenal. Diharapkan minuman ini terkenal, mudah didapatkan, dan bisa dinikmati oleh semua kalangan. Kenyataan di lapangan saat ini memang terbukti bahwa minuman ini telah terkenal, bahkan tidak hanya bisa dinikmati di Nagari Minangkabau, tetapi juga telah sampai di ibukota negara.

Berkaitan dengan sejarah munculnya minuman *Jus Tomat Top*, tidak seorang pun yang mengetahui awal pasti munculnya minuman ini. Namun, minuman ini banyak dijual di sepanjang wilayah Kota Bukittinggi sampai ke wilayah Kota Payakumbuh.

Orang yang ingin menikmati langsung minuman ini di Ranah Bundo Kanduang bisa mendapatkan di lapau-lapau (warung-warung) pada setiap kota dan kabupaten di Provinsi Sumatra Barat. Selain itu, minuman nikmat penuh nutrisi ini bisa juga dikonsumsi di restoran dan rumah makan Padang dengan skala besar.

A. BAHAN-BAHAN MINUMAN JUS TOMAT TOP

Orang yang ingin membuat minuman *Jus Tomat Top* harus menyediakan bahan-bahan sebagai berikut:

1. 2 buah tomat matang
2. 2 butir telur ayam kampung
3. 120 ml susu kental manis
4. garam secukupnya
5. setengah mangkok air mendidih (<https://tomat-top.com>)

B. CARA PEMBUATAN MINUMAN JUS TOMAT TOP

Proses pembuatan *Jus Tomat Top* sangat mudah, yakni dengan menerapkan beberapa langkah saja. Langkah pertama, siapkan dua butir telur ayam kampung, kemudian cuci dengan air bersih. Selanjutnya, telur-telur tersebut direbus (sekitar empat menit)

dengan air mendidih sampai setengah matang. Langkah kedua, kupaslah kulit dua buah tomat yang telah masak. Langkah ketiga, tomat-tomat yang telah dikupas tersebut dipotong petak.

Langkah keempat, masukkan tomat yang telah dipotong ke dalam gelas saji. Langkah kelima, buka kulit telur separuh matang itu dan keluarkan isinya serta tuangkan ke dalam gelas saji sehingga bercampur dengan potongan tomat. Langkah keenam, campurkan susu kental manis untuk lebih menyedapkan cita rasanya dan minuman *Jus Tomat Top* siap untuk dihidangkan serta diseruput sampai habis.

C. MANFAAT MINUMAN *JUS TOMAT TOP* BAGI KESEHATAN

Minuman *Jus Tomat Top* memiliki manfaat bagi tubuh karena di dalamnya terdapat nutrisi yang sangat banyak. Beberapa manfaat *Jus Tomat Top*, di antaranya, adalah sebagai berikut (seperti yang dilansir oleh *Mag for Women*):

1. *Jus Tomat Top* sangat kaya dengan antioksidan

Tomat mengandung *lycopene*, salah satu jenis antioksidan yang mempunyai khasiat melindungi kulit dari sinar ultra violet (UV) matahari, sel tubuh, dan organ penting.

2. Melawan kanker

Lycopene juga memiliki kemampuan untuk melindungi DNA dalam sel darah putih sehingga sistem imun menjadi lebih kuat untuk melawan kanker.

3. Mencegah penyakit jantung yang kambuh.

Penelitian menyebutkan *lycopene* dalam jus tomat mampu mencegah penyakit jantung datang kembali sehingga pasien penyakit tersebut dianjurkan minum jus tomat secara teratur.

4. Menyembuhkan penyakit paru-paru

Jus tomat segar adalah penyembuh alami dari dalam, termasuk meredakan penyakit paru-paru, bronkitis, dan TBC (*Tuberculosis*).

5. Baik bagi penderita diabetes

Menurut sebuah penelitian, jus tomat sangat ampuh dalam menghambat penggumpalan pembuluh darah sehingga minuman ini sangat baik jika dinikmati oleh penderita diabetes.

6. Sumber nutrisi bayi

Vitamin C dan kalium yang terkandung dalam jus tomat sangat baik bagi ibu hamil karena dapat menyalurkan nutrisi penting bagi bayi yang ada di dalam kandungan. (<http://merdeka.com>)

JUS PINANG MUDA

Pinang menjadi tanaman komoditas yang sangat berharga bagi masyarakat Minangkabau. Selain digunakan untuk campuran bahan makanan, pinang juga biasa dikonsumsi langsung seperti untuk campuran ketika mengonsumsi sirih.

Masyarakat Minangkabau memanfaatkan buah ini menjadi minuman khas yang tidak ditemukan di wilayah lain. Mereka mengkreasikannya dengan bahan pangan lain sehingga menghasilkan cita rasa yang unik. Selain itu, pinang muda yang dijadikan minuman ini insyaallah dapat memberikan manfaat yang banyak bagi kesehatan badan. Lidah akan dimanja dengan cita rasa getir dan manis yang terpadu sangat berimbang serta sempurna.

Jika ingin mengonsumsi *Jus Pinang Muda*, maka tidak harus datang ke *Nagari Urang Awak* karena minuman ini juga telah tersebar di seluruh Nusantara. Akan tetapi, apabila ingin menikmati rasa original sambil menikmati pemandangan alam yang menakjubkan, berkunjunglah ke Provinsi Sumatera Barat.

A. BAHAN-BAHAN MINUMAN JUS PINANG MUDA

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat minuman *Jus Pinang Muda* berasal dari kekayaan alam Negeri Katulistiwa, yakni

1. 2 buah pinang muda,
2. 2 butir telur, ambil kuningnya,
3. 1 sendok makan madu,
4. 1/4 gelas kecil susu,
5. buah melon atau sirup,

6. air sec

B. CARA P

Pembuat:
membutuhkan
buah pinang
Langkah ked
bersama kun
bahan dibler

Langkah
campurkan s
bahan terse
kegiatan dil

29

C. MAN

Manfa

1. Me
2. Me
3. M
da
4. Ol
5. M
6. M
7. M
8. M
9. M
10. M

DAF

Depa
2016
http

6. air secukupnya. (<http://cookpad.com>)

B. CARA PEMBUATAN MINUMAN JUS PINANG MUDA

Pembuatan minuman *Jus Pinang Muda* sangat mudah dan hanya membutuhkan beberapa langkah saja. Langkah pertama, siapkan buah pinang muda dan belah jadi dua bagian, lalu ambil isinya. Langkah kedua, masukkan buah pinang tersebut ke dalam blender bersama kuning telur, madu, dan buah melon. Langkah ketiga, semua bahan diblender sampai halus.

Langkah keempat, tuangkan ke dalam gelas saji. Langkah kelima, campurkan susu dan air secukupnya. Langkah kelima, aduklah semua bahan tersebut sehingga sangat menyatu. Setelah semua rangkaian kegiatan dilaksanakan, jus pinang siap untuk diseruput.

29

C. MANFAAT MINUMAN JUS PINANG MUDA BAGI KESEHATAN

Manfaat Jus Pinang Muda, di antaranya adalah sebagai berikut:

1. Menambah tenaga (stamina) tubuh,
2. Menyegarkan badan,
3. Memperkuat gigi karena mengandung antimikroba sehingga dapat menekan bakteri pada mulut,
4. Obat cacingan,
5. Memecahkan rahim,
6. Menjadi obat antibiotik,
7. Memperkuat struktur rahang,
8. Mengobati masuk angin,
9. Mengatasi hidung tersumbat,
10. Meningkatkan nafsu makan. (<https://manfaat.co.id.com>)

DAFTAR PUSTAKA

Departemen Pendidikan Nasional, 2016, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, 2016, Jakarta: Gramedia

<https://pd4picclipart>, diakses tanggal 5 Agustus 2018

<https://perpustakaandigitalbudayaindonesi.com>, diakses tanggal 9 Agustus 2018

<https://zonaberitasehat.com>, diakses tanggal 5 Agustus 2018

<https://coopad.com>, diakses tanggal 6 Agustus 2018

<https://amisheel.com>, diakses tanggal 12 Agustus 2018

<https://cookpad.com>, diakses tanggal 10 Agustus 2018

<https://cyberkupi.blogspot.com>, diakses tanggal 12 Agustus 2018

30

<https://khasiat.co.id>, diakses tanggal 5 Agustus 2018

<https://masaktv.com>, diakses tanggal 9 Agustus 2018

<https://merdeka.com>, diakses tanggal 7 Agustus 2018

<https://pharmasee.web.id>, diakses tanggal 11 Agustus 2018

<https://pixabay.com>, diakses tanggal 7 Agustus 2018

<https://resepkoki.com>, diakses tanggal 7 Agustus 2018

<https://resepnusantara.id>, diakses tanggal 7 Agustus 2018

<https://saribundo.com>, diakses tanggal 12 Agustus 2018

<https://supersupply.co.id>, diakses tanggal 12 Agustus 2018

<https://tomat-top.com>, diakses tanggal 15 Agustus 2018

<https://viva.co.id>, diakses tanggal 5 Agustus 2018

<https://youtube.com>, diakses tanggal 11 Agustus 2018

GLOSARIUM

Ampek Lenggek : Empat lapis, empat tingkat

Eksentrik : Aneh, berbeda dengan yang lain

Glukosa : Zat gula yang dibutuhkan oleh darah

Kafein : Alkaloid yang terdapat dalam biji kopi dan daun teh

Karakter : Akhlak, perilaku yang menjadi kebiasaan

Khas : Khusus atau istimewa

Lapau : Warung-warung kecil di pinggir jalan

Memukau : Menarik hati; memesona; atau mengagumkan

Menyeruput : Menghirup (minuman, air); mengisap;

menyeruput

- Nutrisi : Makanan bergizi
- Ranah minang : Tanah; wilayah tempat tinggal orang-orang minangkabau
- Urang Awak* : Orang memiliki garis keturunan Minangkabau
- Kalsium : Logam putih menyerupai kristal berlambang Ca

TOKOH INSPIRATIF SEPANJANG MASA; PROFIL, KETELADANAN, DAN KARYA BUYA HAMKA

Khairani



Khairani dilahirkan di Bukittinggi, 6 November 1982. Menempuh pendidikan diploma di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta jurusan Penginderaan Jauh dan Sistem Informasi Geografis. Pendidikan S1 diselesaikan di STKIP Ahlussunnah Bukittinggi, jurusan Pendidikan Geografi.

“Jangan takut jatuh karena yang tidak pernah memanjatlah yang tidak pernah jatuh. Jangan takut gagal, karena yang tidak pernah gagal hanyalah orang-orang yang tidak pernah melangkah. Jangan takut salah, karena dengan kesalahan yang pertama kita dapat menambah pengetahuan untuk mencari jalan yang benar pada langkah yang kedua.” Demikianlah salah satu dari sekian banyak kutipan salah seorang pahlawan nasional asal Sumatra Barat. Kutipan terkenal lainnya seperti, “Kalau hidup sekadar hidup, babi di hutan juga hidup. Kalau bekerja sekadar bekerja, kera juga bekerja,” “Cinta itu adalah perasaan yang mesti ada pada tiap-tiap diri manusia, ia laksana setetes embun yang turun dari langit, bersih dan suci. Jika ia jatuh pada tanah yang subur, di sana akan tumbuh kesucian hati, keikhlasan, setia, budi pekerti yang tinggi dan lain-lain perangai terpuji.”

Benar, kutipan di atas adalah kutipan-kutipan perkataan Buya Hamka. Setiap kita mendengar nama Buya Hamka, yang terbayang



adalah wajah seorang ulama tua berwajah teduh dan berjenggot putih. Kita mungkin tidak ragu dengan kiprah Buya Hamka sebagai seorang ulama dan panutan umat sehingga terkadang kita lupa dengan sederet prestasi beliau sejak masa mudanya sampai dengan menjadi ulama panutan yang disegani di Indonesia maupun dunia internasional.

Hamka pada awalnya adalah nama pena yang digunakan Buya Hamka dalam tulisan-tulisannya. Nama lengkap Buya Hamka adalah Prof. Dr. H. Abdul Malik Karim Amrullah. Buya adalah panggilan hormat orang Minangkabau kepada seorang yang dihormati, atau seorang yang sudah dianggap ayah, sesuai dengan asal katanya, yaitu *abuya* dari bahasa Arab yang berarti 'ayah kami'; seorang yang dihormati'. Gelar doktor kehormatan (*honoris causa*) diberikan oleh Universitas Al Azhar Mesir pada tahun 1958 dan oleh Universitas Kebangsaan Malaysia pada tahun 1974, sedangkan guru besar (profesor) dikukuhkan oleh Universitas Moestopo Jakarta kepada Buya Hamka. Buya Hamka pun ditetapkan sebagai seorang pahlawan nasional Indonesia pada tahun 2011.

Buya Hamka pada tahun 1974

Buya Hamka dikenal sebagai ulama besar, sastrawan, budayawan, wartawan, editor, penulis, penerbit, dan juga sebagai pengajar, pejuang, dan politikus. Karya fenomenalnya, antara lain berupa novel, terjemahan atau tafsir Alquran yang merupakan karya terbesar Buya Hamka, catatan perjalanan ke beberapa tempat di dunia, dan tulisan lainnya, baik menyangkut agama maupun budaya yang tersebar di berbagai media massa. Total jumlah karya Buya Hamka yang diterbitkan adalah 118 judul.

Buya Hamka lahir di Nagari Sungai Batang, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, Sumatra Barat. Nagari tempat lahir Buya Hamka terletak di tepi Danau Maninjau, salah satu danau indah di Sumatra Barat. Buya Hamka lahir pada tanggal 17 Februari 1908 dari pasangan Abdul Karim Amrullah (Haji Rasul) dan Siti Safiyah binti Gelanggar. Ayah Buya Hamka adalah seorang guru dan pelopor gerakan pembaruan pendidikan Islam di Minangkabau, sedangkan sang ibu merupakan keturunan seniman Minangkabau. Hamka kecil lahir pada zaman penjajahan Belanda sehingga dapat dibayangkan kehidupan pada masa itu yang sangat sukar, tidak mudah seperti zaman sekarang ini. Transportasi pada zaman itu adalah dengan berjalan kaki mendaki bukit di sekitaran Danau Maninjau untuk pergi ke daerah atau kota lainnya. Pada masa kecilnya ini, Hamka sangat tertarik mengunjungi berbagai perguruan pencak silat, mendengar senandung, dan kaba, yaitu kisah-kisah rakyat yang dinyanyikan dengan alat musik tradisional seperti rebab dan saluang.

Ayah Buya Hamka mendirikan sekolah Sumatera Thawalib di Padang Panjang dan Hamka bersekolah di sana setelah sebelumnya dia masuk sekolah desa di pagi hari dan belajar bahasa Arab serta mengaji di Diniyyah School Padang Panjang. Di sekolahnya, Hamka tertarik pada bahasa Arab dan syair-syair Arab. Memang Hamka sangat tertarik dalam belajar bahasa sehingga ia dengan cepat dapat menguasai bahasa Arab tersebut. Di luar waktu sekolah, Hamka sering mengunjungi perpustakaan dan bekerja di tempat persewaan buku untuk mendapatkan pinjaman buku gratis. Berbagai macam buku dibaca oleh Buya Hamka, tidak hanya buku-buku agama, tetapi

juga buku-buku cerita karena Hamka sangat tertarik dengan kebudayaan.

Setelah beranjak remaja, Buya Hamka disekolahkan orangtuanya di Parabek, di dekat Bukittinggi. Akan tetapi, Buya Hamka yang seorang pengelana tidak pernah menyelesaikan sekolah formalnya. Hamka remaja pergi merantau sendirian ke kota-kota lain di Minangkabau ataupun ke Pulau Jawa, seperti Yogyakarta dan Pekalongan. Hamka belajar secara autodidak atau berguru kepada tokoh-tokoh ulama di berbagai tempat. Selain belajar agama, di perantauannya Hamka juga aktif di berbagai pertemuan organisasi Muhammadiyah dan berlatih berpidato di depan umum.

Usia Buya Hamka belum lagi 20 tahun pada tahun 1927 ketika beliau pergi ke Mekah untuk belajar agama dan bahasa Arab di samping melaksanakan ibadah haji. Buya Hamka menetap di Mekah selama kurang lebih 7 bulan dan memilih pulang ke Indonesia untuk mengembangkan potensinya dan berjuang untuk rakyat Indonesia. Pertemuannya dengan Haji Agus Salim di Mekah telah membukakan hati Hamka untuk kembali ke Indonesia karena masih banyak yang perlu diperjuangkan di Indonesia yang saat itu belum merdeka.

Setelah kepulangannya dari Mekah, Buya Hamka menetap di Medan dan memulai kariernya di bidang jurnalistik dengan mengirimkan berbagai karyanya ke koran dan majalah yang terbit di Medan. Ketika di Medan, Hamka menambah penghasilannya dengan menjadi guru mengaji di sebuah perkebunan dan mengamati kerasnya hidup para kuli di sana. Dari pengalamannya itu, Buya Hamka terinspirasi dalam membuahakan karya novel *Merantau ke Deli* yang terbit pada tahun 1940.

Buya Hamka pernah berpindah-pindah tempat tinggal beberapa kali pada masa mudanya ini. Setelah Medan, beliau pulang kampung dan aktif di organisasi Muhammadiyah dan juga dalam perjuangan kemerdekaan di Sumatra Barat. Pada tahun 1932, Buya Hamka sempat tinggal di Makassar beberapa lama untuk menyiapkan Kongres Muhammadiyah dan mendirikan sekolah Muhammadiyah di sana. Buya Hamka bermukim di Makassar kurang lebih 3 tahun. Dari pengalaman dan pergaulannya di Makassar lahirlah salah satu

karya fenomenal Hamka, yaitu novel *Tenggelamnya Kapal Van der Wijck* yang terbit tahun 1937.

Dari Makassar, Hamka kembali ke kampungnya tetapi kemudian pindah kembali ke Medan untuk merintis karier jurnalistiknya. Hamka menjadi pemimpin redaksi majalah *Pedoman Masyarakat*, di bawah kepemimpinannya oplah majalah tersebut naik dari 500 eksemplar menjadi 4000 eksemplar pada tahun 1936. Pada masa tinggal di Medan inilah, lahir karya-karya Hamka seperti novel *Di Bawah Lindungan Ka'bah*, *Tenggelamnya Kapal Van der Wijck*, *Merantau ke Deli*. Beberapa novel tersebut pada awalnya adalah berupa cerita bersambung di majalah *Pedoman Masyarakat*. Bahkan, banyak pembaca yang saat itu tidak sabar menunggu majalah edisi selanjutnya untuk mengetahui kelanjutan cerita karangan Buya Hamka tersebut.

Setelah kemerdekaan Indonesia, Hamka pindah ke Jakarta dan meniti karier sebagai pegawai Kementerian Agama. Hamka bertugas sebagai pengajar keliling ke berbagai Universitas Islam bentukan Departemen Agama yang merupakan cikal bakal Universitas Islam Negeri, seperti di Jakarta, Yogyakarta, dan Makassar. Selain itu, Hamka juga sering menjadi wakil Indonesia dalam berbagai pertemuan internasional. Pengalaman Hamka di beberapa negara Arab dan juga di Amerika Serikat menginspirasinya dalam menulis buku, seperti buku *Empat Bulan di Amerika Jilid I dan II* dan sejumlah buku lainnya.

Setelah beberapa tahun menjadi pegawai negeri, Buya Hamka memilih mundur dan terjun ke dunia politik dengan menjadi anggota Partai Masyumi dan terpilih menjadi anggota konstituante. Dalam rapat konstituante, Hamka juga vokal dalam mengemukakan pendapatnya sampai kemudian konstituante dibubarkan Presiden Soekarno melalui Dekrit Presiden 5 Juli 1959. Buya Hamka kembali terjun ke dunia jurnalistik dengan mendirikan majalah *Panji Masyarakat* pada tahun 1959. Pada tahun 1960, majalah *Panji Masyarakat* sempat dilarang terbit sementara oleh pemerintah Orde Lama karena memuat karangan Bung Hatta yang terkenal, yaitu

“Demokrasi Kita” yang berisi kritik tajam terhadap sistem demokrasi terpimpin yang dijalankan Presiden Soekarno pada masa itu.

Sayangnya, perjalanan hidup Buya Hamka tidak berjalan dengan datar-datar saja. Tahun 1964, Hamka ditangkap karena disinyalir bergabung dengan kelompok yang ingin menggulingkan Soekarno dan dianggap pro-Malaysia. Hal ini tentu saja tidak benar, tetapi kondisi politik saat itu tidak memungkinkan Buya Hamka bisa dibela sehingga ia menghabiskan kurang lebih dua tahun masa hidupnya di dalam penjara di Sukabumi. Namun, dalam setiap kejadian ada hikmah yang dapat dipetik. Pada masa di penjara inilah, Hamka menyelesaikan pekerjaan yang dianggap sebagai karya terbesar Buya Hamka berupa tafsir *Al Azhar* yaitu tafsir dari ayat-ayat Alquran sebanyak 30 juz. Buya Hamka mengatakan bahwa jika tidak dalam penjara, mungkin beliau tidak ada kesempatan dalam membuat karya tafsir dari kitab suci umat Islam tersebut.

Pemberontakan PKI mengakibatkan terbentuknya pemerintahan Orde Baru yang membebaskan Buya Hamka dari hukuman penjara. Setelah keluar penjara, Buya Hamka kembali berkiprah untuk bangsa dengan memfokuskan diri sebagai ulama dan mendirikan yayasan *Al Azhar*. Pada masa ini, Buya Hamka juga sangat sering diundang berceramah ke daerah lain bahkan sampai ke Malaysia dan Singapura. Beliau sangat dihormati di kedua negara serumpun tersebut. Karya-karya Buya Hamka juga dijadikan sebagai bahan literatur dalam sekolah dan perguruan tinggi di negara tetangga tersebut.

Pada tahun 1975, Buya Hamka dipilih oleh suara bersama menjadi Ketua Umum Majelis Ulama Indonesia yang saat itu baru saja didirikan. Karisma Buya Hamka dan tentunya prestasi beliau telah membuat suara bulat memilihnya menjadi Ketua MUI yang pertama. Buya Hamka mengundurkan diri dari posisi Ketua MUI pada tahun 1981, hanya beberapa bulan sebelum beliau dipanggil Yang Maha Kuasa.

Demikianlah perjalanan hidup Buya Hamka secara singkat dan dari hal tersebut telah dapat kita tarik pelajaran berharga bahwa perjuangan itu ada dalam berbagai bentuk. Buya Hamka adalah sosok

yang tidak pernah berhenti berjuang dan berkarya, dimulai dengan menjadi pembelajar, yaitu dengan belajar dan menimba ilmu langsung dari beberapa orang mentor dan kemudian keberanian beliau dalam menghasilkan karya sejak usia remaja. Karya Buya Hamka sejak masih remaja sampai usia tuanya diawali oleh kecintaan beliau terhadap kegiatan membaca dan mendengarkan kisah-kisah lama. Berbagai pengalaman hidupnya yang berpindah-pindah juga dimanfaatkan dan dijadikan bahan menulis bagi beliau, baik itu karya fiksi maupun nonfiksi. Kemampuan itu telah dilatih sejak muda. Diawali dengan membuat teks pidato untuk dirinya atau untuk kawan kawannya sampai kemudian keberanian Buya Hamka dalam menerbitkan karya-karyanya. Dalam hal ini, tentunya banyak rintangan yang dihadapinya, seperti hinaan dan tuduhan terhadap karya-karyanya. Salah satu novel Buya Hamka yang berjudul *Tenggelamnya Kapal Van der Wijck* sempat dituduh sebagai hasil plagiat oleh penulis dari lembaga kebudayaan PKI pada masa itu.

Soal tulis menulis ini Buya Hamka seperti disebut salah seorang anaknya dalam *Memoar Buya Hamka*, memegang prinsip bahwa menulislah jika memiliki ilham. Ketika ilham untuk menulis sesuatu muncul, Buya Hamka akan langsung mengetiknya, dan mengalir begitu saja seperti yang ada di dalam pikirannya. Dalam memoar tersebut juga disebut bahwa setiap pagi sampai kurang lebih pukul 09.00 adalah waktu Buya Hamka di depan mesin tik-nya. Setelah waktu tersebut, barulah beliau melakukan aktivitas ke luar rumah. Buya sering mendapatkan ilham menulis di pagi hari sehingga pada waktu itu beliau rutin untuk menulis apa yang ada dalam pikirannya. Tulisan-tulisan beliau juga tentunya disertai referensi yang tepercaya sehingga adalah pemandangan biasa bila banyak buku yang terbuka di sekitar tempat Buya Hamka mengetik.

Sisi humanisme Buya Hamka juga tidak perlu diragukan lagi. Hidup dalam masa perjuangan kemerdekaan membuat Buya aktif dalam organisasi dan berhubungan dengan banyak orang. Dalam *Memoar Buya Hamka* disebutkan bahwa di setiap tempat Buya Hamka bermukim, di sana dia akan mendapatkan anak angkat yang

akan tinggal bersama keluarganya. Hal biasa bagi keluarga Buya Hamka mendapat anggota keluarga baru yang disebut Buya Hamka sebagai anak angkatnya ini. Biasanya anak-anak ini akan pindah apabila sudah mendapat pekerjaan atau sudah berumah tangga. Dalam perjalanan hidupnya, sudah tidak terhitung berapa orang anak angkat yang telah tinggal dengan keluarga Buya Hamka.

Pada masa tuanya, banyak orang yang bertamu ke rumah Buya Hamka. Biasanya Buya Hamka melayani tamu tamunya ini di sore hari setelah salat Asar. Pada waktu-waktu ini banyak masyarakat dari berbagai kelas dan golongan datang untuk berkonsultasi tentang berbagai masalah dengan Buya Hamka. Buya Hamka memang ibarat dokter yang mengobati pasiennya, karisma dan kearifan serta tingginya ilmu membuat Buya Hamka menjadi ulama idola bagi sebagian masyarakat Indonesia. Pada saat itu, Buya Hamka juga rutin mengisi pengajian di TVRI dan RRI sehingga semakin banyaklah orang yang kagum dengan kearifan dan ketinggian ilmu Buya Hamka.

Pelajaran penting selanjutnya adalah kebersihan hati dan keluhuran budi Buya Hamka yang tidak mendendam terhadap apa yang telah dilakukan orang lain terhadapnya. Hal ini dibuktikan bahwa Buya Hamka sangat menghormati mantan Presiden Soekarno dan sangat prihatin dengan apa yang menimpa Soekarno di masa tuanya. Hukuman penjara oleh pemerintahan orde lama tidak membuat Buya Hamka mendendam kepada Bung Karno. Sebelum Soekarno meninggal dunia, dia telah berwasiat supaya Buya Hamka yang menjadi imam salat jenazahnya. Hal ini dilaksanakan Buya Hamka dengan hati tulus, tidak lagi mengingat masa lalu bahwa Soekarno pernah memenjarakannya. Kejadian ini juga menunjukkan betapa Buya Hamka sangat dihormati sebagai ulama sampai Bung Karno juga mengharapkan beliau untuk mengimami salat jenazahnya.

Contoh lain keluhuran budi Buya Hamka adalah kritikan pedas yang dilancarkan lembaga kebudayaan rakyat, dengan tokohnya seorang sastrawan bernama Pramoedya Ananta Toer, tidak membuatnya mendendam. Suatu hari Pramoedya mengutus anak



dan calon menantunya untuk belajar agama pada Buya Hamka karena menurutnya Buya Hamka adalah guru agama terbaik buat anaknya dan tentu saja diterima Buya Hamka dengan tangan terbuka.

Untuk mengenang perjuangan dan jasa-jasa Buya Hamka, di kampung halaman beliau di Nagari Sungai Batang, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, didirikan museum rumah kelahiran Buya Hamka. Museum ini didirikan oleh pemerintah daerah Sumatra Barat pada tahun 2000 dan selesai pada tahun 2001 atas dukungan berbagai pihak, termasuk dari luar negeri, seperti Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam. Seperti kita ketahui, Buya Hamka adalah sosok yang juga populer di negara serumpun tersebut. Museum ini berbentuk rumah gadang dengan atap bergonjong dan hiasan ukiran Minang. Dalam museum ini dapat ditemui benda-benda koleksi Buya Hamka, seperti buku-buku, majalah, tongkat, foto, dan tentunya karya-karya Buya Hamka dan bermacam benda kenangan Buya Hamka lainnya.

Dengan memahami profil dan perjalanan hidup Buya Hamka, dapat kita tarik kesimpulan bahwa kesuksesan seseorang tidak akan

berlangsung secara instan. Ada banyak proses yang dilalui Buya Hamka sejak masa kanak-kanak sampai dengan masa tuanya, dia tak lelah dalam belajar dan terus berkarya. Banyaknya halangan yang dihadapi tidak membuat Buya Hamka putus asa, tetapi malah mendorong dirinya untuk mengambil hal positif dari kesulitan tersebut. Integritas Buya Hamka, kejujuran, dan karakternya yang kuat seperti keteguhan memegang prinsip, senantiasa berjuang keras, dan pandai membawa diri di tengah masyarakat yang beragam adalah hal-hal yang patut kita teladani sebagai generasi muda bangsa, karena generasi muda adalah pemegang tongkat estafet kepemimpinan bangsa. Di tangan generasi mudalah Indonesia bisa maju menjadi negara yang makmur dan sejahtera kehidupan rakyatnya, tentunya dengan tidak meninggalkan nilai-nilai prinsip yang kita yakini sebagai umat beragama.

Berikut diulas beberapa karya Buya Hamka yang fenomenal dan membuat namanya tetap berkibar meski telah lebih satu abad waktu berlalu sejak masa kelahirannya.

1. Tafsir Al Azhar

Tafsir Al Azhar ini pada mulanya merupakan rangkaian kajian yang disampaikan Buya Hamka dalam kuliah subuh di masjid Al Azhar yang terletak di Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, sejak tahun 1959. Penamaan tafsir Buya Hamka dengan nama Tafsir Al Azhar ini berkaitan erat dengan tempat lahir tafsir tersebut, yaitu di Masjid Agung Al Azhar. Mulai tahun 1962, tafsir ini dimuat di majalah *Panji Masyarakat*. Ketika Buya Hamka dipenjara pada tahun 1964, terdapat hikmah yang beliau petik, yaitu dapat menyelesaikan penulisan tafsir Alquran ini di dalam penjara.

Tujuan Buya Hamka dalam menulis tafsir Alquran adalah untuk menanamkan semangat dan kepercayaan Islam dalam jiwa generasi muda Indonesia yang berminat untuk memahami Alquran, tetapi mempunyai keterbatasan dalam menguasai bahasa Arab dan juga untuk memudahkan pemahaman para pendakwah terhadap isi Alquran.

Banyak kalangan yang menilai tafsir *Al Azhar* sebagai golongan tafsir yang modern. Tafsir ini menekankan fungsi Alquran sebagai hidayah, meluruskan tuduhan-tuduhan miring yang dilontarkan orientalis, dan menjadi barometer atau pegangan untuk menyeleksi pemikiran-pemikiran Barat.

Dengan berhasilnya Buya Hamka menulis tafsir Alquran, telah menunjukkan keluasan ilmu Buya Hamka sebagai ulama yang tidak hanya menyampaikan ayat tetapi juga menghasilkan karya fenomenal.

2. Di Bawah Lindungan Ka'bah

Salah satu novel Buya Hamka yang terkenal adalah *Di Bawah Lindungan Ka'bah* yang mengisahkan hubungan Hamid dan Zainab yang tidak bisa bersatu karena perbedaan status dalam masyarakat. Ini adalah sejenis kisah cinta sampai maut memisahkan. *Setting* cerita ini adalah masyarakat Minangkabau di tahun 1920-an. Isi novel ini mengkritisi keadaan yang banyak terjadi di masyarakat pada masa itu. Hamid yang telah kehilangan ayah pada usia 4 tahun telah dianggap sebagai keluarga sendiri oleh keluarganya Zainab. Cinta yang diam-diam tumbuh antara Hamid dan Zainab tidak bisa disatukan apalagi ketika ibunya Zainab minta pertolongan Hamid untuk membujuk Zainab agar mau menikahi orang lain. Hamid merasa patah hati dan pergi merantau ke Medan lalu melanjutkan perjalanan ke tanah suci. Di Mekah, Hamid bertemu dengan kawan lama dan mendapat kabar bahwa Zainab tidak jadi menikah, tetapi sayangnya Zainab sedang dalam keadaan sakit-sakitan. Teman Hamid yang bernama Saleh kemudian mengirimkan kabar ke kampung tentang pertemuannya dengan Hamid. Hal ini sangat menyenangkan Zainab dan dengan sisa tenaganya dia menulis surat untuk Hamid. Ternyata, itu adalah surat terakhir dan begitu menerimanya Hamid sangat terpengaruh dengan isi surat tersebut sehingga Hamid mengalami gangguan kesehatan. Dalam keadaan sakit Hamid menyelesaikan kewajiban ritual ibadah haji. Pada saat itulah, datang surat dari kampung yang memberitahukan kepergian Zainab menghadap Yang Kuasa. Hamid yang sudah sakit parah menjadi

pingsan mendengar kabar tersebut. Ia pun menghembuskan napas terakhir di hadapan Kabah ketika menjalani prosesi tawaf.

Dari cerita novel tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa segala sesuatu membutuhkan pengorbanan. Kita sebagai manusia boleh berencana, berharap, dan berusaha sebaik mungkin, tetapi hasil akhir tetap ditentukan oleh Tuhan Yang Maha Kuasa. Novel ini telah diadaptasi menjadi film sebanyak 2 kali, yaitu pada tahun 1981 dan 2011.

Beberapa kutipan (*quotes*) Buya Hamka berikut ini diambil dari novel *Di Bawah Lindungan Ka'bah*.

“Salah sekali persangkaanmu, sahabat! Bahwasanya air mata tiadalah ia memilih tempat untuk jatuh, tidak pula memilih waktu untuk turun. Air mata adalah kepunyaan berserikat, dipunyai oleh orang melarat yang tinggal di dangau-dangau yang buruk, oleh tukang sabit rumput yang masuk ke padang yang luas dan ke tebing yang curam, dan juga oleh penghuni gedung-gedung yang permai dan istana-istana yang indah. Bahkan di situ lebih banyak orang menelan ratap dan memulas tangis. Luka jiwa yang mereka idapkan, dilingkung oleh tembok dinding yang tebal dan tinggi sehingga yang kelihatan oleh orang luar atau mereka ketahui hanya senyumnya saja, padahal senyum itu penuh dengan kepahitan.”

“Apakah keuntungan dan bahagiannya cinta yang tiada berpengharapan? Bukankah cinta itu salah satu keuntungan dan pengharapan?”

“Saya akan pikul rahasia itu jika engkau percayakan pada saya dan saya akan masukkan ke dalam perbendaharaan hati saya dan kemudian saya kunci pintunya erat-erat. Kunci itu akan saya lemparkan jauh-jauh sehingga seorang pun tak dapat mengambilnya ke dalam lagi.”

“Tetapi Tuan....kemustahilan itulah yang kerap kali memupuk cinta.”

“Takut akan kena cinta, itulah dua sifat dari cinta, cinta itulah yang telah merupakan dirinya menjadi suatu ketakutan, cinta itu kerap kali berupa putus harapan, takut cemburu, hiba hati, dan kadang-kadang berani.”

3. Tenggelamnya Kapal Van der Wijck

Novel ini terinspirasi dari kisah nyata tenggelamnya kapal Van der Wijck pada tanggal 20 Oktober 1936 di Laut Jawa ketika berlayar dari Pelabuhan Tanjung Perak, Surabaya, menuju Pelabuhan Tanjung Priok, Jakarta. Kapal tersebut tenggelam di kawasan yang disebut *westgat*, selat di antara Pulau Madura dan Surabaya, sekitar 22 mil di sebelah barat laut Surabaya. Untuk berterima kasih kepada nelayan yang banyak ikut menyelamatkan penumpang, pemerintah kolonial Belanda membangun sebuah tugu peringatan di Pelabuhan Brondong, Lamongan. Dalam jalan cerita, novel ini juga terinspirasi dari pengalaman hidup Buya Hamka selama di Makassar.

Tokoh novel adalah Zainudin dan Hayati. Zainudin lahir dari pernikahan ibu Bugis, Makassar, dan ayah berasal dari daerah Batipuh, sebuah nagari di Kabupaten Tanah Datar, Sumatra Barat. Ayahnya terlibat pertengkaran dengan keluarga yang menyebabkan mamak (paman) sang ayah terbunuh. Ayah Zainudin kemudian dibuang ke Cilacap, lalu dipindahkan ke tanah Bugis. Di sanalah sang ayah menikah dengan ibu Zainudin yang bernama Daeng Habibah. Tak lama setelah kelahirannya, Zainudin yatim piatu. Zainudin kemudian dibesarkan oleh sahabat ayahnya dan setelah dewasa ia ingin pergi melihat kampung halaman ayahnya di Batipuh. Namun sayang, Zainudin tidak dianggap sebagai orang Minang di kampung ayahnya, tetapi sebagai orang asing karena kuatnya adat istiadat pada masa itu. Zainudin merasa tidak betah hingga ia bertemu dengan Hayati yang prihatin melihat keadaannya dan seiring berjalannya waktu mereka pun saling jatuh cinta.

Singkat cerita, kisah cinta Zainudin dan Hayati tidak direstui keluarga besar Hayati dan Hayati pun menikah dengan pemuda bernama Aziz yang juga menaruh hati padanya. Zainudin yang patah hati akhirnya pergi merantau ke Jakarta. Zainudin merintis karier di Jakarta dan sukses menjadi penulis dan penerbit. Zainudin kemudian memindahkan usahanya ke Surabaya dan pada waktu bersamaan Aziz juga dipindahtugaskan ke Surabaya.

Aziz, suami Hayati, ternyata bukanlah laki-laki baik, di Surabaya dia kecanduan judi dan mengalami kebangkrutan sehingga mereka menumpang tinggal di rumah Zainudin. Aziz akhirnya menceraikan Hayati. Ketika Hayati menyatakan perasaannya kepada Zainudin, ia ditolak Zainudin yang masih merasa sakit hati pada Hayati. Hayati akhirnya pulang kampung dengan menumpang kapal Van der Wijck. Sayangnya, kapal tersebut tenggelam dan Hayati berhasil diselamatkan nelayan, tetapi akhirnya meninggal. Zainudin sangat menyesal karena telah menya-nyiakan cinta Hayati dan setelah kejadian tersebut, Zainudin menjadi suka melamun dan akhirnya juga meninggal dan dimakamkan di samping makam Hayati.

Demikianlah sinopsis novel *Tenggelamnya Kapal Van der Wijck* yang juga telah difilmkan pada tahun 2013. Film dengan judul yang sama dengan novel ini menjadi film Indonesia paling laris tahun 2013 dengan lebih dari 1 juta penonton.

Berikut ini adalah beberapa kutipan (*quotes*) Buya Hamka yang diambil dari novel *Tenggelamnya Kapal Van der Wijck*.

“...Ilmu mengarang itu diperdapat lantaran dipelajari; diketahui nahu dan saraf bahasa dan dibaca karangan pujangga-pujangga lain dan menirunya, bisa orang menjadi pengarang.”

“Kerana apabila saya bertemu dengan engkau, maka matamu yang sebagi bintang timur itu sentiasa menghilangkan susun kataku.”

“Anak lelaki tak boleh dihiraukan panjang, hidupnya ialah buat berjuang, kalau perahu telah dikayuhnya ke tengah, dia tak boleh surut pulang, meskipun bagaimana besar gelombang. Biarkan kemudi patah, biarkan layar robek, itu lebih mulia daripada membalik haluan pulang.”

“Cinta bukan melemahkan hati, bukan membawa putus asa, bukan menimbulkan tangis sedu sedan. Tetapi cinta menghidupkan pengharapan, menguatkan hati dalam perjuangan menempuh onak dan duri penghidupan.”

“Kadang-kadang cinta bersifat tamak dan loba, kadang-kadang was-was dan kadang-kadang putus asa.”

4. Merantau ke Deli

Merantau ke Deli adalah novel lain Buya Hamka yang terbit di tahun 1940. Pengalaman hidup Buya Hamka yang pernah menjadi guru mengaji di sebuah perkebunan di Deli memberi inspirasi dalam penulisan novel ini. Berbeda dengan novel sebelumnya yang bertemakan kasih tidak sampai dengan meninggalnya para tokoh utama, di novel ini tidak ada tokoh yang meninggal, hanya saja banyak pelajaran moral yang bisa diambil. Tokoh novel adalah Leman, seorang pedagang kaki lima yang berasal dari Minangkabau dan merantau ke Deli. Di perkebunan, Leman jatuh cinta dengan Poniem, seorang buruh perkebunan yang berasal dari Jawa dan merupakan istri simpanan dari mandor perkebunan. Leman pada akhirnya berhasil membujuk Poniem menikah dengannya, meninggalkan kehidupan kelamnya sebagai istri simpanan mandor dan mereka pun menjalani hidup yang bahagia pada awal pernikahan mereka. Poniem adalah istri yang rela berkorban, ia menggadaikan emas-emas yang didapatnya dari mandor perkebunan dahulu untuk modal dagang bagi Leman. Usaha Leman akhirnya tumbuh besar dan mereka pun menjadi orang kaya. Kekayaan Leman di rantau terdengar oleh orang di kampung halamannya sehingga banyaklah yang meminta Leman untuk pulang melihat kampung.

Setelah Leman dan Poniem sampai di kampung, ternyata banyak pihak yang membujuk Leman supaya mau menikah dengan gadis Minang. Alasannya, kalau dia menikah dengan orang Jawa, tidak ada rumah di kampung yang dapat menerimanya karena Minangkabau menganut sistem matrilineal sehingga anak laki laki tidak mempunyai kamar di rumah gadang. Leman termakan bujukan sehingga menikahlah dia kembali dengan seorang gadis Minang bernama Mariatun. Pada awalnya kedua istri Leman cukup akur, tetapi seiring berjalannya waktu mereka mulai bersaing. Puncaknya ketika Mariatun menghina asal usul Poniem sebagai orang Jawa. Poniem pun membalas dengan menyudutkan orang Minangkabau. Hal tersebut berlangsung selama beberapa lama sehingga akhirnya Leman menceraikan Poniem.

Akhir cerita novel ini adalah Leman yang akhirnya bangkrut, sementara Poniem menikah kembali dan sukses dalam merintis usahanya. Akhirnya terdapat cerita bahwa Leman dan Mariatun bermaaf-maafan dengan Poniem dan suaminya. Pesan moral dari novel ini adalah keadaan masyarakat pada masa itu yang masih membedakan asal usul dalam membina rumah tangga. Pesan Buya Hamka adalah manusia sama kedudukannya di depan Tuhan, tidak peduli asal usul dari orang tersebut. *Merantau ke Deli* ini juga merupakan karya yang paling memuaskan bagi diri Buya Hamka. Menurut beliau, dari Sabang sampai Merauke, kini kita tidaklah merantau lagi. Sebab, setiap inci dari tanah Nusantara Indonesia adalah Ibu Pertiwi kita. Kita memiliki hak untuk memilih di mana kita tinggal dan berada, termasuk dalam mencari nafkah.

Referensi:

- Hamka, Rusydi. 2017. *Pribadi dan Martabat Buya Hamka*. Jakarta: Noura books.
- Wikipedia Bahasa Indonesia. "Abdul Karim Amarullah," (https://id.m.wikipedia.org/wiki/Abdul_Malik_Karim_Amrullah) diakses 17 Agustus 2018
- Petrik Matanasi. "Tragedi Kapal Van der Wijck Tak Sekhayal Novel Hamka." (<https://tirto.id/tragedi-kapal-van-der-wijck-tak-sekhayal-novel-hamka-cCHK>), diakses 20 Januari 2018, 24 Agustus 2018
- Wikipedia Bahasa Indonesia. "Tenggelamnya Kapal Van der Wijck." (https://id.m.wikipedia.org/wiki/Tenggelamnya_Kapal_Van_der_Wijck), diakses 24 Agustus 2018
- Facebook.com. Prof. Dr (Buya) Hamka. "Sinopsis Novel Di Bawah Lindungan Ka'bah." (<https://mobile.facebook.com/>) diakses 24 Agustus 2018
- Fahmi Salim. "Tafsir Al Azhar Buya hamka Tidak Pakai Metode Hermeutika." (<http://m.hidayatullah.com/berita/nasional/>)

- read/2017/06/12/118470/fahmi-salim-tafsir-al-azhar-buya-hamka-tidak-pakai-metode-hermeneutika.html) ,diakses 12 Juni 2017, 26 Agustus 2018
- Hamka."Tafsir Al Azhar." (<https://andiuripurup.wordpress.com/2013/06/06/tafsir-al-azhar-karya-prof-dr-hamka/>), diakses 6 Juni 2013, 26 Agustus 2018
- Muhammad Jamal Baligh. "Sinopsis Novel Merantau Ke Deli Karya Hamka." (<https://mjbrigaseli.blogspot.com/2018/01/sinopsis-novel-merantau-ke-deli-karya.html?m=1>), diakses 18 Januari 2018, 26 Agustus 2018
- Zamroni Rangkayu Itam. "Merantau Ke Deli." (<http://palantakayu.blogspot.com/2009/10/merantau-ke-deli.html>), diakses 23 Oktober 2009, 26 Agustus 2018
- Wikipedia. "Museum Rumah Kelahiran Buya Hamka." (https://id.m.wikipedia.org/wiki/Museum_Rumah_Kelahiran_Buya_Hamka), diakses 27 Agustus 2018
- Goodreads. "Hamka Quotes." (<https://www.goodreads.com/author/quotes/625942.Hamka>), diakses 27 Agustus 2018

RUMAH GADANG ATAU RUMAH BAGONJONG

Raihan Puressa



Raihan Puressa lahir di Padang pada tanggal 23 Maret 2001. Pendidikan terakhir (2018) adalah lulusan SMAN 3 Padang. Line : raihanpuressa; dan IG: raihanpuressa. Selain menyukai menulis singkat, Raihan memiliki kesukaan *travelling*. Dua kesukaan itu membawa Raihan menjadi pemandu (*tour leader*) berkompeten dan bersertifikat nasional. Perjalanannya menjadi pemandu ibadah ke Tanah Suci yang diamanahkan oleh PT Arminareka Perdana dan perjalanan di Pulau Jawa ditulis secara ringan dan singkat di akun media sosial miliknya.

1. Rumah Gadang atau Rumah Bagonjong

Setiap rumah adat atau rumah tradisional di nusantara memiliki berbagai nama. Rumah adat di Aceh bernama *Krong Bade*. Rumah adat suku bangsa Betawi di Provinsi DKI bernama *Rumah Kebaya*. Rumah adat di Bali bernama *Gapura Candi Bentar*. Rumah adat suku bangsa Ende-Lio di Provinsi NTT bernama *Musalaki*. Rumah adat suku bangsa Dayak di Provinsi Kalteng bernama *Rumah Betang*. Rumah adat suku bangsa Mandar di Sulawesi Barat bernama *Rumah Mandar*. Rumah adat suku bangsa Sahu di Maluku Utara bernama *Sasadu*. Rumah adat suku bangsa Dani di Provinsi Papua bernama *Honai*. Masing-masing rumah adat tersebut memiliki keunikan.

Rumah adat milik suku bangsa Minangkabau di Provinsi Sumatra Barat bernama Rumah Gadang atau *Rumah Bagonjong*. Rumah Gadang artinya adalah Rumah Besar, sedangkan *Rumah Bagonjong* artinya adalah rumah yang memiliki gonjong atau atap berdesain melengkung seperti tanduk kerbau. Rumah *Bagonjong* tidak didirikan

di daerah pesisir pantai. Rumah Bagonjong hanya didirikan di daerah pedalaman atau pegunungan yang disebut daerah *Darek*. Wilayah *Darek* meliputi Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Agam, Kabupaten Limapuluh Kota, Kabupaten Solok, dan Kabupaten Solok Selatan. Rumah Gadang dimiliki oleh setiap suku yang berdiam di *Darek*.

Rumah Gadang tidak berdiri sendiri, tetapi dilengkapi dengan lumbung penyimpanan padi yang disebut *lumbuang*, *rangkiang*, atau *kapuak*. Kadang-kadang Rumah Gadang juga dilengkapi dengan *surau*.

2. Jenis-jenis Rumah Gadang

Jenis Rumah Gadang secara garis besar terdiri atas 4 macam, yaitu: *Gajah Maharam*, *Basurambi*, *Batingkok*, dan *Baanjuang*.

1. *Gajah Maharam*

Rumah Gadang jenis ini diibaratkan seperti gajah yang mengeram, yaitu besar, lebar, dan berkesan kokoh. Rumah Gadang ini terdiri atas banyak ruang. Rumah ini merupakan rumah suku, bukan rumah satu nenek. *Gajah Maharam* lebih berfungsi sebagai rumah adat daripada rumah hunian. *Gajah Maharam* difungsikan sebagai tempat perhelatan (upacara), baik helat pernikahan ataupun helat kematian.



Rumah Gadang Gajah Maharam I

2. Basurambi

Rumah Gadang yang memiliki surambi (serambi) atau beranda disebut Basurambi. Jenis serambi pun dibagi dua, yaitu *surambi papek* dan *surambi aceh*.



3. Batingkok

Tingkok artinya tingkat. Jadi Rumah Gadang *batingkok* adalah Rumah Gadang bertingkat. Rumah Gadang jenis ini memiliki loteng untuk dihuni.

4. Baanjuang

Rumah Gadang *Baanjuang* adalah rumah gadang yang memiliki anjung (bagian yang ditinggikan pada sisi kiri dan kanan bangunan). Jenis Rumah Gadang ini dimiliki oleh suku-suku yang tergabung ke dalam *Kalarasan* (kelompok) Koto Piliang. Jadi, pada Rumah Gadang jenis ini, lantai utama lebih rendah daripada lantai kedua anjung.



3. Gonjong Limo atau Rajo Babandiang

Rumah Gadang bergonjong lima banyak ditemukan di Kabupaten Limapuluh Kota. Rumah Gadang jenis ini disebut juga Rumah Gadang Rajo Babandiang (Raja Berbanding), Gonjong pada Rumah Gadang ini berposisi berdampingan, bangunan pinggir tidak simetris dan di geser ke belakang. Gonjong Rumah Gadang ini terkesan dari samping seperti berdampingan (berbandingan). Oleh sebab itu, Rumah Gadang Gonjong Limo disebut juga Rumah Gadang Rajo Babandiang.



3. Atap Rumah Gadang

Secara garis besar, Rumah Gadang terdiri atas atap, tonggak, dinding, lantai, tangga, sendi, dan kolong. Atap Rumah Gadang terbuat dari ijuk yang disusun hingga menyerupai tanduk kerbau. Atap atau gonjong tidak hanya berujung dua, tetapi bisa sampai 4, 5, 6, 8, bahkan sampai belasan. Bagian paling ujung atau pucuk gonjong diberi punco, yaitu hiasan lancip berukir terbuat dari seng yang berfungsi membalut atap ijuk.



4. Tonggak Rumah Gadang--

Tonggak Rumah Gadang dibuat dari pohon besar dan kuat yang tumbuh di dalam hutan. Jenis pohon itu adalah pohon *jua*, *surian*, dan *jilatang*. Pohon tersebut ditebang, direndam berbulan-bulan di dalam sungai, lalu dikeringkan berbulan-bulan pula. Tidak semua bagian pohon besar itu dijadikan tonggak, hanya bagian tengah yang disebut *tareh* atau inti batang saja. *Tareh* diperoleh dengan cara menguliti batang. Bila proses merendam, mengeringkan, dan menguliti batang telah selesai, maka batang yang akan dijadikan tonggak tersebut dipindahkan dari hutan ke kampung. Pekerjaan menghela tonggak atau *maelo tonggak* itu dilakukan secara bergotong-royong. Tonggak yang lebih dahulu didirikan adalah tonggak tengah atau tiang utama yang disebut *tonggak tuo*. Tonggak Rumah Gadang saling bersusun, tetapi tanpa paku. Hanya dengan cara pasak, yaitu memasukkan ujung tonggak yang satu ke dalam tonggak yang lain. Sistem pasak mengakibatkan bangunan tahan guncangan. Apabila terjadi gempa, tonggak tidak rubuh, hanya miring mengikuti ayunan atau guncangan yang terjadi. Jika miring, bisa



**Tonggak Tuo
(Tiang Utama)**



Pasak

5. Dinding

Dinding Rumah Gadang adalah papan dan *sasak*, yaitu bilah bambu yang dianyam, Dinding kayu terletak pada bagian luar yang dihiasi dengan berbagai motif ukiran. Dinding *sasak* digunakan pada bagian belakang dan sisi kiri-kanan rumah. Dinding papan dipasang dengan susunan melintang.



Dinding depan terbuat dari papan penuh ukiran dengan berbagai motif

Ukiran pada dinding depan Rumah Gadang terdiri atas motif flora, fauna, dan lainnya. Motif flora terdiri atas *Aka Duo Gagang* (Akar Dua Tangkai), *Aka Barayun* (Akar Berayun), dan *Kaluak Paku jo Kacang Balimbiang* (Gelung Pakis dan Belimbing). Motif fauna terdiri atas *Itiak Pulang Patang* (Itik Pulang Petang), *Ruso Balari dalam Ransang* (Rusa Berlari dalam Kukusan), *Limpapeh* (Kupu-kupu), dan *Tupai Managun* (Tupai Tertegun). Motif lainnya adalah *Ampiang Taserak* (Emping Tumpah) dan *Ambun Dewi* (Embun Dewi).



Dinding belakang terbuat dari anyaman bilah bambu (*sasak*)

6. Lantai Rumah Gadang

Rumah Gadang juga berlantai papan yang terbuat dari pohon-pohon besar yang tumbuh di dalam hutan. Pohon-pohon tersebut antara lain adalah meranti, surian, dan banio. Pohon-pohon tersebut terkenal sebagai pohon yang kuat dan tahan lama. Papan untuk lantai diserut atau diketam dengan sangat halus. Permukaan lantai Rumah Gadang sangat rata dan terasa licin karena dibaluri dengan lilin pohon damar.

Dengan pilihan bahan, proses pengerjaan, dan bahan pelicin yang baik, lantai Rumah Gadang menjadi sangat nyaman untuk ditempati. Suhu udara panas atau dingin tidak berpengaruh banyak terhadap bahan kayu. Itulah sebabnya orang suka berlama-lama duduk atau tidur di lantai rumah gadang.

7. Jenjang Rumah Gadang

Orang Minangkabau menyebut tangga dengan *janjang* atau jenjang. Jenjang Rumah Gadang pun terbuat dari kayu pilihan. Jenjang rumah gadang harus kuat karena akan dilalui oleh banyak orang, khususnya ketika acara perhelatan.



Biasanya Rumah Gadang hanya memiliki satu jenjang masuk saja. Jenjang itu diletakkan di depan dengan posisi di tengah atau di bagian ujung. Jenjang berhubungan langsung dengan dapur. Lantai dapur sedikit lebih rendah daripada lantai utama Rumah Gadang. Oleh sebab itu, orang harus mengangkat langkah untuk masuk ke dalam Rumah Gadang.

8. Sandi Rumah Gadang

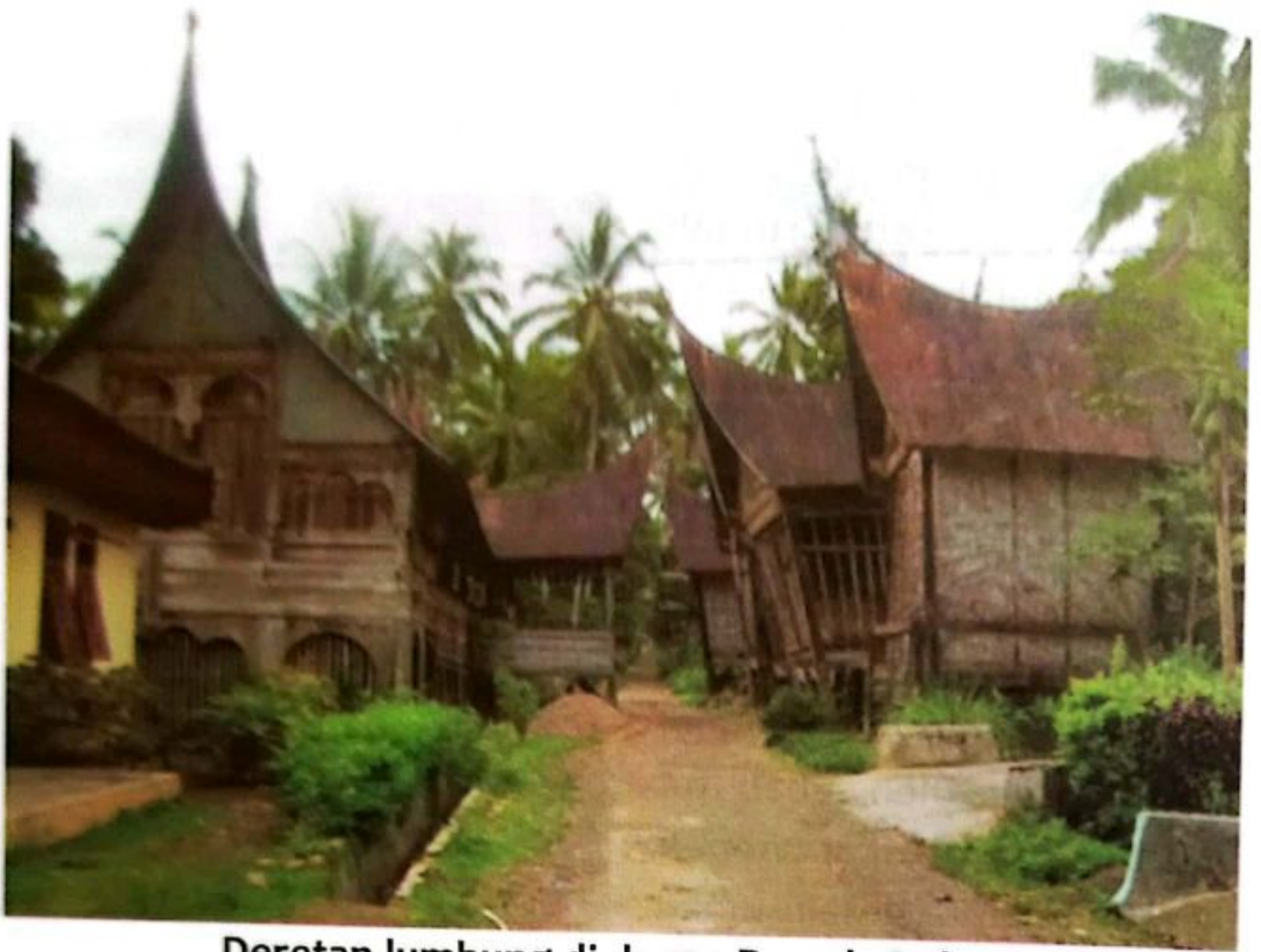
Orang Minangkabau menyebut sendi atau pondasi rumah dengan sandi. Sendi rumah gadang adalah batu besar, datar, lebar, dan kuat. Batu itu diambil dari sungai. Semua tonggak rumah gadang diletakkan di atas batu sandi. Wilayah Minangkabau rawan gempa sejak dahulu karena berada di jajaran pegunungan Bukit Barisan. Oleh sebab itu, dari kearifan lokal nenek moyang tercipta desain tahan gempa. Seluruh tiang rumah gadang tidak ditanamkan ke dalam tanah, tetapi bertumpu di atas sandi. Jika terjadi gempa, bangunan tidak rubuh, hanya bergeser saja.



Sandi

9. Lumbuang, Rangkiang, dan Kapuak

Lumbung Rumah Gadang jika dilihat sepintas, mirip dengan bangunan Rumah Gadang. Lumbung berbeda dengan Rumah Gadang karena hanya memiliki satu ruangan kecil, tidak memiliki pintu masuk, dan tidak berjenjang. Ada tiga penamaan lumbung oleh orang Minangkabau, yaitu *lumbuang*, *rangkiang*, dan *kapuak*. Setiap Rumah Gadang tidak hanya memiliki satu lumbung saja, tetapi bisa 4 bahkan lebih. Lumbung adalah tempat menyimpan padi sebelum diolah menjadi beras. Setelah panen, padi langsung dimasukkan ke dalam lumbung. Padi tidak langsung diolah, tetapi disimpan dulu. Ketika musim panen sudah berlalu, padi diambil sedikit demi sedikit atau



Deretan lumbung di depan Rumah Gadang

sesuai keperluan saja. Bila padi sudah menjadi beras, tempatnya adalah di dapur Rumah Gadang. Beras disimpan di dalam gentong perunggu yang disebut *pabarasan* (perberasan). Dengan demikian, lumbung adalah wadah untuk hidup berhemat bagi orang Minangkabau. *Rangkiang* terbagi atas 4 jenis atau tipe bangunan dan memiliki fungsi masing-masing. Dengan demikian terdapat pula 4 nama bagi *rangkiang*. Berikut ini nama-nama *rangkiang* tersebut.

1. Si Tinjau Lauik

Rangkiang Si Tinjau Lauik berbentuk langsing. *Rangkiang* ini biasanya diletakkan di tengah lumbung-lumbung yang lain. Lumbung ini memiliki 4 tonggak. Fungsi lumbung ini adalah tempat menyimpan padi yang akan digunakan untuk membeli barang atau keperluan rumah tangga.

2. Si Bayau-Bayau

Rangkiang Si Bayau-Bayau berbentuk lebar dan rendah. Lumbung ini memiliki 6 tonggak. Posisi *rangkiang Si Bayau-Bayau* adalah paling

kanan di antara lumbung-lumbung yang ada. Sesuai dengan bentuknya yang lebar dan pendek, lumbung ini berfungsi sebagai tempat penyimpanan padi untuk makan sehari-hari.

3. Si Tenggang Lapa

Tipe bangunan lumbung Si Tenggang Lapa adalah empat persegi. Lumbung ini pun disangga oleh empat tiang. Fungsi lumbung ini adalah tempat menyimpan padi cadangan yang akan digunakan pada musim paceklik. Fungsi ini sesuai dengan arti namanya, yaitu tempat bertenggang (bantuan) ketika lapar.



4. Rangkiang Kaciak

Rangkiang Kaciak adalah lumbung kecil. Atapnya tidak bergonjong dan bangunannya lebih kecil. Adakalanya Rangkiang Kaciak berbentuk bundar. Fungsi Rangkiang Kaciak adalah tempat menyimpan padi *abuan* (bakal benih) dan untuk biaya mengerjakan sawah pada musim berikutnya.

10. Surau

Pada Rumah Gadang yang memiliki banyak ruang, biasanya terdapat surau. Rumah Gadang banyak ruang adalah milik suku. Jadi, surau itu berfungsi sebagai tempat ibadah bagi semua anggota suku. Tidak sekadar tempat beribadah, surau di Rumah Gadang suku juga berfungsi sebagai tempat tidur



bagi laki-laki yang belum atau tidak berumah tangga lagi.

Surau pun berbentuk sama seperti Rumah Gadang dan lumbung, yaitu berupa bangunan bergonjong yang hanya terdiri dari satu ruang saja. Surau dilengkapi dengan *tabuah* (bedug) dan tempat berwudu. Surau didiami pada malam hari oleh laki-laki tua dan anak laki-laki remaja.

11. Rumah Kajang Padati

Bila di daerah pegunungan atau di *Darek* dikenal Rumah Gadang atau Rumah Bagonjong, maka di pesisir Sumatra Barat dikenal rumah tradisional *Kajang Padati* dan *Tungkui Nasi*. Rumah *Kajang Padati* adalah rumah tradisional di Kota Padang dan Kabupaten Pesisir Selatan.

Kajang Padati artinya atap pedati. Pedati adalah kereta barang yang ditarik oleh kerbau atau sapi. Jadi, rumah *Kajang Padati* artinya rumah yang model atapnya mirip dengan atap pedati. Rumah tradisional ini merupakan rumah panggung.

Rumah *Kajang Padati* terbuat dari kayu. Awalnya atapnya pun terbuat dari anyaman daun kelapa atau daun rumbia. Selain atap, ciri lain dari rumah *Kajang Ppadati* adalah beranda terbuka yang berfungsi sebagai ruang tamu. Bagian depan rumah *Kajang Padati* pun berukir.



12. Rumah Tungkuai Nasi

Tungkuai Nasi artinya adalah bungkus nasi. Rumah *Tungkuai Nasi* adalah rumah tradisional di Pariaman. Bentuk atap rumah ini sekilas mirip dengan bungkus nasi, yaitu cenderung datar saja. Atap rumah *Tungkuai Nasi* hanya memiliki puncak kiri dan kanan saja.

Tungkuai Nasi merupakan rumah dengan desain tertutup. Semua ruangan pada rumah panggung ini berada di dalam area empat persegi yang tertutup. Rumah *Tungkuai Nasi* terbuat dari *sasak* (bambu) yang dianyam. Lantainya pun terbuat dari *palupuah* (bambu) yang dicincang sehingga melebar. Pada awalnya beratap susunan ilalang, anyaman daun rumbia, dan anyaman daun kelapa. Dengan demikian, rumah *Tungkuai Nasi* adalah hunian yang sangat sederhana. Pada perkembangannya, rumah *Tungkuai Nasi* dibuat dari bahan-bahan modern, seperti kayu, semen, dan seng.



Tungkuaih (bungkus) Nasi



Rumah Tungkuaih Nasi

13. Fungsi Rumah Gadang di Minangkabau

Rumah Gadang didiami oleh beberapa keluarga yang senenek secara matrilineal (*saparuik*) di dalam satu suku. Dengan demikian, satu suku bisa jadi memiliki beberapa Rumah Gadang, tergantung banyaknya keturunan satu nenek pada suku bersangkutan. Jumlah kamar dalam Rumah Gadang tergantung pada jumlah perempuan yang tinggal di dalamnya. Bila jumlah perempuan sudah lebih banyak daripada jumlah kamar, maka perempuan yang sudah mapan akan membangun rumah sendiri bersama keluarga intinya.

Sebagai tempat tinggal bersama, Rumah Gadang memiliki ketentuan-ketentuan yang harus ditaati bersama. Setiap perempuan yang telah bersuami memperoleh sebuah kamar di ruang utama. Perempuan tua dan anak-anak memperoleh tempat di kamar dekat dapur. Gadis remaja memperoleh kamar bersama di ujung dekat dapur. Anak laki-laki yang sudah remaja tidur di surau bersama para laki-laki tua yang sudah tidak berkeluarga.

Seluruh bagian dalam Rumah Gadang merupakan ruangan lepas kecuali kamar tidur. Bagian dalam terbagi atas *lanja* atau ruang yang ditandai oleh tonggak. Tonggak itu berbanjar dari muka ke belakang dan dari kiri ke kanan. Jumlah *lanja* tergantung pada besar rumah, bisa dua, tiga, empat, dan seterusnya.

Fungsi Rumah Gadang tidak sebagai hunian semata. Rumah Gadang juga berfungsi sebagai tempat penyelenggaraan upacara adat. Upacara adat yang dimaksud adalah upacara pernikahan, kelahiran, dan kematian. Sesuai dengan fungsi tersebut, maka pembagian ruang pada Rumah Gadang pun disesuaikan dengan fungsi itu.

Fungsi *anjung* pada Rumah Gadang adalah tempat pengantin bersanding dan tempat penobatan penghulu adat. Fungsi ruang tengah adalah tempat bermusyawarah secara adat bagi kaum. Fungsi ruang pangkal adalah sebagai ruang untuk menerima tamu sehari-hari. Tamu tidak boleh masuk sampai ke ruang tengah, apalagi sampai ke anjung. Sederet dengan ruang tengah adalah beberapa kamar yang ditempati oleh kaum perempuan muda yang bersuami. Oleh sebab itu, pantang orang lain berada di ruang tengah secara sembarangan.

Pada ruang pangkal yang berdekatan dengan pintu masuk Rumah Gadang juga terdapat kamar. Kamar ini disebut *biliak pangka* (kamar pangkal). Kamar ini adalah hunian perempuan yang paling tua di antara para perempuan lainnya. Selain berfungsi sebagai kamar tidur, kamar ini pun berfungsi sebagai gudang logistik ketika pelaksanaan upacara adat. Hal itu sesuai dengan peran dan tanggung jawab penghuninya sebagai koordinator pewaris rumah gadang.

Pada ruang belakang yang merupakan dapur terdapat pula satu kamar. Kamar itu ditempati oleh perempuan yang sudah sepuh. Menyatu dengan para gadis dan para perempuan yang sudah menikah adalah sungkan bagi para orangtua. Selain itu, posisi kamar yang berdekatan dengan dapur memudahkan baginya untuk menuju ke sumber air.

Rumah Gadang biasanya dibangun berdekatan dengan sumber air bersih. Sumur berupa mata air atau *luak* kecil menjadi pilihan bagi nenek moyang orang Minangkabau sewaktu mendirikan Rumah Gadang. *Luak* lebih diutamakan untuk kebutuhan dapur dan untuk para lansia. Yang muda dan dewasa membersihkan diri dan pakaian di pincuran atau di *luak* besar secara bersama-sama atau bergantian.

1. Makna Keberadaan Rumah Gadang bagi Orang Minangkabau

Terkait dengan fungsi Rumah Gadang sebagai hunian dan tempat pelaksanaan upacara adat, perbandingan luas antara ruang-ruang terbuka dengan semua kamar adalah 1 berbanding 3. Ruang adalah untuk kepentingan kaum, sedangkan kamar merupakan wilayah pribadi. Pembagian itu memberi makna bahwa kepentingan kaum lebih diutamakan daripada kepentingan pribadi. Rumah Gadang diutamakan untuk kepentingan bersama.

Selain itu, Rumah Gadang adalah simbol kehidupan matrilineal Minangkabau. Rumah Gadang diwariskan oleh nenek untuk anak-anak dan cucu-cucu perempuannya. Laki-laki berperan sebagai penjaga keberlangsungan sistem matrilineal itu. Rumah Gadang tidak dipinjamkan, disewakan, apalagi dijual. Rumah Gadang adalah kebanggaan dan jati diri masyarakat Minangkabau.

Rujukan:

https://id.wikipedia.org/wiki/Rumah_Gadang. Diunduh 1 Agustus 2018.

<http://nasbahrygallery1.blogspot.com/2013/07/ragam-bentuk-rumah-adat-minangkabau.html>. Diunduh 15 Agustus 2018.

ALANG BABEGA

SULFIZA ARISKA



SULFIZA ARISKA lahir di Sumatera Barat. Ia mencintai Indonesia; sebagaimana ia mencintai sastra. Aktif menulis karya fiksi dan non-fiksi. Tahun 2010, ia terpilih sebagai salah seorang Pemuda Berprestasi Tingkat Nasional Penghargaan Menteri Negara Pemuda dan Olahraga Republik Indonesia dalam Puncak Nasional Hari Sumpah Pemuda di Surakarta. Manuskrip novel karyanya yang berjudul *Simpul Waktu* meraih Pemenang Unggulan dalam Sayembara Menulis Novel Dewan Kesenian Jakarta 2012. Tahun 2014, ia terpilih sebagai penulis *emerging* Indonesia dalam festival sastra internasional *Ubud Writers and Readers Festival* ke-11 di Bali. Tahun 2018, ia meraih *Tanggung Award* dari Badan Nasional Penanggulangan Bencana Alam. Karyanya tersebar dalam antologi bersama, seperti: *Yang Muda, Yang Kreatif* (2010), *Sepucuk Surat untuk Tuhan* (2012), *Nyanyian Meranti Merah* (2014), *Saraswati, Wisdom and Knowledge* (2014), *Anthology of Short Stories from Indonesia-Malaysia-Singapura* (2015), *Kumpulan Karya Terbaik Lomba penulisan Cerpen Sejarah* (Dinas Kebudayaan Kota Yogyakarta, 2018). Antologi cerpen tunggalnya yang bertajuk *Siluet Balerina* diterbitkan Penerbit Basabasi (2018).

Setiap pagi, pisau ukir setajam belati di tangan Puti Matoari, meliuk-liuk seperti *pandeka*¹. Tangkas, sigap, dan kuat. Pisau ukir itu mengupas dan menikam kayu *surian tanduk*. Bagai daun-daun sirih yang dipetik badai musim penghujan, serat-serat kayu itu menyembur liar di lantai Rumah Gadang. Sebelum nasi matang di dalam dandang, *kaluak paku kacang balimbiang*², telah indah terukir pada kayu *surian tanduk*.

“*Kaluak paku kacang balimbiang. Tampuruang lenggang-lenggokkan. Baik manurun ka Saruaso,*” bisik Puti Matoari sambil menatap ukiran yang baru dituntaskannya. “*Anak dipangku kamanakan dibimbiang. Urang kampuang dipatenggangkan. Tenggang sarato jo adaiknyo*³.”

¹ Pendekar

² Nama salah satu motif ukir tradisional Minangkabau

³ Pepatah adat yang mencerminkan filosofi motif ukir *kaluak paku kacang balimbiang*

Sambil mengamplas ukiran yang baru jadi tersebut, Puti Matoari membayangkan seorang paman di dalam sebuah surau. Di hadapan sang paman, tampak anak-anak dan keponakannya. Anak laki-laki duduk bersila. Anak perempuan duduk bersimpuh. Di antara mereka, terselip pula anak-anak tetangga. *Juz Amma* terbentang di pangkuan mereka. Diterangi sinar lampu minyak tanah, sang paman mengajari mereka untuk membaca huruf-huruf dalam kitab suci Al-Quran.

“*Alief, baa, ta, tsa,*” bisik Puti Matoari menirukan ucapan sang paman.

Di lain waktu, sang paman dalam bayangan Puti Matoari, turut memikul kayu untuk tiang Rumah Gadang, merawat orang kampung yang sakit, menghadiri rapat adat di balai desa, hingga mengajarkan silat. Bahkan, bila ada orang kampung yang meminta tolong di malam buta, ia akan selalu membukakan pintu Rumah Gadang yang ditempatinya. Meskipun sibuk, sang paman tetap meluangkan waktu untuk belajar; baik belajar dari membaca buku ataupun menambah keahlian baru.

“Demikianlah tugas seorang paman di Minangkabau,” bisik Puti Matoari sambil meraba ukiran *kaluak paku kacang balimbiang*. “Tidak hanya bertanggung jawab untuk mendidik dan melindungi anak-anak beserta kemenakan, tetapi juga menolong semua orang kampung.”

Puti Matoari tidak hanya mengukir *kaluak paku kacang balimbiang*. Di waktu lain, ia juga mengukir *sikambang manih, pucuak rabuang, bada mudiak, itiak pulang patang, hingga bajamba makan*. Saat mengukir, ia sering terlihat berbicara seorang diri. Kayu yang diukirnya seolah-olah mengajaknya bercakap-cakap.

Puti Matoari sangat memahami perasaan yang dimiliki kayu. Menurutnya, motif ukir tidak bisa diukir sembarangan. Bagaikan seorang gadis yang ingin berangkat ke pesta, kayu-kayu ukir memilih motif yang tepat untuk menghiasi diri mereka. Tidak mengherankan, hasil ukiran karya Puti Matoari sangat memukau. Tidak hanya sekadar indah, tetapi juga sempurna dan seolah bernyawa.

Kadang kayu yang diukir memiliki serat sekeras batu, sehingga mata pisau ukir menjadi tumpul dan tangan Puti Matoari terasa akan patah. Tetapi, Puti Matoari tidak pernah menyerah. Ia pun semakin tertantang untuk menemukan motif ukiran yang tepat untuk kayu tersebut.

Setiap pisau ukir bersarang di tangannya, Puti Matoari merasa bumi berhenti berotasi. Semesta alam berkontemplasi, halimun berhenti berarak, dan hewan-hewan menahan nafas. Beberapa detik kemudian, Puti Matoari perlahan-lahan merasa dirinya menjelma *alang babega*. Ia meninggalkan tubuhnya yang terkurung dalam Rumah Gadang. Dengan demikian, ia bisa melupakan sepasang kakinya yang layu; tidak bisa digunakan untuk berdiri, berlari, menari, atau sekadar melangkah dua inci.

Meskipun Puti Matoari bisa mengukir dengan cepat, tidak terlihat tumpukan ukiran di lantai Rumah Gadang. Begitu banyak pembelinya. Mereka datang dari dalam dan luar negeri. Sebelum ukiran selesai, telah berjejer pembeli yang memesannya. Tidak jarang, seorang pembeli rela menanti berbulan-bulan untuk memperoleh ukiran yang didambakan. Ukiran-ukiran tersebut tidak hanya menghiasi bangunan Rumah Gadang dan *rangkiang*, tetapi juga menghiasi galeri-galeri seni di berbagai belahan dunia. Beberapa ilmuwan dan kritikus seni; memuji Puti Matoari sebagai maestro seni ukir. Berkat mengukir, kelumpuhan tidak lagi membatasi dunia Puti Matoari. Ia memang tidak bisa bepergian jauh; tetapi ukiran karyanya tersebar di seluruh penjuru dunia.

Sebelum bisa mengukir, Puti Matoari tidak jauh berbeda dengan orang-orang lumpuh lainnya. Wajahnya selalu murung. Mendung yang seolah abadi—menggantung di sepasang bola matanya. Bagaikan burung di dalam sangkar, Puti Matoari lebih banyak berada di Rumah Gadang.

Setiap sore, Puti Matoari duduk di kursi kayu yang ditaruh dekat jendela, sehingga ia bisa melemparkan pandangan ke alam bebas. Dari sana, ia hanya bisa menatap iri anak-anak yang bisa melangkah

ke luar rumah dengan sepasang kaki yang sehat dan lengkap. Mereka bermain, berlari, berlatih menari, dan berguru silat. Suara tawa, nyanyian gembira, dan teriakan riang—memenuhi kampung. Tidak jarang pula, beberapa anak memanggil-manggil Puti Matoari untuk bergabung.

“Oi, Puti!” teriak Upiak Lebai. “Mari menari bersama kami.”

“Kemarilah, Uni Puti!” jerit Puti Kambang Manih, “Mari bermain mancik-mancik.”

Tentunya, ajakan itu hanya basa-basi atau sekadar menyapa. Anak-anak tersebut tidak tega menatap Puti Matoari yang menatap mereka dengan sorot mata iri dan sedih. Sayangnya, ajakan mereka membuat Puti Matoari semakin bertambah sedih. Hatinya seolah-olah disayat dan disirami perasan jeruk nipis. Sebab, ia tidak bisa menggerakkan kaki dan melangkah di bawah sinar matahari.

Masih banyak ajakan lain yang didengar Puti Matoari dari anak-anak yang menyapanya. Di antara ajakan-ajakan tersebut, ajakan Upiak Indah Palito yang mulanya membuatnya merasa menderita. Upiak Indah Palito adalah salah seorang anak perempuan berguru silat pada Inyiak Upiak Palatiang⁴ di halaman surau.

“Jangan bermenung terus di jendela, Puti!” teriak Upiak Indah Palito setiap melintas di halaman Rumah Gadang kediaman Puti Matoari. Meskipun perempuan, suaranya terdengar keras dan tegas, seperti petasan. “Tak elok untuk perempuan bermenung-menung!”

⁴ Inyiak Upiak Palatiang adalah seorang perempuan Minangkabau yang mewarisi tradisi lama Minangkabau. Ia dikenal sebagai ahli randai, *pandeka* silat, dan pencipta serta pelantun *dendang saluang*. Sebagai *pandeka*, ia menguasai aliran Silek Gunuang. Inyiak Upiak Palatiang akrab dipanggil Inyiak. Beliau lahir pada awal abad ke-20 di Dusun Kubu Gadang, Nagari IV Koto, Kecamatan Batipuh, Tanah Datar, Hindia Belanda. Pada 9 Mei 2010, Inyiak tutup usia dan beristirahat dengan tenang di tanah kelahirannya. Tulisan ini bertujuan untuk mengabadikan Inyiak Upiak Palatiang. Ucapan atau kalimat nasihat yang merujuk pada Inyiak Upiak Palatiang dalam karya ini diciptakan oleh pengarang; bukan hasil wawancara secara langsung atau riset literatur.

Di hari lain, Upiak Indah Palito kembali melintas dan berteriak. "Bermenung-menung tidak akan membuat nasi yang ditanak bisa masak, Puti! Bangkitlah dari dudukmu. Bergeraklah. Jadilah perempuan yang berguna."

Lalu, Upiak Indah Palito melesat secepat terkaman harimau. Tubuhnya seolah-olah lebih ringan daripada sehelai daun bunga kenikir yang diterbangkan angin musim penghujan. Dalam waktu kurang dari tiga detik, Upiak Indah Palito telah raib dari pandangan.

Keesokan harinya, Upiak Indah Palito kembali melesat di halaman Rumah Gadang milik keluarga Puti Matoari. Tentunya, ia kembali berteriak.

"Oi, Puti Matoari!" teriak Upiak Indah Palito. "Bangkitlah dari dudukmu. Kata Inyik, hanya mayat yang diam dan tidak berbuat-apa?"

Di antara ucapan-ucapan yang pernah menusuk hati Puti Matoari, petuah Inyik itulah yang membuat Puti Matoari tersentak. Ribuan tawon seolah-olah menyerbu dan menyengatnya serentak.

"Inyik memang benar. Bila aku tetap berpangku tangan di jendela dan tidak berbuat apapun yang berguna," ujar Puti Matoari, "apa bedanya diriku dengan mayat?" Air mata menitik di kedua belah pipi Puti Matoari. "Bagaimana mungkin aku berguna? Berdiri pun aku tidak mampu."

Sejak hari itu, Puti Matoari tidak duduk di dekat jendela. Anak-anak lain yang menyapanya—merasa kehilangan Puti Matoari. Mereka tidak lagi menyaksikan wajah ayu Puti Matoari yang menggantung di mulut pintu dan menatap mereka dengan sorot mata penuh keingintahuan. Kini, wajah itu bagaikan lukisan di bingkai jendela yang dihiasi beragam ukiran. Kaku seperti boneka kayu.

"Bagaimana caranya agar diriku bisa berguna bagi orang banyak, Bunda?" tanya Puti Matoari pada ibunya.

Bunda Puti Matoari, Rangkayo Cayo Intan, hanya terdiam.

"Berdiri saja tidak sanggup," bisik Rangkayo Cayo Intan dalam hati. "Bagaimana Puti Matoari bisa berguna bagi orang-orang di luar Rumah Gadang ini?"

Tentunya, Rangkayo Cayo Intan tidak mengucapkan kalimat tersebut. Sungguh, ia tidak bermaksud membuat hati Puti Matoari terluka. Tidak mudah baginya melahirkan dan merawat anak gadisnya yang berbeda dengan anak-anak kebanyakan.

Bagi Rangkayo Cayo Intan, putrinya sangat berguna baginya. Ia bersyukur memiliki anak sebagaimana adanya Puti Matoari. Puti Matoari memiliki paras yang sangat cantik dan berbudi luhur. Selain itu, Puti Matoari mengajarnya arti kesabaran dan ketabahan. Walaupun demikian, Rangkayo Cayo Intan menyadari, ia tidak tahu bagaimana caranya Puti Matoari bisa berguna bagi orang banyak.

Rangkayo Cayo Intan pernah mendengar tentang sekolah khusus bagi anak-anak yang mengalami hambatan sebagaimana Puti Matoari. Berkat sekolah khusus tersebut, anak-anak yang mengalami keterbatasan bisa menghasilkan karya-karya yang indah dan berguna. Mereka pun bisa memperoleh pelajaran sekolah sebagaimana anak-anak pada umumnya. Sayangnya, sekolah khusus untuk penyandang disabilitas⁵ tersebut, terletak jauh di kota. Di sisi lain, sekolah yang berdiri di kawasan kaki Gunung Merapi, belum menyediakan fasilitas yang dibutuhkan anak-anak yang mengalami keterbatasan sebagaimana Puti Matoari.

“Bagaimana caranya diriku bisa berguna, Bunda?” tanya Puti Matoari kembali.

Rangkayo Cayo Intan tersentak. Setelah berpikir sesaat, ia pun berkata, “Tanyakanlah pada Tuhan, Banun,” Rangkayo Cayo Intan dengan memanggil Puti Matoari dengan nama Banun—panggilan kesayangan putrinya.

“Bagaimana caranya bertanya pada Tuhan, Bunda?” tanya Puti Matoari dengan nada penuh harapan.

“Berdoalah,” jawab Rangkayo Cayo Intan. “Dalam doamu, selipkanlah pertanyaanmu.”

“Apakah Tuhan akan mendengar doaku?” balas Puti Matoari.

“Tentu, Tuhan mendengar doamu,” sahut Rangkayo Cayo Intan meyakinkan. “Tetapi, terkabulnya doa tergantung caramu.”

⁵ Disabilitas: orang yang mengalami keterbatasan fisik atau mental.

“Bagaimana caranya agar doaku segera terkabul?” tanya Puti Matoari dengan nada penasaran.

“Berdoalah dengan sungguh-sungguh,” jawab Rangkayo Cayo Intan sambil membelai kepala Puti Matoari dengan penuh kasih sayang.

Puti Matoari pun melaksanakan anjuran ibunya. Seusai sembahyang isya, Puti Matoari berdoa dengan sungguh-sungguh. Agar Tuhan memberinya petunjuk untuk menjadikan hidupnya berguna bagi orang banyak.

Menjelang dini hari, Puti Matoari bermimpi dirinya menjelma burung elang yang terbang bebas di angkasa. Mimpi itu terasa begitu nyata. Saat fajar tiba, Puti Matoari lama merenung di atas peraduan. Meskipun telah terjaga, perasaan menjadi elang yang mengarungi angkasa luas, tetap dirasakan Puti Matoari.

“Seandainya aku menjadi elang dalam mimpiku,” bisik Puti Matoari sambil menatap bayangannya di permukaan cermin. “Aku tentu bisa bebas dari kakiku yang layu.” Setelah menghembuskan nafas berat, ia menyeret tubuhnya menuju dapur. Di dapur, Puti Matoari menemukan Rangkayo Cayo Intan yang sedang mengiris bawang.

“Semalam, aku berdoa agar Tuhan memberiku petunjuk untuk menjadikan hidupku berguna, Bunda,” tutur Puti Matoari. “Saat tidur tidur, aku bermimpi diriku menjelma burung elang. Aku terbang tinggi dan bebas dari kakiku yang lumpuh. Apakah arti mimpiku?”

Sesungguhnya, Rangkayo Cayo Intan tidak memercayai mimpi. Apalagi Puti Matoari yang menjelma burung elang. Itu terasa mustahil baginya. Tetapi, ia ingat bahwa Puti Matoari merupakan anaknya yang memiliki perasaan teramat lembut. Bila ia tidak berhati berkata-kata, Puti Matoari kecewa atau bersedih selama berminggu-minggu.

“Apakah burung elang itu tetap hidup dan terbang, Banun?” balas Rangkayo Cayo Intan dengan nada penuh selidik.

“Benar, Bunda,” jawab Puti Matoari dengan penuh semangat. “Burung elang itu terbang di angkasa. Berputar-putar anggun, perkasa, dan membidik mangsa.”

“Berarti itu pertanda baik,” tebak Rangkayo Cayo Intan.

“Mungkinkah aku menjadi burung elang, Bunda?” tanya Puti Matoari kembali.

“Bagaimana pun, engkau akan tetap menjadi manusia, Banun,” ujar Rangkayo Cayo Intan dengan nada lembut dan hati-hati memilih kata. “Tetapi, doa yang baik akan membawa kebaikan pula. Barangkali itu berarti impianmu akan tercapai—seperti elang yang berhasil meraih mangsa. Kau ingat tarian *alang babega*, bukan?”

Ingatan Puti Matoari melayang pada tarian *alang babega* yang pernah disaksikannya ketika masih kecil. Waktu itu, ia digendong Rangkayo Cayo Intan dalam upacara *baralek*. Meskipun telah bertahun-tahun berlalu, tarian *alang babega* masih mengakar kuat dalam ingatannya.

“Oh, *alang babega*,” bisik Puti Matoari menyebut nama tarian itu.

Dalam tarian *alang babega*, para penari tetaplah manusia dan tidak menjelma burung elang. Para penari menirukan gerakan elang yang mengudara sambil mengintai mangsa. Gerakan mereka sempurna. Tangkas, sigap, dan kuat. Mereka bagaikan elang dalam wujud manusia. Semakin memikirkan tarian itu, Puti Matoari semakin menyadari bahwa tarian itu bukanlah sekadar tarian biasa, melainkan sebuah ajaran untuk meniru gerakan elang dalam meraih impian.

“*Alang babega. Alang babega. Alang babega*,” bisik Puti Matoari mengulang-ulang nama tarian itu serupa mendaraskan mantra sihir.

Dalam bayangannya, elang dalam mimpinya, bertengger di hadapannya sambil berkata dengan bahasa burung yang bisa dimengerti Puti Matoari. “Engkau tidak perlu menjadi burung elang. Tetapi, bergurulah pada elang dalam mencapai impianmu,”

Setelah mengucapkan kalimat serupa petuah tersebut, burung elang itu melayang menuju mulut pintu Rumah Gadang. Dengan mata berbinar-binar serupa bintang, Puti Matoari mengikuti arah burung itu terbang. Selama ini, ia menyeret tubuhnya dengan perasaan

murung karena merasa dirinya tidak sempurna. Tetapi hari ini, Puti Matoari menyeret tubuhnya dengan hati gembira.

"*Alang babega. Alang babega. Alang babega,*" bisik Puti Matoari sambil terus menyeret tubuhnya dengan cepat. Roh seekor elang seolah-olah merasuki dirinya. Sepasang tangannya tampak mencakar lantai kayu rumah Gadang.

Sebilah kecemasan menyelinap dalam hati Rangkayo Cayo Intan. Ia nyaris menyayat ujung jarinya dengan pisau pengupas bawang. Tanpa pikir panjang, ia langsung melesat menuju pintu depan Rumah Gadang—menyusul Puti Matoari.

Ternyata, ayahanda Puti Matoari telah berdiri di mulut pintu dan menyaksikan anak perempuannya di bawah sinar mentari. Biasanya, Puti Matoari hanya kuat menempuh jarak sepuluh tombak, sehingga ia lebih banyak menghabiskan waktu di Rumah Gadang. Tetapi kini, ia menyeret tubuhnya kesana-kemari tanpa canggung atau menangis saat telapak tangannya tersayat kerikil tajam.

"Biarakan saja," ujar Datuk Rajo Intan menggenggam pergelangan tangan Rangkayo Cayo Intan. "Aku akan mengawasi anak kita," sambung ayahanda Puti Matoari itu. Rangkayo Cayo tidak jadi menuruni anak tangga untuk memburu anak gadisnya yang seperti kerasukan roh halus. Dengan berat hati, Rangkayo Cayo Intan meninggalkan mulut pintu dan kembali ke dapur.

Puti Matoari memburu bayangan burung elang yang seolah datang dari negeri mimpi. Burung elang itu melayang anggun di atas *gonjong-gonjong* Rumah Gadang, lalu melesat ke arah Gunung Merapi. Puti Matoari terus menatap burung itu, hingga lenyap dari pandangan. Sejak hari itu, Puti Matoari mulai berani menyeret tubuhnya di permukaan tanah. Ia tidak lagi bermenung di mulut jendela sambil menanti anak-anak lain menyapanya. Alih-alih ia mendekati dan bercakap-cakap dengan mereka.

"Di rumahku ada seekor musang yang kehilangan satu kakinya," tutur Buyung Pamenan. "Abah menemukannya di sawah. Tampaknya seseorang telah memotong kakinya. Mungkin musang itu telah mencuri buah-buahan yang di kebunnya. Tetapi, menurut Abah,

menyiksa hewan adalah perbuatan yang tidak baik dan dibenci Tuhan. Ayah membawanya pulang untuk kami rawat. Musang itu kuberi nama Rimbun. Sebab, bulunya sangat lebat seperti pohon yang rimbun dengan daun. Dia sangat jinak padaku. Bila Rimbun sudah sehat, aku akan membawanya ke sini dan mengenalkannya padamu.”

“Maukah kamu datang ke rumahku, Puti?” pinta Upi Balai. “Kita bisa bermain congkak bersama saudara-saudaraku.”

“Besok akan ada upacara *batagak gala* di kampung seberang,” jelas Gadih Ranti. “Jika kamu tidak bisa datang, kami akan membawakan makanan lezat dari sana.”

Setiap sore, banyak anak yang singgah di halaman Rumah Gadang kediaman Puti Matoari. Mereka senang karena wajah ayu bagai lukisan yang dibingkai jendela—selama ini hanya bisa dilihat dari kejauhan—tidak berjarak satu langkah pun dari mereka. Sebelum bermain, mereka akan menceritakan kejadian-kejadian lucu dari seluruh penjuru mata angin. Saat mendengar mereka, bola mata Puti Matoari senantiasa memijarkan kegembiraan seterang matahari.

Berkat menyeret tubuh setiap hari, perlahan-lahan tangan Puti Matoari menjadi sekokoh kayu surian tanduk. Setiap menyeret tubuh di halaman, ia menjadi kotor dan bergelumang tanah. Bila hujan tiba, dirinya tidak ubahnya kerbau yang berkubang. Lumpur atau debu yang melekat di tubuhnya mengotori Rumah Gadang. Meskipun demikian, orangtuanya tidak keberatan. Alih-alih mereka malah bahagia menatap semangat hidup yang memijar dari sepasang bola mata Puti Matoari.

Suatu sore, Upiak Indah Palito mencuat di halaman Rumah Gadang. Langkahnya gagah bagai Siti Manggopoh⁶. Tubuhnya yang kokoh berbalut pakaian *pandeka*. Saat itu, Puti Matoari tengah menyeret tubuhnya untuk menyiram serumpun bunga mawar. Tanpa

⁶ Salah seorang Pahlawan Nasional dari Sumatera Barat

basa-basi, Upiak Indah Palito langsung melemparkan dua pasang sandal ke hadapan Puti Matoari. Alih-alih menampar wajah Puti Matoari, sepasang sandal itu jatuh perlahan ke atas pangkuannya—seperti daun yang melayang ringan ke permukaan tanah.

“Bila kamu tidak bisa berjalan dengan kaki,” ujar Upiak Indah Palito. “Maka, belajarliah berjalan dengan tangan.”

Perlahan-lahan, Puti Matoari meraih sandal di atas pangkuannya. Sepasang sandal itu sangat pas dengan ukuran tangannya.

“Bagaimana mungkin berjalan dengan tangan?” balas Puti Matoari. “Bukankah manusia semestinya berjalan dengan kaki?”

Sebagai jawaban atas pertanyaan Puti Matoari tersebut, Upiak Indah Palito mencengkram sepasang tangannya ke tanah, lalu mulai berjalan dengan menggerakkan tangan. Tangannya seolah berubah menjadi kaki. Puti Matoari takjub menatapnya.

“Bila aku bisa berjalan dengan menggunakan tangan,” bisik Puti Matoari dalam hati, “aku tidak akan lagi membawa lumpur dan tanah ke rumah.”

Seolah-olah bisa membaca pikiran Puti Matoari, Upiak Indah Palito berkata, “Aku akan mengajarkanmu, Puti!”

“Benarkah?” balas Puti Matoari dengan nada setengah tak percaya.

“Pasti!” sahut Upiak Indah Palito. “Apalagi, Inyik yang memintaku untuk membantumu.”

Puti Matoari merasa sangat terharu. Ia sering mendengar nama Inyik Upiak Palatiang yang sangat termasyur. Inyik merupakan *pandeka* yang menguasai Silat Gunung. Ia belum pernah bertatap muka dan bertegur sapa dengan Inyik. Di luar dugaanya, perempuan perkasa itu ternyata memperhatikannya.

Perlahan-lahan, Upiak Indah Palito membimbing Puti Matoari untuk berjalan dengan menggunakan kedua tangannya. Ia memang akan tetap harus duduk setiap satu langkah. Debu atau lumpur bisa saja mengotori kainnya. Tetapi, ia tidak lagi menyeret tubuhnya yang membuat kain koyak dan kulit tersayat kerikil tajam.

Mulanya, Puti Matoari tampak canggung dan cemas. Selama ini, ia hanya menyeret tubuhnya untuk berpindah tempat. Tetapi, hari

ini, ia diajari cara untuk berjalan dengan tangan. Otot-otot tangannya yang telah kokoh mempercepat usaha Puti Matoari untuk berjalan dengan menggunakan tangan.

Dari jendela Rumah Gadang, Datuk Rajo Intan bersama Rangkayo Cayo Intan, menatap putri tunggal mereka yang belajar berjalan dengan menggunakan tangan. Putri tunggal mereka akan berhenti menyeret tubuhnya di lantai ataupun di permukaan tanah. Sepasang tangannya pun memakai sandal. Dengan demikian, putri tunggal mereka tidak lagi kesakitan setiap bergerak. Puti Matoari terus berlatih berjalan dengan menggunakan kedua tangannya, hingga lancar dan bisa bergerak lebih cepat. Meskipun demikian, kemurungan belum sepenuhnya menghilang dari dalam diri Puti Matoari.

“Apa yang membuat dirimu masih sedih?” tanya Upiak Indah Palito.

“Aku ingin menjadikan hidupku berguna bagi orang banyak,” ujar Puti Matoari. “Bisa berjalan dengan mengandalkan tangan memang meringankan diriku. Tetapi, impianku untuk menjadikan hidupku berguna bagi orang banyak, belum tercapai, Upiak.”

Upiak Indah Palito menghembuskan nafas berat. “Impianmu memang mulia, Puti,” tutur Upiak Indah Palito. “tidak sedikit orang yang memiliki anggota tubuh yang lengkap, tetapi mereka malah hanya memikirkan kesenangan sendiri dan tidak peduli pada orang banyak.”

“Mungkinkah aku bisa menjadikan hidupku berguna bagi orang banyak, Upi?” tanya Puti Matoari.

“Pasti bisa, Puti,” sahut Upiak Indah Palito. “Tunggulah esok sore di sini. Aku akan membawamu ke tempat orang-orang yang menjadikan hidup untuk berguna bagi orang banyak.”

“Bukankah kau harus latihan silat di halaman surau?” balas Puti Matoari mengingatkan Upiak Indah Palito. “Telah sering kau tidak berangkat berlatih karena membantu diriku. Inyik bisa marah padamu.”

“Justru, Inyik yang memberiku tugas untuk membantumu,” jelas Upiak Indah Palito.

“Benarkah?” Puti Matoari dengan nada nyaris tak percaya.

“Benar, Puti!” sahut Upiak Indah Palito dengan penuh keyakinan. “Bulan ini, Inyiak mengerahkan semua murid-muridnya untuk membantu orang-orang yang kesulitan. Menurut Inyiak, pandeka bukanlah untuk pamer kesaktian dan kekuatan, tetapi untuk menolong atau mempermudah kehidupan orang-orang yang mengalami kesulitan. Inyiak memilihkan dirimu untuk kubantu.”

Perasaan haru semakin melimpah ruah dalam diri Puti Matoari. Ia belum pernah bertegur sapa dengan Inyiak Upiak Palatiang. Ia pun hanya sekali menatap beliau mengajarkan silat di tanah lapang—lima tahun yang lalu. Puti Matoari pun sudah nyaris melupakan raut wajahnya. Entah bagaimana Inyiak yang ahli silat gunung itu memilihnya untuk dibantu. Dalam hati, kekaguman pada perempuan perkasa tersebut, semakin menyala terang. Inyiak jarang menampakkan dirinya. Tetapi, matanya seolah berada di mana-mana.

“Baiklah, Upiak,” sahut Puti Matoari dengan dada berdebar-debar. “Aku tunggu kau esok sore!”

Tanpa membalas sahutan Puti Matoari, Upiak Indah Palito telah berkelabat dan lenyap dalam sekejap. Tubuhnya seolah-olah jauh lebih ringan daripada sebutir debu, sehingga bisa menghilang dalam semilir angin.

Saat menaiki anak tangga Rumah Gadang, wajah Puti Matoari berseri-seri. Ayahandanya, Datuk Rajo Intan, menyambutnya dengan wajah yang tidak kalah berseri-seri. Ia bahagia menatap anak tunggalnya yang tidak lagi murung dan mengurung diri di Rumah Gadang.

“Esok sore Upiak Indah Palito akan mengajakku mengunjungi orang-orang yang menjadikan hidupnya berguna bagi orang banyak, Ayahanda,” jelas Puti Matoari. “Boleh kah? Mungkin mereka akan mengajari aku untuk menjadikan hidupku berguna pula. Menurut Inyiak, hanya mayat yang berdiam diri dan tidak bisa melakukan sesuatu yang bermanfaat. Ayahanda tidak ingin diriku menjadi seperti mayat, bukan?”

Sebenarnya, penjelasan tersebut membuat bulu kuduk Datuk Rajo Intan menjadi merinding. Ia terpaku sesaat. Lalu, sebuah senyum terkembang di wajahnya. "Inyiak memang benar," ujar Datuk Rajo Intan. "Banyak orang yang tidak ubahnya mayat hidup. Mereka makan dan minum. Tetapi, mereka tidak melakukan sesuatu yang bermanfaat dan menjadikan hidup menjadi berguna."

Ketika malam tiba, Puti Matoari kembali bermimpi menjelma burung elang yang mengudara di angkasa sambil mengintai mangsa. Sebelum azan subuh mengalun, ia telah terjaga dengan hati yang penuh dengan bunga-bunga bahagia. Dengan mantap, ia mengambil perlengkapan salat dan menuruni tangga Rumah Gadang. Lalu, ia melangkah menuju surau. Hari itu, ia salat subuh berjamaah untuk pertama kali seumur hidupnya.

"Ternyata tidak sesulit yang aku bayangkan," bisik Puti Matoari saat melangkah dengan bertumpu pada kedua tangannya.

Sore hari, beberapa menit se usai salat ashar, Upiak Indah Palito muncul di halaman Rumah Gadang keluarga Puti Matoari. Ia mendorong sebuah gerobak kecil. Sebelum Upiak Indah Palito memanggil namanya, Puti Matoari telah mengayun tubuhnya dengan bertumpu pada kekuatan tangannya.

"Bila ayahanda dan bundamu mengizinkan dirimu naik gerobak ini," tutur Upiak Indah Palito, "aku akan membawamu tempat orang-orang yang berguna bagi orang banyak. Perjalanan ke sana cukup jauh, melewati sungai dan lembah, sehingga tidak bisa hanya mengandalkan tanganmu."

"Tunggu sebentar, Upiak!" ujar Puti Matoari sambil berlalu.

Telapak tangan yang digunakan Puti Matoari untuk melangkah, terdengar berdebum-debum menghantam anak tangga Rumah Gadang. Beberapa saat kemudian, ia menghilang di mulut Rumah Gadang. Upiak Indah Palito tidak yakin Datuk Rajo Intan dan istrinya akan mengizinkan Puti Matoari naik gerobak dorong. Sebab, mereka merupakan bangsawan kaya-raja dan sangat dihormati. Tetapi,

kekhawatiran Upiak Indah Palito segera pudar. Tanpa menunggu lama, Puti Matoari telah mencuat dari mulut pintu dengan wajah memijarkan sinar kegembiraan.

“Ayahanda dan Ibundaku mengizinkan, Upiak,” ujar Puti Matoari. “Bahkan, tanpa perlu kujelaskan, mereka telah setuju. Sebab, tadi pagi, sewaktu ayahanda melangkah menuju balai desa, ia berpapasan dengan Inyiak. Inyiak telah menjelaskan pada ayahanda tentang tujuan kita.”

Upiak Indah Palito menghembuskan nafas lega. Tanpa diminta, Puti Matoari telah duduk di gerobak mungil yang didorong Upiak Indah Palito. Gerobak tersebut dibuat sendiri oleh Upiak Indah Palito. Dalam hati, Upiak Indah Palito merasa terharu. Beberapa orang sempat menertawakan dan menghina gerobak buatannya.

“Mustahil Puti Matoari bersedia naik ke gerobak itu!”

“Gerobak sampah pun jauh lebih bagus daripada gerobak buatanmu!”

Semua penilaian miring tersebut langsung pudar dalam benak Upiak Indah Palito. Bersama-sama, kedua anak gadis tersebut, menyusuri negeri Batipuh. Beberapa kali gerobak terhenti karena berpapasan dengan paman, bibi, atau sepupu Puti Matoari. Tidak seorang pun yang menertawakan atau memandang hina Puti Matoari yang naik gerobak dorong. Alih-alih mereka malah tampak senang karena kebahagiaan telah menghalau kemurungan yang bersarang selama bertahun-tahun di wajah Puti Matoari.

“Kami harus bergegas, Mamak,” ujar Puti Matoari menolak permintaan seorang pamannya untuk singgah ke Rumah Gadang milik beliau. “Aku harus segera menemukan guruku untuk mengajarku menjadikan hidup berguna.”

“Baiklah, Puti,” ujar sang paman. “Semoga kau menemukan jalan untuk mewujudkan impianmu.”

Beberapa orang Bibi Puti Matoari memasukkan panganan ke dalam gerobak tersebut. Ada pula yang memberikan air minum dalam bumbung bambu.

“Untuk bekal di jalan,” tutur mereka.

Di perjalanan, masih berjejer orang-orang yang meminta Puti Matoari untuk singgah bertamu. Selain orang-orang yang masih memiliki hubungan keluarga, terdapat pula orang-orang yang pernah ditolong Datuk Rajo Intan.

“Puti Matoari benar-benar cantik.”

“Aku sudah tahu. Tetapi, baru kali ini menyaksikan secara langsung. Ternyata, jauh lebih cantik daripada yang kubayangkan.”

“Dia ramah sekali.”

“Ayanda dan bundanya juga sangat ramah.”

Tidak seorang pun yang membicarakan atau menghina sepasang kaki Puti Matoari yang lumpuh. Tepat ketika matahari sore memulas alam dengan warna emas, gerobak kayu yang didorong Upiak Indah Palito, sampai di sebuah sentra kerajinan tradisional Batipuh.

Di sentra kerajinan tradisional tersebut, terdapat beberapa rumah panggung beratap berbentuk gonjong. Masing-masing rumah menghasilkan jenis kerajinan yang berbeda. Ada yang menghasilkan panganan, ukiran, alat-alat musik, dan kain tenun. Gerobak kayu yang didorong Upiak Indah Palito berhenti di setiap rumah panggung tersebut.

Puti Matoari takjub melihat orang-orang yang bekerja. Belum pernah Puti Matoari menyaksikan orang-orang bekerja sebanyak itu. Mereka pun tampak bergembira dan senang dikunjungi Puti Matoari. Sebelum Upiak Indah Palito menuturkan maksud kedatangan mereka, para perajin tersebut telah menawarkan Puti Matoari untuk mencoba mengerjakan pekerjaan yang separuh jadi.

“Astaga, anaknya Datuk Rajo Intan,” ujar seorang perempuan setengah baya yang dipanggil Mandeh Rabiah. “Mengapa tidak memberi kabar sebelum datang? Maaf, setiap bekerja, rumah kami memang seperti kapal pecah.”

Mata Puti Matoari yang berkilau bagai bintang—memijarkan sinar kebahagiaan. Ia sama sekali tidak menduga orang-orang yang tidak dikenalnya menyambutnya bagai keluarga.

“Mengapa tidak dari dulu aku berani melangkah di bawah sinar matahari?” bisik Puti Matoari.

Di antara kerajian-kerajinan tersebut, Puti Matoari langsung jatuh hati pada kerajinan ukiran. Tangannya yang terbiasa digunakan sebagai tumpuan untuk bergerak, langsung menggenggam ganggang pisau ukir dengan kuat dan tepat. Bahkan, pisau ukir tersebut seolah berjodoh dengan tangannya, sehingga sulit untuk lepas. Dalam waktu lima belas menit, pada kayu ukir muncul sebuah motif *tirai bungo intan*. Meskipun masih kasar, motif *tirai bungo intan* tersebut, mustahil bisa diukir orang yang baru pertama kali memegang pisau ukir. Apalagi tidak ada coretan pola yang disediakan sebelumnya pada kayu ukir tersebut. Selain Mandeh Rabiah, semua orang takjub dan terbelalak menatap ukiran Puti Matoari.

“Itulah yang dinamakan bakat,” ujar Mandeh Rabiah. “Orang yang berbakat tidak perlu diajarkan, tetapi hanya perlu mengasah bakatnya. Ibarat buah, ia sudah matang di pohon.”

Dalam waktu singkat, nama Puti Matoari langsung menjadi buah bibir di sentra kerajinan tersebut. Perajin panganan, kain tenun, dan alat-alat musik—berbondong-bondong ke rumah tempat pembuatan ukiran.

Sementara itu, Puti Matoari terus mengukir. Ia seolah abai pada dunia sekelilingnya. Perlahan-lahan, motif *tirai bungo intan* yang masih kasar, mulai halus. Bila disejajarkan dengan hasil ukiran yang telah dikerjakan pengukir yang telah mengukir bertahun-tahun, ukiran Puti Matoari tetap lebih sempurna. Seandainya Mandeh Rabiah tidak menjelaskan, orang-orang akan terus kebingungan atau menghubung-hubungkannya dengan sihir.

“Bukan hal yang mengherankan Puti Matoari langsung bisa mengukir,” jelas Mandeh Rabiah. “Sebab, Puti Matoari memang keturunan pengukir. Dulu, kakek buyutnya turut mengukir untuk Istana Basa⁷.”

Sebelum matahari jatuh di kaki Gunung Merapi, Puti Matoari telah naik gerobak yang didorong Upiak Indah Palito. Selain aneka

⁷ Istana Pagaruyung yang didirikan pertama kali pada abad ke-17 dan hancur akibat perang pada 1837

panganan dan kain tenun, berbagai bentuk pisau ukir dan kayu untuk mengukir, menumpuk di dalam gerobak itu. Padahal, tidak sekeping pun uang yang dibawa Puti Matoari dari rumah.

“Ayahandamu, Datuk Rajo Intan, sangat dermawan dan telah berulang kali membantu kami,” jelas Mandeh Rabiah. “Entah sudah berapa kali usaha kami nyaris gulung tikar dan bangkrut. Tetapi, berkat bantuan ayahandamu, usaha kami tetap bertahan sampai sekarang. Kau tidak berhutang apa-apa. Sebab, apa yang diberikan Datuk Rajo Intan pada kami jauh lebih besar daripada yang kami berikan padamu.”

Lembayung senja mulai menyepuh warna emas yang menguasai langit. Angin di penghujung sore mempermainkan ujung kerudung Puti Matoari. Di dalam gerobak yang didorong Upiak Indah Palito, senyum Puti Matoari terkembang bagai pelangi terbalik.

Puti Matoari terus mengukir. Tidak hanya bidang kecil, ia juga mengukir bidang besar seperti dinding. Meski berbagai pujian terus mengalir dan uang yang dihasilkan penjualan ukian menumpuk, ia terus mengukir.

Kedermawanan ayahandanya, Datuk Rajo Intan, mengalir ke darah Puti Matoari. Ia pun suka mendermakan uang yang dihasilkannya dari penjualan ukiran. Sebagian besar uang yang diperolehnya ditabung dan terus menggunung. Dalam benaknya telah terbayang, kelak ia akan membangun sekolah untuk orang-orang yang menyandang disabilitas di kampungnya. Agar orang-orang yang memiliki keterbatasan tetap bisa melanjutkan pendidikan.

Upiak Indah Palito menjadi sahabat setia Puti Matoari. Bila Puti Matoari kekurangan kayu sebagai bahan ukiran, Upiak Indah Palito segera mencari dan menemukannya. Tidak jarang pula Upiak Indah Palito menolong Puti Matoari untuk membelikan pisau ukir yang baru. Bila Puti Matoari merasa jenuh, Upiak Indah Palito dengan senang hati mengajaknya keliling Batipuh dengan menggunakan gerobak kayu. Tentunya, gerobak kayu sekarang agak berbeda

dengan gerobak kayu buatan Upiak Indah Palito. Puti Matoari menghiasi gerobak itu dengan berbagai ukiran.

"Bagaimana bila implanmu membangun sekolah terwujud?" tanya Upiak Indah Palito. Waktu itu, ia mendorong gerobak kayu yang ditumpangi Puti Matoari menuju makam Inyiak Upiak Palatiang. Seminggu yang lalu, pandeka tersebut menghembuskan nafasnya yang terakhir. Padahal, Puti Matoari belum sempat bertemu muka dengan beliau dan mengucapkan terimakasih. Meskipun tidak bertemu secara langsung, berkat bantuan muridnya, Puti Matoari bisa menemukan jalan untuk mewujudkan impiannya.

"Aku ingin membangun kembali Rumah Gadang yang sudah tumbang," sahut Puti Matoari.

"Telah banyak Rumah Gandang yang tumbang, Puti," ujar Upiak Indah Palito. "Rumah Gadang kaumku pun sudah rusak parah dan tidak bisa diperbaiki lagi."

"Jika begitu, Rumah Gadang untuk kaummu yang akan aku bangun lebih awal," sahut Puti Matoari dengan keyakinan yang tidak terpatahkan. "Setelah itu, baru kubangun Rumah Gadang lain."

"Jika semua Rumah Gadang yang tumbang telah kau bangun kembali," ujar Upiak Indah Palito sambil terus mendorong gerobak kayu yang ditumpangi Puti Matoari, "apa yang ingin kau inginkan lagi?"

"Aku ingin memperbaiki semua surau yang rusak," sambut Puti Matoari.

"Banyak surau yang rusak, termasuk surau tempatku berlatih silat—sudah roboh," balas Upiak Indah Palito.

"Surau itu akan kita bangun kembali!" tegas Puti Matoari.

Perlahan-lahan, Upiak Indah Palito menyadari bahwa tidak ada yang mustahil bagi Puti Matoari. Orang-orang yang meragukan kekuatan impiannya hanya melakukan perbuatan yang sia-sia. Upiak Indah Palito pun memilih diam sepanjang sisa perjalanan menuju makam guru silatnya.

Begitu sampai di makam Inyiak Upiak Palatiang, kedua sahabat setia tersebut berdoa. "Terimakasih, Inyiak," ujar Puti Matoari sesudah berdoa. Suaranya yang bening memecah memecah hening

pemakaman. “Berkat bantuan muridmu aku bisa menjemput impianku. Seandainya Upiak Indah Palito tidak datang membantu, mungkin aku masih terkurung dinding Rumah Gadang dan meratap kakiku yang layu. Meskipun tinggal mayat yang berkalang tanah, engkau tetap berguna—semangat hidupmu tetap menyertai kami.”

Airmata haru menitik di kedua belah pipi sahabat setia tersebut. Setelah berdiam beberapa saat, mengenang sang *pandeka* perempuan tersebut, mereka bangkit dari pemakaman. Sebelum berlalu, mereka mengucapkan salam. Begitu ucapan salam melesat di udara, sebuah salam dengan suara parau khas Inyiak Upiak Palatiang, melesat pula sebagai jawaban. Mereka terkesiap dan saling berpandangan. Setelah menatap ke seluruh penjuru mata angin dan tidak menemukan wujud Inyiak, perlahan-lahan mereka beranjak meninggalkan pemakaman dengan bulu kuduk merinding.

Kini, Rumah Gadang yang ditempati Puti Matoari yang semulanya sunyi, telah ramai dengan orang-orang yang datang bertamu. Bukan hanya pembeli ukiran, tetapi juga orang-orang yang ingin berguru padanya. Kadang, orang-orang yang berguru tersebut, berusia jauh lebih tua atau berasal dari luar negeri.

Puti Matoari terus mengukir. Ia pun tidak pernah melepaskan impiannya untuk menjadikan hidupnya berguna bagi orang banyak. Dari hari ke hari, keyakinan itu semakin menguat bagaikan keyakinan *alang babega!* ***

MASJID KUNO DI MINANGKABAU

Syahrul Rahmat



Syahrul Rahmat, penulis dilahirkan di Bukittinggi pada 28 Februari 1993. Pendidikan Sarjana (S1) dan magister (S2) dilalui Universitas Islam Negeri (UIN) Imam Bonjol Padang dengan menekuni kajian Sejarah Kebudayaan Islam. Beberapa penelitian yang telah dipublikasikan diantaranya adalah Pengaruh Adat Terhadap Arsitektur Masjid di Luhak Nan Tigo (*Buletin Arkeologi Amoghapasa* Edisi 19 Tahun 2015, Ukiran Pada Masjid Kuno di Luhak Agam (*Jurnal Sarunai* Volume IV No 1 Tahun 2016). Masjid Rao Rao Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat, Akulturasi Budaya dalam Arsitektur Masjid Awal Abad XX M (Tesis Magister UIN Imam Bonjol Padang, 2018).

I. Gambaran Umum Kebudayaan Masyarakat Minangkabau

Minangkabau tidak hanya dikenal sebagai sekelompok etnis masyarakat yang mendiami daerah Sumatra Barat, tetapi memiliki makna yang lebih luas. Secara kebudayaan, Minangkabau dikenal sebagai kesatuan wilayah yang di dalamnya tersimpan beragam kebudayaan. Keragaman budaya tersebut mulai dari kebudayaan dalam bentuk perilaku atau tradisi, hingga kebudayaan dalam bentuk benda.

Kebudayaan dalam bentuk tradisi atau perilaku di Minangkabau begitu lekat dalam kehidupan sehari-hari. Kebiasaan tersebut dipraktikkan dalam berbagai tindakan, baik yang berkaitan dengan tradisi adat maupun kebiasaan yang berhubungan dengan agama. Beberapa kebudayaan masyarakat dalam bentuk perilaku tersebut, di antaranya, terdapat dalam hal berkesenian, bertutur bahasa, bercocok tanam, beradat istiadat, dan sebagainya.

Sementara itu, kebudayaan dalam bentuk benda maksudnya adalah beberapa kebiasaan masyarakat yang diwujudkan dalam bentuk benda. Benda-benda tersebut bisa dalam bentuk bangunan, ukiran, kerajinan, alat-alat kesenian, peralatan pertanian, dan lain-lain. Diciptakannya benda-benda tersebut merupakan salah satu bentuk kreativitas masyarakat Minangkabau dalam menghadirkan apa yang selama ini ada di dalam pikirannya. Hal tersebut sebagaimana yang disebutkan oleh antropolog Koentjaraningrat bahwa sejatinya terdapat tiga wujud kebudayaan, yaitu kebudayaan dalam wujud ide, kebudayaan dalam wujud perilaku, dan kebudayaan dalam wujud benda.

Salah satu kebudayaan dalam wujud benda yang ada di Minangkabau adalah bangunan. Bangunan asli Minangkabau pun terdiri atas berbagai bentuk: rumah gadang, balai adat, masjid, surau atau langgar, serta tempat menyimpan persediaan beras berupa lumbung. Berbagai bangunan tentu tidak hadir dengan sendirinya, tetapi berawal dari kebutuhan masyarakat Minangkabau tersebut.

Sementara, secara geografis atau wilayah, Minangkabau terbagi ke dalam dua bagian, yaitu daerah darek atau luhak serta daerah rantau. Budayawan AA Navis menyebutkan bahwa daerah luhak adalah wilayah yang menjadi wilayah asal atau wilayah inti Minangkabau. Wilayahnya berada di sekitaran Gunung Merapi, Gunung Singgalang, dan Gunung Sago. Sementara itu, daerah rantau ialah daerah yang berada di luar daerah luhak.

Setiap bangunan yang ada pada dua daerah tersebut memiliki karakteristik sendiri. Sebagai contoh, dalam hal rumah gadang, rumah gadang yang ada di daerah rantau atau daerah pesisir pantai dikenal dengan sebutan Rumah Gadang Kajang Padati. Rumah gadang tersebut tidak memiliki gonjong atau anjungan sebagaimana rumah gadang yang ada di daerah darek. Hal tersebut terjadi karena pembangunan rumah disesuaikan dengan kondisi alam.

II. Karakteristik Bangunan Tradisional Minangkabau

Keberadaan bangunan yang ada di wilayah Minangkabau tidak

ubahnya seperti bangunan yang ada di wilayah lain yang ada di Indonesia. Berada di kawasan yang beriklim tropis menjadikan masyarakat Melayu, lebih memilih bentuk rumah panggung. Rumah panggung yang dimaksud adalah rumah yang didirikan di atas tiang-tiang tinggi sehingga memberikan ruang antara lantai bangunan dan tanah.

Tiang-tiang yang ada pada bangunan tradisional Minang pada umumnya memiliki tinggi yang hampir sama dengan bangunan. Jumlah tiang yang digunakan pun beragam, tergantung dari besar bangunannya sendiri. Semakin besar sebuah bangunan, semakin besar dan banyak juga tiang yang dibutuhkan.

Bukan tanpa alasan, bangunan tersebut dibuat menggunakan tiang karena berangkat dari berbagai pertimbangan. Salah satunya adalah untuk menghindari gangguan dari hewan buas karena selain tinggal di daerah pesisir pantai, masyarakat Minangkabau zaman dahulu juga tinggal di daerah pegunungan. Selain itu fungsi dari bangunan dalam bentuk rumah panggung adalah untuk menjaga isi bangunan dari ancaman banjir karena beberapa daerah di Minangkabau berada di sekitaran sungai maupun rawa.

Setiap bangunan yang ada di Minangkabau dibangun dengan mempertimbangkan kondisi alam. Hal tersebut sesuai dengan falsafah adat Minangkabau yang berbunyi alam takambang jadi guru (alam terkembang jadi guru). Artinya, segala sesuatu yang akan dilakukan oleh masyarakat Minangkabau selalu mempertimbangkan kondisi alam dan lingkungan. Selain itu, masyarakatnya juga gemar mempelajari segala fenomena yang terjadi di lingkungan sekitar, untuk kemudian dipertimbangkan dan diterapkan pada segala tindakan yang akan dilakukan.

Selain itu pula, bangunan tradisional Minangkabau dibangun dengan menggunakan bahan kayu. Hal tersebut lantaran pada zaman dahulu kayu merupakan material yang melimpah dan mudah didapatkan. Kayu-kayu yang ada di hutan akan ditebang bersama-sama untuk selanjutnya dijadikan bahan untuk mendirikan bangunan

secara bergotong royong. Dalam catatan sejarah, ketika masuknya Belanda ke Minangkabau, masyarakat mulai mengenal material beton atau semen sebagai bahan mendirikan bangunan. Hal tersebut juga ditunjang dengan keberadaan Pabrik Semen Padang yang didirikan pada tahun 1910.

Arsitektur bangunan tradisional Minangkabau dalam kajian arsitektur juga dikenal dengan sebutan bangunan vernekular. Vernekular secara bahasa memiliki arti 'asli' atau 'lokal'. Dalam hal ini, bangunan tradisional merupakan bagian bangunan vernekular. Sementara itu karakteristik dari bangunan vernekular adalah penggunaan bahan lokal yang cocok secara ekologi dan sesuai dengan iklim yang ada di sebuah daerah.

Selanjutnya, penyebutan istilah arsitektur tradisional merupakan sebuah padanan yang diberikan oleh penulis Belanda sebagai pembeda antara bangunan asli dan bangunan baru yang mengadopsi bentuk arsitektur asing. Semenjak kedatangan Belanda ke pedalaman Minangkabau pada pertengahan abad kesembilan belas, perkembangan pembangunan terbilang pesat. Hal tersebut kemudian menuntut adanya perbedaan penyebutan antara bangunan asli (yang mencirikan kearifan lokal) dan bangunan yang dibangun oleh pihak Belanda.

Pada umumnya, setiap bangunan yang ada di Minangkabau memiliki bentuk kunciik ka bawah kambang ka ateh (kecil ke bawah dan semakin ke atas semakin besar). Pola serupa ini dapat ditemui pada hampir sebagian besar rumah gadang, terutama yang ada di daerah darek ataupun luhak. Pola tersebut dapat juga dilihat pada bangunan tradisional rumah gadang, balai adat, lumbung, serta masjid, ataupun surau.

Beberapa fungsi dari pola tersebut adalah untuk menyesuaikan bangunan dengan kondisi alam. Bangunan yang dibangun dengan pola itu dikenal sebagai bangunan yang tahan terhadap goncangan gempa dan terpaan angin. Selain dari bentuknya yang demikian, tiang bangunan tradisional Minangkabau diletakkan di atas sebuah batu yang disebut dengan sandi sehingga apabila terjadi gempa, bangunan

tradisional tersebut hanya akan bergetar mengikuti getaran gempa. Lain hal jika tiang-tiang tersebut ditancapkan ke dalam tanah akan sangat berisiko jika digoyang oleh gempa.

Bangunan tradisional Minangkabau juga terkenal dengan atapnya yang tinggi dan semakin ke atas semakin runcing. Atap bangunan tersebut dikenal dengan istilah gonjong. Pada bangunan rumah gadang, gonjong-nya berada dalam jumlah yang beragam. Hal tersebut tergantung pada jenis rumahnya, paling sedikit adalah dua buah gonjong. Rumah gadang tipe ini biasa dikenal dengan sebutan Rumah Gadang Lipek Pandan. Akan tetapi, juga ada yang memiliki gonjong lebih dari tujuh dan bahkan sembilan. Jumlah ini biasanya ada pada rumah gadang yang memiliki ukuran besar yang dikenal dengan sebutan Rumah Gadang Gajah Maharam.

Selanjutnya, pada bangunan masjid kuno di Minangkabau, atapnya terbagi atas dua bentuk. Bentuk pertama adalah tumpang atau undakan. Atap berbentuk tumpang atau undakan ini biasanya memiliki tiga hingga lima tingkat. Bentuk kedua adalah atap serupa rumah gadang tetapi posisinya berada di atas atap tumpang yang berjumlah empat dan menghadap ke empat penjuru.

Selain dalam bentuk konstruksi, bangunan tradisional juga terkenal dengan ukirannya. Pada bangunan tersebut terdapat berbagai macam ukiran yang mengandung makna atau filosofi tersendiri. Bentuk-bentuk ukiran tersebut biasanya diambil dari nama tumbuhan, binatang, benda, atau aktivitas masyarakat sehari-hari. Beberapa bentuk motif ukiran tersebut di antaranya adalah motif Kaluak Paku, Siriah Gadang, Aka Barayun, Saluak Laka, Kuciang Lalok, Aia Bapesong, Sajamba Makan, Ikan Baliak Mudiak, Carano Kanso, Itiak Pulang Patang, dan sebagainya.

III. Keberadaan Masjid di Minangkabau

Minangkabau juga dikenal sebagai masyarakat yang dekat dengan ajaran Islam. Dalam kehidupan sehari-hari, mereka memegang teguh falsafah adat basandi syarak, syarak basandi

kitabullah (adat berlandaskan agama dan agama berlandaskan kitab Allah atau Alquran). Hal tersebut mengindikasikan kehidupan masyarakat Minangkabau yang kental dengan nilai-nilai keislaman.

Sementara itu, keberadaan masjid di Minangkabau sangat berkaitan erat dengan aturan adat. Dalam undang-undang nagari, masjid merupakan salah satu unsur penting untuk dapat didirikannya sebuah nagari. Apabila dalam sebuah perkampungan atau nagari belum ada masjid, daerah tersebut belumlah pantas untuk disebut sebagai sebuah nagari.

AA Navis menyebutkan bahwa syarat sebuah nagari, seperti yang dalam undang-undang nagari adalah babalai bamusajik (memiliki balai dan masjid), basuku banagari (memiliki suku dalam nagari), bakorong bakampung (memiliki korong dan kampung), bahuma babendang (memiliki huma atau rumah serta bendang), balabuah batapian (memiliki labuah atau jalan serta tepian sebagai tempat berkumpul dan bercengkrama), basawah baladang (memiliki lahan pertanian berupa sawah dan ladang), bahalaman bapamedanan (memiliki halaman dan medan atau lapangan), serta bapandam bapusaro (memiliki tempat pemakaman).

Dalam undang-undang itu, terdapat beberapa bangunan yang dapat dikatakan sebagai bangunan tradisional Minangkabau. Bangunan tersebut ialah balai, rumah, dan masjid. Balai atau balairung digunakan oleh penghulu untuk membicarakan persoalan adat, huma atau hunian yang dimaksudkan adalah rumah atau rumah gadang, dan musajik yang dimaksud dalam undang-undang tersebut adalah masjid.

Diaturnya masjid dalam undang-undang adat membuktikan bahwa masjid merupakan bangunan yang harus ada di tengah-tengah masyarakat Minangkabau. Keberadaannya merupakan sebuah wujud dari masyarakat yang identik dengan ajaran Islam sehingga di Minangkabau banyak ditemukan masjid-masjid kuno, hampir di setiap nagari yang tersebar di daerah tersebut.

Keberadaan masjid di Minangkabau tidak hanya memiliki fungsi sebagai tempat beribadah. Akan tetapi, memiliki berbagai fungsi lain,

seperti sebagai sarana untuk menyebarkan ajaran Islam melalui dakwah yang disampaikan oleh para ulama. Selain itu, di kampung-kampung, masjid juga kerap digunakan sebagai tempat bermusyawarah untuk membahas persoalan yang berkaitan dengan kepentingan masyarakat banyak.

Masjid juga harus dibedakan dengan surau. Di Minangkabau masjid cenderung digunakan sebagai tempat beribadah serta tempat menyelesaikan beberapa persoalan yang berkaitan dengan kepentingan bersama. Sementara surau memiliki fungsi yang lebih spesifik, salah satunya adalah sebagai sarana pendidikan.

Pada zaman dahulu, surau merupakan lembaga nonformal yang ada di tengah-tengah masyarakat. Setiap anak laki-laki akan memperoleh pendidikan di tempat tersebut. Selain belajar ilmu agama, seperti belajar mengaji, belajar fikih, serta belajar ilmu agama lain. Di surau juga akan dipelajari kesenian serta beladiri. Setelah salat Isya, setiap anak lelaki akan belajar silat ataupun randai di halaman surau dengan dipandu oleh seorang guru. Selain itu juga akan dipelajari kesenian lain, seperti dikia rabano maupun salawat dulang. Tidak hanya itu, setiap anak juga akan dibekali ilmu tentang adat Minangkabau melalui ceramah serta belajar alua pasambahan atau petatah petitih.

Secara arsitektur, bangunan surau tidaklah lebih besar dibandingkan dengan masjid. Biasanya di sekitar masjid terdapat sebuah bangunan surau sehingga keduanya tidak dapat dipisahkan antara satu dengan lainnya. Setelah melaksanakan ibadah wajib di masjid, kegiatan selanjutnya akan dilanjutkan di surau, bahkan tidak jarang anak lelaki Minang bermalam di surau tersebut dan baru kembali ke rumah pada keesokan paginya.

Keberadaan surau sudah ada sejak sebelum Islam datang ke Minangkabau. Pada masa itu, surau merupakan sebuah lembaga pusat kegiatan keagamaan masyarakat pra-Islam. Surau berasal dari kata surawasa yang memiliki arti tempat bertapa. Selain itu, sebelum Islam datang, surau juga merupakan bangunan pelengkap dari unsur rumah gadang. Status kepemilikan surau berdasarkan pada kaum

atau suku yang mendirikanannya. Surau-surau tersebut sengaja dibangun jauh dari permukiman, biasanya berada di sekitar aliran sungai. Sementara itu, setelah masuknya agama Islam, surau mulai difungsikan sebagai tempat dilangsungkannya berbagai kegiatan, sebagaimana yang diuraikan di atas.

Selain itu, jumlah masjid yang ada di Minangkabau tidaklah sebanyak jumlah surau. Ketika surau bagi masyarakat Minangkabau memiliki fungsi sebagai lembaga pendidikan serta sosial, keberadaannya pun begitu dibutuhkan. Sementara Masjid menyimpan fungsi sebagai sarana peribadatan dan dakwah.

IV. Masjid Kuno di Minangkabau

Minangkabau memiliki begitu banyak masjid kuno. Dalam hal ini masjid kuno yang dimaksud adalah masjid yang masih mempertahankan bentuk asli sesuai dengan bentuk ketika masjid itu dibangun. Apabila dalam perkembangannya sebuah masjid sudah dipugar sehingga menghilangkan bentuk asli, masjid tersebut tidak dapat lagi dikategorikan sebagai masjid kuno.

Masjid kuno merupakan salah satu objek dari benda tinggalan cagar budaya. Keberadaannya dilindungi oleh Undang-undang Nomor 11 Tahun 2010 tentang cagar budaya. Sebuah masjid dapat dikategorikan sebagai masjid kuno juga harus melewati beberapa kriteria, di antaranya adalah keaslian bangunan, berusia lebih dari 50 tahun, serta memiliki sejarah dan memiliki manfaat di tengah-tengah masyarakat.

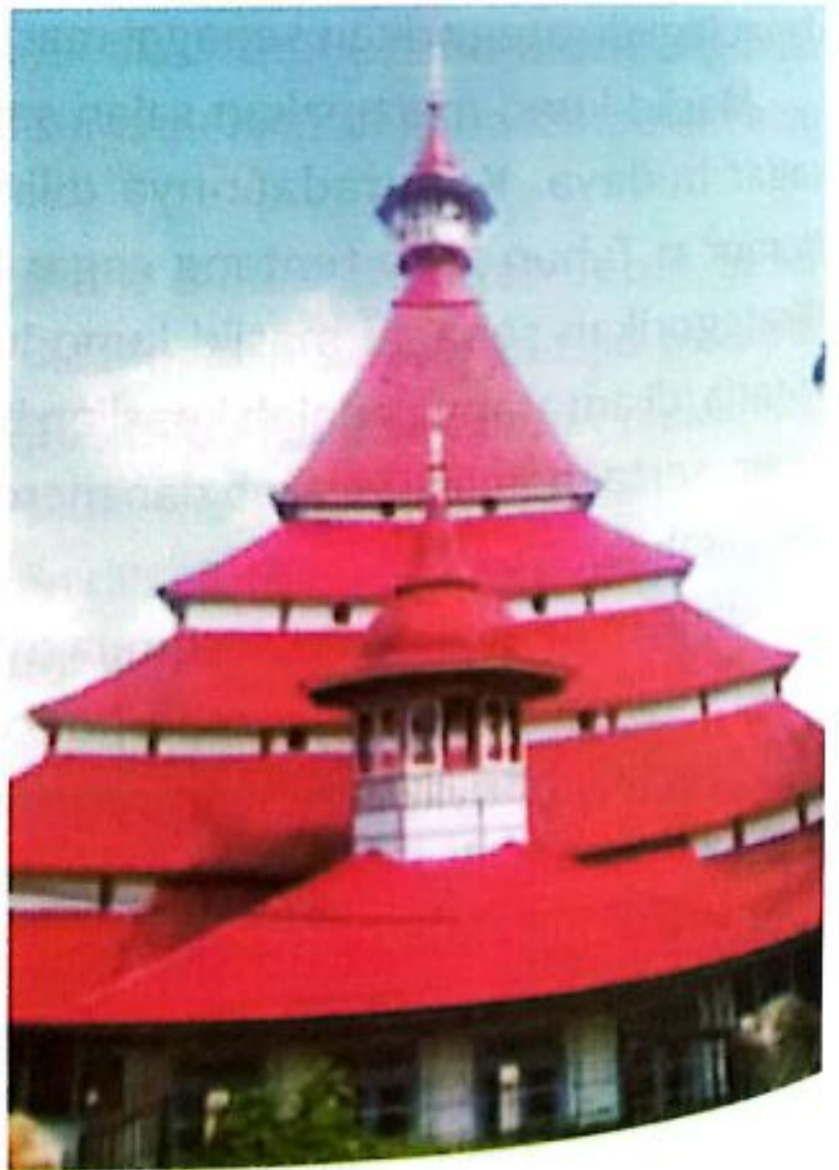
Dengan demikian, tidak semua masjid yang ada di Minangkabau masuk dalam kategori masjid kuno. Banyak masjid yang sudah berumur puluhan dan bahkan ratusan tahun, tetapi karena terjadi perubahan bentuk fisik maupun material, akhirnya masjid tersebut tidak tergolong sebagai masjid kuno. Istilah kuno ini pun tidak harus identik dengan masjid yang berbahan material kayu, bahkan masjid yang dibangun dengan material batu juga dapat dikategorikan masjid kuno, asalkan bangunan tersebut sudah berusia lebih dari 50 tahun.

Secara garis besar, masjid kuno di Minangkabau terbagi pada dua bentuk, yakni masjid yang dibangun dengan bahan material kayu serta masjid yang dibangun dengan material batu atau beton. Masjid yang dibangun sebelum abad kesembilan belas biasanya akan menggunakan material kayu, sedangkan masjid yang dibangun setelah abad kesembilan belas cenderung menggunakan material batu. Akan tetapi, tidak sedikit pula sebuah masjid yang awalnya dibangun dengan material kayu kemudian direnovasi menggunakan material batu, karena material batu dianggap lebih tahan lama dibandingkan kayu.

Berikut ini terdapat beberapa masjid berusia lebih dari seratus tahun yang ada di daerah darek Minangkabau, yaitu di Luhak Tanah Data, Luhak Agam, dan Luhak Limopuluah Koto. Masjid-masjid yang ada di ketiga daerah tersebut memiliki karakter tersendiri dan sangat mencirikan Minangkabau dari segi arsitekturnya.

1. Masjid Limo Kaum Sejarah

Masjid Limo Kaum atau lebih dikenal dengan sebutan masjid Raya Limo Kaum merupakan salah satu masjid kuno yang ada di Luhak Tanah Data atau dikenal dengan Kabupaten Tanah Datar. Masjid ini berada di Balai Sariak, Jorong Tigo Tumpuak, Nagari Limo Kaum, Kecamatan Limo Kaum. Sebagai bangunan bersejarah, masjid ini sudah didata sebagai salah satu bangunan cagar budaya yang ada di Tanah Datar.



Masjid ini didirikan pada tahun 1710 Masehi dengan melibatkan beberapa nagari yang ada di sekitar masjid tersebut. Pembangunan masjid ini dipelopori oleh empat orang tokoh yang ada di Limo Kaum. Tokoh-tokoh tersebut adalah Datuk Bandaro Kuniang yang merupakan pucuk adat Limo Kaum, Siam Datuk Basa, Ipok Datuk Rajo Nan Khatib sebagai Kepala Nagari Limo Kaum, dan Sutan Mak Jali Tuanku Ambuyut yang merupakan seorang tokoh agama.

Dalam sejarahnya, awal mula pendirian masjid ini berawal dari pembicaraan beberapa kepala nagari yang ada di Limo Kaum. Setelah melalui diskusi yang panjang, akhirnya disepakati pendirian sebuah masjid yang akan difungsikan sebagai masjid utama. Sementara tempat yang dipilih untuk pembangunan masjid tersebut adalah daerah Balai Sariak. Untuk memulai pembangunan, kembali dilakukan pertemuan. Melalui pertemuan tersebut disepakati pelaksanaan gotong royong guna mencari kayu ke Bukit Singkiang. Pencarian kayu ini diikuti oleh ninik mamak dan dipimpin oleh Mak Jali Tuanku Ambuyut. Beliau merupakan seorang ulama yang dinilai memiliki kiramah atau kelebihan yang diberikan oleh Allah Swt. Selanjutnya, penebangan kayu yang akan digunakan sebagai tiang utama dilakukan oleh Datuak Bandaro Kuniang yang merupakan pucuk pimpinan adat tertinggi di Limo Kaum.

Dalam pembangunannya, masyarakat dengan sukarela datang untuk membangun masjid. Hal tersebut lantaran Masjid Limo Kaum merupakan fasilitas yang akan digunakan oleh seluruh masyarakat. Semangat gotong royong dan kebersamaan masyarakat begitu terlihat dalam proses pembangunan masjid ini.

Arsitektur Bangunan Masjid

Secara umum, masjid ini dibangun dengan bahan material kayu. Hampir seluruh bagian bangunan masih mempertahankan bentuk asli, kecuali beberapa bagian yang diubah ataupun ditambahkan. Beberapa bagian tersebut, di antaranya, adalah jendela masjid yang saat ini sudah menggunakan kaca nako (dahulunya masjid ini menggunakan jendela biasa). Selain itu, pada bagian belakang masjid

atau di dekat pintu masuk sudah ditambah ruangan baru berupa beranda atau serambi dengan menggunakan bahan material batu, tidak diketahui pasti kapan penambahan bangunan ini dilakukan.

Masjid Limo Kaum memiliki atap berbentuk limas segi empat dengan undakan sebanyak lima tingkat. Lima tingkat tersebut memiliki dua makna. Pertama melambangkan rukun Islam yang berjumlah lima buah. Kedua, melambangkan jumlah kaum yang ada di daerah tersebut, yaitu Piliang, Balai Labuah, Kubu Rajo, Balai Batu, dan Dusun Tuo. Sebelum beratap seng seperti saat ini, dahulunya masjid tersebut dibangun dengan menggunakan atap ijuk.

Sementara itu, menara Masjid Limo Kaum berada pada bagian bangunan utama masjid, berbeda dengan beberapa masjid lain yang menaranya terpisah dari bangunan utama. Menara masjid ini berada di puncak atap masjid yang bertumpang lima. Untuk mencapai menara, harus masuk ke dalam masjid dan naik melalui tangga spiral yang berada di sekitar tiang utama.

Masjid ini juga dikenal masyarakat dengan sebutan Masjid Seribu Tiang. Hal tersebut berdasarkan banyaknya tiang kayu yang dipergunakan untuk menyangga bangunan ini. Pada bangunan masjid ini terdapat sebanyak 119 buah tiang yang merupakan lambang dari keberadaan penghulu di daerah tersebut yang juga berjumlah 119 orang.

Dari seluruh tiang tersebut terdapat satu buah tiang utama yang berada di tengah-tengah bangunan. Tiang tersebut juga dikenal dengan sebutan tunggak tuo atau tiang macu. Tiang ini memiliki ukuran yang berbeda dibandingkan tiang lain. Sebagai tiang utama, tunggak tuo ini berdiri hingga puncak bangunan masjid. Tiang ini melambangkan Datuak Bandaro Kuniang yang merupakan pucuk adat tertinggi di daerah tersebut.

Selain dari ke 119 tiang tersebut, terdapat 15 tiang lainnya yang disebut tiang gantung. Disebut sebagai tiang gantung karena tiang tersebut tidak mencapai tanah, melainkan hanya sampai loteng. Keberadaan tiang ini merupakan lambang dari keberadaan angku 15 yang ada di daerah Limo Kaum.

Dari lima kaum yang ada di daerah itu, setiap kaumnya memiliki tiga orang perwakilan. Ketiga orang tersebut akan menempati posisi sebagai imam, khatib, dan bilal. Jika dikalikan, akan berjumlah 15 orang dari perwakilan tersebut. Sekalipun demikian, tidak seperti tiang 15, tiang yang berjumlah 119 itu buah saat ini sudah tidak lengkap. Beberapa waktu sebelumnya beberapa tiang sengaja dihilangkan untuk menambah ruang yang ada di dalam masjid.

1. Masjid Bingkudu

Sejarah

Masjid Bingkudu merupakan salah satu masjid kuno yang berada di Luhak Agam atau daerah Kabupaten Agam. Masjid ini terletak di Jorong Bingkudu, Nagari Canduang, Kecamatan Canduang, Kabupaten Agam. Penamaan masjid ini sesuai dengan nama lokasi tempat berdirinya, yaitu di Nagari Bingkudu.



Berdasarkan catatan sejarah, masjid ini sudah berdiri sejak ratusan tahun silam. Masjid yang dibangun pada tahun 1823 merupakan prakarsa seorang penguasa di daerah tersebut, H. Salam, yang menjabat sebagai Lareh Canduang. Sebagaimana masjid kuno lain yang ada di Minangkabau, Masjid Bingkudu dibangun secara bergotong royong oleh masyarakat yang ada di daerah tersebut.

Setidaknya terdapat beberapa *sidang* yang ikut terlibat dalam pembangunan, yaitu Sidang V Suku di Bingkudu, Sidang III Alur di Kapalo Banda, Sidang IV Kampuang di Kayu Baganti dan Sidang Sebuah Balai di Lubuak Aur. Pendiriannya berdasarkan kesepakatan 7 nagari, yaitu Nagari Canduang, Bukit, Batabuah, Lasi Tuo, Lasi Mudo, Pasaneh, dan Koto Laweh.

Dalam perjalanannya, masjid ini sudah beberapa kali mengalami pemugaran atau renovasi. Pemugaran tersebut dilakukan karena ingin menambah serta memperbaiki bagian yang rusak. Beberapa pemugaran tersebut dilakukan pada tahun 1920, 1925, 1950, 1952, 1957, 1960, 1961, 1970, dan terakhir tahun 2014. Sekalipun telah terjadi pemugaran, bentuk asli masjid tersebut sama sekali tidak berubah.

Arsitektur Bangunan Masjid

Masjid Bingkudu memiliki atap berbentuk limas persegi empat yang memiliki tingkat atau undakan sebanyak tiga buah. Sejak pertama kali dibangun, atap masjid ini terbuat dari bahan ijuk. Akan tetapi, akibat bahan tersebut dinilai tidak dapat bertahan lama dan berbobot berat ketika hujan sehingga dapat membebani bangunan diputuskanlah untuk mengganti atap masjid tersebut dengan bahan seng.

Ketiga tingkat atau undakan pada masjid ini memiliki posisi yang cukup curam. Tiga undakan tersebut memiliki makna tersendiri bagi masyarakat sekitar, seperti atap pertama yang memiliki makna *cadiak* (orang berilmu), tingkat kedua bermakna *umara* (pemimpin), serta *ulama* pada tingkat ketiga. *Cadiak*, *umara*, dan *ulama* merupakan tiga komponen yang harus ada dalam sebuah pemerintahan nagari.

Selain dari jumlah tingkat atau undakan, makna atap juga dapat dilihat dari 4 sisi yang ada. Sebagaimana yang disebutkan di awal, atap masjid memiliki bentuk limas persegi empat, yaitu sisi barat, timur, utara, dan selatan. Empat sisi tersebut bagi masyarakat memiliki makna empat sifat Nabi Muhammad, yaitu *shidiq*, *amanah*, *tabligh*, dan *fathanah*.

Selanjutnya, Masjid Bingkudu memiliki tiang sebanyak 53 buah yang terdiri atas satu buah tiang utama atau *tunggak tuo* serta 52

buah tiang penyangga. Keberadaan tiang-tiang tersebut bagi masyarakat sekitar memiliki makna tersendiri. Makna-makna tersebut sesuai dengan kondisi masyarakat serta adat yang ada di daerah tersebut.

Tujuh tiang pertama pada bagian pinggir memiliki arti jumlah *ninik mamak* yang menduduki posisi sebagai *Angku Buek Perbuatan*, atau bagi masyarakat sekitar disebut dengan *Angku Tujuh*. Kemudian, lima tiang pada baris kedua memiliki arti lima buah suku yang ada di Canduang Koto Laweh. Sementara, 4 tiang pada baris ketiga melambangkan jumlah sahabat Nabi.

Masjid Bingkudu saat ini memiliki sebuah menara yang terletak pada bagian depan masjid, tepatnya di bagian beranda masjid. Menara ini merupakan menara pengganti menara asli yang sebelumnya harus dipotong akibat tersambar petir. Menara yang ada sekarang memiliki ketinggian 11 meter dengan 21 anak tangga untuk mencapai puncak.

Bagian lain yang unik dari Masjid Bingkudu adalah mimbar. Mimbar masjid ini terbuat dari kayu berbentuk leter L dengan tangga pada tiap-tiap ujungnya. Mimbar ini dipenuhi dengan berbagai jenis ukiran khas Minangkabau. Pada bagian atas mimbar terdapat bagian berbentuk bujur sangkar yang menyerupai mahkota. Mimbar seperti ini diperkirakan hanya ada di Masjid Bingkudu. Pada salah satu bagian terdapat ukiran angka 1316 yang diperkirakan sebagai tanggal pembuatan mimbar. Apabila angka tersebut dikonversi ke dalam penanggalan Masehi, akan didapati angka 1906.

Pada masjid ini, beberapa bagiannya dihiasi dengan ukiran khas Minangkabau. Beberapa ukiran tersebut berada pada bagian tiang, mimbar, mihrab, kayu penghubung antara satu tiang dan tiang lain serta dinding luar. Pada mimbar yang sebagian besar permukaannya dipenuhi ukiran terdapat ragam hias *kudo manyipak*, *saluak laka*, *ombak jo pitih-pitih*, *kaluak paku*, dan *carano kanso*.

Sementara itu, pada bagian tiang terdapat beberapa jenis ukiran. Pada tiang utama atau *tunggak tuo* terdapat ukiran *paku* dan pada tiang lainnya terdapat ukiran *tirai bungo intan*. Pada kayu yang

menghubungkan beberapa tiang di dalam masjid juga terdapat dua ukiran, pada satu sisi terdapat ukiran *lumuik anyuik*, sedangkan pada sisi sebaliknya terdapat ukiran *aka cino sagagang*.

Makna dari ukiran-ukiran tersebut adalah sebagai berikut.

- a. *Saluak laka* memiliki makna suatu kekerabatan yang saling berkaitan erat antara satu dan yang lainnya sehingga membentuk suatu kesatuan yang kuat dalam mencapai tujuan.
- b. *Ombak jo pitih-pitih* memiliki makna suatu tingkah laku yang bertanggung jawab, sesuai perkataan dengan perbuatan sehingga dapat dijadikan teladan.
- c. *Kaluak paku* memiliki makna sebuah tanggung jawab bagi laki-laki Minangkabau sebagai seorang ayah dan seorang mamak.
- d. *Tirai bungo intan* memiliki makna sesuatu yang indah dan diperindah lagi.
- e. *Carano kanso* memiliki makna sebuah penghormatan terhadap tamu.
- f. *Aka cino sagagang* memiliki makna suatu kedinamisan hidup yang gigih dan ulet dalam memenuhi kebutuhan hidup.
- g. *Lumuik anyuik* memiliki makna sebagai sebuah peringatan kepada masyarakat untuk tidak berbuat yang bertentangan dengan norma yang berlaku.

1. Masjid Gadang Balai Nan Duo

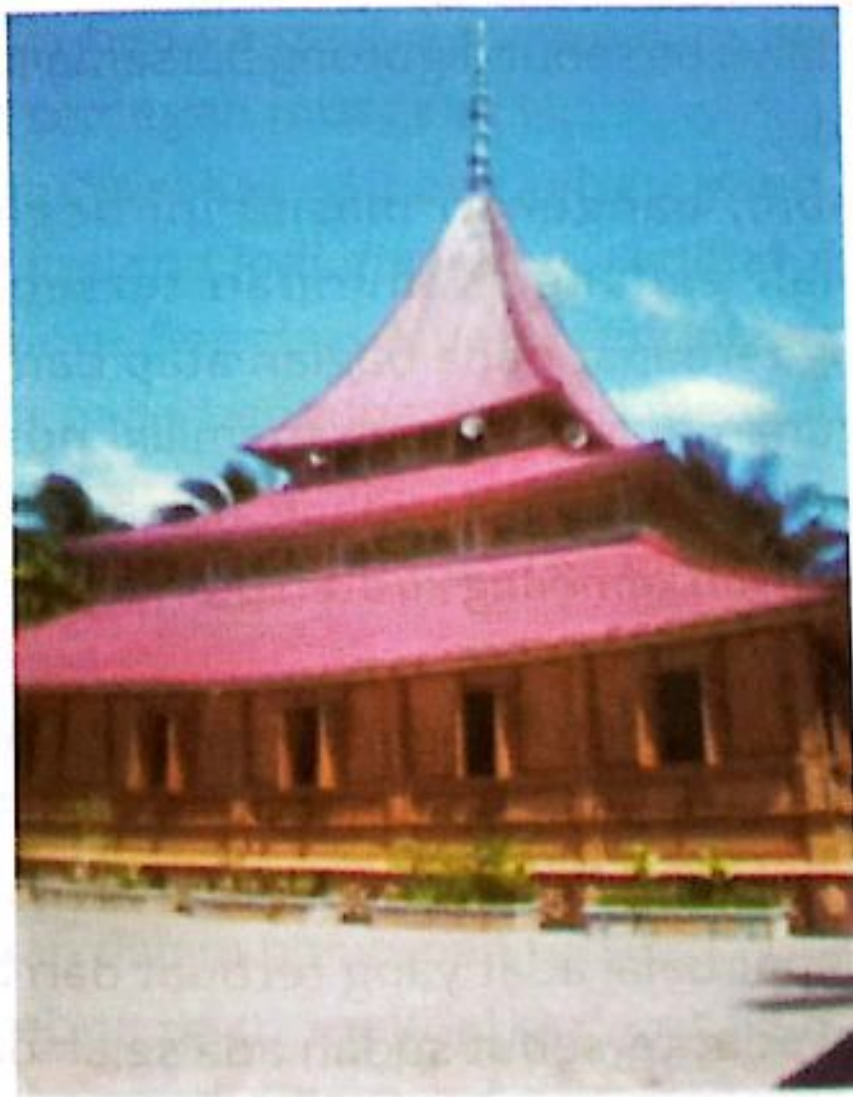
Sejarah

Masjid Gadang atau yang dalam dialek lokal disebut dengan Masjid Godang ini berada di Kelurahan Balai Nan Duo, Koto Nan IV, Kecamatan Payakumbuh Barat, Kota Payakumbuh. Masjid ini merupakan salah satu bangunan masjid kuno yang ada di daerah Luhak Limopuluah Koto. Masjid ini berada tidak jauh dari pusat Kota Payakumbuh, posisinya lebih kurang 100 meter dari jalan utama yang menghubungkan Kota Bukittinggi dan Payakumbuh.

Masjid ini didirikan pada tahun 1840. Pendirian masjid ini diprakarsai oleh Tuanku Chedoh yang berkuasa pada saat itu. Tuanku

Chedoh merupakan seorang penghulu yang ditunjuk oleh Belanda sebagai regent atau pejabat setingkat bupati di daerah Payakumbuh.

Masjid Gadang didirikan di atas sebuah tanah wakaf Datuak Sinaro Kayo dari Suku Bodi dan Datuak Rajo Mantiko Alam dari Suku Simabua. Pembangunan masjid ini dilakukan secara bergotong-royong oleh masyarakat yang ada di daerah tersebut. Gotong royong tersebut diikuti oleh seluruh masyarakat yang berasal dari setiap suku yang ada di Koto Nan Ampek. Pembangunan yang dilakukan secara bergotong royong tersebut kemudian menjadikan Masjid Gadang sebagai masjid nagari di Koto Nan Ampek.



Arsitektur Bangunan Masjid

Sebagaimana dua masjid sebelumnya, Masjid Gadang juga memiliki atap berbentuk limas persegi empat dengan tingkat atau undakan yang berjumlah tiga buah. Pada awal dibangun, atap masjid ini menggunakan bahan meterial dari alam berupa ijuk. Akan tetapi, mengingat ketahanannya, kemudian diganti dengan atap seng.

Pinggiran atap masjid ini begitu mirip dengan pinggiran atap rumah gadang yang melengkung.

Lengkungan atau lekukan atap ini seiring dengan lengkungan pada bagian badan bangunan masjid. Di Minangkabau, terutama pada arsitektur rumah gadang, lengkungan tersebut memiliki makna tersendiri. Lengkungan pada atap tersebut memiliki makna yang mengacu pada cara bicara orang Minangkabau, yaitu *muluik manih kucindan murah*.

Masjid Gadang Balai Nan Duo ini memiliki tiang yang berjumlah 45 buah termasuk di dalamnya *tunggak tuo* atau tiang utama. Kayu *tunggak tuo* ini dulunya diambil dari hutan yang terletak di bagian selatan daerah Koto Nan Ampek. Setelah ditebang, kayu tersebut dihanyutkan di Sungai Batang Agam. Saat sampai di Koto Nan Ampek, barulah kayu tersebut digotong bersama-sama menuju lokasi pendirian masjid.

Secara umum, bangunan masjid ini begitu mirip dengan bangunan rumah gadang. Kemiripan tersebut terlihat pada lengkungan yang terdapat pada bagian atap dan badan bangunan. Selain itu, bangunan masjid ini juga memiliki posisi miring ke arah luar. Dalam arsitektur tradisional Minang, hal tersebut disebut dengan istilah *kucuik ka bawah kembang ka ateh* (kuncup ke bawah, kembang ke atas).

Selain masjid, di sekitar bangunan tersebut terdapat beberapa bangunan lain. Di antaranya adalah *Rumah Gadang Tuanku Chedoh* yang hanya berjarak lebih kurang 50 meter dari masjid. Pada sisi lain masjid juga terdapat balai adat yang terbuat dari batu. Akan tetapi, keberadaan balai adat tersebut sudah ada sejak dahulu. Sementara itu, pada bagian barat bangunan masjid, tepatnya di sebelah mihrab, terdapat sebuah bangunan dari batu atau semen yang dianggap sebagai sebuah makam.

I. Penutup

Keberadaan masjid kuno di Minangkabau merupakan salah satu kekayaan sejarah dan budaya yang harus dilestarikan. Perlindungan

terhadap masjid kuno juga diatur dalam UU Nomor 11 Tahun 2010 tentang tinggalan cagar budaya. Selain itu, keberadaan masjid juga mencerminkan semangat gotong royong masyarakat Minangkabau. Berbeda dengan pembangunan yang ada saat ini, masjid kuno dahulunya dibangun atas kesepakatan serta kerja sama seluruh komponen masyarakat.

Melalui bangunan masjid dapat dilihat bahwa masyarakat Minangkabau memiliki keterampilan dalam hal mendirikan bangunan. Hal itu secara garis besar ditunjukkan oleh bangunan masjid kuno yang dibangun menggunakan bahan-bahan yang berasal dari alam dan tidak menggunakan paku sebagai penghubung antara satu bagian dan bagian lain. Ukuran masjid yang terbilang besar dengan jumlah tiang yang mencapai puluhan dan bahkan ratusan itu memperlihatkan bahwa masjid merupakan bangunan penting yang harus dibuat semegah mungkin.

Kebiasaan masyarakat Minangkabau yang mengamalkan falsafah *alam takambang jadi guru* juga terlihat dari keberadaan sebuah masjid kuno. Segala sesuatu terkait arsitektur hingga ornamen yang ada pada bangunan masjid mengambil inspirasi dari alam. Perhitungan yang matang sebelum mendirikan bangunan membuat beberapa masjid kuno masih dapat kita saksikan hingga saat ini.

Melalui bangunan masjid kuno yang ada pada beberapa tempat di Minangkabau, keserasian antara adat dan agama juga tergambar jelas. Makna dari adagium *adat basandi syarak, syarak basandi kitabullah* tersimpan dalam bangunan tersebut. Buktinya, beberapa masjid kuno tersebut pasti melibatkan unsur-unsur adat dalam pembangunan. Beberapa bagian juga menyimpan makna dari unsur-unsur tersebut, sebagaimana yang terdapat pada Masjid Bingkudu dan Masjid Limo Kaum. Sebagai salah satu bangunan tradisional, masjid juga mengadopsi beberapa bentuk arsitektur rumah gadang ke dalam bangunannya, mulai dari bentuk badan bangunan, atap, hingga ukiran-ukiran yang biasanya digunakan pada bangunan rumah gadang.

Mengenali masjid sebagai bangunan tradisional Minangkabau sejatinya menjadi kebanggaan tersendiri bagi masyarakatnya. Sebab, masjid kuno yang ada di Minangkabau memiliki bentuk arsitektur yang sama sekali berbeda dengan masjid lain di Indonesia. Masjid kuno di Minangkabau memiliki karakteristik tersendiri yang mencirikan kearifan lokal masyarakat. Sebagai bangunan kuno yang menyimpan catatan sejarah Islam masyarakat Minang, hendaknya keberadaan masjid kuno harus terus dijaga dan dilestarikan sebagai salah satu bukti kekayaan budaya Nusantara.

Daftar Bacaan

- Azra, Azyumardi. *Surau, Pendidikan Islam tradisional dalam Transisi dan Modernisasi*. Jakarta: Logos, 2003.
- Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rinneka Cipta, 2000.
- Navis, A.A. *Alam Berkembang Jadi Guru*. Jakarta: Grafiti Pres, 1984.
- Sudarman. *Arsitektur Masjid di Minangkabau Dari Masa ke Masa*. Padang: Imam Bonjol Press, 2014.
- _____, *Arsitektur Rumah Ibadah Kuno di Minangkabau*. Jurnal Tabuah Vol XXI, 2017.
- Prijotomo, Josef. *Pasang Surut Arsitektur Indonesia*. Surabaya: Wastu Lanas Grafika, 2008.
- Rahmat, Syahrul. *Ukiran Pada Masjid Kuno di Luhak Agam*. Jurnal Sarunai, Vol. IV No 1, 2016.
- _____. *Pengaruh Adat Terhadap Arsitektur Masjid Luhak Nan Tigo*. Padang: Skripsi IAIN Imam Bonjol Padang, 2015.
- _____. *Masjid Rao Rao Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat (Akulturasi Budaya dalam Arsitektur Masjid Awal Abad XX M)*. Padang: Tesis UIN Imam Bonjol Padang, 2018.
- Rosdi, Putri Rosery. *Pengaruh Arsitektur Tradisional Terhadap Masjid Raya Bingkudu*. Jakarta: Skripsi Universitas Indonesia, 1990.
- Siat, Hasni, et.al. *Ukiran Tradisional Minangkabau*. Dapertemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Kebudayaan Sumatra Barat, 1998.

ANTROPOLOGI KULINER SUMATRA BARAT

Wirdanengsih



Wirdanengsih bekerja sebagai dosen di Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang. Aktif menulis fiksi seperti cerita untuk anak-anak dan non fiksi seperti hasil penelitian. Buku-bukunya yang telah diterbitkan di antaranya: Tentang Anya, Janji Seekor Tikus dan Semut, Dinamika Perempuan Dalam Kajian Gender, Jejak Keluarga dan lain-lain.

1. Antropologi Kuliner

Antropologi kuliner merupakan ilmu antropologi (manusia dan kebudayaan), yang melihat makanan dari aspek-aspek kebudayaan, karena bagaimanapun aspek-aspek yang terdapat di dalam kehidupan manusia pada akhirnya akan mempengaruhi makanan, sehingga dapat juga dikatakan makanan merupakan bagian dari suatu fenomena kebudayaan.

Ada aspek budaya beragama yang mempengaruhi pemilihan makanan tertentu sebagai makanan pada perayaan-perayaan keagamaan, misal pada hari raya kurban, memakan daging sapi dan kambing menjadi pilihan makanan utama, karena pada saat hari raya kurban, binatang yang disembelih untuk dijadikan sedekah kurban adalah umumnya sapi dan kambing. Contoh lain, nasi tumpeng pada masyarakat Jawa dimana nasi tumpeng adalah makanan utama

dalam setiap perhelatan, karena dianggap dulunya sebagai sajian wujud rasa syukur pada sang penciptanya.

Makanan bukan sekedar dibuat dan dimasukan ke dalam perut, tapi ada makna di dalamnya, ada cerita, dan filosofinya, baik itu dilihat dari bahannya maupun pengolahannya, Antropologi Kuliner juga melihat hubungan antara makanan dan efeknya kehidupan manusia, bahkan gender dan bentuk tubuh manusia. Jadi kuliner adalah salah satu unsur kebudayaan yang dicintai banyak orang. Maka dari itu bidang ilmu Antropologi pun memperhatikan bagaimana makanan mempengaruhi atau dipengaruhi oleh kehidupan manusia.

Kita dapat melihat betapa makanan mempengaruhi atau dipengaruhi oleh kehidupan manusia. contoh hubungan antara makanan dan kehidupan sehari - hari manusia adalah makanan cepat saji cenderung lebih banyak menjamur di tempat - tempat yang tingkat aktivitas warganya sangat tinggi, di kota - kota besar seperti makanan KFC termasuk makanan siap saja di rumah makan padang, makanan menjadi pilihan karena kesibukan dan hanya memiliki sedikit waktu untuk makan., makanan cepat saji seperti ini mengurangi kebersamaan.

Makanan Cina (Yin dan Yang). Konon, makanan panas seperti daging terutama kambing menurut perspektif yin dan yang akan membawa sensasi panas dalam tubuh yang membuat penikmatnya lebih emosional dan agresif, sementara makanan dingin seperti sayur dan buah membuat manusia lebih tenang, oleh karena itu perlu menyeimbangkan kedua makanan tersebut untuk mencapai keseimbangan dalam hidup.

Suatu hal menarik mengkaji makanan, manusia dan kebudayaan ini, bahkan tempo pernah menjadikan topik utama, sebagaimana dibawah ulasannya,

Keberagaman masakan Indonesia tak muncul begitu saja. Orang Manado menyukai cabai seperti mereka menyukai garam tentu bukan karena Tuhan menciptakan lidah mereka berbeda dengan lidah orang Yogyakarta. Ada cerita di balik itu semua. Ada kisah kenapa orang Maluku tidak terlalu banyak memakai rempah, padahal negeri mereka

merupakan tempat tumbuh berbagai jenis tanaman beraroma itu. Berkeliling ke tujuh penjuru negeri—Maluku Utara, Aceh, Sumatra Barat, Jawa Tengah, Sumatra Utara, Sulawesi Utara, dan Kalimantan Utara—Tempo mengajak kita berwisata kuliner dalam pengertian luas: mendatangi kebun-kebun rimbun tempat bahan makanan ditanam, mengunjungi pasar untuk bertemu dengan masyarakat, berbincang dengan banyak orang, mampir ke rumah penduduk lokal untuk melihat proses memasak sejak awal, dan akhirnya mengikuti tata cara mereka menikmati hidangan. Tentu juga tak ketinggalan ada beberapa tip perjalanan, ulasan kedai-kedai terenak dan terunik, serta catatan racikan bumbu kuliner khas.

II. Antropologi Kuliner Suku Bangsa Minangkabau

Adapun beberapa hal tentang antropologi kuliner Sumatera Barat dengan suku bangsa Minangkabau yang bisa penulis paparkan, diantaranya :

1. Tradisi Malamang

Malamang adalah tradisi membuat lamang, makanan khas Minangkabau yang memiliki nilai dan makna filosofi. Lamang adalah makanan yang terdiri berasketan yang diberi santan serta garam, dimasukkan ke dalam batang bambu yang sudah dipotong-potong yang dialasi daun pisang lalu di panggang diatas tungku api yang menyala.

Daalm Sejarahnya makanan lamang ini berawal dari keinginan dari Syekh Burhanuddin, seorang ulama penyiari agama Islam di Minangkabau. Waktu itu masyarakat, belum bisa membedakan antara makan halal dan haram, maka salah satu upaya menghindari tawaran makanan atau memakan yang haram pada masyarakat, maka syekh menjadikan lamang selain nasi untuk memenuhi kebutuhan makanan. Syekh memasak ketan dan santan dengan menggunakan bungkus daun dan bambu yang telah dipotong, terakhir di panggang diatas tungku pembakaran dengan menggunakan kayu bakar. Melihat proses memasak Syekh inilah yang akhirnya di tiru oleh masyarakat sembari menjelaskan makanan yang halal untuk

masyarakat, Syekh berkumpul bersama dengan masyarakat untuk memasak lamang secara bersama, sehingga timbul suatu silaturahmi, rasa kebersamaan dan keotong royongan. Ini lambat laun tanpa di sadari oleh masyarakat, kegemaran memakan makanan babi dan makanan haram lainnya ditinggalkan oleh masyarakat, masyarakat sangat menyukai beras ketan bersama santan yang dipanggang itu . Memang diakui kedatangan syekh Burhanuddin dalam menyebarkan Islam dilakukan dengan lemah lembut, ramah dan berangsur-angsur merubah pola hidup yang tidak sesuai dengan syariat Islam. Ada suatu ketanpa sadaran yang di bangun agar akhlak dan perbuatan serta perasaan berdasarkan kehidupan yang Islami. Selanjutnya Islam dipelajari secara mendalam

Tradisi malamang dahulunya merupakan tradisi yang banyak dilakukan di berbagai daerah pantai barat Sumatera termasuk Aceh. Saat ini tradisi mulai di hidupkan kembali melalui festival budaya yang sebelum sempat redup. Salah satu festival itu dalam 5 tahun terakhir ini adalah festival Siti Nurbaya dan dalam kehidupan sehari, tradisi malamang ini dilakukan oleh perempuan- perempuan tua (nenek nenek) pada saat menjelang ramadhan dan menjelang hari raya idu fitri dan Idul adha. Dalam hal inilah yang menjadi tantangan bagi ibu perempuan tua (nenek) untuk segera mengajarkan anak cucu kemenakan untuk bisa memasak lamang karena bagaimanapun dalam proses pelaksanaan tradisi malamang ini ada nuansa kebersamaan, kegotongan royong serta nilai tanggung jawab karena dalam melaksanakan tradisi dilakukan secara bersama serta mengenang syekh Burhanudin dalam melakukan upaya menghindari masyarakat Minang dari makanan yang tidak halal.

Di beberapa daerah, tradisi malang ini mulai hidup dalam rangka menyambut ramadhan, dan sudah melibatkan anak perempuan untuk ikut serta dalam proses pemangangan lamang diatas tungku api yang membara .

2.Rendang dan Falsafah Kekuatan sosial politik Minangkabau
Dikampungku , setiap tahun diselenggarakan tradisi khatam Quran untuk anak -anak yang sudah pintar membaca Al Quran, mereka di

beri penghargaan dengan upacara khatam Quran baik yang diselenggarakan di institusi pendidikan dimana mereka belajar mengaji dan di rumah. Setiap penyelenggaraan tradisi ini, saya pulang kampung dan memang acara ini terselenggara di saat anak-anak sekolah liburan sekolah.

Eh tahu ngak, selain acaranya yang membuat aku senang melihatnya, yang membuat aku sangat hadir pada acara tradisi khatam Quran ini adalah ingin mencicipi makanan yang disajikan disaat perayaan khatam Quran yaitu makanan rendang yang diolah dan di masak sendiri oleh pihak penyelenggara, mulai dari sapi yang mereka pilih sendiri, di sembelih, di potong dan di masak sendiri. Rasanya wih..... sedap sekali.

Rasa masakan, ngak sama dengan makanan yang dijual di pasaran atau di rumah makan atau restoran kebanyakan. Ini mungkin selain bumbunya di racik sendiri, dagingnya adalah daging yang asli dan diawali dengan membaca bismillah serta tak kalah dikarenakan dimasak dengan hati senang dan gembira atas pandainya membaca Al Quran salah satu keluarga serta adanya rasa kebersamaan yang tinggi.

Setiap tamu yang datang, akan mendapat nasi bungkus dengan lauk rendangnya beserta sayuran yang enak dan gurih.

"Rasanya enak dan suasananya rami sekali, semua orang menikmati makanan," begitu komentar temanku yang ku ajak juga untuk melihat perayaan ini.

"Iya, makanannya enak apalagi makan bersama -sama ini." kataku

"Kalau ada acara ini, aku diajak lagi ya Tan."

"It is ok, Insya Allah, setiap tahun upacara khatam Quran ini terselenggara dengan rutin, dan ya ng pasti, kita bisa kembali menikmati rendang khas ala upacara khatam Quran.

Rendang khas Minangkabau termasuk makanan yang fenomenal di Indonesia dan juga dunia Internasional, rendang dengan sajian utama akan ada di setiap restoran Minang di berbagai negara, Malaysia, Saudi Arabia, Brunei, Filipina dan Thailand. Rasanya

pedas dengan kekayaan bumbu aneka rupa termasuk bumbu anti septik yang membunuh bakteri patogen sehingga dapat menjadi bahan pengawet alami.

Bagi masyarakat Minangkabau, rendang tidak hanya berupa sajian makanan saja, namun memiliki makna terhormat dan budaya minangkabau dimana rendang memiliki filosofi musyawarah mufakat yaitu (1) daging sapi itu melambangkan : Niniak Mamak “ yaitu para pemimpin suku adat .(2) “ karambia” (kelapa) adalah lambang kaum “ Cadiak pandai “ /kaum intelektual .(3).”Lado “ (cabe) adalah lambang alim ulama yang tegas dalam mengamalkan syariat agama. (4) bumbu- bumbu adalah lambang orang kebanyakan Minangkabau. Maka tidak heran rendang adalah hidangan wajib setiap tradisi Minangkabau dalam berbagai upacara dan perhelatan.

Berdasarkan Hikayat Amir Hamzah meunjukkan bahwa rendang sudah dikenal dalam seni masakan Melayu sejak 1550-an (pertengahan abad ke-16) Rendang menjadi sangat terkenal ketika dinobatkan sebagai masakan yang memiliki peringkat pertama dalam daftar World's 50 Most Delicious Foods yaitu makanan terlezat versi CNN International pada tahun 2011. Rendang mengalahkan sajian kuliner seperti sushi jepang dan kimchi korea. Ini kebanggaan dan peluang ekspor yang tinggi

3.Makan Bajamba dan Maknanya

Makan bajamba adalah tata cara makan beradat dimana makan dihidangkan dalam satu piring besar yang dikonsumsi oleh 4-6 orang yang duduk melingkar yang dibagi dalam beberapa kelompok (Moussay 1995 : 488) Tradisi makan bajamba termasuk tradisi lisan Tradisi lisan adalah hasil kebudayaan yang diwariskan secara turun temurun oleh masyarakat setempat. Tradisi memiliki kandungan nilai-nilai yang memberikan pedoman untuk berperilaku didalam masyarakat (Tuloli 1991:19) Tradisi lisan adalah kesadaran kolektif yang membuat suatu mekanisme dalam masyarakat untuk memperlancar proses pertumbuhan kepribadian masyarakat

(Sztompka 2005:74) Tradisi lisan merupakan simbol dan media untuk menyampaikan pesan dimana simbol itu memiliki makna dalam mengatur perilaku dan memiliki fungsi sebagai sumber informasi. Simbol-simbol itu tidak hanya memiliki makna namun memiliki fungsi dalam mengajak masyarakat bersikap dan berperilaku sebagaimana simbol tersebut.

R. Brown mengemukakan bahwa perhelatan, upacara atau ritual memiliki fungsi memperkuat perasaan kolektif dan interaksi sehingga tercipta kerukunan (Keesing 1992 : 109). Beberapa penelitian menemukan bahwa perhelatan atau ritual menimbulkan kerukunan dan keselarasan dengan tetangga (Gertz 1992 : 84) dan upacara tradisional juga memiliki fungsi pengokoh nilai yang berlaku di tengah masyarakat, nilai-nilai itu disimbolkan dalam bentuk upacara secara sakral (Faisal 2007 : 68) dan upacara ini di tata dalam adat atau hukum sosial masyarakat (Koenjaraningrat 1994 : 189). Dalam hal ini tradisi perhelatan yang didalam terdapat tradisi makan bajamba terdapat nilai-nilai luhur dan simbol yang bermakna bagi masyarakat.

Didalam makan bajamba terdapat beberapa aturan yang unik mulai dari cara makannya, cara menghidangkan makanan serta jenis makanan yang diperlkan dalam makan bajamba tersebut. Hidangan yang disajikan biasanya memiliki makna tersendiri terkait dengan proses upacara tersebut, misal *randang* yang terbuat dari daging yang dicampur dengan berbagai rempah-rempah, kemudian *cancang dagiang* yaitu makanan lemak daging di campur dengan rempah. Selanjutnya *gulai sayur* berupa sayur yang berasal nangka atau rebung yang dicampur dengan rempah-rempah. *Beras pulut, pinyaram, kalamai* makanan khas minangkabau juga tidak ketinggalan disajikan dalam makan bajamba. Makanan-makanan yang disebut diatas adalah makanan yang wajib disajikan dalam makan bajamba. dan makanan lain boleh ditambah seperti *godok, kue Loyang, kue sapik dan lapek bugih*

Berangkat dari pemikiran diatas kajian ini mengungkapkan tentang kearifan lokal tradisi makan bajamba Sumatera Barat dan bagaimana implikasinya pada proses pendidikan sekolah Dasar

Tradisi Makan Bajamba Sebagai Kearifan lokal

Secara historis makan bajamba berasal dari kebiasaan masyarakat Nagari Koto Gadang yang berlangsung sejak Islam masuk ke Minangkabau sekitar abad ke 7 K/13 M. selanjutnya berkembang ke berbagai nagari di Minangkabau. Makan bajamba atau juga disebut makan barapak adalah tradisi makan yang dilakukan oleh masyarakat Minangkabau dengan cara duduk bersama-sama di dalam suatu ruangan atau tempat yang telah ditentukan. Tradisi ini umumnya dilangsungkan di hari-hari besar agama Islam dan dalam berbagai upacara adat, pesta adat, dan pertemuan penting lainnya. (Wikipedia Bahasa Indonesia 2010)

Setiap acara perhelatan yang ada baik perhelatan perkawinan, peralihan anak dan perhelatan nagari/desa maupun perhelatan di kabupaten/propinsi akan terlihat beberapa kelompok keluarga duduk bersila dan membentuk lingkaran, di tengah lingkaran terhidang gundukan nasi beserta lauk pauk di atas nampan, Mereka makan sesuap demi sesuap dengan tertib, inilah budaya makan ala masyarakat Minangkabau ini yang disebut dengan makan bajamba. Makan bajamba ini memiliki tata nilai dan aturan yang khas. Dalam tradisi makan bajamba ini nasi dalam jumlah banyak di taruh diatas dulang (atau piring gadang), gundukan nasi yang besar ditaruh lauk pauk. Orang orang yang makan duduk bersila secara teratur dan membentuk lingkaran. Satu porsi nasi gabungan (nasi dan lauk pauk) yang dinikmati oleh satu kelompok. Satu kelompok terdiri dari dari lima sampai delapan orang. Didalam proses makan bajamba hendaklah mengikuti aturan aturan tidak tertulis yang telah disepakati bersama. seperti aturan duduk melingkar, tidak boleh “*centang parenang*” (sesuka hati) dimana kaum laki duduk *basela* (bersila) dan *padusi* (perempuan) *duduak basimpuah* (bersimpuh). Makan bajamba ini terdiri dari lebih dari satu kelompok, satu kelompok di kenal dengan istilah *ciek selo*. *Ciek selo* dipandu oleh seseorang yang umumnya merupakan tuan rumah atau perwakilan tuan rumah yang bertugas menuangkan lauk pauk ke atas gundukan nasi beserta sayurinya.

Ada beberapa nilai yang terkandung dalam prosesi makan bajamba ini diantaranya ,

1. Nilai kebersamaan yang dipengaruhi oleh rasa kekeluargaan. makan bajamba dianggap memberi keberkahan arena semakin banyak yang makan semakin baik , sebagaimana hadist Nabi .” Makan satu orang itu cukup untuk dua orang, makan dua orang orang itu cukup untuk empat orang, makanan empat orang itu cukup untuk delapan orang (H R. Muslim 2059) , Ibnu hajar yang merujuk kitab hadist Fath al Baari mengemukakan “ Makanlah bersama dan janganlah sendiri karenasesungguhnya makanan satu orang itu cukup untuk dua orang.” Ini menggambarkan bahwa makan bersama memiliki keberkahan.
2. Nilai manajemen dalam kehidupan, ini tergambar pada pertimbangan jumlah nasi dan lauk yang harus disajikan dalam makan bersama sehingga mengurangi kemubaziran dan tata tertib, dimana makanan yang dimakan adalah makanan yang merupakan bagian kita yaitu yang ada didepan kita.
3. Nilai yang meletakkan sesuatu itu pada tempatnya, saat duduk makan bajamba, kedudukan sosial sama rata.

Dalam makan bajamba kita juga tidak boleh mengeluarkan suara, atau yang biasa disebut oleh orang Minang makan mancapak. Suara-suara yang kita timbulkan akan mengganggu selera makan yang lainnya. Selain itu, ketika makan tidak boleh memasukkan tangan ke mulut, namun dengan “melompatkan” nasi ke dalam mulut menggunakan tangan. Biasanya tangan kiri berada di bawah tangan kanan agar bisa menampung nasi yang berjatuhan agar tidak kembali ke dalam talam. Dalam makan bajamba kepala tidak boleh menunduk, karena nantinya bisa menghalangi yang lainnya untuk bisa leluasa dalam menyuap nasi. Setelah itu dalam makan bajamba kita harus menghabiskan semua nasi yang ada di hadapan kita, tidak boleh ada yang tersisa. Jika kita selesai lebih dahulu dari yang lain, belum dibolehkan mencuci tangan dan harus menunggu yang lainnya selesai makan..

Di dalam makan bajamba, ada sang tamu dan sang pengundang, ada adab tersendiri dalam melayani tamu dalam makan bajamba ini ,

tamu dijamu dengan muka yang ramah dimana tamu adalah suatu yang perlu dihormati, sebagaimana pepatah-pepatah tentang lae Rumah gadang " lai nyo suko mananti (ada suka menanti), mananti atok nan katibo (menanti atap yang akan datang) elok lalu buruak ka singah (elok lalu buruk kalau singah) panyuko kalau tamu datang (penyuka dengan tamu datang) Pangasiah jo dagang lalu (pengasih dengan dagang lalu). Ini maknanya bahwa sebagai orang beradab dalam adat Minangkabau hendaklah mampu menjadi tuan rumah yang ramah dan sopan atas tamu yang datang berkunjung ke rumah , hendaklah memperlihatkan kegembiraan (panyuko) ketika tamu datang serta memiliki iktikad yang baik (belasasiah). Sikap baik dalam menerima tamu adalah bagian dari upaya kita diteima dalam kehidupan masyarakat. Jika kita tidak dapat menghargai tamu yang datang dan memperlakukannya tidak sebagaimana mestinya akan berdampak pada citra diri keluarga atau rumah tangga tersebut.

Sedangkan dalam proses makan pada acara perhelatan terdapat aturan diantaranya : (1) duduk bersila serta menjaga tata tertib dan sopan santun. (2) Makanan dan minuman di tata sedemikian rupa, makanan disajikan dengan beragam rasa. (3) Pada waktu makan, di mulai dengan serentak dan selesai makan hendaknya serentak. (4) Dilarang mengunyah dengan suara keras dan berbicara seperlunya (5) Jika ingin mengangkat kaki harus meminta izin 6) Hendaklah berpakaian rapi .

Dalam tradisi makan bajamba dimulai dengan doa bersma dan diakhir doa bersma pula , adanya doa bersama pada tradisi ini bagian dari tanda bersyukur pada yang maha Kuasa

Banyak pelajaran yang bisa kita ambil dari makan bajamba seperti nilai-nilai kebersamaan, di mana saat makan bajamba tidak ada perbedaan status sosial yang terlihat. Semuanya makan bersama-sama dan secara tidak langsung akan mempererat tali silaturahmi antara sesama, menanamkan nilai sopan santun, saling menghargai dan menghormati orang lain. Namun sekarang makan bajamba sudah jarang kita temukan dalam keseharian masyarakat Minangkabau. Walaupun ada namun sudah tidak sesuai lagi dengan tata aturan adat yang berlaku. Untuk itu kita sebagai masyarakat

Minangkabau yang peduli akan kelestarian budaya asli kita sendiri hendaklah bisa mempraktekkan dalam keseharian kita, ataupun bisa memperkenalkannya kepada dunia luar. Jangan sampai kebudayaan asing menggeser nilai-nilai asli budaya yang semenjak dahulu telah dipertahankan oleh nenek moyang kita

Seperti diungkapkan bahwa makan bajamba memiliki makna nilai kebersamaan yang dipengaruhi oleh rasa kekeluargaan, Nilai manajemen dalam kehidupan. dan Nilai meletakan sesuatu itu pada tempatnya. Makan bajamba di ruangan yang luas, semua tamu yang datang diajak makan bajamba Secara keseluruhan di masyarakat Minangkabau.

Makan bajamba bentuk dan pelaksanaan dalam makan bajamba ini sudah mengalami perubahan. kalau dulu setiap ada alek nagari atau alek keluarga dan dalam kehidupan sehari-hari makan bajamba menjadi penting, setiap tamu yang datang, makannya harus dengan makan bajamba. perbedaan sekarang makan bajamba tetap ada, hanya sering dilakukan pada saat alek nagari, kegiatan pemerintah yang terkait dengan kebudayaan Minangkabau serta upacara perkawinan pada bagian tertentu seperti ketika rombongan pendamping marapulai datang. Dalam kehidupan sehari sudah jarang dilakukan. Namun menjadi suatu catatan penting bahwa tradisi makan bajamba ini adalah sebuah kearifan lokal yang perlu kita lestarikan dan pertahankan . Kearifan lokal disebut juga kebijakan masyarakat setempat (local wisdom), pengetahuan lokal (Local knowledge) atau kecerdasan masyarakat setempat. Kearifan lokal dapat dimaknai sebagai pandangan hidup dan pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam memenuhi segala macam tuntutan dinamika kehidupan bagi masyarakat Minangkabau.

(Tulisan semacam ini pernah dituangkan dalam seminar kearifan lokal pada pendidikan dasar di Institut Hindu Dharma Negeri Bali, dan seminar internasional yang diadakan di program studi Sejarah Universitas Pendidikan Indonesia)

4. Makanan Pananti Marapulai

Di daerah Sumatera barat, ada tradisi *mananti marapulai* (menunggu pengantin laki laki) datang ke rumah pengantin perempuan, di dalam tradisi *mananti marapulai*, makanan yang disajikan memiliki kekhasan tersendiri baik peralatan yang digunakan maupun jenis makanan yang disajikan dimana setiap makanan yang disajikan itu memiliki makna. Dalam penyajiannya untuk tamu terdiri dari makan utama dan makanan penutup yang dikenal dengan istilah *parabuang*. Makanan utama atau lauk pauk yang disajikan diantaranya rendang, daging, terong goreng, anyang dagiang, gulai ayam, pangek ikan, pergedel, kerupuk, gulai lobak putih Sedangkan makan penutup terdiri dari kue seperti inti, pinyaram, gelamai

Sedangkan peralatan yang digunakan untuk menghidangkan makan itu adalah piring makan (piring makan), piriang samba (piring lauk pauk), cambuang bawah (mangkuk), galeh (gelas) dan talam (piring lancip)

Adapun makna makanan adat pada acara menunggu pengantin laki laki ini memiliki makna yang terakit dengan kehidupan berumah tangga dan kehidupan antara kedua belah pihak keluarga luas. Lebih rincinya;

1. Rendang, adalah lambang kebesaran sebuah nagari. Rendang adalah makanan utama
2. Gulai ayam nanah, memiliki makna bahwa anak daro sudah diikat oleh dia kekerabatan keluarga luas
3. Anyang, makanan terdiri dari kelapa dan sayuran yang menyimbolkan sebuah pengikat tali persaudaraan antara kedua keluarga luas penganten.
4. Terong goreng balado, simbol dari kesederhanaan dalam sebuah upacara
5. Lobak kuah santan adalah sayuran kol diberi kuah santan dan bumbu tersendiri, ini memiliki makna tentang hiasan dalam negeri atau pelengkapan kemeriahan negeri.
6. Pergedel kentang, simbol harapan agar keluarga saling menghargai

7. Pinyaram, makanan penutup, simbol harapan kepada pemimpin keluarga kelak menjadi orang yang bijaksana
8. Inti, makanan dari yang terbuat dari ketan yang berisi kelapa manis, simbol dalam membina rumah tangga, kepala keluarga hendaklah menjadi benteng yang kuat didalam rumah tangga.
9. Gelamai, simbol pandai menjaga harga diri keluarga keluarga
10. Wajik, simbol bagaimana seorang suami berada di rumah gadang, bergaul dan bersosialisasi dengan masyarakat
11. Nasi lamak adalah lambang dari malin yang biasa disebut suluh nagari, menurut adat sesuai dengan fungsi dan tugasnya di dalam kaum yaitu mendidik anak kemandirian dalam hal beragama dan beradat
12. Nasi kunyik merupakan lambang dari dubalang, yang fungsinya di dalam adat a sebagai benteng oleh masyarakat di dalam kaumnya (Hasil penelitian Annisa Miftahul Jannah, UNP 2015)

Dari uraian diatas, dapat kita menyimpulkan suatu pesan moral bahwa antara keluarga hendaknya saling bersilaturahmi

5. Makanan Tradisional Utama Minangkabau

Makanan tradisional Minangkabau diantaranya :

- a. Rendang, adalah makan utama dalam setiap perhelatan. Bahannya terbuat dari daging sapi, air parutan kelapa (*aia karambia*), cabai (*Lado merah*) dan bumbu seperti lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah) sedangkan bumbu kunyit tidak dimasukan agar tekstur daging tidak rusak . Biasanya untuk satu kilogram daging digunakan 4 buah kelapa, tujuannya agar rasa rendah lebih manis dan gurih. Beberapa terakhir ini, masyarakat dalam membuat rendang tidak semata mata dari daging sapi , tapi juga berbahan daging ayam yang disebut dengan rendang ayam. Selain itu ada rendang telur, rendang belut dan sebagainya .Rendang adalah masakan yang paling awet, bisa dua bulan makanan rendang belum basi asalkan dipanaskan secara rutin, . warna rendang umumnya hitam dan aromanya sangat khas dan rendang adalah simbol falsafah Minangkabau tentang musyawarah mufakat.

- b. *Dendeng Balado*, adalah daging sapi yang diiris-iris tipis. Ada yang kering dan ada yang tidak kering. Memasaknya dimulai dengan daging dibumbui dengan bawang putih dan jahe setelah di rebus, setelah empuk digoreng matang kemudian dilumuri sama cabe merah. Selain *dendeng balado*, ada namanya *dendeng batokok*, hampir sama pembuatan dengan *dendeng balado* namun bedanya setelah di goreng, daging tersebut di batok dulu dengan batu agar menjadi lembut dan gurih, setelah itu baru di goreng. Biasanya *dendeng batokok* di lumuri dengan cabe hijau yang rada pedas.
- c. *Gulai Touco*. Gulai dengan bahan utamanya adalah kacang buncis, tempe dan daging yang dipotong kecil kecil serta cabai hijau yang di iris iris panjang mirip dengan buncis, dikasih santan dan bumbu bumbu lainnya seperti jahe, bawang putih, asam dan sebagainya. Masakan ini berkuah dan berwarna putih kehijuaan, antara buncis dan cabai mirip satu sama lainnya, jika tidak hati hati, tiba tiba merasakan suatu kepedasan namun itu pula kenikmatan.
- d. *Gulai Itiak* (Gulai bebek). Bahan utama adalah daging itik, santan pekat, cabe hijau keriting dan bumbu lainnya yang disertai dengan daun jeruk nipis. Itik yang dimasak adalah itik yang masih muda. Pekerjaannya dimulai dengan memotong itik, lalu di bakar setelah itu baru dimasak dengan santan, cabe dan bumbu lainnya. *Gulai itiak* adalah makanan khas dari daerah Koto Gadang Bukit Tinggi
- e. *Kalio Dagiang* (Gulai Daging), Gulai yang terbuat dari bahan utamanya berupa daging, ayam, hati atau jengkol. Pembuatannya mirip dengan rendang namun tidak dimasak sampai hitam, bisa dikatakan dengan istilah rendang muda
- f. *Gulai Otak*, masakan dengan bahan utamanya adalah otak sapi yang dipotong kecil-kecil kemudian dikasih kuah santan dengan bumbunya
- g. *Gulai Kambiang* (Gulai Kambing), masakan dengan bahan utamanya daging kambing dan santan, cabe merah giling serta bumbu lainnya. Dagingnya empuk dan berasa pedasnya dengan aroma khas.

- h. *Soto Padang*, masakan berkuah kaldu sapi dengan bihun dan daging sapi yang telah digoreng dan diiris tipis dan kecil kecil, selain potongan daging, juga dimasukan pergedel kentang ditambah dengan bawang dan daun seledri sehingga menjadi kenikmatan tersendiri.
- i. *Goreng Baluik (Goreng Belut)*, masakan dengan bahan utamanya berupa belut, bisa belut basah atau belut kering. Di goreng dengan bumbu dan dicampuri dengan cabe merah atau cabe hijau. Rasanya enak dan memiliki protein yang tinggi
- j. *Pangek Padeh (Pangek Pedas)*, Masakan dengan bahan utamanya ikan biasanya ikan mas ditambah kacang panjang atau nangka muda dan cabe merah giling. Biasanya di masak dalam periuk tanah dan memakai tungku, dimana didalam periuk dialasi dengan daun pisang, tujuannya agar masakan itu lebih nikmat
- k. *Cancang*, masakan dengan bahan utamanya adalah daging yang dipotong kecil, biasanya di tambah dengan bahan cerohan lainnya, pakai santan dan cabe giling merah. Rasanya pedas dengan aroma yang khas pula.
- l. *Palai Bada*, masakan dengan bahan utamanya ikan teri kecil (*Bada*) dengan kelapa yang diparut serta cabe dan bumbu lainnya lalu dibungkus dengan daun pisang, selanjutnya di bakar diatas bara tempurung kelapa.
- m. *Gulai Pucuk Ubi*, masakan dengan bahan utamanya daun singkong, direbus dan dicampur dengan santan dan teri kecil, kuah santan di beri cabe giling merah dan bumbu lainnya, kadang di tambah lagi dengan ikan asin lainnya.
- n. *Gulai Jariang (Gulai jengkol)*, masakan dengan bahan utamanya jengkol yang sudah direbus, lalu di masak bersama bersama santan, cabe merah giling serta bumbu lainnya seperti lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, garam.
- o. *Gulai Paku (Gulai pakis)*, masakan dengan bahan utamanya pakis di beri santan, cabe hijau dan bumbu lainnya, biasanya dipadukan dengan ketupat, dikenal ketupat gulai pakis.

- p. *Sambalado Tanah* artinya sambal yang dimasak, masakan ini dengan bahan utamanya adalah cabe merah dicampur dengan pete yang telah dikupas dan santan santan sehingga berwarna agak kecoklatan
- q. *Sambalado Matah*, selain *sambalado tanah*, ada istilah lain untuk sambal ala orang Minangkabau yaitu *sambalado matah* yaitu sambal yang tidak dimasak. Bahan nya cabe hijau atau merah, dicampur dengan tomat, bawang merah, bawang putih ditambah garam dan jeruk nipis

III. Penutup

Mempelajari kearifan lokal kuliner dapat menjadi media pendidikan secara langsung dan landasan berperilaku siswa untuk menyikap masalah dan krisis kehidupan yang ada disekitarnya. Kearifan lokal kuliner dapat juga membangun suatu identitas diri bangsa dan filter atas masuknya kebudayaan asing ke Indonesia. Untuk memberi pemahaman tentang kearifan lokal kuliner dari masyarakat untuk generasi ke depan perlu di beri pemahaman makna yang ada dibalik jenis makanan dan pengelolaan makanan tersebut. Dalam ini keluarga, sekolah masyarakat dan pemerintah perlu pendekatan yang lebih partisipatif kepada generasi ke depan untuk memberi pemahaman tentang nilai kearifan lokal kuliner sehingga berkontribusi pada fondasi dalam keberlanjutan tatanan kehidupan yang akan datang.

Daftar Bacaan

- Annisa Miftahul Jannah (2015) makanan adat pada acara mananti marapulai di kelurahan campago guguk bulek kecamatan mandiingin koto selayan kota bukittinggi. Skripsi UNP.
- Ayatrohaedi, dkk (1989), *Tata Krama di beberapa Daerah di Indoenesia*, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Creswell, John (2005) Penelitian kualitatif dan Desain Riset, Memilih diantara lima pendekatan. Yogyakarta. Pustaka Pelajar

- Faisal, S. (2007). *Format-format Penelitian Sosial*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Geertz, Clifford (1983), " *Abangan, Santri, Priyayi Dalam Masyarakat Jawa*." Jakarta .Pustaka Jaya
- Keesing. R (1992). *Antropologi Budaya Suatu Perspektif Kontemporer Cultural*. Jakarta: Arlangga.
- Koentjaraningrat. 1989. *Pengantar Antropologi*. Jilid 1.: Rineka Cipta: Jakarta
- Moussay, Gerard 1995. *Diictionnaire Minangkabau Indonesien Francais Volume I*. Matton Paris.Association Archiphipe
- Muchtar, Muchsis (2011), *Alam Takambang Jadi Guru, Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah*, Jakarta , Yayasan Nuansa Bangsa
- Nopriyasman (2013) *Pengantar dalam Kearifan Lokal Dan Upaya Pelestariannya* . Padang Balai Pelestarian Nilai budaya Padang
- Sartini (2004), *Menggali Kearifan Lokal Nusantara Sebuah Kajian Filsafat* , Jilid 37, Nomor 2
- Syafa'at, Rachmad, dkk (2008), *Negara, Masyarakat dan Kearifan Lokal*, Malang, In TRANS Publishing
- Sztompka, P. (2011). *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Tuloli, N. (1991). *Tanggano Salah Satu Ragam Sastra Lisan Gorontalo*. Jakarta: Intermedia
- Yusri, Yusuf (2008), *Peute Beun, Kearifan Lokal Masyarakat Aceh*, Banda Aceh, Majelis Adat Aceh

PADANG, KOTA PERJUANGAN

Marshalleh Adaz, S.Sos



Nama : Marshalleh Adaz, S.Sos.
Judul Naskah : Padang, Kota Perjuangan
Tempat/Tanggal Lahir : Padang / 31 Juli 1971
Alamat : d/a. Dinas Perpustakaan dan Kearsipan
Kota Padang
Jalan. Jend Sudirman No. 1 Padang
FB : padanglamo

Sekelompok anak berdiri di depan sebuah tugu, di persimpangan Jalan Jenderal Sudirman dan Pasar Raya Padang. Mereka adalah anak-anak Sekolah Menengah Atas. Bercelana panjang dan rok panjang abu-abu, bagian atas memakai baju kaus berkerah warna hitam. Yang menarik dari pakaian mereka adalah dibagian belakang kaus hitam itu ada tulisan kuning emas "Jangan Lupakan Sejarah". Mengutip kalimat yang disampaikan oleh Presiden Pertama RI, Ir. Soekarno.

Namun ada yang janggal. Mereka sama-sama menunjuk ke tugu, tetapi sama-sama pula tidak satu dalam mengambil kesimpulan.

"Ini Tugu Permindo namanya"

"Tugu dengan nama yang sama pada jalan di Pasar Raya sana"

"Bukan... Ini Monumen Permindo. Beda ... tidak sama antara tugu dan monumen"

"Berarti ini Perguruan Menengah Indonesia, yang disingkat Permindo"

"Tapi reliefnya orang sedang melaksanakan upacara bendera."

Lihat tulisan itu, Belajar dan Berjuang Mempertahankan dan Mengisi Kemerdekaan Bangsa Negara Republik Indonesia”

Mereka adalah Doni, Bobi, Ali, Dewi, dan Arman, berlima dari satu sekolah menengah atas di kota ini. Berlima dari sekian banyak siswa yang tertarik dengan sejarah. Mereka berlima pula yang mencoba membuat perbedaan ketika di sekolah sedang nge-trend-nya membentuk kelompok-kelompok jati diri. Hampir semuanya kelompok menampilkan ciri khas, seperti pin bulat yang disematkan di tas atau baju, model sepatu yang sama, postur tubuh yang sama, hobi yang sama, atau “kaya sama kaya”, dan kesamaan lainnya yang lagi hit di televisi. Jika bukan golongan itu, bisa jadi mereka yang tak acuh, minder, atau mereka yang bisa masuk ke golongan mana saja.

Arman adalah inisiator kelompok ini. Melihat fenomena di sekolahnya tersebut ia pun menyampaikan pendapatnya kepada kawan-kawan di suatu hari pada saat jam istirahat.

“Okelah kalau memang kelompok sejarah, lalu apa yang akan diperlihatkan kepada orang lain dari kelompok ini?” tanya Ali.

“Kuno itu, Man. Kenapa harus kelompok sejarah, cepat tua kita nanti Man,” kata Doni menyanggah usulan Arman.

“Aku setuju saja, Man. Tapi gerakan apa yang akan kita lakukan dengan kelompok? Apa nama kelompoknya?” Kata Bobi tiba-tiba.

Disekolah mereka memang ada kelompok Cantik Manis, Ceriwis, Basket Mania, Bola Setan, Cycle Club, dan lainnya.

“Lihat tuh, Cantik Manis lewat”

“Ceriwis”

“Hati-hati, dia itu anak Cycle Club”

“Ssst, ada Bola Setan, hati-hati!”

Arman pun menimpali “Pokoknya kita harus beda. Mengapa harus kekinian? Belum tentu yang terbaru itu baik untuk kita”

“Tapi, kurang sip Man, kalau tidak ada ceweknya di kelompok kita ini,” potong Ali tiba-tiba”

“Huuuh, otakmu itu cewek saja isinya” kata Bobi

“Bukan begitu Bob, untuk urusan konsumsi atau masalah keuangan, siapa yang akan mengurusnya?” kata Ali membantah.

“Tidak usah banyak-banyak, cukup satu orang saja”

“Yang penting itu nama kelompok kita nantinya, Man,” kata Doni kemudian.

“Okelah kalau begitu. Untuk cewek, kita akan ajak si Dewi, anaknya Pak Danar. Saya sudah bicara dengan dia sebelumnya, dan dia setuju. Sedangkan untuk nama kelompok, nanti saja kita pikirkan,” jawab Arman sambil berdiri bersama-sama karena bel tanda masuk berbunyi. Pak Danar adalah guru matematika di sekolah mereka, ia punya anak, Dewi, yang baru masuk di sekolah ini.

Kaos oblong hitam dengan tulisannya mereka buat sendiri dan dibayar dengan uang jajan yang mereka sisihkan, kecuali Dewi yang meminta langsung kepada orang tuanya. Ide tulisan “Jangan Lupakan Sejarah” berasal dari Arman.

Mereka masih berdiri tanpa jawaban pasti di depan tugu. Tiba-tiba terdengar suara “Inilah bukti bahwa perjuangan di kota ini tidak saja dengan mengangkat senjata, tapi pendidikan juga bagian dari perjuangan untuk mengusir penjajah”

Seorang pria dengan tampilan sederhana tanpa disadari sudah berada di depan mereka, di balik pagar yang membatasi tugu dengan trotoar tempat mereka berdiri. Pria itu mengenakan baju putih dan celana panjang hitam. Tidak ada yang istimewa dari tampilannya, kecuali wajahnya yang bersih tanpa kumis dan jenggot. Diperkirakan usia pria itu belum cukup setengah abad.

“Maaf, Pak, apa Bapak tahu sejarah tugu ini?” Tanya Arman seketika.

“Ehhh, maaf lagi Pak,... Bapak siapa ya?” Tanya Arman lagi. Temannya yang lain diam dan masih kaget.

“Masuk lah dulu, nanti akan Bapak jelaskan. Masuklah lewat gerbang sana,” kata si Bapak sambil menunjuk ke arah kiri dimana tidak jauh dari mereka terdapat pagar yang terbuka.

“Ayo, mari ikuti saya”, kata si bapak sambil berjalan lebih dahulu.

Mereka pun dibawa ke sebuah tempat yang berada di antara perkantoran. Banyak orang-orang yang datang dan pergi mengurus keperluan mereka di tempat ini. Di sebuah ruangan, Arman dan

teman-temannya dipersilahkan masuk dan mengambil tempat duduk. Ruang ini penuh dengan foto-foto lama Kota Padang. Sebuah meja ditengah ruangan itu penuh dengan buku-buku sejarah, tersusun rapi. Beberapa kertas yang sudah menguning karena lapuk dan sepertinya sudah tua, terlihat dari angka tahunnya yang sudah silam, dibungkus rapi dan terletak dimeja terpisah dari buku-buku tadi.

Ruangan itu sepi, hanya ada si Bapak yang sudah duduk terlebih dulu. Arman mengambil tempat berseberangan di depannya, menyusul Doni, Bobi dan Ali. Dewi masih melihat-lihat foto-foto yang dipajang.

“Ini ruangan apa, Pak ?” tanya Ali.

“Banyak foto-fotonya, ini semua tentang Kota Padang ya Pak?”

Tanya Doni kemudian.

“Ya, ini semua Kota Padang. Ruang ini adalah galeri, yang memajang beberapa dokumen tentang sejarah kota ini.” Kata si Bapak sambil duduk sedikit menyandar.

“Saya tertarik dengan tulisan di belakang baju kalian, “Jangan lupakan sejarah.” Itu sebabnya saya keluar menyapa kalian.”

“Ya, kami berlima memang belajar menyukai dan mencintai sejarah,” kata Arman. Yang lain sepertinya tersipu begitu mendapat perhatian dari Bapak ini.

“Maaf Pak. Sebelumnya perkenalkan dulu, saya Arman, yang ini Doni, Ali, Bobi, dan Dewi,” kata Arman memperkenalkan diri setelah Dewi mengambil tempat duduk.

“Nama Bapak, siapa ?” tanya Dewi.

“Saya, Adi.” kata si bapak memperkenalkan dirinya sambil menyalami mereka satu per satu.

“Bapak siapa ya? Sepertinya Bapak mengetahui sejarah tugu tadi ?” Tanya Ali pelan.

“Ah ..., tidak perlu tahu siapa saya,” kata Pak Adi.

“Saya sama dengan kalian, yang punya kepedulian akan sejarah. Saya bangga dengan ide kalian yang berani membuat tulisan seperti di baju kalian itu. Jarang ada anak-anak seusia kalian yang ingin tahu dengan sejarah kotanya sendiri.”

“Ya Pak. Kami memang masih dalam tahap belajar,” kata Arman.

“Belajar untuk mengetahui Pak,” tambah Doni.

“Bagus. Sejarah adalah identitas. Sejarah itu rekam jejak sehingga kita bisa seperti sekarang. Tanpa sejarah kita belum tentu bisa seperti saat ini. Betul kan?” Sambung Pak Adi kemudian. Mereka mengangguk serentak.

“Dari mana kalian tahu tulisan jangan lupakan sejarah itu?” Tanya Pak Adi.

“Saya baca di internet, Pak. Itu kan ucapan dari Presiden Soekarno,” jawab Arman seketika.

“Betul, itu adalah ucapan Presiden Soekarno yang terakhir dalam pidatonya di ulang tahun RI tahun 1966. Kalimat tepatnya adalah ‘Jangan Sekali-kali Meninggalkan Sejarah,’ dan kemudian disingkat dengan jasmerah,” kata Pak Adi mantap.

“O ya Pak, tentang tugu yang di depan tadi, bagaimana sejarahnya, Pak?” Tanya Arman memotong seketika.

“Ya, nanti kita akan sampai ke sana”

“Maaf Pak,” kata Arman sedikit menyesal memotong pembicaraan Pak Adi.

“Tidak apa.... Tahukah kalian berapa banyak tugu yang ada di Kota Padang ini?”

Sejenak mereka diam. Sama-sama mencoba menghitung dengan gerak bibir masing-masing.

“Empat, Pak,” jawab Ali

“Tujuh Pak,” jawab Bobi, entah menebak atau memang pasti.

“Lima Pak,” jawab Doni.

“Yang pasti, lebih dari dari satu,” jawab Deni sambil tersenyum.

“Arman ?” Tanya Pak Adi melihat Arman yang masih menghitung sendiri.

Arman diam, tidak memberikan jawaban. Meskipun dia menjawab, dia ragu dengan jawabannya sendiri.

“Semunya betul. Ada lebih dari satu tugu yang melambangkan perjuangan di kota ini. Lebih kurang sebanyak 16 tugu,” kata Pak Adi.

“Nah coba bayangkan, jika tugu-tugu itu tersebar di kota ini.

Setiap kita pasti pernah melihatnya. Coba ambil kesimpulannya,”
tantang Pak Adi.

Tak ada yang bisa menjawabnya. Semua diam. Arman yang selalu punya ide dan hampir selalu bisa menjawab diantara mereka, kali ini mati akal, tidak berdaya untuk menyampaikan pendapatnya.

“Itu tandanya kota ini adalah kota perjuangan,” kata Pak Adi memecahkan kebuntuan mereka.

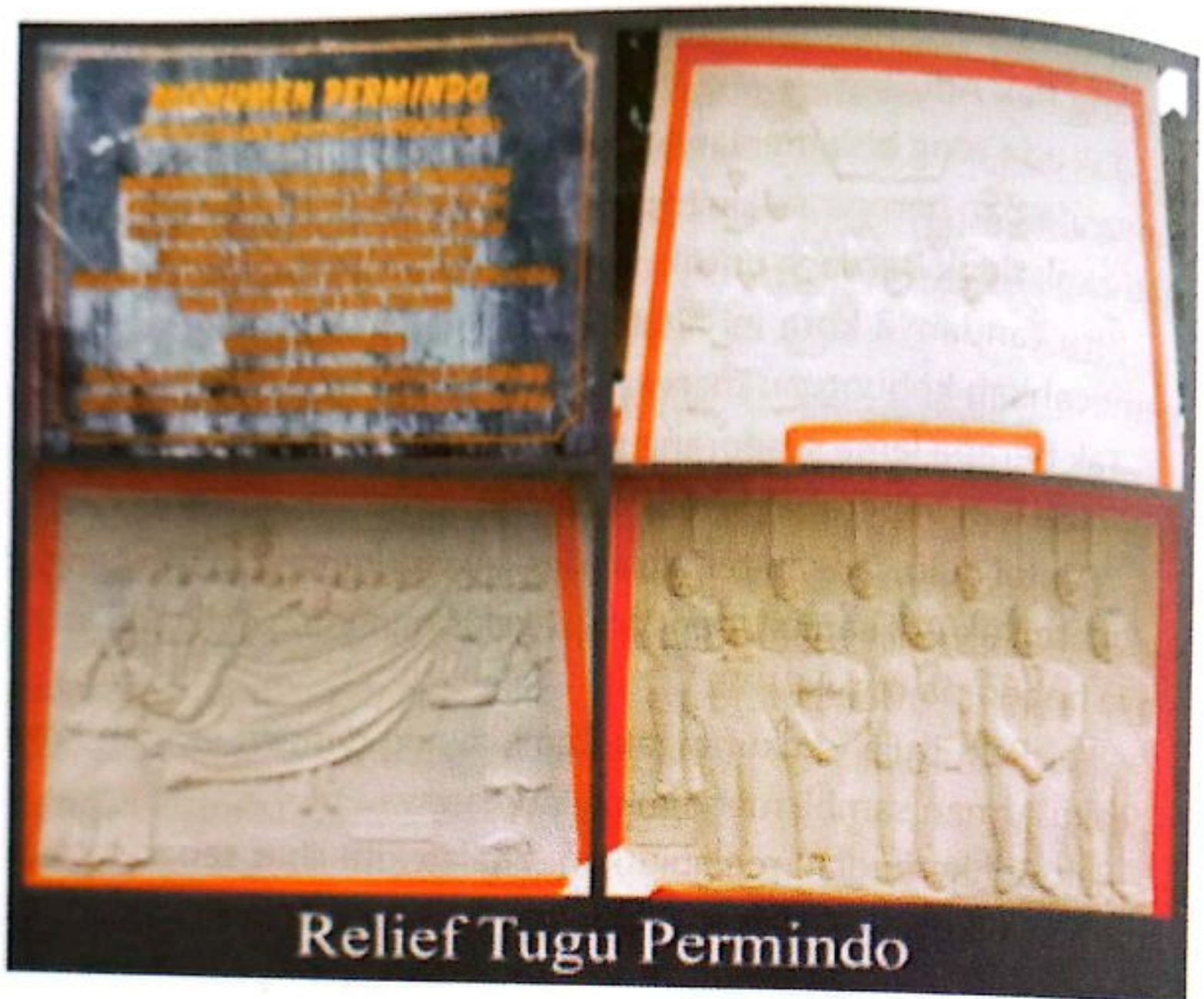
Tak berapa lama seseorang masuk sambil membawa baki berisi minuman dan beberapa potong kue.

“Santai dulu, jangan terlalu serius, ayo mumpung masih hangat” Kata Pak Adi sambil mengambil gelas minuman dan meminum isinya beberapa teguk.

“Ya, Pak. Itulah kekurangan kami, awam dengan sejarah kota ini,” aku Arman sambil meneguk minumannya.

Pak Adi kemudian melanjutkan, “Kalau kita lihat sebaran tugu yang ada dikota ini, dapat dikatakan bahwa setelah proklamasi hampir di setiap kota terjadi kegembiraan, dan proklamasi itu ternyata harus diperjuangkan kembali ketika Belanda yang membonceng Sekutu ingin mengulang kembali menjajah Indonesia”





Relief Tugu Permindu

“Lalu bagaimana dengan Tugu Permindu, Pak Adi,” tanya Arman yang mulai merasa akrab dengan Pak Adi walaupun baru bertemu.

“Nah, itu sisi diwaktu yang lain tapi masih dalam suasana perang kemerdekaan”

“Dan ceritanya panjang. Saya harap kalian tidak bosan mendengarkannya” Kemudian Pak Adi menanyakan kesediaan Arman dan teman-temannya.

“Oh, tidak Bapak, justru itu lah maksud kami sengaja ingin melihat tugu tersebut dari dekat” sergah Dewi.

“Boleh kami merekam pembicaraan Bapak nanti, Pak” tanya Doni yang dianggukan oleh Pak Adi.

Sambil memperbaiki posisi duduknya, Pak Adi kemudian melanjutkan pembicaraannya, “Tugu ini dibangun pada tahun 1986, disusul dengan pemberian nama Jalan Permindu di kawasan Pasar Raya Padang berdasarkan SK Walikotaamadya Kepala Daerah Tingkat II Padang No. 188.45.2.07/SK-Sek/86 Tanggal 14 Juli 1946 tentang Pembentukan Penertiban Pemberian Nama-Nama Jalan Dalam

Daerah Kotamadya Padang.”

“Permino adalah wujud partisipasi perjuangan di Kota Padang periode 1945-1950. Perang mempertahankan kemerdekaan tidak selalu harus dengan adu senjata dan gerilya. Tentara Sekutu termasuk Belanda didalamnya boleh saja unggul peralatan perangnya dan diatas kertas dianggap bisa menguasai setiap daerah, tapi aspirasi yang lahir dari kesadaran berbangsa dan bertanah air adalah sesuatu yang mustahil dapat dimusnahkan oleh kekuatan militer Belanda”

“Rencana pendirian Permino tercetus pada bulan Maret 1949 hasil pertemuan Zaini Arifin Usman, Marah Syafei Shahab, dan Enggak Bahauddin di depan Los Labuang dekat Jalan Permino sekarang. Padang saat itu situasi berangsur pulih setelah agresi militer Belanda ke-2 (19 Desember 1948). Ketiga orang ini menyadari bahwa sektor pendidikan harus segera dipulihkan. Bahauddin berpendapat bahwa sekolah-sekolah yang ada saat ini adalah sekolahnya Belanda karena menggunakan bahasa Belanda sebagai bahasa pengantar, dan ini tidak sesuai dengan aspirasi kaum republiken. Sehingga perlu didirikan sebuah sekolah bercirikan republik, menghimbau kembali agar para pejuang pelajar dan rakyat yang berada diluar kota karena mengungsi atau yang berada di dalam kota agar kembali sekolah”

Arman tidak berkedip matanya memandang Pak Adi yang sedang memberikan keterangan. Sekali-sekali ia melihat ke HP nya yang dalam posisi rekam. Sedangkan yang lain terlihat mencatat agar tidak ada terlupakan.

“Untuk mewujudkan keinginannya Bahauddin dan dua temannya tadi melihat ada sebuah gedung bekas sekolah Normal Islam Pendidikan Guru Agama Islam (PGAI) di Jati. Bangunan itu masih kosong dan terbengkalai akibat perang kemerdekaan. Saat itu juga tercetus ide akan mendirikan sekolah setingkat SMP dan SMA dan secara spontan pula menamakannya Perguruan Menengah Indonesia atau PERMINDO”

“Ide pendirian PERMINDO ini disampaikan kepada H. Wahab Amin, sekretaris PGAI. Menurut H. Wahab Amin untuk mendirikannya dibutuhkan biaya terutama untuk perbaikan gedung dan kelengkapan setiap kelas. Persoalan ini berlanjut dengan CB.

Tampubolon seorang pedagang republikan yang juga sahabatnya alm. Bgd. Aziz Chan. Sejak itu semakin rutin pertemuan-pertemuan untuk persiapan pendirian PERMINDO. Pada akhir Maret 1949, Tampubolon menyampaikan rencana ini kepada anaknya Manggara Tambupolon (pernah sebagai anggota DPR), Azwar Anas (mantan Gubernur Sumbar) dan Ali Zen (pegawai suatu bank). Awal April 1949 pertemuan semakin menemukan arahnya setelah bertemu dengan Abd. Madjid, H. Ja'far, H. Zainin, tokoh ninik mamak seperti Rusad Dt. Perpatih Baringek, Harun Al Rasyid dan Ahmad Burhanuddin (Javasche Bank)”

“Bagaimana dengan masyarakat waktu itu, Pak” tanya Arman.

Seperti tidak menanggapi, Pak Adi terus melanjutkan “Sampai akhir April 1949 Tampubolon bersama Marah Syafei Sahab, Zaini Arifin Usman dan Enggak Bahauddin berkeling kota dan sampai keluar kota untuk mencari bangku-bangku sekolah yang tidak terpakai. Mereka juga memperoleh beberapa bangku yang diberikan Cuma-suma oleh masyarakat. Bantuan seperti ini menunjukkan bahwa penduduk yang memberikan bantuan terutama dari luar kota masih memiliki kepedulian terhadap pendidikan dan berjiwa republikan. Namun karena lebih kurang 10 kelas yang akan diperbaiki, maka dirasa perlu pekerjaan borongan untuk pembuatan bangku, perbaikan gedung seperti atap, jendela, pintu dan pengecatan dinding, karena bangunan ini sudah lebih dari tiga setengah tahun ditinggal mengungsi”

“Pekerjaan pembuatan bangku dikerjakan oleh Meizar (Lenggang) orang tua dari salah seorang pelajar PERMINDO” kata Pak Adi sambil mengambil minuman didepannya.

“Pada hari Senin, tanggal 2 Mei 1949, bertepatan dengan peringatan Hari Pendidikan Nasional, Gedung PERMINDO di Jati resmi dibuka, dan sekaligus membuka pendaftaran untuk pelajar baru. Jumlah kelas yang tersedia waktu pendirian itu adalah sebanyak 10 ruang, yang digunakan untuk kelas I (2 kelas), kelas II (3 kelas), Kelas III (2 kelas), Kelas IV (2 kelas), Kelas V (1 kelas), dan kelas VI (belum ada kelas). Sampai awal Juni 1949, jumlah pelajarnya sudah mencapai 100 pelajar dan setiap harinya selalu bertambah dimana sampai akhir

Juni bertambah sebanyak 300 orang pelajar. Dan Pada akhir Juli 1949 PERMINDO mengadakan ujian naik kelas yang menandakan masuknya tahun ajaran baru pada awal Agustus 1949”

“Proses belajar mengajar setiap kelas berlangsung dalam suasana kebangsaan. Kenangan selama agresi dan penjajahan Belanda, bahkan jauh kebelakangnya pada masa sebelum dan sesudah datangnya Jepang, tentu masih membekas dan sulit untuk dilupakan. Justru kesamaan itulah yang menyebabkan suasana belajar selalu diiringi dengan semangat juang dan semangat untuk menghapus penjajahan dari muka bumi. Agresi Belanda kedua baru beberapa bulan berlalu namun kondisi Kota Padang belum pulih sepenuhnya karena tentara dan para pegawai Belanda masih menjalankan aktivitas kependudukannya. PERMINDO bagi mereka dianggap sebagai gerakan baru yang mungkin akan menimbulkan kesulitan baru. Untuk mengatasi tidak terjadinya tindakan-tindakan Belanda yang dapat mengganggu PERMINDO, seorang guru biasa bernama Nurdjana Soetardjo yang pandai berbahasa Belanda “menyusup” ke dalam tangsi militer Belanda. Dalam penyusupannya itu Nurdjana mengajarkan Bahasa Indonesia dan perlahan menyampaikan sejarah perjuangan kemerdekaan Indonesia. Sehingga akhirnya para tentara Belanda itu merasa segan untuk mengganggu aktivitas PERMINDO”

“Lalu bagaimana posisi PERMINDO waktu perang Pak, bukannya tahun 1949 itu kita masih dalam suasana perang” tanya Arman lagi membuat Pak Adi tersenyum.

“Ya, keberadaan PERMINDO di Kota Padang ditanggapi penguasa Belanda dengan sikap tidak pasti. Pendirian perguruan ini memang tidak memenuhi peraturan-peraturan Kolonial Belanda. Belanda sendiri tidak bisa berbuat banyak atau dapat melakukan tindakan-tindakan militer seperti sebelum agresi ke-2. Belanda sudah banyak mendapat tekanan di tingkat internasional akibat aksinya tersebut, yang disusul dengan perjanjian Roem-Royen serta pengembalian pemimpin republik (Soekarno-Hatta) ke Yogyakarta. Belanda tidak senang dengan sesuatu yang sifatnya nasionalis. Belanda berusaha memaksakan kehendaknya, seperti gagasan etnis

terbentuknya Negara Minangkabau atau disebut juga Negara Istimewa Sumatera Barat (NISBAR) melalui pembentukan Balai Pemusyawaratan Sementara (BPS), yang anggotanya oleh Belanda sengaja diambil dari para tokoh atau ninik mamak yang dianggap berpihak kepada Belanda. Persoalan lain yang dihadapi PERMINDO adalah masih adanya rakyat yang berpihak kepada Belanda karena janji-janji, atau golongan etnis yang terang-terangan masih pro Belanda”

“Nah, dalam memanfaatkan momentum Perjanjian Roem-Royen (7 Mei 1949), maka para guru dan pelajar PERMINDO yang umumnya adalah pelajar-pelajar pejuang dan bekas Tentara Pelajar merencanakan melakukan aksi turun ke jalan. Persiapan pun dilaksanakan. Beberapa orang tokoh PERMINDO berkumpul, turut juga hadir Syafei Sulin, Norman Munaf, Anwar AS., Idrian Idroes, Edwar Idroes, Syafei Noerdin, dan Muchtar. Semuanya dari unsur TNI. Pelaksanaan pawai berdasarkan hasil pertemuan itu akan dilaksanakan antara tanggal 3 dan 6 Juni 1949. Permohonan izin kepada penguasa Belanda melalui kepolisian Kota Padang adalah akan mengadakan kegiatan wisata sekolah (*school excursie*) ke Pantai Air Manis, sebuah kampung nelayan yang terletak lebih kurang 4 km arah selatan Kota Padang. Sebenarnya pelaksanaan pawai ini adalah untuk melakukan tekanan-tekanan psikologis kepada golongan etnis dan rakyat yang masih berpihak kepada Belanda”

“Akhirnya tanggal 4 Juni 1949 pawai itu pun dilaksanakan. Peserta pawai jumlahnya sebanyak 100 orang pelajar PERMINDO yang dipimpin langsung oleh Direktur PERMINDO, Ir. AHO. Tambunan dan didampingi oleh beberapa orang guru. Barisan pawai melintas di jalan-jalan raya sambil menyanyikan lagu perjuangan diantaranya lagu “Barisan Jalan Kaki”, “Dari Barat Sampai ke Timur”, dan “Yang Mulia Soekarno”. Ramai orang melihat pawai tersebut termasuk beberapa orang Cina. Mereka terkesan karena tidak melihat adanya poster atau bendera layaknya barisan pawai itu selain nyanyian perjuangan. Namun ketika melewati jalan Pasar Raya Padang, beberapa orang pemuda bersorak-sorak meneriakan pekikan “Merdeka ... Merdeka” yang dibalas oleh peserta pawai dengan

“Tetap Merdeka”. Kejadian itu sangat menjengkelkan polisi NICA (Netherlands Indies Civil Administration) dan Nefis yang memang selalu mengawal barisan pawai tersebut, dan lalu mencari pemuda yang berteriak tersebut. Namun mereka telah menghilang diantara kerumuan penonton”

Tiba-tiba Ali mengajukan pertanyaan yang terduga sama sekali, sehingga membuat yang lain tercengang “Tahun 1949 itu kan ada bulan Agustusnya Pak, bagaimana sikap PERMINDO saat itu, Pak”
“Betul sekali”

“Tiga minggu sebelum tanggal 17 Agustus, beberapa orang pelajar PERMINDO telah membentuk panitia dan menyampaikan permohonan izin kepada Direktur PERMINDO. Seketika timbul kecemasan karena takut akan keselamatan jiwa jika perayaan itu diadakan. Namun karena semangat republikan yang tinggi, izin akhirnya diberikan. Rencana perayaan HUT RI ke-IV dilaksanakan di halaman PERMINDO yang akan diikuti oleh pelajar, guru dan beberapa orang undangan saja. Permohonan izin yang disampaikan kepada Controluer ternyata tidak seketika diberikan. Tapi berkat kesabaran dan mampu menahan emosi izin itu akhirnya permohonan dikabulkan dengan syarat perayaan dilakukan di halaman Sekolah PERMINDO. Ditambah lagi dengan rekomendasi persetujuan Nefis yang memberikan pertimbangan bahwa tidak berapa lama masa gencatan senjata akan segera dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 1949. Walaupun kenyataannya pada saat perayaan berlangsung militer Belanda tetap saja mengintimidasi dengan mengerahkan mobil panser ke tempat perayaan. Sebenarnya para pelajar PERMINDO yang menggagas acara ini tetap akan melaksanakannya walaupun tidak mendapat izin, apalagi perayaan ini jauh sebelumnya telah disebarluaskan sampai ke luar kota”

“Peringatan yang ditunggu itu terlaksana pada pukul 10.00 Wib tanggal 17 Agustus 1949. Hadir juga para tokoh ninik mamak. Inilah perayaan HUT RI terbesar yang dilaksanakan dalam masa kependudukan Belanda. Berkat kerja keras seksi Humas PERMINDO maka berduyun-duyunlah masyarakat Kota Padang dan dari luar kota untuk menyaksikan penaikan Sangsaka Merah Putih dan ingin ikut

serta menyanyikan Lagu Kebangsaan Indonesia Raya. Seketika terlihat ribuan orang yang mebludak sampai ke luar pagar dan memenuhi lapangan sepakbola yang berada didepan bangunan PERMINDO (PGAI) itu. Corong pengeras suara semakin menyemarakkan upacara tersebut. Polisi militer Belanda dan kendaraan pansernya yang siap sedia melakukan pengawalan tapi sesungguhnya adalah intimidasi agar masyarakat membubarkan diri. Mereka bukan mengawal yang sesungguhnya karena formasi yang mereka buat adalah formasi siap tembak. Suasana semakin mencekam ketika tersiar kabar bahwa salah seorang pelajar PERMINDO, Adlin Yakub, dijemput Polisi NICA ketengah upacara dan ditahan semalam dipenjara. Adlin Yakub dituduh telah membangkang karena menaikan bendera merah putih didepan rumahnya di Jalan Terendam 17 sebelum berangkat ke gedung PERMINDO”

“Pembacaan teks proklamasi dibawakan oleh Zainal Zein, pemegang naskah Yasmehni Yazir dan Dewi. Pada saat penaikan Sangsaka Merah Putih yang diiringi lagu Indonesia Raya secara bersama-sama termasuk masyarakat yang berada di luar, panser Belanda mencoba membubarkan masyarakat diluar pagar tersebut sehingga membuat masyarakat terdesak. Desakan panser itu merobohkan pagar seng pembatas sehingga berbunyi keras. Untunglah tidak terjadi kepanikan. Justru Belanda yang terpaksa menarik pasukan dan pansernya mengingat mereka telah melakukan kesalahan karena dalam situasi gencatan senjata. Sebelum acara selesai panser Belanda dan pasukannya telah pergi dan PERMINDO menyatu dengan masyarakat yang semakin menambah hikmatnya upacara. Acara penaikan pembacaan teks proklamasi dan penaikan bendera merah putih ditutup dengan pembacaan doa yang dipimpin oleh Ismael Ibrahim. Acara lalu dilanjutkan dengan menyanyikan lagu-lagu perjuangan seperti 17 Agustus dan Indonesia Subur”

Dewi yang disebut dalam cerita Pak Adi merona wajahnya tanda senang, karena namanya ternyata bagian dari perjuangan di kota ini. Pak Adi pun melanjutkan penjelasannya “Pada pukul 18.00 Wib dilakukan penurunan Sangsaka Merah Putih. Upacara ini dilaksanakan sendiri oleh pelajar PERMINDO. Perayaan terus berlangsung sampai

pukul 22.00 yang diisi dengan acara malam kesenian”

“Wah Hebat Pak. Sungguh hebat sejarah kota ini” kata Bobi yang sedari tadi hanya diam mendengarkan.

“Lalu tugu yang lain, bagaimana Pak? Tanya Doni. “Tadi kan Bapak bilang ada lebih kurang 16 tugu”

“Bisa bermalam kalian disini kalau akan mendengarkannya”
“Setiap tugu punya sejarah panjang, dan tidak bisa disingkat begitu saja. Perjuangan itu sebuah proses” kata Pak Adi. “Atau, coba kalian sebutkan satu atau dua lagi tugu di kota ini yang pernah kalian lihat”

“Itu, yang di Simpang Haru, Pak” potong Dewi.

“Itu namanya Tugu Padang Area, bukan Tugu Tigo Tungku Sajarangan seperti yang pernah saya lihat di internet. Jangan karena ada relief apinya yang bergelora lalu disebut tugu yang demikian” kata Pak Adi seakan protes karena pemberitaan online Yng tidak tepat.

“Baik, tapi kita selesaikan dulu PERMINDO ini”

“Beberapa hari setelah penyerahan kekuasaan (27 Desember 1949), Pemerintah RI melakukan berbagai perubahan pembangunan bangsa setelah sekian lama dijajah bangsa asing. Hal itu berimbas kepada PERMINDO. Pada tanggal 2 Januari 1950, PERMINDO yang terdiri dari SMP dan SMA dipindahkan dari Jati ke gedung sekolah di Jl. Jend. Sudirman sekarang, menempati dua gedung terpisah yaitu SMP 1 Padang (dulunya MULO, *Meer Uitgebroid Lager Onderwijs*) dan SMA 1 Padang (dulunya ELS, atau *Europeesche Lagere Schoo*). Serah terima PERMINDO dilakukan oleh Karim Yusuf sebagai Direktur Terakhir PERMINDO kepada Zainuddin Sutan Kerajaan, Kepala Jawatan P&K Sumatera Tengah sebagai wakil Pemerintah RI. Sejak saat itu secara tak langsung nama PERMINDO tidak pernah terdengar lagi”

“Nah, sekarang kita masuk ke Tugu Padang Area” lanjut Pak Adi.

“Simpang Haru dulunya merupakan daerah yang berbatasan langsung dengan luar Kota Padang yang dibatasi oleh aliran sungai. Dikawasan ini terdapat Stasiun Kereta Api Simpang Haru (Stasiun Padang) yang mulai dibangun tahun 1891 oleh bangsa Belanda. Disebabkan karena telah adanya peninggalan, sehingga pasukan



Belanda yang datang dengan membonceng pasukan Sekutu menjadikan setiap tempat-tempat strategis sebagai basis pertahanan atau markas mereka. Simpang Haru akhirnya menjadi saksi sejarah terjadinya perebutan wilayah, titik balik penyerangan bagi pejuang untuk dan ke dalam kota, dan saksi bahwa ditempat ini pernah diserang oleh Pasukan Belanda”

“Sejak digeledahnya kantor BPPI (Balai Penerangan Pemuda Indonesia) di Pasa Mudiak oleh pasukan Sekutu, kondisi Kota Padang semakin panas dan ibarat api dalam sekam. BPPI bagi tentara Sekutu dianggap sebagai organisasi yang menghambat tugasnya setelah Jepang kalah perang, ditambah lagi provokasi tentara Belanda yang menghendaki agar supremasinya berlaku segera di kota ini. Keberhasilan BPPI yang tanggap dengan pengibaran pertama merah putih 21 Agustus 1945 BPPI dan sebelumnya tanggal 19 Agustus 1945 organisasi ini diresmikan, telah membuat Sekutu dan Belanda geram. Bersama kaki tangannya NICA, Sekutu lebih sering bertindak kejam dan semena-mena. Akibatnya pemuda-pemuda menjadi marah dan

melakukan pembalasan. Simpang Haru pun berubah menjadi daerah yang benar-benar mengharukan dan memacu semangat juang para pejuang”

“Tanggal 4 November 1945, RAPWI (*Rescue Allied Prisoner of War dan Interneers*, organisasi bentukan Sekutu untuk penyelamatan tawanan perang dan interniran yang sebelumnya ditawan Jepang) yang menempati Asrama Stadwacht di Simpang Haru menyerbu sekolah Sekolah Teknik yang letak keduanya berdekatan. Penyerbuaan RAPWI itu terjadi saat guru dan pelajar sedang dalam proses belajar mengajar. Pendidikan menjadi bagian awal pembenahan sumberdaya manusia setelah proklamasi di Kota Padang. Kedatangan RAPWI ini ternyata disertai oleh tentara NICA Belanda. Perkelahian kedua pihak pun tak terelakkan. Korban luka berjatuh di kedua pihak. Namun setelah datangnya tentara Sekutu perkelahian jadi tidak seimbang. Banyak korban di pihak guru dan pelajar. Dua orang guru, Royan dan Said Rasad, sampai pingsan karena dikeroyok. Tujuan penyerangan ini karena RAPWI ingin menduduki lokal-lokal di Sekolah Teknik untuk dijadikan penampungan orang-orang Belanda dan kaki tangannya yang bebas setelah ditawan sebelumnya oleh Jepang di Bangkinang. Jumlah mereka semakin banyak membanjiri Kota Padang sedangkan tempat penampungannya terbatas”

Pak Adi berhenti sejenak. Ada gelora terpancar dari gerak nafasnya. Arman melihat penuh haru. Bermacam rasa bergayut dalam benaknya melihat Pak Adi bercerita.

“Akhirnya semua lokal bisa diduduki kecuali sebuah ruangan labor karena dipenuhi oleh alat-alat praktik teknik. Pelajar-pelajar yang melihat kejadian itu membalasnya dengan serangan malam harinya. Para pelajar itu dibantu oleh pemuda dari Andalas dan Parak Gadang sekolah. Penyerangan itu tidak menimbulkan korban jiwa atau luka-luka, namun esok harinya sekolah itu dipagari dengan kawat berduri, sedangkan guru dan pelajarnya diusir paksa dibawah ancaman sangkur terhunus. Hari itu juga Sekolah Teknik Simpang Simpang Haru pindah tempat ke Jl. Belantung (Jl. Sudirman sekarang) dengan memakai bangunan di gedung Pascara Sarjana IAIN sekarang. Ketika

sedang mengangkut barang-barang sekolah itu sempat juga terjadi insiden kecil RAPWI dan NICA Belanda, sehingga seorang pelajar bernama Robinhood menderita luka arena tusukan bayonet”

“Sekolah yang telah dikuasai kemudian dijadikan asrama oleh RAPWI dan NICA Belanda. Untuk merayakan karena mendapat asrama yang baru, malam harinya mereka mengadakan pesta dansa dan minum-minum sampai mabuk. Belum habis kemarahan setelah diusir dari sekolah mereka sendiri, ditambah dengan pemandangan yang menyesakkan dada ini, suatu malam tanggal 27 November 1945, asrama itu diserang dari segala penjuru oleh pejuang dibawah pimpinan Kapten Rasjid, atau sering dipanggil Rasjid Broneng. Penyerangan dilakukan dari empat jurusan. Dari arah Pasar Simpang Haru dipimpin oleh Sersan Mayor A. Rahman (dikenal dengan panggilan Rahmad Kompong), dari arah Andalas dipimpin oleh Letnan Zubir, arah Lakuak Marapalm oleh Sersan Mayir Djamaloediin Abdullah, dan dari arah Parak Gadang oleh Letnan Satu Amran Usman”

“Serangan mendadak dan diluar dugaan itu menyebabkan orang-orang Belanda yang sedang berpesta kalang kabut dan tidak sempat mengambil senjata untuk melakukan perlawanan. Banyak korban tewas dipihak Belanda malam itu. Inilah serangan yang membuka mata tentara Inggeris yang datang keesokan harinya ketempat kejadian. Ternyata Kota Padang memang dipenuhi oleh



penduduk berdarah pejuang. Inilah perang yang sesungguhnya, ujar tentara inggris itu”

“Mampus” Kata Doni.

“Dalam serangan malam itu, tentara NICA yang berhasil meloloskan diri melaporkan kepada tentara Sekutu yang bermarkas di Jalan Belantoeng dan segera menuju ke tempat kejadian. Tapi begitu sampai, tempat itu sudah mulai sepi karena para pejuang sudah menghilang mengundurkan diri. Sekutu hanya mendapati korban-korban tewas bergelimpangan”

“Ha ha ... belum tahu dia siapa orang Padang” kata Bobi penuh semangat.

“Setelah kejadian itu, Sekutu mulai memasang pagar berduri atau disebut juga Pagar Kamp. Jalan-jalan di dalam kota dipasang kawat berduri, seperti jembatan antara Pulau Aia dan Muaro Padang, jalan depan Mesjid Batipuah, simpang empat Kampung Nias, simpang tiga Belakang Pondok (depan gedung Golkar/KNPI sekarang), jalan simpang Sungai Bong (depan Mesjid Murul Iman), simpang jalan Bioskop Cinema (Bioskop Karya sekarang), simpang jalan Bundo Kanduang sekarang, simpang tiga depan Museum Adityawarman sekarang, dan beberapa tempat lainnya. Pemagaran ini menandai ditetapkan jam malam oleh Sekutu mulai pukul 18.00 Wib sampai 06.00 Wib”

“Pada tanggal 23 Maret 1946 asrama tentara Sekutu di Simpang Haru kembali digempur oleh Kapten Rajid bersama pasukannya. Penyerangan kali cukup membawa hasil yaitu tiga pucuk senjata karaben dan stenggun. Para pejuang berhasil masuk ke dalam asrama dan melemparkan granat. Banyak korban dipihak tentara Sekutu”

“Pertempuran berikutnya terjadi di sepanjang Banda Bakali Simpang Haru, atau sekitar jembatan yang memisahkan Simpang Haru dengan Andaleh sekarang. Pertempuran itu terjadi pada tanggal 7-9 Juli 1946 dan berlangsung selama 72 jam atau lebih kurang tiga hari. Mayor Ahmad Husein menyusun strategi dan memimpin langsung penyerangan ini. Pasukan dari TRI (Tentara Republik Indonesia) bersama barisan rakyat menyerang pertahanan Sekutu di Simpang Haru ini sebagai balasan atas aksi-aksi Sekutu sebelumnya

terhadap Kota Padang. Ahmad Husein menciptakan serangan bergantian dan berkelanjutan. Suatu pola yang tidak dipercayai oleh Sekutu akan ditemukannya di Kota Padang”

“Pasukan pejuang datang dari Andaleh ke satu titik yaitu markas Sekutu yang berada diseberang Banda Bakali. Kompi III/Batalyon Kuranji dipimpin oleh Letnan Satu Arif Amin membawa seksi pasukan Musa dan M. Rasjid, dan dibantu oleh Barisan Hizbullah (dibentuk tanggal 10 Oktober 1945) pimpinan Letnan Zubir. Kompi II/Batalyon Kuranji dipimpin oleh Kapten Rasjid dengan membawa pasukan seksi Bachtiar dan seksi Rahman yang dibantu oleh Barisan Lasymi (dibentuk tanggal 24 Desember 1945) pimpinan Letnan Munyar Atini. Serangan hari pertama pasukan seksi Rahan berhasil menyeberangi Banda Bakali dan masuk ke dalam kamp lalu melemparkan granat tangan”

“Hari kedua pasukan yang dipimpin Letnan Satu Arif Amin digantikan oleh barisan Hizbullah yang dipimpin oleh Kompi Letnan Satu Muchtar dan Kompi Letnan Satu Mudhar Arsyad. Begitu juga dengan pasukan dari Lakuak digantikan oleh Kompi Anwar Badu. Kembali dalam serangan ini pasukan republik berhasil masuk ke kamp Sekutu dan melemparkan granat sehingga menewaskan banyak tentara Sekutu”

“Pada hari ketiga, kompi-kompi hari pertama kembali menggantikan posisi kompi hari kedua. Dihadari ketiga ini pejuang dan barisan rakyat mendapat bantuan dari Kompi Istimewa pimpinan Sidi Tjoa dan Kompi Berani Mati pimpinan Djamaloeddin Wak Ketok. Pasukan bantuan ini sesuai dengan namanya dengan berani masuk ke dalam kamp Sekutu dan melemparkan granat yang banyak menewaskan pasukan Sekutu”

“Selama tiga hari itu pasukan Sekutu hanya mampu bertahan dalam kamp saja, karena pada saat yang sama markas atau benteng pertahanan Sekutu di seluruh Kota Padang juga diserang oleh para pejuang. Sekutu di kamp Simpang Haru ini hanya bisa membalas dengan tembakan membabi buta. Tembakan mortir dan meriam mereka arahkan ke Analas, Anduriang, Parak karakah, Lubuk Bagauang, Alai dan Ampang, sehingga menyebabkan banyak rumah-

rumah penduduk yang hancur dan terbakar”

“Kalian juga mendengar kisah heroik sekitar Simpang Haru ini” tanya Pak kemudian.

“Ya ... ya Pak” serentak mereka menjawab semangat.

“Simpang Haru juga menyimpan kejadian lain dan telah jadi saksi sejarah beberapa peristiwa. Seperti ditemukaannya tewas tertembak seorang pegawai *landraad* (pengadilan) Kota Padang yang bernama Hamir Rachman pada tanggal 1 Agustus 1946. Waktu itu Hamir Rachman akan membawa istrinya Saniar Anwar (kakak Jhonny Anwar) pergi ke Lakuak untuk pemeriksaan kandungannya ke seorang dukun beranak disana. Berita kematian ini baru diketahui oleh Jhonny Anwar setelah jasad kakak iparnya ditemukan sudah membusuk di dekat Surau Banda Bakali. Tanggal 4 Agustus 1946 rumah orang tua Jhonny Anwar di Simpang Haru dibakar oleh Sekutu. Pembakaran rumah itu menurut Sekutu adalah demi pertempuran karena menghalangi pandangan pasukan Sekutu di markasnya Sekolah Teknik untuk memantau kedatangan pejuang diseberang Banda Bakali”

“Penjajahan dimana saja memang menyengsarakan dan menjadikan kita benci sama penjajah” kata Arman. Sedari tadi dia duduk memajukan badannya dan menopang dagunya dengan siku tangan diatas lutut.

“Betul ... kita harus belajar dari semua itu, bahwa penjajahan dimana saja akan melahirkan pertempuran, dan pertempuran menciptakan penindasan. Itu pasti”

“Satu lagi” Kata Pak Adi

“Kalian pernah nonton atau mendengar kata Bandung Lautan Api ?”

“Pernah Pak, saya pernah nonton filmnya di You tube, Pak” jawab Bobi spontan.

“Nah, Padang juga pernah jadi lautan api. Hanya saja kurang diketahui orang dan tidak difilmkan”

“Bagaimana pula itu peristiwanya, Pak ?” tanya Arman antusias.

“Begini ...”

“Tidak ada satu jengkalpun tempat di Kota Padang ini yang tidak

mengalami pertempuran pada masa perang mempertahankan kemerdekaan (1945-1949). Pahit getir dan ratap tangis menghiasi setiap jengkal tanah yang dipertahankan. Gelak tawa hanya sekejap dirasakan, karena kemenangan sesaat yang diperoleh besoknya akan berganti dengan hujan peluru-peluru yang merengut nyawa. Ternyata, kemerdekaan itu memang diperoleh dengan pengorbanan harta dan nyawa. Ternyata juga, mempertahankan kemerdekaan itu harus dengan perang dan perjuangan tak kenal lelah dan tak kenal waktu”

“Padang sebenarnya sudah ibarat lautan api selama perang kemerdekaan. Seperti selama bulan Desember 1945 saja telah terjadi juga peristiwa penting, seperti dicegatnya pasukan Sekutu di Bukit Putuih dan Batuang Taba; Sekutu menyerang markas pejuang Djamaluddin Abdullah di Ampalu; dan pembakaran yang didahului dengan perampasan Toko Eng Djoe Bie di Balai Baru Kampung Jao, karena toko itu diduga kuat mensuplai kebutuhan tentara NICA. Jadi dari Agustus sampai akhir 1945 adalah masa-masa penempaan jati diri RI dan awal kesulitan Sekutu di Kota Padang dan sekitarnya”

“Memasuki tahun 1946, ternyata intensitas mempertahankan kemerdekaan dan ambisi Belanda semakin tinggi. Dua kepentingan yang jelas tidak sama bertemu dalam satu titik yang mengorbankan harta dan jiwa”

“Awal 1946, tepatnya tanggal 5 Januari, tentara Sekutu melakukan penggrebekan atau razia terhadap Kantor Polisi RI. Ini sebenarnya adalah tindakan yang melanggar aturan dinegara yang sedang dalam masa transisi. Pihak kepolisian dinilai oleh Sekutu tidak bisa menjaga keamanan kota karena terjadinya penembakan, penyergapan dan pembunuhan diwilayah Kota Padang dan sekitarnya. Tindakan ini jelas sekali menyinggung aparat pemerintah dan kepolisian. Pemuda pejuang yang masih bersembunyi di dalam kota maupun di luar kota menjadi geram. Sebagai balasannya tanggal 14 Januari 1946 Markas Besar Sekutu di eks Balaikota sekarang digempur pada tengah malam. Serangan itu berlangsung sebentar karena para pejuang segera mengundurkan diri, tapi besoknya Sekutu secara frontal langsung menghancurkan kantor Perusahaan Pasar

Padang dan beberapa toko sekitarnya”

“Lima hari kemudian, 20 Januari 1946, jeep yang lewat di Jalan Proklamasi sekarang ditembaki oleh beberapa pemuda. Peristiwa ini meluas karena Sekutu mendatangkan bantuannya dari markas rantingnya di Gantiang, Alang Laweh dan Simpang Haru. Dalam kontak senjata korban jatuh dipihak pemuda. Besoknya 21 Januari Rimbo Kaluang digempur oleh pejuang Pasukan Harimau Kuranji. Pertempuran itu berlangsung selama lima jam dari pukul 24.00—05.00 Wib. Sasaran pasukan ini adalah gudang senjata. Operasi ini pembuktian kematangan Ahmad Husein dalam mengatur strategi perangnya. Penyerangan dilakukan dari segala arah. Sekutu selama lima jam tidak berkutik karena serangan ini mendadak dan tidak pernah mendapat kabar dari mata-matanya yang tersebar di Kota Padang. Ahmad Husein memimpin langsung pertempuran ini dan melibatkan seluruh anggota pasukannya yang telah dilatih sebelumnya dan dibantu oleh penduduk yang ingin bertempur”

“Gempuran terhadap Sekutu tidak pernah habis, delapan hari kemudian terjadi lagi kontak senjata di Jalan Benteng atau Jl. Bgd. Aziz Chan sekarang. Berturut-turut kemudian posisi Sekutu dan Belanda tidak aman walaupun mereka sudah dipersenjatai serba canggih, seperti serangan terhadap pasukan Sekutu di Jembatan Ulak Karang (Februari 1946), pos tentara di Lapangan Udara Tabing digempur serentak (25 Maret 1946), Sekutu diserang tengah malam di Subarang Padang (April 1946), pencegahan pasukan Sekutu yang membawa kebutuhan makanan dari Bukittinggi terjadi Pasar Usang oleh SPO (Singa Pasar Oesang), penyerangan Lapangan Udara Tabing oleh pasukan dari front utara. Sedangkan balasan dari pihak sekutu lebih banyak dilakukan pada siang hari. Seperti sapu bersih Kampung Sebelah, Berok dan Muaro Padang tanggal 9 April 1946 sebab sehari sebelumnya perahu boot Sekutu dijarah oleh pemuda. Didalam boot itu terdapat banyak senjata”

Tentara Sekutu memang kewalahan jika mendapat serangan pada malam hari disebabkan tidak mengetahui betul seluk beluk dan jalan-jalan kecil atau jalur yang terhubung langsung dengan posisi pertahanannya baik dikota maupun luar kota. Untuk mengurangi

resiko yang lebih besar maka Sekutu menerapkan aturan jam malam mulai tanggal 3 Juni 1946. Dampaknya mulai terasa. Serangan malam hari berkurang. Tapi itu hanya berlaku sebentar. Para pejuang tidak memperdulikan jam malam tersebut. Justru Sekutu dan Belanda semakin sering mendapat gangguan serangan sporadis”

“Jadi kalau kalian ingin mengetahui keseluruhan perjuangan di Kota Padang ini, saya rasa tidak cukup dua atau tiga hari” ujar Pak Adi menyandarkan dirinya.

Tidak ada yang bisa dikatakan oleh Arman, begitu juga yang lainnya. Sementara matahari semakin mengurangi teriknya. Bayang-bayang atap bangunan kantor ini semakin memanjang ke arah timur.

“Carilah waktu yang tepat, atau kalian agendakan kapan akan ke sini lagi” kata Pak Adi.

Arman yang masih termenung seketika melihat tulisan belakang baju Doni. Ada rasa risih, malu membayangkan diwajahnya. Ternyata sungguh berat makna tulisan itu. Tidak akan sanggup ia membawa atau memakai baju ini nantinya.

Pak Adi tersenyum melihat gelagat Arman tersebut.

“Tidak perlu gelisah begitu ... justru kalian seharusnya bangga karena bisa mengetahui apa yang tidak diketahui orang lain. Jangan lupakan sejarah itu memang maknanya sangat dalam”

“Tapi ... apa kami tidak mengganggu kesibukan Bapak nantinya jika kami sering datang ke sini ?” tanya Arman.

“O .. tidak. Kenapa harus takut terganggu. Justru saya merasa gembira dan berbesar hati. Beruntung kalian sejak sekarang ingin tahu sejarah kota ini. Kapan perlu kalian orbitkan setiap nilai perjuangan di kota ini, agar orang lain mengetahui bahwa Padang ini memang kota perjuangan”

“Jangan hanya mengetahui sejarah daerah lain seperti media-media saat ini, lalu kita menganggap daerah kita tidak punya cerita”

“Saatnya nanti saya akan sampaikan kisah heroik dibalik tugu-tugu yang ada di Padang ini. Saya janji. Asalkan kalian dengan sungguh hati ingin mengetahuinya” Kata Pak lalu berdiri meluruskan punggungnya.

Arman pun mengambil kesempatan itu.

teman-temannya dipersilahkan masuk dan mengambil tempat duduk. Ruangan ini penuh dengan foto-foto lama Kota Padang. Sebuah meja ditengah ruangan itu penuh dengan buku-buku sejarah, tersusun rapi. Beberapa kertas yang sudah menguning karena lapuk dan sepertinya sudah tua, terlihat dari angka tahunnya yang sudah silam, dibungkus rapi dan terletak dimeja terpisah dari buku-buku tadi.

Ruangan itu sepi, hanya ada si Bapak yang sudah duduk terlebih dulu. Arman mengambil tempat berseberangan di depannya, menyusul Doni, Bobi dan Ali. Dewi masih melihat-lihat foto-foto yang dipajang.

“Ini ruangan apa, Pak ?” tanya Ali.

“Banyak foto-fotonya, ini semua tentang Kota Padang ya Pak?” Tanya Doni kemudian.

“Ya, ini semua Kota Padang. Ruangan ini adalah galeri, yang memajang beberapa dokumen tentang sejarah kota ini.” Kata si Bapak sambil duduk sedikit menyandar.

“Saya tertarik dengan tulisan di belakang baju kalian, “Jangan lupakan sejarah.” Itu sebabnya saya keluar menyapa kalian.”

“Ya, kami berlima memang belajar menyukai dan mencintai sejarah,” kata Arman. Yang lain sepertinya tersipu begitu mendapat perhatian dari Bapak ini.

“Maaf Pak. Sebelumnya perkenalkan dulu, saya Arman, yang ini Doni, Ali, Bobi, dan Dewi,” kata Arman memperkenalkan diri setelah Dewi mengambil tempat duduk.

“Nama Bapak, siapa ?” tanya Dewi.

“Saya, Adi.” kata si bapak memperkenalkan dirinya sambil menyalami mereka satu per satu.

“Bapak siapa ya? Sepertinya Bapak mengetahui sejarah tugu tadi ?” Tanya Ali pelan.

“Ah ..., tidak perlu tahu siapa saya,” kata Pak Adi.

“Saya sama dengan kalian, yang punya kepedulian akan sejarah. Saya bangga dengan ide kalian yang berani membuat tulisan seperti di baju kalian itu. Jarang ada anak-anak seusia kalian yang ingin tahu dengan sejarah kotanya sendiri.”

“Ya Pak. Kami memang masih dalam tahap belajar,” kata Arman.

“Belajar untuk mengetahui Pak,” tambah Doni.

“Bagus. Sejarah adalah identitas. Sejarah itu rekam jejak sehingga kita bisa seperti sekarang. Tanpa sejarah kita belum tentu bisa seperti saat ini. Betul kan?” Sambung Pak Adi kemudian. Mereka mengangguk serentak.

“Dari mana kalian tahu tulisan jangan lupakan sejarah itu?” Tanya Pak Adi.

“Saya baca di internet, Pak. Itu kan ucapan dari Presiden Soekarno,” jawab Arman seketika.

“Betul, itu adalah ucapan Presiden Soekarno yang terakhir dalam pidatonya di ulang tahun RI tahun 1966. Kalimat tepatnya adalah ‘Jangan Sekali-kali Meninggalkan Sejarah,’ dan kemudian disingkat dengan jasmerah,” kata Pak Adi mantap.

“O ya Pak, tentang tugu yang di depan tadi, bagaimana sejarahnya, Pak?” Tanya Arman memotong seketika.

“Ya, nanti kita akan sampai ke sana”

“Maaf Pak,” kata Arman sedikit menyesal memotong pembicaraan Pak Adi.

“Tidak apa.... Tahukah kalian berapa banyak tugu yang ada di Kota Padang ini?”

Sejenak mereka diam. Sama-sama mencoba menghitung dengan gerak bibir masing-masing.

“Empat, Pak,” jawab Ali

“Tujuh Pak,” jawab Bobi, entah menebak atau memang pasti.

“Lima Pak,” jawab Doni.

“Yang pasti, lebih dari dari satu,” jawab Deni sambil tersenyum.

“Arman ?” Tanya Pak Adi melihat Arman yang masih menghitung sendiri.

Arman diam, tidak memberikan jawaban. Meskipun dia menjawab, dia ragu dengan jawabannya sendiri.

“Semunya betul. Ada lebih dari satu tugu yang melambangkan perjuangan di kota ini. Lebih kurang sebanyak 16 tugu,” kata Pak Adi.

“Nah coba bayangkan, jika tugu-tugu itu tersebar di kota ini.

Setiap kita pasti pernah melihatnya. Coba ambil kesimpulannya,” tantang Pak Adi.

Tak ada yang bisa menjawabnya. Semua diam. Arman yang selalu punya ide dan hampir selalu bisa menjawab diantara mereka, kali ini mati akal, tidak berdaya untuk menyampaikan pendapatnya.

“Itu tandanya kota ini adalah kota perjuangan,” kata Pak Adi memecahkan kebuntuan mereka.

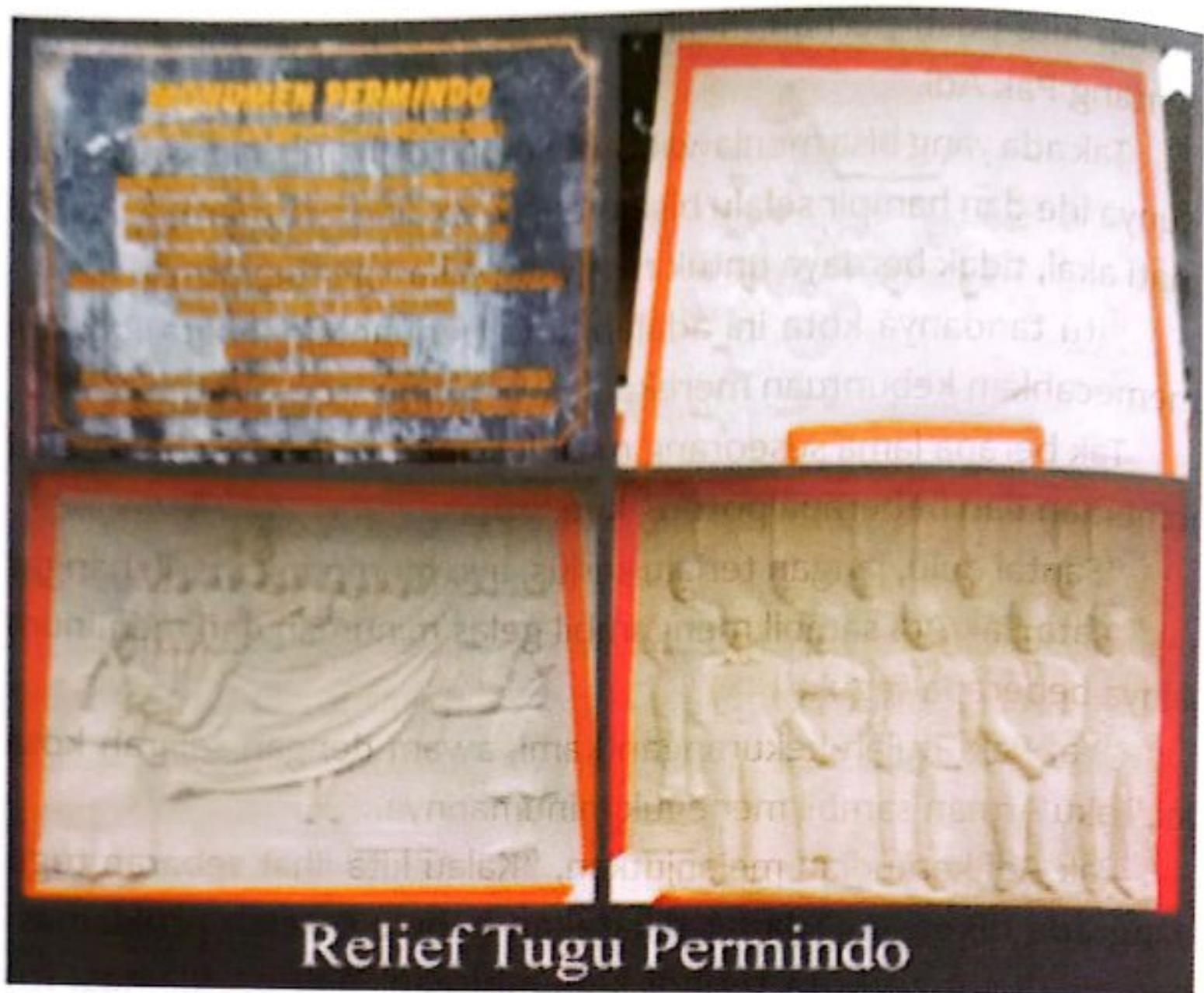
Tak berapa lama seseorang masuk sambil membawa baki berisi minuman dan beberapa potong kue.

“Santai dulu, jangan terlalu serius, ayo mumpung masih hangat” Kata Pak Adi sambil mengambil gelas minuman dan meminum isinya beberapa teguk.

“Ya, Pak. Itulah kekurangan kami, awam dengan sejarah kota ini,” aku Arman sambil meneguk minumannya.

Pak Adi kemudian melanjutkan, “Kalau kita lihat sebaran tugu yang ada dikota ini, dapat dikatakan bahwa setelah proklamasi hampir di setiap kota terjadi kegembiraan, dan proklamasi itu ternyata harus diperjuangkan kembali ketika Belanda yang membonceng Sekutu ingin mengulang kembali menjajah Indonesia”





“Lalu bagaimana dengan Tugu Permindo, Pak Adi,” tanya Arman yang mulai merasa akrab dengan Pak Adi walaupun baru bertemu.

“Nah, itu sisi diwaktu yang lain tapi masih dalam suasana perang kemerdekaan”

“Dan ceritanya panjang. Saya harap kalian tidak bosan mendengarkannya” Kemudian Pak Adi menanyakan kesediaan Arman dan teman-temannya.

“Oh, tidak Bapak, justru itu lah maksud kami sengaja ingin melihat tugu tersebut dari dekat” sergah Dewi.

“Boleh kami merekam pembicaraan Bapak nanti, Pak” tanya Doni yang dianggukan oleh Pak Adi.

Sambil memperbaiki posisi duduknya, Pak Adi kemudian melanjutkan pembicaraannya, “Tugu ini dibangun pada tahun 1986, disusul dengan pemberian nama Jalan Permindo di kawasan Pasar Raya Padang berdasarkan SK Walikotamadya Kepala Daerah Tingkat II Padang No. 188.45.2.07/SK-Sek/86 Tanggal 14 Juli 1946 tentang Pembentukan Penertiban Pemberian Nama-Nama Jalan Dalam

Daerah Kotamadya Padang.”

“Permindo adalah wujud partisipasi perjuangan di Kota Padang periode 1945-1950. Perang mempertahankan kemerdekaan tidak selalu harus dengan adu senjata dan gerilya. Tentara Sekutu termasuk Belanda didalamnya boleh saja unggul peralatan perangnya dan diatas kertas dianggap bisa menguasai setiap daerah, tapi aspirasi yang lahir dari kesadaran berbangsa dan bertanah air adalah sesuatu yang mustahil dapat dimusnahkan oleh kekuatan militer Belanda”

“Rencana pendirian Permindo tercetus pada bulan Maret 1949 hasil pertemuan Zaini Arifin Usman, Marah Syafei Shahab, dan Enggak Bahauddin di depan Los Labuang dekat Jalan Permindo sekarang. Padang saat itu situasi berangsur pulih setelah agresi militer Belanda ke-2 (19 Desember 1948). Ketiga orang ini menyadari bahwa sektor pendidikan harus segera dipulihkan. Bahauddin berpendapat bahwa sekolah-sekolah yang ada saat ini adalah sekolahnya Belanda karena menggunakan bahasa Belanda sebagai bahasa pengantar, dan ini tidak sesuai dengan aspirasi kaum republiken. Sehingga perlu didirikan sebuah sekolah bercirikan republik, menghimbau kembali agar para pejuang pelajar dan rakyat yang berada diluar kota karena mengungsi atau yang berada di dalam kota agar kembali sekolah”

Arman tidak berkedip matanya memandangi Pak Adi yang sedang memberikan keterangan. Sekali-sekali ia melihat ke HP nya yang dalam posisi rekam. Sedangkan yang lain terlihat mencatat agar tidak ada terlupakan.

“Untuk mewujudkan keinginannya Bahauddin dan dua temannya tadi melihat ada sebuah gedung bekas sekolah Normal Islam Pendidikan Guru Agama Islam (PGAI) di Jati. Bangunan itu masih kosong dan terbengkalai akibat perang kemerdekaan. Saat itu juga tercetus ide akan mendirikan sekolah setingkat SMP dan SMA dan secara spontan pula menamakannya Perguruan Menengah Indonesia atau PERMINDO”

“Ide pendirian PERMINDO ini disampaikan kepada H. Wahab Amin, sekretaris PGAI. Menurut H. Wahab Amin untuk mendirikannya dibutuhkan biaya terutama untuk perbaikan gedung dan kelengkapan setiap kelas. Persoalan ini berlanjut dengan CB.

Tampubolon seorang pedagang republikan yang juga sahabatnya alm. Bgd. Aziz Chan. Sejak itu semakin rutin pertemuan-pertemuan untuk persiapan pendirian PERMINDO. Pada akhir Maret 1949, Tampubolon menyampaikan rencana ini kepada anaknya Manggara Tambupolon (pernah sebagai anggota DPR), Azwar Anas (mantan Gubernur Sumbar) dan Ali Zen (pegawai suatu bank). Awal April 1949 pertemuan semakin menemukan arahnya setelah bertemu dengan Abd. Madjid, H. Ja'far, H. Zainin, tokoh ninik mamak seperti Rusad Dt. Perpatih Baringek, Harun Al Rasyid dan Ahmad Burhanuddin (Javasche Bank)”

“Bagaimana dengan masyarakat waktu itu, Pak” tanya Arman.

Seperti tidak menanggapi, Pak Adi terus melanjutkan “Sampai akhir April 1949 Tampubolon bersama Marah Syafei Sahab, Zaini Arifin Usman dan Enggak Bahauddin berkeling kota dan sampai keluar kota untuk mencari bangku-bangku sekolah yang tidak terpakai. Mereka juga memperoleh beberapa bangku yang diberikan Cuma-suma oleh masyarakat. Bantuan seperti ini menunjukkan bahwa penduduk yang memberikan bantuan terutama dari luar kota masih memiliki kepedulian terhadap pendidikan dan berjiwa republikan. Namun karena lebih kurang 10 kelas yang akan diperbaiki, maka dirasa perlu pekerjaan borongan untuk pembuatan bangku, perbaikan gedung seperti atap, jendela, pintu dan pengecatan dinding, karena bangunan ini sudah lebih dari tiga setengah tahun ditinggal mengungsi”

“Pekerjaan pembuatan bangku dikerjakan oleh Meizar (Lenggang) orang tua dari salah seorang pelajar PERMINDO” kata Pak Adi sambil mengambil minuman didepannya.

“Pada hari Senen, tanggal 2 Mei 1949, bertepatan dengan peringatan Hari Pendidikan Nasional, Gedung PERMINDO di Jati resmi dibuka, dan sekaligus membuka pendaftaran untuk pelajar baru. Jumlah kelas yang tersedia waktu pendirian itu adalah sebanyak 10 ruang, yang digunakan untuk kelas I (2 kelas), kelas II (3 kelas), Kelas III (2 kelas), Kelas IV (2 kelas), Kelas V (1 kelas), dan kelas VI (belum ada kelas). Sampai awal Juni 1949, jumlah pelajarnya sudah mencapai 100 pelajar dan setiap harinya selalu bertambah dimana sampai akhir

Juni bertambah sebanyak 300 orang pelajar. Dan Pada akhir Juli 1949 PERMINDO mengadakan ujian naik kelas yang menandakan masuknya tahun ajaran baru pada awal Agustus 1949”

“Proses belajar mengajar setiap kelas berlangsung dalam suasana kebangsaan. Kenangan selama agresi dan penjajahan Belanda, bahkan jauh kebelakangnya pada masa sebelum dan sesudah datangnya Jepang, tentu masih membekas dan sulit untuk dilupakan. Justru kesamaan itulah yang menyebabkan suasana belajar selalu diiringi dengan semangat juang dan semangat untuk menghapus penjajahan dari muka bumi. Agresi Belanda kedua baru beberapa bulan berlalu namun kondisi Kota Padang belum pulih sepenuhnya karena tentara dan para pegawai Belanda masih menjalankan aktivitas kependudukannya. PERMINDO bagi mereka dianggap sebagai gerakan baru yang mungkin akan menimbulkan kesulitan baru. Untuk mengatasi tidak terjadinya tindakan-tindakan Belanda yang dapat mengganggu PERMINDO, seorang guru biasa bernama Nurdjana Soetardjo yang pandai berbahasa Belanda “menyusup” ke dalam tangsi militer Belanda. Dalam penyusupannya itu Nurdjana mengajarkan Bahasa Indonesia dan perlahan menyampaikan sejarah perjuangan kemerdekaan Indonesia. Sehingga akhirnya para tentara Belanda itu merasa segan untuk mengganggu aktivitas PERMINDO”

“Lalu bagaimana posisi PERMINDO waktu perang Pak, bukannya tahun 1949 itu kita masih dalam suasana perang” tanya Arman lagi membuat Pak Adi tersenyum.

“Ya, keberadaan PERMINDO di Kota Padang ditanggapi penguasa Belanda dengan sikap tidak pasti. Pendirian perguruan ini memang tidak memenuhi peraturan-peraturan Kolonial Belanda. Belanda sendiri tidak bisa berbuat banyak atau dapat melakukan tindakan-tindakan militer seperti sebelum agresi ke-2. Belanda sudah banyak mendapat tekanan di tingkat internasional akibat aksinya tersebut, yang disusul dengan perjanjian Roem-Royen serta pengembalian pemimpin republik (Soekarno-Hatta) ke Yogyakarta. Belanda tidak senang dengan sesuatu yang sifatnya nasionalis. Belanda berusaha memaksakan kehendaknya, seperti gagasan etnis

terbentuknya Negara Minangkabau atau disebut juga Negara Istimewa Sumatera Barat (NISBAR) melalui pembentukan Balai Pemusyawaratan Sementara (BPS), yang anggotanya oleh Belanda sengaja diambil dari para tokoh atau ninik mamak yang dianggap berpihak kepada Belanda. Persoalan lain yang dihadapi PERMINDO adalah masih adanya rakyat yang berpihak kepada Belanda karena janji-janji, atau golongan etnis yang terang-terangan masih pro Belanda”

“Nah, dalam memanfaatkan momentum Perjanjian Roem-Royen (7 Mei 1949), maka para guru dan pelajar PERMINDO yang umumnya adalah pelajar-pelajar pejuang dan bekas Tentara Pelajar merencanakan melakukan aksi turun ke jalan. Persiapan pun dilaksanakan. Beberapa orang tokoh PERMINDO berkumpul, turut juga hadir Syafei Sulin, Norman Munaf, Anwar AS., Idrian Idroes, Edwar Idroes, Syafei Noerdin, dan Muchtar. Semuanya dari unsur TNI. Pelaksanaan pawai berdasarkan hasil pertemuan itu akan dilangsungkan antara tanggal 3 dan 6 Juni 1949. Permohonan izin kepada penguasa Belanda melalui kepolisian Kota Padang adalah akan mengadakan kegiatan wisata sekolah (*school excursie*) ke Pantai Air Manis, sebuah kampung nelayan yang terletak lebih kurang 4 km arah selatan Kota Padang. Sebenarnya pelaksanaan pawai ini adalah untuk melakukan tekanan-tekanan psikologis kepada golongan etnis dan rakyat yang masih berpihak kepada Belanda”

“Akhirnya tanggal 4 Juni 1949 pawai itu pun dilaksanakan. Peserta pawai jumlahnya sebanyak 100 orang pelajar PERMINDO yang dipimpin langsung oleh Direktur PERMINDO, Ir. AHO. Tambunan dan didampingi oleh beberapa orang guru. Barisan pawai melintas di jalan-jalan raya sambil menyanyikan lagu perjuangan diantaranya lagu “Barisan Jalan Kaki”, “Dari Barat Sampai ke Timur”, dan “Yang Mulia Soekarno”. Ramai orang melihat pawai tersebut termasuk beberapa orang Cina. Mereka terkesan karena tidak melihat adanya poster atau bendera layaknya barisan pawai itu selain nyanyian perjuangan. Namun ketika melewati jalan Pasar Raya Padang, beberapa orang pemuda bersorak-sorak meneriakan pekikan “Merdeka ... Merdeka” yang dibalas oleh peserta pawai dengan

“Tetap Merdeka”. Kejadian itu sangat menjengkelkan polisi NICA (*Netherlands Indies Civil Administration*) dan Nefis yang memang selalu mengawal barisan pawai tersebut, dan lalu mencari pemuda yang berteriak tersebut. Namun mereka telah menghilang diantara kerumuan penonton”

Tiba-tiba Ali mengajukan pertanyaan yang terduga sama sekali, sehingga membuat yang lain tercengang “Tahun 1949 itu kan ada bulan Agustusnya Pak, bagaimana sikap PERMINDO saat itu, Pak”

“Betul sekali”

“Tiga minggu sebelum tanggal 17 Agustus, beberapa orang pelajar PERMINDO telah membentuk panitia dan menyampaikan permohonan izin kepada Direktur PERMINDO. Seketika timbul kecemasan karena takut akan keselamatan jiwa jika perayaan itu diadakan. Namun karena semangat republikan yang tinggi, izin akhirnya diberikan. Rencana perayaan HUT RI ke-IV dilaksanakan di halaman PERMINDO yang akan diikuti oleh pelajar, guru dan beberapa orang undangan saja. Permohonan izin yang disampaikan kepada *Controluer* ternyata tidak seketika diberikan. Tapi berkat kesabaran dan mampu menahan emosi izin itu akhirnya permohonan dikabulkan dengan syarat perayaan dilakukan di halaman Sekolah PERMINDO. Ditambah lagi dengan rekomendasi persetujuan Nefis yang memberikan pertimbangan bahwa tidak berapa lama masa gencatan senjata akan segera dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 1949. Walaupun kenyataannya pada saat perayaan berlangsung militer Belanda tetap saja mengintimidasi dengan mengerahkan mobil panser ke tempat perayaan. Sebenarnya para pelajar PERMINDO yang menggagas acara ini tetap akan melaksanakannya walaupun tidak mendapat izin, apalagi perayaan ini jauh sebelumnya telah disebarluaskan sampai ke luar kota”

“Peringatan yang ditunggu itu terlaksana pada pukul 10.00 Wib tanggal 17 Agustus 1949. Hadir juga para tokoh ninik mamak. Inilah perayaan HUT RI terbesar yang dilaksanakan dalam masa kependudukan Belanda. Berkat kerja keras seksi Humas PERMINDO maka berduyun-duyunlah masyarakat Kota Padang dan dari luar kota untuk menyaksikan penaikan Sangsaka Merah Putih dan ingin ikut

serta menyanyikan Lagu Kebangsaan Indonesia Raya. Seketika terlihat ribuan orang yang mebludak sampai ke luar pagar dan memenuhi lapangan sepakbola yang berada didepan bangunan PERMINDO (PGAI) itu. Corong pengeras suara semakin menyemarakkan upacara tersebut. Polisi militer Belanda dan kendaraan pansernya yang siap sedia melakukan pengawalan tapi sesungguhnya adalah intimidasi agar masyarakat membubarkan diri. Mereka bukan mengawal yang sesungguhnya karena formasi yang mereka buat adalah formasi siap tembak. Suasana semakin mencekam ketika tersiar kabar bahwa salah seorang pelajar PERMINDO, Adlin Yakub, dijemput Polisi NICA ketengah upacara dan ditahan semalam dipenjara. Adlin Yakub dituduh telah membangkang karena menaikan bendera merah putih didepan rumahnya di Jalan Terendam 17 sebelum berangkat ke gedung PERMINDO”

“Pembacaan teks proklamasi dibawakan oleh Zainal Zein, pemegang naskah Yasmehni Yazir dan Dewi. Pada saat penaikan Sangsaka Merah Putih yang diiringi lagu Indonesia Raya secara bersama-sama termasuk masyarakat yang berada di luar, panser Belanda mencoba membubarkan masyarakat diluar pagar tersebut sehingga membuat masyarakat terdesak. Desakan panser itu merobohkan pagar seng pembatas sehingga berbunyi keras. Untunglah tidak terjadi kepanikan. Justru Belanda yang terpaksa menarik pasukan dan pansernya mengingat mereka telah melakukan kesalahan karena dalam situasi gencatan senjata. Sebelum acara selesai panser Belanda dan pasukannya telah pergi dan PERMINDO menyatu dengan masyarakat yang semakin menambah hikmatnya upacara. Acara penaikan pembacaan teks proklamasi dan penaikan bendera merah putih ditutup dengan pembacaan doa yang dipimpin oleh Ismael Ibrahim. Acara lalu dilanjutkan dengan menyanyikan lagu-lagu perjuangan seperti 17 Agustus dan Indonesia Subur”

Dewi yang disebut dalam cerita Pak Adi merona wajahnya tanda senang, karena namanya ternyata bagian dari perjuangan di kota ini. Pak Adi pun melanjutkan penjelasannya “Pada pukul 18.00 Wib dilakukan penurunan Sangsaka Merah Putih. Upacara ini dilaksanakan sendiri oleh pelajar PERMINDO. Perayaan terus berlangsung sampai

pukul 22.00 yang diisi dengan acara malam kesenian”

“Wah Hebat Pak. Sungguh hebat sejarah kota ini” kata Bobi yang sedari tadi hanya diam mendengarkan.

“Lalu tugu yang lain, bagaimana Pak? Tanya Doni. “Tadi kan Bapak bilang ada lebih kurang 16 tugu”

“Bisa bermalam kalian disini kalau akan mendengarkannya”

“Setiap tugu punya sejarah panjang, dan tidak bisa disingkat begitu saja. Perjuangan itu sebuah proses” kata Pak Adi. “Atau, coba kalian sebutkan satu atau dua lagi tugu di kota ini yang pernah kalian lihat”

“Itu, yang di Simpang Haru, Pak” potong Dewi.

“Itu namanya Tugu Padang Area, bukan Tugu Tigo Tungku Sajarangan seperti yang pernah saya lihat di internet. Jangan karena ada relief apinya yang bergelora lalu disebut tugu yang demikian” kata Pak Adi seakan protes karena pemberitaan *online* Yng tidak tepat.

“Baik, tapi kita selesaikan dulu PERMINDO ini”

“Beberapa hari setelah penyerahan kekuasaan (27 Desember 1949), Pemerintah RI melakukan berbagai perubahan pembangunan bangsa setelah sekian lama dijajah bangsa asing. Hal itu berimbas kepada PERMINDO. Pada tanggal 2 Januari 1950, PERMINDO yang terdiri dari SMP dan SMA dipindahkan dari Jati ke gedung sekolah di Jl. Jend. Sudirman sekarang, menempati dua gedung terpisah yaitu SMP 1 Padang (dulunya MULO, *Meer Uitgebreid Lager Onderwijs*) dan SMA 1 Padang (dulunya ELS, atau *Europeesche Lagere Schoo*). Serah terima PERMINDO dilakukan oleh Karim Yusuf sebagai Direktur Terakhir PERMINDO kepada Zainuddin Sutan Kerajaan, Kepala Jawatan P&K Sumatera Tengah sebagai wakil Pemerintah RI. Sejak saat itu secara tak langsung nama PERMINDO tidak pernah terdengar lagi”

“Nah, sekarang kita masuk ke Tugu Padang Area” lanjut Pak Adi.

“Simpang Haru dulunya merupakan daerah yang berbatasan langsung dengan luar Kota Padang yang dibatasi oleh aliran sungai. Dikawasan ini terdapat Stasiun Kereta Api Simpang Haru (Stasiun Padang) yang mulai dibangun tahun 1891 oleh bangsa Belanda. Disebabkan karena telah adanya peninggalan, sehingga pasukan



Belanda yang datang dengan membonceng pasukan Sekutu menjadikan setiap tempat-tempat strategis sebagai basis pertahanan atau markas mereka. Simpang Haru akhirnya menjadi saksi sejarah terjadinya perebutan wilayah, titik balik penyerangan bagi pejuang untuk dan ke dalam kota, dan saksi bahwa ditempat ini pernah diserang oleh Pasukan Belanda”

“Sejak digeledahnya kantor BPPI (Balai Penerangan Pemuda Indonesia) di Pasa Mudiak oleh pasukan Sekutu, kondisi Kota Padang semakin panas dan ibarat api dalam sekam. BPPI bagi tentara Sekutu dianggap sebagai organisasi yang menghambat tugasnya setelah Jepang kalah perang, ditambah lagi provokasi tentara Belanda yang menghendaki agar supremasinya berlaku segera di kota ini. Keberhasilan BPPI yang tanggap dengan pengibaran pertama merah putih 21 Agustus 1945 BPPI dan sebelumnya tanggal 19 Agustus 1945 organisasi ini diresmikan, telah membuat Sekutu dan Belanda geram. Bersama kaki tangannya NICA, Sekutu lebih sering bertindak kejam dan semena-mena. Akibatnya pemuda-pemuda menjadi marah dan

melakukan pembalasan. Simpang Haru pun berubah menjadi daerah yang benar-benar mengharukan dan memacu semangat juang para pejuang”

“Tanggal 4 November 1945, RAPWI (*Rescue Allied Prisoner of War dan Interneers*, organisasi bentukan Sekutu untuk penyelamatan tawanan perang dan interniran yang sebelumnya ditawan Jepang) yang menempati Asrama Stadwacht di Simpang Haru menyerbu sekolah Sekolah Teknik yang letak keduanya berdekatan. Penyerbuaan RAPWI itu terjadi saat guru dan pelajar sedang dalam proses belajar mengajar. Pendidikan menjadi bagian awal pembenahan sumberdaya manusia setelah proklamasi di Kota Padang. Kedatangan RAPWI ini ternyata disertai oleh tentara NICA Belanda. Perkelahian kedua pihak pun tak terelakkan. Korban luka berjatuhan dikedua pihak. Namun setelah datangnya tentara Sekutu perkelahian jadi tidak seimbang. Banyak korban dipihak guru dan pelajar. Dua orang guru, Royan dan Said Rasad, sampai pingsan karena dikeroyok. Tujuan penyerangan ini karena RAPWI ingin menduduki lokal-lokal di Sekolah Teknik untuk dijadikan penampungan orang-orang Belanda dan kaki tangannya yang bebas setelah ditawan sebelumnya oleh Jepang di Bangkinang. Jumlah mereka semakin banyak membanjiri Kota Padang sedangkan tempat penampungannya terbatas”

Pak Adi berhenti sejenak. Ada gelora terpancar dari gerak nafasnya. Arman melihat penuh haru. Bermacam rasa bergayut dalam benaknya melihat Pak Adi bercerita.

“Akhirnya semua lokal bisa diduduki kecuali sebuah ruangan labor karena dipenuhi oleh alat-alat praktik teknik. Pelajar-pelajar yang melihat kejadian itu membalasnya dengan serangan malam harinya. Para pelajar itu dibantu oleh pemuda dari Andalas dan Parak Gadang sekolah. Penyerangan itu tidak menimbulkan korban jiwa atau luka-luka, namun esok harinya sekolah itu dipagari dengan kawat berduri, sedangkan guru dan pelajarnya diusir paksa dibawah ancaman sangkur terhunus. Hari itu juga Sekolah Teknik Simpang Simpang Haru pindah tempat ke Jl. Belantung (Jl. Sudirman sekarang) dengan memakai bangunan di gedung Pascara Sarjana IAIN sekarang. Ketika

sedang mengangkut barang-barang sekolah itu sempat juga terjadi insiden kecil RAPWI dan NICA Belanda, sehingga seorang pelajar bernama Robinhood menderita luka arena tusukan bayonet”

“Sekolah yang telah dikuasai kemudian dijadikan asrama oleh RAPWI dan NICA Belanda. Untuk merayakan karena mendapat asrama yang baru, malam harinya mereka mengadakan pesta dansa dan minum-minum sampai mabuk. Belum habis kemarahan setelah diusir dari sekolah mereka sendiri, ditambah dengan pemandangan yang menyesakkan dada ini, suatu malam tanggal 27 November 1945, asrama itu diserang dari segala penjuru oleh pejuang dibawah pimpinan Kapten Rasjid, atau sering dipanggil Rasjid Broneng. Penyerangan dilakukan dari empat jurusan. Dari arah Pasar Simpang Haru dipimpin oleh Sersan Mayor A. Rahman (dikenal dengan panggilan Rahmad Kompong), dari arah Andalas dipimpin oleh Letnan Zubir, arah Lakuak Marapalm oleh Sersan Mayir Djamaloediin Abdullah, dan dari arah Parak Gadang oleh Letnan Satu Amran Usman”

“Serangan mendadak dan diluar dugaan itu menyebabkan orang-orang Belanda yang sedang berpesta kalang kabut dan tidak sempat mengambil senjata untuk melakukan perlawanan. Banyak korban tewas dipihak Belanda malam itu. Inilah serangan yang membuka mata tentara Inggeris yang datang keesokan harinya ketempat kejadian. Ternyata Kota Padang memang dipenuhi oleh



penduduk berdarah pejuang. Inilah perang yang sesungguhnya, ujar tentara Inggris itu”

“Mampus ...” Kata Doni.

“Dalam serangan malam itu, tentara NICA yang berhasil meloloskan diri melaporkan kepada tentara Sekutu yang bermarkas di Jalan Belantoeng dan segera menuju ke tempat kejadian. Tapi begitu sampai, tempat itu sudah mulai sepi karena para pejuang sudah menghilang mengundurkan diri. Sekutu hanya mendapati korban-korban tewas bergelimpangan”

“Ha ha ... belum tahu dia siapa orang Padang” kata Bobi penuh semangat.

“Setelah kejadian itu, Sekutu mulai memasang pagar berduri atau disebut juga Pagar Kamp. Jalan-jalan di dalam kota dipasang kawat berduri, seperti jembatan antara Pulau Aia dan Muaro Padang, jalan depan Mesjid Batipuah, simpang empat Kampung Nias, simpang tiga Belakang Pondok (depan gedung Golkar/KNPI sekarang), jalan simpang Sungai Bong (depan Mesjid Murul Iman), simpang jalan Bioskop Cinema (Bioskop Karya sekarang), simpang jalan Bundo Kanduang sekarang, simpang tiga depan Museum Adityawarman sekarang, dan beberapa tempat lainnya. Pemagaran ini menandai ditetapkan jam malam oleh Sekutu mulai pukul 18.00 Wib sampai 06.00 Wib”

“Pada tanggal 23 Maret 1946 asrama tentara Sekutu di Simpang Haru kembali digempur oleh Kapten Rajid bersama pasukannya. Penyerangan kali cukup membawa hasil yaitu tiga pucuk senjata karaben dan stenggun. Para pejuang berhasil masuk ke dalam asrama dan melemparkan granat. Banyak korban dipihak tentara Sekutu”

“Pertempuran berikutnya terjadi di sepanjang Banda Bakali Simpang Haru, atau sekitar jembatan yang memisahkan Simpang Haru dengan Andaleh sekarang. Pertempuran itu terjadi pada tanggal 7-9 Juli 1946 dan berlangsung selama 72 jam atau lebih kurang tiga hari. Mayor Ahmad Husein menyusun strategi dan memimpin langsung penyerangan ini. Pasukan dari TRI (Tentara Republik Indonesia) bersama barisan rakyat menyerang pertahanan Sekutu di Simpang Haru ini sebagai balasan atas aksi-aksi Sekutu sebelumnya

terhadap Kota Padang. Ahmad Husein menciptakan serangan bergantian dan berkelanjutan. Suatu pola yang tidak dipercayai oleh Sekutu akan ditemukannya di Kota Padang”

“Pasukan pejuang datang dari Andaleh ke satu titik yaitu markas Sekutu yang berada diseberang Banda Bakali. Kompi III/Batalyon Kuranji dipimpin oleh Letnan Satu Arif Amin membawa seksi pasukan Musa dan M. Rasjid, dan dibantu oleh Barisan Hizbullah (dibentuk tanggal 10 Oktober 1945) pimpinan Letnan Zubir. Kompi II/Batalyon Kuranji dipimpin oleh Kapten Rasjid dengan membawa pasukan seksi Bachtiar dan seksi Rahman yang dibantu oleh Barisan Lasymi (dibentuk tanggal 24 Desember 1945) pimpinan Letnan Munyar Atini. Serangan hari pertama pasukan seksi Rahan berhasil menyeberangi Banda Bakali dan masuk ke dalam kamp lalu melemparkan granat tangan”

“Hari kedua pasukan yang dipimpin Letnan Satu Arif Amin digantikan oleh barisan Hizbullah yang dipimpin oleh Kompi Letnan Satu Muchtar dan Kompi Letnan Satu Mudhar Arsyad. Begitu juga dengan pasukan dari Lakuak digantikan oleh Kompi Anwar Badu. Kembali dalam serangan ini pasukan republik berhasil masuk ke kamp Sekutu dan melemparkan granat sehingga menewaskan banyak tentara Sekutu”

“Pada hari ketiga, kompi-kompi hari pertama kembali menggantikan posisi kompi hari kedua. Dihari ketiga ini pejuang dan barisan rakyat mendapat bantuan dari Kompi Istimewa pimpinan Sidi Tjoa dan Kompi Berani Mati pimpinan Djamaloeddin Wak Ketok. Pasukan bantuan ini sesuai dengan namanya dengan berani masuk ke dalam kamp Sekutu dan melemparkan granat yang banyak menewaskan pasukan Sekutu”

“Selama tiga hari itu pasukan Sekutu hanya mampu bertahan dalam kamp saja, karena pada saat yang sama markas atau benteng pertahanan Sekutu di seluruh Kota Padang juga diserang oleh para pejuang. Sekutu di kamp Simpang Haru ini hanya bisa membalas dengan tembakan membabi buta. Tembakan mortir dan meriam mereka arahkan ke Analas, Anduriang, Parak karakah, Lubuk Bagauang, Alai dan Ampang, sehingga menyebabkan banyak rumah-

rumah penduduk yang hancur dan terbakar”

“Kalian juga mendengar kisah heroik sekitar Simpang Haru ini” tanya Pak kemudian.

“Ya ... ya Pak” serentak mereka menjawab semangat.

“Simpang Haru juga menyimpan kejadian lain dan telah jadi saksi sejarah beberapa peristiwa. Seperti ditemukaannya tewas tertembak seorang pegawai *landraad* (pengadilan) Kota Padang yang bernama Hamir Rachman pada tanggal 1 Agustus 1946. Waktu itu Hamir Rachman akan membawa istrinya Saniar Anwar (kakak Jhonny Anwar) pergi ke Lakuak untuk pemeriksaan kandungannya ke seorang dukun beranak disana. Berita kematian ini baru diketahui oleh Jhonny Anwar setelah jasad kakak iparnya ditemukan sudah membusuk di dekat Surau Banda Bakali. Tanggal 4 Agustus 1946 rumah orang tua Jhonny Anwar di Simpang Haru dibakar oleh Sekutu. Pembakaran rumah itu menurut Sekutu adalah demi pertempuran karena menghalangi pandangan pasukan Sekutu di markasnya Sekolah Teknik untuk memantau kedatangan pejuang diseberang Banda Bakali”

“Penjajahan dimana saja memang menyengsarakan dan menjadikan kita benci sama penjajah” kata Arman. Sedari tadi dia duduk memajukan badannya dan menopang dagunya dengan siku tangan diatas lutut.

“Betul ... kita harus belajar dari semua itu, bahwa penjajahan dimana saja akan melahirkan pertempuran, dan pertempuran menciptakan penindasan. Itu pasti”

“Satu lagi” Kata Pak Adi

“Kalian pernah nonton atau mendengar kata Bandung Lautan Api ?”

“Pernah Pak, saya pernah nonton filmnya di You tube, Pak” jawab Bobi spontan.

“Nah, Padang juga pernah jadi lautan api. Hanya saja kurang diketahui orang dan tidak difilmkan”

“Bagaimana pula itu peristiwanya, Pak ?” tanya Arman antusias.

“Begini ... ”

“Tidak ada satu jengkalpun tempat di Kota Padang ini yang tidak

mengalami pertempuran pada masa perang mempertahankan kemerdekaan (1945-1949). Pahit getir dan ratap tangis menghiasi setiap jengkal tanah yang dipertahankan. Gelak tawa hanya sekejap dirasakan, karena kemenangan sesaat yang diperoleh besoknya akan berganti dengan hujan peluru-peluru yang merengut nyawa. Ternyata, kemerdekaan itu memang diperoleh dengan pengorbanan harta dan nyawa. Ternyata juga, mempertahankan kemerdekaan itu harus dengan perang dan perjuangan tak kenal lelah dan tak kenal waktu”

“Padang sebenarnya sudah ibarat lautan api selama perang kemerdekaan. Seperti selama bulan Desember 1945 saja telah terjadi juga peristiwa penting, seperti dicegatnya pasukan Sekutu di Bukit Putuih dan Batuang Taba; Sekutu menyerang markas pejuang Djamaluddin Abdullah di Ampalu; dan pembakaran yang didahului dengan perampasan Toko Eng Djoe Bie di Balai Baru Kampung Jao, karena toko itu diduga kuat mensuplai kebutuhan tentara NICA. Jadi dari Agustus sampai akhir 1945 adalah masa-masa penempaan jati diri RI dan awal kesulitan Sekutu di Kota Padang dan sekitarnya”

“Memasuki tahun 1946, ternyata intensitas mempertahankan kemerdekaan dan ambisi Belanda semakin tinggi. Dua kepentingan yang jelas tidak sama bertemu dalam satu titik yang mengorbankan harta dan jiwa”

“Awal 1946, tepatnya tanggal 5 Januari, tentara Sekutu melakukan penggrebegan atau razia terhadap Kantor Polisi RI. Ini sebenarnya adalah tindakan yang melanggar aturan dinegara yang sedang dalam masa transisi. Pihak kepolisian dinilai oleh Sekutu tidak bisa menjaga keamanan kota karena terjadinya penembakan, penyergapan dan pembunuhan diwilayah Kota Padang dan sekitarnya. Tindakan ini jelas sekali menyinggung aparat pemerintah dan kepolisian. Pemuda pejuang yang masih bersembunyi di dalam kota maupun di luar kota menjadi geram. Sebagai balasannya tanggal 14 Januari 1946 Markas Besar Sekutu di eks Balaikota sekarang digempur pada tengah malam. Serangan itu berlangsung sebentar karena para pejuang segera mengundurkan diri, tapi besoknya Sekutu secara frontal langsung menghancurkan kantor Perusahaan Pasar

Padang dan beberapa toko sekitarnya”

“Lima hari kemudian, 20 Januari 1946, jeep yang lewat di Jalan Proklamasi sekarang ditembaki oleh beberapa pemuda. Peristiwa ini meluas karena Sekutu mendatangkan bantuannya dari markas rantingnya di Gantiang, Alang Laweh dan Simpang Haru. Dalam kontak senjata korban jatuh dipihak pemuda. Besoknya 21 Januari Rimbo Kaluang digempur oleh pejuang Pasukan Harimau Kuranji. Pertempuran itu berlangsung selama lima jam dari pukul 24.00—05.00 Wib. Sasaran pasukan ini adalah gudang senjata. Operasi ini pembuktian kematangan Ahmad Husein dalam mengatur strategi perangnya. Penyerangan dilakukan dari segala arah. Sekutu selama lima jam tidak berkutik karena serangan ini mendadak dan tidak pernah mendapat kabar dari mata-matanya yang tersebar di Kota Padang. Ahmad Husein memimpin langsung pertempuran ini dan melibatkan seluruh anggota pasukannya yang telah dilatih sebelumnya dan dibantu oleh penduduk yang ingin bertempur”

“Gempuran terhadap Sekutu tidak pernah habis, delapan hari kemudian terjadi lagi kontak senjata di Jalan Benteng atau Jl. Bgd. Aziz Chan sekarang. Berturut-turut kemudian posisi Sekutu dan Belanda tidak aman walaupun mereka sudah dipersenjatai serba canggih, seperti serangan terhadap pasukan Sekutu di Jembatan Ulak Karang (Februari 1946), pos tentara di Lapangan Udara Tabing digempur serentak (25 Maret 1946), Sekutu diserang tengah malam di Subarang Padang (April 1946), pencegahan pasukan Sekutu yang membawa kebutuhan makanan dari Bukittinggi terjadi Pasar Usang oleh SPO (Singa Pasar Oesang), penyerangan Lapangan Udara Tabing oleh pasukan dari front utara. Sedangkan balasan dari pihak sekutu lebih banyak dilakukan pada siang hari. Seperti sapu bersih Kampung Sebelah, Berok dan Muaro Padang tanggal 9 April 1946 sebab sehari sebelumnya perahu boot Sekutu dijarah oleh pemuda. Didalam boot itu terdapat banyak senjata”

Tentara Sekutu memang kewalahan jika mendapat serangan pada malam hari disebabkan tidak mengetahui betul seluk beluk dan jalan-jalan kecil atau jalur yang terhubungan langsung dengan posisi pertahanannya baik dikota maupun luar kota. Untuk mengurangi

resiko yang lebih besar maka Sekutu menerapkan aturan jam malam mulai tanggal 3 Juni 1946. Dampaknya mulai terasa. Serangan malam hari berkurang. Tapi itu hanya berlaku sebentar. Para pejuang tidak memperdulikan jam malam tersebut. Justru Sekutu dan Belanda semakin sering mendapat gangguan serangan sporadis”

“Jadi kalau kalian ingin mengetahui keseluruhan perjuangan di Kota Padang ini, saya rasa tidak cukup dua atau tiga hari” ujar Pak Adi menyandarkan dirinya.

Tidak ada yang bisa dikatakan oleh Arman, begitu juga yang lainnya. Sementara matahari semakin mengurangi teriknya. Bayang-bayang atap bangunan kantor ini semakin memanjang ke arah timur.

“Carilah waktu yang tepat, atau kalian agendakan kapan akan ke sini lagi” kata Pak Adi.

Arman yang masih termenung seketika melihat tulisan belakang baju Doni. Ada rasa risih, malu membayangkan diwajahnya. Ternyata sungguh berat makna tulisan itu. Tidak akan sanggup ia membawa atau memakai baju ini nantinya.

Pak Adi tersenyum melihat gelagat Arman tersebut.

“Tidak perlu gelisah begitu ... justru kalian seharusnya bangga karena bisa mengetahui apa yang tidak diketahui orang lain. Jangan lupakan sejarah itu memang maknanya sangat dalam”

“Tapi ... apa kami tidak mengganggu kesibukan Bapak nantinya jika kami sering datang ke sini ?” tanya Arman.

“O .. tidak. Kenapa harus takut terganggu. Justru saya merasa gembira dan berbesar hati. Beruntung kalian sejak sekarang ingin tahu sejarah kota ini. Kapan perlu kalian orbitkan setiap nilai perjuangan di kota ini, agar orang lain mengetahui bahwa Padang ini memang kota perjuangan”

“Jangan hanya mengetahui sejarah daerah lain seperti media-media saat ini, lalu kita menganggap daerah kita tidak punya cerita”

“Saatnya nanti saya akan sampaikan kisah heroik dibalik tugu-tugu yang ada di Padang ini. Saya janji. Asalkan kalian dengan sungguh hati ingin mengetahuinya” Kata Pak lalu berdiri meluruskan punggungnya.

Arman pun mengambil kesempatan itu.

“Kalau begitu, kami mohon pamit dulu Pak”

“Kami janji akan menemui Bapak lagi. Ternyata kami selama ini telah mengabaikan begitu saja nilai-nilai sejarah yang dibuat oleh para pejuang kita dulu. Mereka telah berkorban nyawa dan harta, sedangkan kami belum berbuat apa-apa selain hanya belajar dan mengikuti suasana kekinian” kata Arman sedikit beragumentasi.

“Tidak apa-apa, dengan sungguh-sungguh belajar dan meraih prestasi, itu sudah termasuk perjuangan mengisi kemerdekaan” kata Pak Adi sambil menjabat tangan Arman dan kawan-kawannya yang akan berpamitan.

“Padang, kota perjuangan, Pak” kata Arman setelah melepaskan jabatan tangannya.

Pak Adi tersenyum, dan mengantarkan Arman, Doni, Bobi, Ali dan Dewi sampai ke pintu.

Dalam perjalanan pulang Arman lebih banyak diam. Termasuk Doni, Bobi, Ali dan Dewi tidak ada mengeluarkan sepatah kata pun. Seperti ada kesan yang terasa tapi tidak bisa disampaikan dengan kata-kata.

“Kita harus menyusun rencana nanti, Man” kata Ali memecahkan kesunyian mereka.

“Ya, kita harus ke sana lagi. Banyak yang belum kita ketahui jika memang tidak ingin melupakan sejarah” kata Doni mantap. Sedangkan Dewi dan Bobi lebih memilih diam tidak menanggapi pendapat Doni. Dan diam itu berlanjut begitu sampai di rumah mereka masing-masing.

Dewi baru sampai di rumahnya, didapatinya papanya sedang duduk diteras dengan segelas kopi dan sebatang rokok yang menyala ditangannya.

“Assallammualikum”

“Walaikumussallam” Jawab papa Dewi sambil mendongak melihat siapa yang datang. Setelah mencium tangan papanya Dewi masuk ke dalam rumah.

“Ep ... tunggu dulu, main masuk saja” kata papa melihat kearah Dewi.

“Kok sore begini baru pulang ... besok kan sekolah” Sedikit agak

kesal nada itu terdengar.

“Dewi habis melihat Tugu Permino yang di dekat pasar, Pa”

“Memangnya ada apa dengan patung itu, roboh?” Tanya papa Dewi seketika.

“Tidak Pa... Dewi sama teman-teman bertemu dengan seorang laki-laki, yang ternyata dia mengetahui betul sejarah tugu itu Pa” kata Dewi menjelaskan agar papanya tidak terlalu kesal. Sore memang sebentar lagi akan menjadi malam. Inilah yang menyebabkan papanya agak kesal.

“Lalu kami diajaknya ke ruangan kerjanya ... yang ternyata diruangan ini banyak foto-foto lama tentang Kota Padang ... kepada kami pun dijelaskan nilai-nilai sejarah dari tugu itu”

“Bahkan kami diharapkan oleh Bapak itu agar datang lagi, karena banyak peristiwa-peristiwa sejarah yang belum disampaikan kepada kami Begitu Pa” Sambung Dewi.

Seketika wajah kesal papa Dewi hilang, dan balik bertanya “Apa Bapak itu laki-laki ?”

“Iya Eh ... jelas laki-laki dong Pa”

“Eh, maksud Papa, apa pria itu agak kurusan dan agak tinggi” Kata Papa Dewi gagap karena tahu kesalahannya.

“Iya ... Papa kok tahu” Tanya Dewi.

“Ya tahu lah Pak Adi kan”

“Dari mana Papa Tahu ?” tanya Dewi penasaran.

“Cari tahu sendiri ... tuh kan *android* ditangan Dewi, cari sana sampai ketemu” jawab Papa semakin membuat Dewi penasaran.

“Siapa Bapak itu, Pa”

“Cari sendiri dong, kepo ah” kata Papa Dewi sedikit tertawa dan langsung berdiri masuk ke dalam rumah.

“Papa ... Papa ...!?” Kata Dewi setengah penasaran dan harus ditelannya karena Adzan Magrib mengharuskannya untuk segera menuntaskan kewajibannya.

Baik. Ia akan utak-atik dan lacak melalui *facebook*, *instagram*, atau informasi lainnya di *internet* tentang Pak Adi. Sebab bagaimana pun juga, Pak Adi telah membukakan matanya bahwa sejarah itu tidak pantas untuk dilupakan Budi Saputra. ***

PERCAKAPAN DI RUMAH GADANG

Budi Saputra



Budi Saputra. Lahir di Padang, 20 April 1990. Alumnus STKIP PGRI Sumatera Barat. Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia. Sejak 2008, ia aktif menulis cerpen, puisi, esai, feature, dan resensi. Tulisan-tulisannya dimuat di *Haluan, Singgalang, Padang Ekspres, Haluan Riau, Majalah Sabili, Jurnal Bogor, Lampung Post, Suara Pembaruan, Tabloid Kampus Medika, Suara Merdeka, Radar Surabaya, Jurnal Nasional, Indo Pos, Batam Pos, Lombok Post, Kompas*. Diundang pada *Ubud Writers and Readers Festival 2012* di Bali, Pertemuan Penyair Nusantara (PPN) 5 Palembang (2011), dan PPN 6 di Jambi (2012). Buku puisi tunggalnya berjudul *Dalam Timbunan Matahari* (2016).

Alamat : Jalan Alai Timur No. 25, Kecamatan Padang Utara Kota Padang (25139) No. HP : 085376744476 Email : labirinjiwa20@gmail.com
Instagram : [saputra_budi20](https://www.instagram.com/saputra_budi20) No KTP : 1371042004900007



REPUBLIKA

Begitulah yang dialami Buyung pada siang itu. Ia baru menyadari bahwa rumah nenek dibuat pada tahun 1927. Rumah panggung atau disebut rumah gadang itu ternyata berusia cukup tua. Semua bermula dari pohon alpukat yang tumbuh subur di halaman rumah gadang. Ia yang baru saja sampai di rumah nenek untuk berlibur, begitu tertarik dengan buah alpukat yang ranum saat itu. Dengan pohon yang ranum dan bercabang-cabang, sehingga salah satu cabangnya menjulur ke atap rumah yang terlihat usang itu.

Begitu melihat buah alpukat yang menjulur ke atap rumah gadang, Buyung serta merta langsung memanjat pohon yang telah berusia puluhan tahun itu. Tidak susah bagi Buyung untuk memanjat. Sebab sejak kecil, ia telah terbiasa memanjat pohon yang tumbuh condong ke kanan itu. Pada saat itu, pohon alpukat itu belum terlalu ranum dan memiliki banyak cabang. Tapi lihatlah sekarang. Dengan cabang yang kuat menjulur ke arah atap rumah gadang, membuat Buyung ingin segera miniti cabang itu.

Namun sebelum meniti cabang itu, seketika ada sedikit keraguan dalam hati Buyung. Ia ingat, bahwa di atas atap atau di atas plafon rumah, sering kali musang berkeliaran saat malam hari. Walau tak terlalu buas, Buyung tetap saja hati-hati dengan hewan yang aktif pada malam hari itu.

Buyung akhirnya memutuskan meniti cabang itu sambil berpegangan pada dahan pohon. Dan begitu tiba di ujung, mata Buyung tidak langsung menuju ke arah buah alpukat itu, melainkan tertuju pada sebuah ukiran yang bertuliskan 1927. Begitu melihat ukiran itu, seketika Buyung mencoba memahami arti tahun itu. Apakah tahun berdiri atau adakah peristiwa lain di balik tahun itu? Berbagai tanya pun berkecamuk dalam benak Buyung.

Buyung segera memutuskan turun dari pohon setelah memetik tiga buah alpukat. Setelah turun, ia langsung menaiki tangga rumah untuk segera menemui nenek. Dengan lantai dari kayu, terdengar saja suara langkah kaki Buyung yang seperti tergesa-gesa itu.

“Nek, apa rumah ini dibangun tahun 1927?” Buyung langsung melayangkan tanya begitu menemui nenek di dapur.

Nenek yang mendapatkan pertanyaan dari sang cucu, serta merta mengamini apa yang dikatakan Buyung. Bahwa rumah gadang tempat berkumpul dan tumbuhnya keluarga besar, dibangun sebelum Indonesia merdeka. Rumah itu terdiri atas empat kamar. Dilengkapi dengan beranda yang dihiasi ukiran khas dengan pola tertentu. Di bawah rumah, terdapat kandang hewan ternak yang sekarang hanya tempat menaruh barang-barang bekas. Tak seperti dulu, yang penuh dengan ayam dan itik yang dipelihara kakek.

Nenek pun menerangkan panjang lebar tentang rumah gadang kepada Buyung. Apabila rumah gadang khas Minangkabau memiliki ruang yang banyak dan atap yang runcing seperti tanduk kerbau, maka rumah gadang yang ditempati nenek hanya beratapkan seng dan daun kelapa pada bagian dapur.

Dulu, sekitar sepuluh tahun yang lalu, di sekitar rumah nenek terdapat lima buah rumah gadang yang hampir sama bentuknya dengan rumah nenek. Sama-sama milik keluarga besar yang turun

temurun. Tapi dengan kemajuan zaman dan jalan raya yang diperbesar, akhirnya rumah-rumah itu dirobohkan, dan disulap menjadi rumah semen yang berdiri begitu megah.

Buyung tentu mengamini apa yang diterangkan nenek panjang lebar itu. Sebagaimana yang ia lihat di sekitar rumah nenek. Bahwa ia benar-benar melihat perubahan itu. Pohon-pohon yang banyak tumbuh di tepi jalan maupun di halaman rumah penduduk, kini telah rata oleh jalan raya. Pohon-pohon di depan rumah nenek pun tak ketinggalan ikut ditebang. Seperti pohon rambutan, nangka, dan mangga. Hanya pohon alpukat itu satu-satunya yang tersisa dari proyek pelebaran jalan raya. Sebab halaman rumah nenek sangat luas sehingga tak semuanya terkena proyek pelebaran jalan itu.

“Pohon alpukat ini beruntung ya, Nek.” Tak ikut ditebang dalam pelebaran jalan.” Ujar Buyung yang senang mendengar nenek bercerita.

Nenek pun menjawab dengan bijaksana. Bahwa dengan tersisanya pohon alpukat itu, itu artinya memperpanjang amal baik nenek kepada tetangga terdekat. Seperti biasanya, jika ada salah satu pohon di halaman rumah itu berbuah, maka nenek dengan senang hati memberikan buah-buahan itu kepada tetangga. Sebagaimana pada sore itu, nenek menyuruh Buyung untuk kembali memanjat dan memberikan buah alpukat kepada Bu Rimah. Dan Buyung, begitu mendengar perintah dari nenek, serta merta langsung memanjat dengan perasaan hati yang girang.

Buyung memetik buah alpukat dengan jumlah yang banyak.

Meneladani Bung Hatta

Apakah ada hubungan buku dengan seorang pahlawan? Pertanyaan dari Pak Hasan itu, serta merta terngiang olehku saat belajar kelompok di rumah Rapi. Pada hari itu, aku mengerjakan tugas sejarah sepulang dari membeli buku di toko buku. Pertanyaan itu cukup menarik bagiku. Tapi sebelum mengerjakan soal itu, aku kembali menikmati enakannya makanan yang disajikan ibu Rapi. Kali ini, makanan yang disajikan adalah lamang tapai. Aku tentu suka lamang tapai. Makanan yang terbuat beras ketan putih dan beras

ketan merah ini, adalah makanan yang dijual ibu saat aku masih kecil dulu.

Dengan diawali membawa basmalah, aku memulai mengerjakan soal yang diberikan Pak Hasan. Aku selalu dengan senang hati mengerjakan tugas yang diberikan oleh setiap guru. Sebab bagiku, kunci keberhasilan itu adalah dengan rajin belajar.

Tugas yang aku kerjakan saat itu adalah tentang pahlawan. Apabila bicara tentang pahlawan, aku teringat perjuangan para pejuang bangsa memperjuangkan kemerdekaan Indonesia. Perjuangan yang berdarah-darah. Perjuangan hingga titik darah penghabisan.

Aku tertarik dengan sosok pahlawan yang bernama Muhammad Hatta atau yang sering panggil dengan sebutan Bung Hatta. Beliau adalah Wakil Presiden Indonesia yang pertama, serta pahlawan Indonesia asal Sumatera Barat. Tepatnya di Kota Bukittinggi, di kota berudara begitu dingin dan sejuk.

Selain telah mengetahui riwayat atau biografi hidup beliau di sekolah, aku juga pernah membaca tentang beliau di berbagai artikel di internet. Adalah Pak Herman, guru bahasa Indonesia yang membimbingku saat mengikuti salah satu lomba cerpen antar sekolah itu. Tema yang diberikan saat itu adalah tentang Bung Hatta. Betapa begitu banyak informasi dan menambah cakrawala berpikirku tentang kehidupan beliau. Aku pun tentu teringat pengalamanku saat liburan sekolah. Saat itu, aku diajak ayah dan ibu ke museum rumah kelahiran Bung Hatta di Kota Bukittinggi. Rumah yang terletak di jalan Soekarno Hatta No 37 itu cukup sederhana. Seperti layaknya sebuah museum, di dalamnya terdapat banyak bukti sejarah hidup beliau. Selain dokumentasi foto, ada juga perabotan rumah seperti tempat tidur, meja tulis, dan lemari buku.

Tentang yang disebutkan terakhir, yaitu lemari buku. Aku pun terkagum-kagum dengan banyaknya koleksi buku beliau. Dan ini juga diamini ayahku yang seorang dosen sejarah di salah satu kampus swasta. Kata ayah, beliau adalah orang yang gemar membaca buku. Bahkan saat diasingkan di Banda Neira dan Boven Digul pun, peti buku-buku begitu setia menemani beliau.

Barangkali dari kisah beliaulah aku semakin cinta pada buku. Apabila ada waktu senggang, aku lebih memilih mengisi waktuku dengan membaca buku. Sebagaimana di rumah, buku-buku memang tersusun rapi di lemariiku dan juga di lemari kerja ayah. Sejak aku masuk SMA, ayah memang menyarankanku untuk mendirikan pustaka pribadi. Dan itu perlahan-lahan aku lakukan. Setiap bulan, aku menargetkan ada buku yang aku beli. Sekurang-kurangnya, aku membeli satu buku. Baik fiksi atau pun non fiksi dari uang jajan yang aku sisihkan.

Bulan depan, lomba tentang Bung Hatta kembali digelar. Ini tentu sebuah kabar baik dan menggembirakan bagiku. Aku mesti menyiapkan diri untuk itu. Untuk bisa bersaing, untuk bisa menjadi dan memberikan yang terbaik bagi sekolahku.

Musim Layang-layang

Bagaimanakah menandai tibanya musim layang-layang di kampungmu? Jika pertanyaan itu diajukan kepada Piko, tentu ia menjawab saat musim panen telah tiba. Musim layang-layang, adalah musim yang ia tunggu-tunggu. Dengan udara kampung yang sejuk, deret bukit, dan sawah membentang luas, sungguh musim yang begitu semarak untuk musim layang-layang. Dengan banyaknya padi yang dipanen, itu artinya hanyalah tumpukan jerami di sejauh mata memandang. Di sepanjang pematang, maka akan mudah ditemukan orang-orang yang asyik bermian layang-layang. Mulai anak kecil, remaja, maupun dewasa. Tiap hari, di ketinggian angkasa hanyalah warna warni seperti pelangi yang begitu gemulai menari.

Dengan tibanya musim layang-layang, maka itu menjadi kebanggaan tersendiri bagi Piko. Sebagaimana pada suatu sore, Piko tampak sibuk meraut bambu untuk dijadikan layang-layang. Piko memang dikenal lihai membuat layang-layang berbagai jenis. Berkat kepandaianya tersebut, telah menjadi berkah tersendiri untuk memperoleh uang dari jerih payah sendiri. Banyak orang yang memesan dibuatkan layang-layang berbagai ukuran pada Piko. Sampai-sampai ada yang menjuluki Piko sebagai pakarnya layang-layang.

Jenis layang-layang yang disukai Piko adalah layang-layang darek. Layang-layang darek ini sangat banyak warnanya. Layang-layang ini memiliki ekor yang panjang, serta terlihat indah terbang di udara. Jenis benang yang digunakan untuk menenrbangkannya ke udara adalah benang nilon. Sebuah jenis benang yang mudah didapati di pasaran. Biasanya, selain digunakan untuk bermain layang-layang, benang nilon juga bisa digunakan untuk memancing ikan.

Dalam memilih warna layang-layang, Piko memilih warna kertas merah dan putih. Sementara teman Piko bernama Madi, lebih memilih warna serba hitam. Mungkin karena Madi suka main randai di sekolah, makanya memilih warna serba hitam. Kata Piko, hitam itu seperti burung gagak. Layang-layang Madi seperti gagak yang terbang di angkasa.

Piko punya kakak bernama Rima. Berbeda dengan Piko, Rima lebih suka menari. Tarian yang paling disukai Rima adalah tari piring. Pernah Piko bercanda, bahwa layang-layangnya juga bisa menari piring. Jika ditanyakan pada Piko bagaimana layang-layang darek, tentu ia bisa menerangkannya dengan panjang lebar. Layang-layang darek mempunyai bentuk yang unik. Layang-layang ini berbentuk elips pada bagian atas, serta punya tandan bentuk segitiga pada bagian bawah.

Jika musim layang-layang tiba, jenis layang-layang ini banyak diperlombakan di berbagai daerah di Sumatera Barat. Begitu juga dengan layang-layang danguang. Jenis layangan yang satu ini begitu unik. Karena layang-layang ini mengeluarkan bunyi dengung yang indah saat diterbangkan di udara. Bunyi itu sendiri berasal dari pita atau dari akar rotan yang dipasang.

Sekali waktu, pernah Piko membuat layang-layang danguang. Ukurannya lumayan besar. Saat itu, Piko menamai layang-layangnya itu si Gagak karena memakai kertas serba hitam. Namun kebersamaan Piko dengan si Gagak tidaklah lama. Hanya bertahan dua minggu. Sebuah peristiwa badai besar pada sore hari itu sungguh tak terlupakan oleh Piko. Ia yang sedang asyik bermain layang-layang saat itu, tak menyangka badai besar akan datang. Ia tetap memutuskan memainkan layang-layang dengan teman-teman lain

walaupun cuaca telah mulai mendung.

Satu, dua, tiga, hingga belasan layang-layang seketika memenuhi udara dengan tarian berwarna warni.

Piko menaikkan si Gagak begitu tinggi. Ia terus mengulur benang. Hingga semakin lama, si Gagak terlihat semakin mengecil.

Semuanya sungguh tidak menyadari. Tiba-tiba saja, angin kencang berhembus dan awan pun berjalan dengan kecepatan yang tinggi. Semakin lama, angin itu semakin kencang dan membuat pohon kelapa seperti akan tercabut dari akarnya. Piko dan teman-teman pun seketika panik. Satu per satu layang-layang di udara putus dari benangnya dan terbang jauh tersapu angin kencang itu. Termasuk si Gagak miliknya Piko. Ia hanya bisa menatap layang-layangnya terbang jauh tanpa dapat berbuat banyak saat itu. Ia seakan merelakan kepergian si Gagak dan memilih untuk membuat layang-layang yang baru.

Negeri yang Kaya

Pengumuman juara kelas semester dua baru saja diumumkan. Mendebarkan, sekaligus membuat hati ini begitu berbunga-bunga begitu tahu bahwa nilaiku kembali paling tinggi di kelas. Itu artinya, aku kembali menjadi juara satu dan mempertahankan prestasiku pada semester sebelumnya. Aku tentu senang dengan capaian ini. Kerja kerasku dengan rajin belajar sungguh mendapat hasil memuaskan. Sebagaimana nasehat yang sering kudengar dari ayah. Bahwa untuk mendapat sesuatu itu butuh pengorbanan. Jika benar cara berkorban dan banyak pengorbanannya, maka akan mendapat hasil yang benar dan juga memuaskan.

Pada semester dua ini, memang semester yang begitu menggembirakan bagiku. Betapa tidak, selain mendapat juara satu di kelas, aku juga mendapatkan juara satu menulis esai tingkat SMA. Tema lomba esai itu yaitu tentang kebudayaan di Minangkabau. Bagiku sendiri, kebudayaan di Minangkabau begitu kaya dan begitu menginspirasi. Mulai dari rumah gadang, adat istiadat, kuliner, hingga tari-tarian.

“Negeri kita ini kaya, Diah.” Kata ayah yang gembira dengan

capaianku pada semester dua ini.

Aku tentu setuju dengan ayah. Negeri Ranah Minang begitu kaya. Kata ayah lagi, selain kaya dengan kebudayaan, juga kaya akan keindahan alam dan hasil alamnya. Puncak Langkisau di Pesisir Selatan, objek wisata Lembah Harau di Payakumbuh, adalah contoh dari sekian banyak keindahan alam yang ada di Ranah Minang tercinta ini.

Dan seperti biasa. Apabila semester dua berakhir, tentu libur panjang menyambut untuk diisi dengan kegiatan yang positif dan bermanfaat. Pada libur panjang kali ini, ayah mengajakku ke Kebun Binatang Kinantan di Bukittinggi.

Tempat ini sungguh tempat yang tak asing bagiku. Aku telah beberapa kali mengunjunginya. Meskipun begitu, tetap saja aku merasa pertama kali mengunjungi dan merasakan keseruan tersendiri. Di kebun binatang, aku bisa melihat berbagai jenis binatang yang dipelihara di sana. Melakukan riset kecil-kecilan adalah caraku mengisi liburan di sana. Sebagai siswi IPA, aku tentu menyukai dunia binatang. Di rumah, aku memelihara kucing berbulu indah, di samping juga memelihara beberapa ekor ikan hias di akuarium yang lumayan besar.

Tidak saja menyukai dunia binatang. Di rumah, aku juga suka bercocok tanam. Dengan ibu, aku menanam bunga-bunga, singkong, dan pisang. Khusus singkong, aku diajari ibu mengolahnya untuk dijadikan makanan. Onde-onde, adalah makanan yang telah pernah aku buat sendiri. Tapi selain onde-onde, sebenarnya aku sangat ingin sekali belajar membuat oleh-oleh khas Ranah Minang yaitu kripik sanjai dan kripik balado. Dengan negeri Ranah Minang yang kaya akan singkong, makanan ini sangat begitu mudah ditemukan di berbagai pusat oleh-oleh.

Terlebih saat aku telah tiba di Bukittinggi nanti. Kripik balado dan kripik sanjai sangat banyak dijual di toko-toko pinggir jalan. Tidak saja makanan dan suasana di kebun binatang yang akan aku nikmati, tetapi juga keindahan alam yang begitu permai. Gunung Marapi begitu jelas terlihat dari Jembatan Limpapeh. Ditambah dengan pemandangan Kota Bukittinggi yang indah, sungguh menyejukkan mata bagi siapa saja yang memandangnya.

Pulang Menuju Rumah

Hujan lebat itu akhirnya reda. Setelah satu jam menunggu, aku pun melanjutkan perjalanan menuju rumah. Aku sengaja berteduh di sebuah pos ronda. Di pos ronda itu, ternyata aku tidak sendiri. Setelah agak lama kuamati sekelilingnya, ternyata ada seekor kucing kecil yang menemani. Kucing berwarna putih itu tampak sangat kedinginan

Sebenarnya, pada sore itu aku pulang sekolah bersama Yogi dan Rizki. Tapi karena Yogi dan Rizki telah menuju rumah duluan, aku pun berjalan sendiri.

Aku berjalan begitu letih dan gontai. Sementara langit terlihat semakin mendung dan menghitam. Itu artinya, hujan akan segera turun mengguyur bumi. Pada awalnya hanya gerimis dan angin kencang. Jelas saja, aku menjadi khawatir. Aku khawatir kehujanan dan buku-buku di tas akan basah. Apalagi saat itu aku tidak membawa mantel atau jas hujan.

Seperti dua minggu yang lalu. Aku memaksakan pulang dalam hujan yang sangat lebat. Saat itu, aku baru saja pulang dari latihan talempong dan saluang. Latihan talempong dan saluang itu dalam rangka persiapan acara perpisahan di sekolah. Akibat dari pulang dalam kehujanan itu, aku pun kedinginan. Selain itu, buku-buku dalam tas semua basah terkena air hujan. Aku pun menjemur buku-buku itu, agar dapat digunakan kembali untuk belajar di sekolah.

Aku memilih terus mengayunkan langkah menuju rumah. Walau masih gerimis, tapi aku tak khawatir buku-bukuku basah. Tapi baru sekitar 50 meter melangkah dari pos ronda, aku pun terkejut. Tiba-tiba saja, di depanku ada seorang anak laki-laki terjatuh dari sepeda. Melihat kejadian itu, aku langsung berlari menuju anak laki-laki itu. Aku segera menolong anak yang sedang merintih kesakitan itu.

“Aduh, tolong saya, Bang. Sakit.” Kata anak laki-laki bernama Rahmat itu.

Aku dengan senang hati menolong Rahmat untuk berdiri. Rahmat, anak yang sebaya dengan adikku itu mengatakan, bahwa ia baru saja pulang dari mandi-mandi di sungai.

“Terima kasih ya, Bang. Telah menolong.” Ujar Rahmat padaku.

Aku pun menjawab dengan senang hati sambil tersenyum. Dan sambil terus melangkah, aku melanjutkan perjalanan yang sempat tertunda.

Tapi tepat melewati sebuah jembatan, aku melihat sekumpulan anak-anak sedang asyik mandi di sungai. Air sungai itu sangat keruh. Berbagai kotoran ada di sungai itu. Sungai yang kotor akan menimbulkan penyakit.

Aku tentu tak ingin mandi di sungai itu. Meskipun pada masa kecil juga sering mandi di sungai yang berlimbah pabrik itu. Kata ibu, sungai itu tidak seperti dulu lagi. Dulu, air sungai itu jernih sekali. Sehingga banyak orang mandi, dan mencuci piring serta pakaian. Tak ada limbah pabrik yang dibuang, tak ada tumpukan sampah yang dibuang yang membuat sungai menjadi semakin tercemar. Kini, sungai itu sangat kotor dan mengeluarkan bau yang busuk.

Aku sempat berhenti sejenak menyaksikan anak-anak itu mandi sembari mengenang masa kecilku. Sementara di kejauhan sana, aku tentu bisa melihat dengan jelas atap rumahku yang sedikit menjulang tinggi dibanding dengan rumah yang lain.

Aku pun terus melangkah kaki menuju rumah. Tepat di sebuah kelokan, akan terlihat rumah panggung dari kayu. Rumah itu dinamakan rumah gadang. Meskipun sama penamaannya dengan rumah gadang khas Minangkabau, tapi tentu memiliki perbedaan. Yang paling mencolok tentu aksitektur atau bentuk bangunannya. Rumah gadang khas Minangkabau atapnya berbentuk runcing seperti tanduk kerbau.

Menanam Pohon Kelapa

Pagi itu, tempias sinar matahari terbit begitu cerah. Burung-burung pun berkicau begitu merdu. Lihatlah tetes embun di dedaunan hijau, betapa terasa begitu dingin. Aku begitu menikmati suasana pagi sambil berjalan perlahan menuju sebuah kebun. Kebun itu terletak di belakang rumah. Berjarak hanya sekitar lima puluh meter saja dari kolam ikan di dekat dapur. Di sana, banyak sekali tumbuhan yang ditanam. Ada pohon pisang, pohon mangga, dan juga pohon singkong. Pagi itu, rencananya aku akan menanam pohon kelapa berdua ayah.

Aku sangat senang berkebun. Dengan berkebun, aku bisa belajar banyak hal tentang tumbuhan. Sejak kecil, aku sering memperhatikan ayah berkebun. Dalam berkebun, setiap orang harus mengerti sifatnya tumbuhan. Tumbuhan itu butuh kasih sayang manusia. Supaya tidak layu, maka tumbuhan itu harus dirawat serta dijaga. Selain itu, juga perlu teknik-teknik tertentu dalam bercocok tanam. Seperti pemilihan tanah, bibit, pupuk, pengairan, teknik cangkok, dan lain sebagainya.

Pada pagi itu, aku dan ayah menanam pohon kelapa sebanyak lima batang. Untuk diketahui, pohon kelapa yang bernama ilmiah *cocus nucifera* ini sangat banyak gunanya. Mulai daun hingga buahnya. Daun kelapa bisa digunakan membuat ketupat dan anyaman kerajinan tangan. Buah kelapa bisa digunakan untuk membuat santan. Begitu pula lidi daun kelapa. Bagi yang biasa makan sate padang tentu tak asing lagi dengan lidi tusuk daging sate tersebut. Lidi tersebut adalah lidi daun kelapa.

Di rumahku pun begitu. Sapu lidi yang digunakan ibu di rumah berasal dari daun kelapa. Aku tentu masih ingat cara ibu mengajarku dulu untuk membuat sapu lidi tersebut. Caranya mudah. Tinggal meraut daun kelapa bagian kiri dan kanan.

Ibu juga pernah mengajarku membuat makanan dari buah kelapa. Adalah onde-onde. Onde-onde itu ditaburi parutan buah kelapa. Aku tentu suka dengan onde-onde. Tiap hari, ibu membuat onde-onde untuk dijual di kantin salah satu sekolah dasar yang tak jauh dari rumah.

Kembali dengan kegiatanku di kebun. Kini ayah mulai menggali tanah dengan menggunakan sebuah cangkul. Tak berapa lama kemudian, terbentuklah lubang untuk menanam pohon kelapa. Aku lalu mengambil bibit pohon kelapa untuk ditanam. Aku menaruh bibit pohon kelapa di lubang tersebut. Setelah itu, aku pun menutup kembali lubang itu dengan tanah yang sebelumnya digali.

Aku berharap pohon kelapa itu tumbuh dengan baik. Meskipun kelapa tipe tumbuhan yang lama berbuahnya sejak ditanam, tapi itu tak menyurutkan semangatku untuk menanam pohon kelapa. Aku pun membayangkan kelak pohon kelapa itu berbuah lebat. Pada

suatu saat, aku akan memetik buahnya yang lebat, dan meminum airnya saat sedang kehausan.

Menggembala Sapi

Pada setiap pagi, sapi-sapi itu dikeluarkan dari kandang. Seorang anak lelaki bernama Buyung menggiring sapi-sapi itu ke padang rumput yang luas. Dengan menarik tali, sapi-sapi itu sangat patuh sekali. Jumlah sapi itu adalah tujuh ekor. Ada warna putih, hitam, dan juga coklat. Lihatlah, begitu sampai di padang rumput, sapi-sapi itu langsung memakan rumput yang hijau. Sapi-sapi itu makan dengan lahap sekali. Melihat sapi-sapi makan dengan lahap, membuat hati anak laki-laki itu senang sekali.

Buyung tentu tahu seluk beluk sapi dari kebiasaannya menggembala sapi. Sapi memiliki tanduk di atas kepala. Ada yang panjang dan ada yang pendek. Tanduk itu digunakan sapi untuk menyerang bagi siapa yang mengganggunya atau sebagai alat pelindung diri. Sapi adalah binatang ternak yang dagingnya menjadi komoditi tiap hari penduduk negeri ini. Dari daging sapi bisa diolah menjadi makanan lezat di Sumatera Barat. Ada dendeng, rendang, dan sate padang. Selain daging, ada juga kulit sapi yang bisa diolah menjadi kerupuk kulit. Dalam bahasa keseharian di Ranah Minang disebut dengan *karupuk jangek*.

Buyung tentu sangat suka ketiga makanan itu. Apabila sang ibu membeli daging sapi, sang ibu akan memasak dendeng yang enak sekali. Apalagi saat Hari Raya Idul Adha tiba. Sang ibu akan memasak makanan yang lezat dari daging kurban yang dibagikan.

Suatu ketika, ada seorang teman bertanya pada Buyung. Apakah pernah ditanduk oleh sapi? Maka serta merta dijawab Buyung dengan menggeleng kepala.

“Tidak,” ujar Buyung kepada anak lelaki bernama Boni itu. Sebab kepada Buyung, sapi-sapi itu patuh sekali. Dan Buyung sama sekali tidak takut walau ada seekor induk sapi bertanduk panjang.

Boni pun demikian. Boni juga penggembala bintang ternak. Apabila Buyung menggembala sapi, maka Boni menggembala kerbau yang besar. Kerbau yang digembalakan Boni sebanyak empat ekor.

Keempat kerbau itu dipelihara Boni sejak kecil, sehingga kerbau-kerbau itu sangat jinak kepadanya.

Apabila sapi punya tanduk, maka kerbau pun punya tanduk yang lebih panjang. Tanduk kerbau ada hubungannya dengan rumah gadang di Minangkabau. Kenapa demikian? Coba perhatikan atap rumah gadang. Atap rumah gadang itu mirip dengan tanduk kerbau, yaitu runcing ke atas. Seperti atap rumah gadang di Istana Pagaruyung Batusangkar. Atau yang lebih banyak di Solok Selatan. Solok Selatan ini memang terkenal dengan negeri seribu rumah gadang, dengan branding pariwisatanya berbunyi "*Heart of Minangkabau.*"

Buyung tentu tahu bentuk atap rumah gadang. Kepada sang ayah, ia pernah bertanya. Kenapa kita tidak memelihara kerbau, Ayah? Maka dijawab sang ayah supaya mudah memeliharanya. Sapi adalah binatang yang tidak suka berkubang di lumpur. Berbeda dengan kerbau. Kerbau adalah binatang yang suka berkubang di lumpur. Dan kerbau banyak digunakan oleh petani untuk membajak sawah selain traktor bajak sawah yang lumrah digunakan.

Sapi-sapi peliharaan Buyung tampak begitu sehat. Badan sapi-sapi itu terlihat gemuk. Supaya sapi tetap sehat, maka ia rajin membersihkan kandang sapi. Setiap hari, ia membersihkan kandang itu dengan hati yang senang. Selain itu, ia jugas rajin mencari rumput untuk pakan sapi di kandang.

Seperti pada sore hari itu, Buyung membawa karung rumput yang banyak. Setelah sapi-sapi dimasukkan ke kandang, ia langsung memberikan rumput itu kepada sapi-sapi. Hati Buyung tentu sangat senang. Semakin hari sapi-sapi itu terlihat gendut dan sehat. Terlebih Hari Raya Idul Adha sebentar lagi. Di mana ada kesempatan bagi Buyung dan sang ayah untuk menjual sapi-sapi jantan yang layak untuk dikurban.

Ikan-ikan di Sungai

Semenjak ikan-ikan di sungai dilarang untuk dipancing, Yagi tampak begitu sedih. Biasanya, ia menghabiskan waktu senggang dengan memancing ikan di sungai. Ikan di sungai sangat banyak.

Ukurannya pun besar-besar. Jenis ikan yang paling banyak yaitu mujair. Setiap memancing di sungai, ia mendapat ikan yang banyak. Ikan-ikan yang dipancing itu, biasanya akan dimasak sang ibu untuk dijadikan masakan yang enak. Gulai ikan, adalah masakan ibu yang paling ia sukai.

Tapi semenjak ada larangan memancing, semuanya berubah. Teman-temannya yang biasa memancing di sungai, tak bisa bebas memancing di sana. Kini ikan-ikan di sungai semakin banyak jumlahnya. Kini ada peraturan baru, bahwa ikan-ikan di sungai tidak boleh ditangkap sebelum waktunya. Semua penduduk di kampung itu setuju. Ikan-ikan di sungai dibiarkan berkembang biak. Penduduk kampung hanya boleh memancing sekali dalam tiga bulan.

Apa yang diterapkan di kampung itu sungguh kearifan lokal yang patut untuk ditiru. Untuk menjaga ekosistem dan populasi ikan, maka dibuatlah peraturan ikan larangan. Biasanya, warga yang didominasi para pemuda akan bergotong-royong membersihkan sungai dan membuat bendungan. Begitu sungai telah bersih, maka bibit ikan yang baru dimasukkan. Selama beberapa bulan, semua warga kampung tidak boleh menangkap ikan dengan cara apapun. Baik dipancing, dijala, dipanah, maupun ditembak. Warga hanya boleh memancing ikan apabila telah tiba waktunya. Biasanya, setelah tiga bulan bibit ditebar atau dimasukkan ke sungai, maka akan diadakan lomba memancing ikan. Semua warga boleh ikut memancing, dan menikmati ikan-ikan dengan ukuran yang besar itu.

Yagi tentu sedih hanya boleh memancing setiap tiga bulan sekali. Tapi Yagi tak kehabisan akal. Walau dilarang memancing di sungai, Yagi masih bisa memancing di kolam. Ya, di belakang rumah ada kolam ikan yang besar. Di kolam itu, banyak sekali ikan yang dipelihara oleh sang ayah. Semua ikan itu hanya satu jenis, yaitu ikan mujair.

Selama ini, Yagi memang lebih suka memancing di sungai dibanding di kolam. Ikan di kolam memang besar-besar. Karena ikan-ikan itu sengaja dipelihara ayah untuk ditenakkan. Setiap hari, ikan-ikan itu dijual sang ayah ke pasar dan juga ke berbagai rumah makan. Di rumah makan, selain menghadirkan dendeng dan rendang, juga menghadirkan ikan air tawar. Mujair adalah ikan air tawar yang

banyak dihidangkan di rumah makan.

Yagi tentu menunggu waktu untuk memancing di sungai. Sebelum tiba waktunya, ia memilih memancing di kolam, dan sesekali mengajak temannya memancing di laut.

“Ayo kita tunggu, Irsyad. Nanti kita akan panen ikan di sungai.” Begitulah Yagi berkata pada teman dekat bernama Irsyad.

“Ayo, siapa takut. Kita berlomba siapa yang paling banyak mendapat ikan.” Balas Irsyad dengan semangat.

Waktu pun terus berlalu. Hari berganti hari. Bulan berganti bulan. Pada akhirnya, tepat pada bulan ketiga, tibalah waktu untuk memancing itu. Banyak penduduk kampung yang senang menyambut hari memancing bersama itu. Termasuk Yagi dan Irsyad yang membawa alat pancing yang lengkap.

Yagi dan Irsyad saling berlomba mendapatkan banyak ikan saat itu. Walaupun menjelang siang cuaca menjadi gerimis, itu serta merta tak mematahkan semangat mereka untuk mendapatkan ikan sebanyak-banyaknya. Terlebih pula, apa yang mereka inginkan ternyata memang terbukti. Ikan-ikan seakan kelaparan dan menyerahkan diri di mata kail begitu saja. Hingga menjelang sore, ikan-ikan pun memenuhi wadah ikan mereka berdua.

Bengkoang dari Sahabat

Hari itu adalah hari yang menyenangkan bagiku. Pada hari itu aku kembali belajar sambil bermain. Kenapa aku sebut demikian? Setelah minggu lalu mengunjungi salah satu toko milik ibu temanku yang menjual rendang kering, pada hari itu aku memutuskan untuk ke rumah seorang sahabatku yang bernama Vani. Apabila minggu sebelumnya belajar tentang membuat rendang dan mencicipi enaknyanya rendang oleh-oleh khas dari Buk Rahmi, maka di rumah Vani aku bermain di kebun bengkoang sambil menikmati pemandangan yang sangat indah mengagumkan.

Tekadku telah bulat pada pagi itu. Setelah menyelesaikan seluruh pekerjaan rumah, dan memasak bubur kacang hijau, aku akan berangkat menuju rumah Vani dengan sepeda berwarna pink yang selalu setia menemaniku. Jarak rumahku dengan rumah Vani tidaklah

jauh. Di sepanjang perjalanan akan disuguhi pemandangan deret bukit dan hamparan sawah ladang petani yang luas.

Di beranda, begitu melihatku bersiap berangkat, ternyata ibu menyiapkan buah bengkoang yang segar untukku.

“Nima, jangan lupa bawa bengkoang ini ya.” Ujar ibu kepadaku.

Aku pun tahu maksud ibu. Aku tentu senang membawa bengkoang itu. Karena bengkoang itu langsung aku panen di kebun berdua ibu. Selain menanam bengkoang, ayah juga menanam buah semangka. Tiap tiba waktu panen, bengkoang dan semangka sangat banyak jumlahnya. Aku dan adikku bernama Alif akan sibuk memanen bengkoang dan semangka itu. Tak jarang pula, dengan kemampuan bisnisku, aku bisa menjual bengkoang dan semangka itu pada teman-teman di sekolah.

Khusus bengkoang. Bengkoang adalah buah yang khas Kota Padang. Sehingga Kota Padang dijuluki dengan kota bengkoang.

Apa yang kualami di rumah Vani sungguh di luar dugaanku sebelumnya. Vani menyambut kedatanganku begitu bahagia. Langsung saja. Setelah disilakan duduk, aku segera membuka tas dan memberikan bengkoang pada Vani.

“Wah, panen bengkoang juga ya. Sama. Di sini juga panen.” Ujar Vani yang tampak sedikit kaget.

“Oh ya. Berarti ayah kita sama-sama menanam bengkoang.” Balasku dengan wajah ceria.

Selama di rumah Vani, aku menikmati kebun bengkoang yang sangat luas. Pemandangan di sana juga indah. Ada sungai kecil dan deret bukit. Selain itu, aku juga melihat koleksi bunga di kebun bunga. Di kebun bunga itu, Vani menanam berbagai bunga bersama ibunya. Ada bunga mawar, matahari, dan juga melati. Aku tentu girang bukan kepalang karena bisa mendapatkan bunga matahari untuk menambah koleksi bunga di kebunku.

Aku juga menikmati jus bengkoang yang enak buatan Vani. Tapi yang lebih menjadi pokok pembicaraan kami berdua tentu tentang peluang bisnis dari buah bengkoang. Selain untuk dimakan, bengkoang bisa diolah menjadi produk lain yang bernilai ekonomis. Mulai dari kerupuk, pernak pernik, hingga produk kecantikan.

Ya, hari itu sungguh hari yang menyenangkan bagiku. Ketika hari telah beranjak sore, maka aku pun bersiap untuk pulang ke rumah. Tapi sebelum aku pulang, ternyata Vani juga memberikan buah bengkoang yang banyak padaku. Selain itu, juga ada buah jambu dan bibit bunga matahari untuk ditanam di kebunku.

Alang Babega

Dina Ramadhanti
Diyan Permata Yanda, M.Pd.
Fery Mulyadi
Khairani
Raihan Puressa
Sulfiza Ariska
Syahrul Rahmat
Wirdanengsih
Marshalleh Adaz, S.Sos
Budi Saputra

Dalam buku ini terdapat sepuluh cerita dari penulis berbeda. Kesepuluh cerita mempunyai tema yang beragam. Antara lain, keteladanan tokoh, kuliner, dan arsitektur Minangkabau. Cerita-cerita ini ditulis dalam bahasa Indonesia dan tingkat pemahamannya disesuaikan bagi siswa sekolah tingkat menengah. Dari cerita-cerita itu diharapkan mereka dapat mengambil pelajaran agar menjadi generasi muda yang tidak tercerabut dari akar budaya Indonesia dan mampu menyongsong masa depan seperti yang diharapkan.

Balai Bahasa
Provinsi Sumatra Barat
Tahun 2018

