Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kuliner Langka Minangkabau

Gantino Habibi





Bacaan untuk Remaja
Tingkat SMP

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Kuliner Langka Minangkabau

Gantino Habibi

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

KULINER LANGKA MINANGKABAU

Penulis : Gantino Habibi
Penyunting : Wenny Oktavia dan Erminawati
Penata Letak : Malikul Falah

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
398.209 598 1
HAB
k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Habibi, Gantino
Kuliner Langka Minangkabau/Gantino Habibi; Penyunting: Wenny Oktavia; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
vi; 67 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-415-0

1. CERITA RAKYAT-SUMATRA
2. KESUSASTRAAN ANAK INDONESIA

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang

digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah Swt. karena dengan taufik dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan buku *Kuliner Langka Minangkabau* ini tepat waktu.

Buku bacaan ini bercerita tentang masakan Minang yang langka dan cara membuatnya. Banyak masakan Minang yang dikenal oleh masyarakat Indonesia, tetapi ada kuliner langka yang tidak banyak orang temukan. Hal ini dikarenakan masakan ini hanya dihidangkan ketika acara adat. Tidak banyak restoran dan rumah makan padang yang menyajikan masakan ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya buku ini. Penulis berharap buku ini dapat menambah pengetahuan kita.

Penulis

Daftar Isi

Sambutan iii

Sekapur Sirih v

Daftar Isi vi

Cancang Karini 1

Pangek Ikan Lapuak 19

Sambalado Cangkuak 35

Katan Sarikayo 49

Daftar Pustaka 61

Biodata Penulis 62

Biodata Penyunting 1 65

Biodata Penyunting 2 66

Bagian 1

Cancang Karani

Rini anak berambut ikal yang suka berbagi makanan dengan teman-temannya. Saat ia ke luar kota bersama ayahnya, tak lupa Rini selalu membawakan oleh-oleh untuk temannya.

Teman-teman Rini sangat senang berteman dengannya. Selain baik hati, Rini juga ramah dan tidak suka memilih-milih teman. Rini selalu menjadi bintang kelas karena siswi berambut ikal ini rajin dan tekun belajar.

Saat kenaikan kelas, Rini kembali meraih juara I. Rini sangat gembira. Saat makan malam, ayah Rini mengabarkan berita gembira.

"Nilai Rini sangat bagus, Ayah akan memberikan hadiah," ucap Ayah kepada Rini.

“Hadiah apa, Yah, boleh tahu enggak?” tanya Rini dengan wajah bahagia.

“Kita akan pulang ke kampung, tapi kali ini Ayah akan mengajak untuk berkunjung ke tempat wisata di sana,” jelas Ayah.

Begitu senang dan bahagianya Rini. Sudah lama tak berkunjung ke kampung ayah dan ibunya. Ia pernah ke Bukittinggi saat masih kecil.

“Pasti Nenek dan Kakek akan senang dengan kedatangan kita,” gumam Rini. Sejak ayahnya pindah ke Jakarta, mereka memang jarang pulang ke Bukittinggi. Rini langsung ingat masakan Minang yang lezat-lezat. Pasti di Bukittinggi makanannya jauh lebih enak karena dibuat langsung dengan bumbu dan bahan asli dari sana. Rini mulai mengkhayal. Ia tak sabar ingin cepat sampai di rumah neneknya.

“Ayah, Nenek masak apa untuk kita nanti, Yah?” desak Rini tidak sabar.

“Lihat saja nanti setelah sampai di Bukittinggi,” goda Ayah.

"Yang pasti Nenek akan memasak masakan yang jarang kita temukan di rumah makan padang," sambung Ayah lagi menambah rasa penasaran Rini.

"Seperti apa, Yah?" Rini makin penasaran.

"Ayah sudah minta Nenek untuk memasak *cancang karini*," tambah Ayah lagi.

"Masakan apa itu, Yah? Apakah enak? Memang kita belum pernah makan, ya?" Rini semakin penasaran.

"Kamu lihat saja nanti," goda Ayah sambil tersenyum. Rini cemberut karena penasaran. Ia ingin sekarang juga sampai di rumah neneknya agar bisa merasakan cancang karini yang disebut Ayah barusan.

Rini dan keluarga terbang menuju Padang. Perjalanan ditempuh selama lebih kurang 2 jam. Sebelum mendarat, Rini melihat keluar jendela. Pemandangan yang luar biasa indahnya.

"Wah … banyak pulau kecil ya, Yah …," decak Rini kagum.

Pesawat mendarat di landasan pacu Bandara Udara Internasional Minangkabau. Bandara ini terletak di Kabupaten Padang Pariaman. Saat pesawat sudah

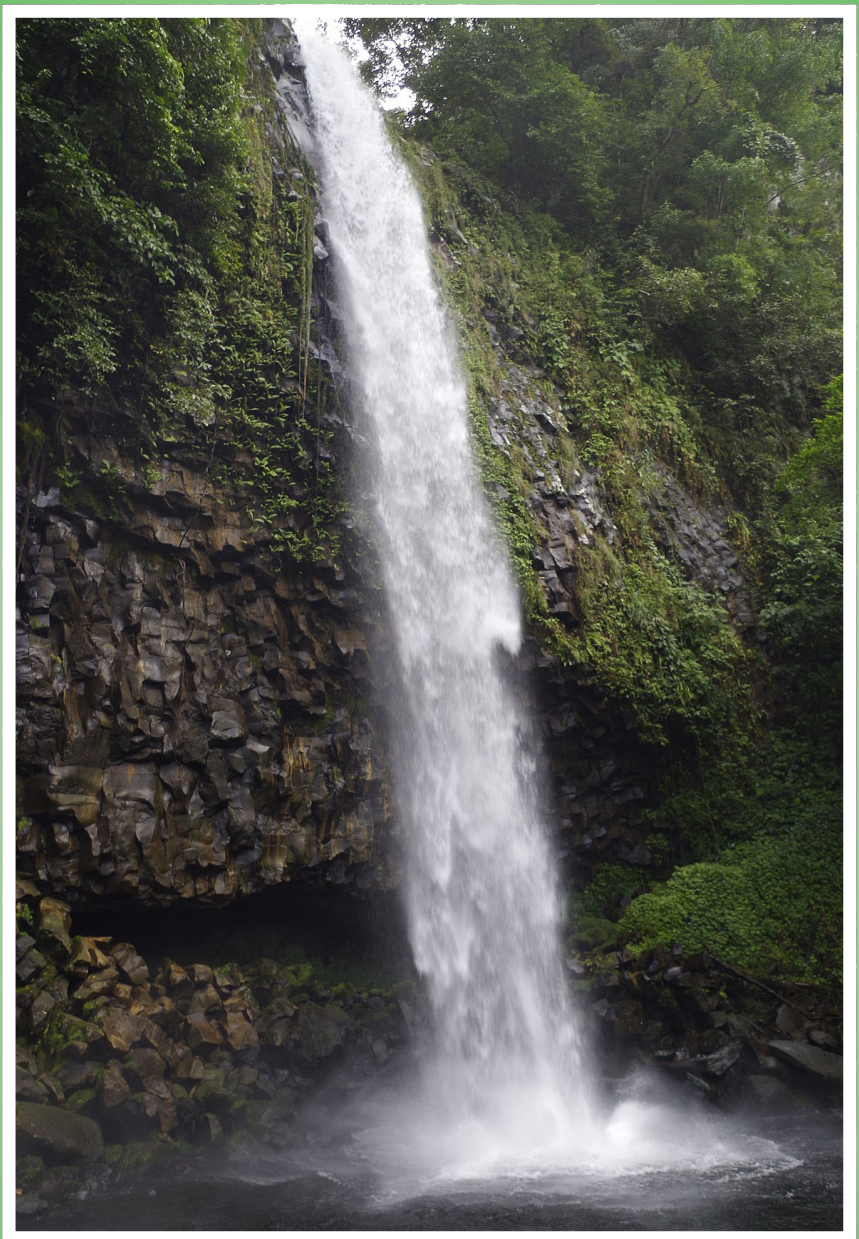
berhenti dengan sempurna, Rini mengemasi barang dan masuk ke gedung terminal. Paman Rini telah menanti di pintu kedatangan. Mereka pun bersama-sama menuju Kota Bukittinggi.

Banyak pemandangan indah yang dilalui. Hamparan sawah dengan padi yang mulai menguning. Bukit-bukit yang tampak jelas menjulang tinggi. Memasuki kawasan perbukitan, Paman menghentikan kendaraan untuk mampir ke objek wisata yang ada di sana.

Objek wisata yang Rini kunjungi saat ini adalah air terjun Lembah Anai. Air terjun ini berada tepat di pinggir jalan. Banyak pengunjung yang berasal dari luar daerah, bahkan dari negara tetangga seperti Malaysia dan Brunei Darussalam.

"Air ini munculnya dari mana Paman?" tanya Rini kepada Paman.

"Air terjun ini mengalir dari sumber air yang berada di puncak perbukitan. Konon ceritanya, jika kita mencuci muka di sini, wajah kita jadi lebih bersih dan bisa awet muda," jelas Paman.



Gambar 1.1 Objek Wisata Air Terjun Lembah Anai
Sumber: https://upload.wikimedia.org

“Rini mau dong turun ke bawah. Sebentar ya, Yah,” kata Rini meminta izin kepada Ayah.

Selesai mencuci muka, Rini dan keluarga melanjutkan perjalanan. Selama perjalanan masih disuguhi perbukitan yang indah dan tinggi. Jalan yang berliku-liku membuat Rini merasa pusing. Ia pun tertidur di pangkuan Ibu.

Mobil Paman berhenti di sebuah rumah yang asri. Rumah itu penuh dengan bunga yang bermekaran. Di sana ada taman bunga dengan rumput yang bersih. Rini pun terbangun dari tidurnya.

“Ayo Rini, kita sudah sampai di rumah Nenek,” kata Ibu membangunkan Rini dengan pelan.

Mereka disambut dengan hangat. Di pintu rumah muncul seorang wanita tua yang masih terlihat cantik. “*Ondeh ...! Alah gadang cucu Nenek, dak saba Nenek nak basuo jo cucu Nenek nan kamek ko,*” sambut Nenek sambil memeluk Rini.

“Hai, Rini, *Ba ... a ... kabarnyo*?” ucap Nana dengan wajah kangen melihat sepupunya yang baru saja sampai.

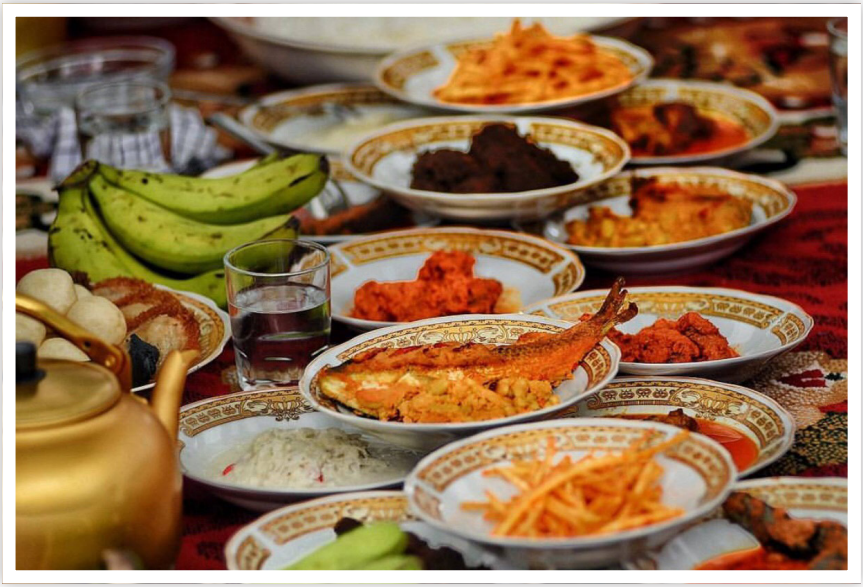
“Hai, Nana. Sudah lama sekali kita tidak bertemu,” jawab Rini sambil tersenyum dan memeluk sepupunya. Kemudian, mereka masuk ke dalam rumah.

Di dalam rumah, Nenek sudah menyiapkan hidangan yang beragam. Nenek sengaja memasak masakan khas Bukittinggi yang cukup terkenal untuk menyambut kedatangan Rini. Begitu banyak jenis makanan yang ada di atas meja. Semuanya tersaji dengan rapi.

Kebetulan sekali, perut Rini sudah lapar. Ditambah dengan pusing yang ia rasakan saat diperjalanan tadi. Saat itulah mata Rini tertuju pada satu hidangan. Makanan yang asing baginya, tapi menggiurkan.

“Ini apa ya, ada bakso, tapi ada kentang, dan kuahnya kok beda, ya?” ucap Rini bingung menatap makanan di depannya.

“Nek, ini makanan apa? tanya Rini sambil menunjuk hidangan di atas meja.



Gambar 1.2 Makanan Minang
Sumber: Dokumentasi Junaedi

"Makanan yang mana, Nak? Oh, itu. Ayo duduk dulu, cuci tangannya, silakan dicoba, ya. Kamu pasti suka, setelah kenyang, nanti Nenek ceritakan tentang makanannya," ucap Nenek sambil mengambilkan makanan untuk Rini.

Selesai makan, Nenek mengajak Rini bercerita sambil menuju dapur untuk melihat bahan masakan.

"Rini, yang kamu makan tadi terlihat seperti bakso, tapi itu bukan bakso. Itu makanan khas kampung kita. Namanya cancang karini," jelas Nenek kepada Rini.

“Oh, jadi itu yang namanya cancang karini yang Ayah sebut kemarin,” gumam Rini.

“Mirip bakso, tapi bukan bakso ya, Nek. Pantas warnanya beda, terus ada kentangnya juga,” ungkap Rini.

“Saya baru tahu lo, ada masakan ini di Minang,” sambung Rini heran.

“Setiap saya makan di rumah makan padang, kok tidak menemukan cancang karani ini ya, Nek?” tanya Rini sambil mengingat-ingat apa saja yang ia temukan di rumah makan padang yang pernah ia datangi bersama Ayah dan Ibu.

Nenek hanya bisa tersenyum mendengar pertanyaan cucunya itu. Sambil merangkul pundak Rini, Nenek menjelaskan bahwa cancang karani memang sulit ditemukan di rumah makan padang karena tidak semua orang bisa membuat cancang karani. Selain sulit, cancang karani juga merupakan makanan yang selalu disajikan pada upacara adat di Minangkabau. Oleh karena itu, masakan ini bisa dinikmati kala pesta adat ataupun acara khusus keluarga. Seperti saat ini misalnya. Untuk menyambut kedatangan anak dan cucunya, nenek Rini

membuat cancang karani sebagai hidangan spesial untuk keluarga tersayang tersebut.

Rini termangu mendengar penjelasan Nenek. Gadis kecil yang sekarang sudah naik ke kelas 8 SMP tersebut terheran-heran. Dia baru tahu kalau di kampung asalnya, Minangkabau ada masakan langka yang lezat. Baginya, itu masakan yang jarang ia temukan.



Gambar 1.3 Cancang Karini
Sumber: Dokumentasi Junaedi

"Kenapa sulit, Nek, membuat cancang karani ini?" tanya Rini yang semakin ingin tahu.

“Jadi begini, sebenarnya membuat cancang karani ini gampang-gampang susah,” jawab Nenek.

“Kok gampang-gampang susah, Nek?” ucap Rini heran.

“Memang membuat cancang karani ini tidak semua orang bisa. Perlu keahlian khusus dalam mengolahnya. Daging yang dibulatkan seperti bakso itu tidak dicampur dengan tepung sehingga ketika dibulatkan sering gagal. Ada yang pecahlah, hancurlah, dan lain sebagainya,” jelas Nenek.

“Oleh karena itu, kebanyakan orang sulit membuatnya dan akhirnya mereka menyerah begitu saja,” tambah Nenek sambil tertawa kecil.

Rini dengan antusias mendengar penjelasan Nenek. Kali ini ia semakin ingin tahu tentang masakan ini. “Nek, bagaimana cara membuat cancang karani ini, Nek? Yuk, kita buat,” bujuk Rini sambil memegang tangan neneknya.

“Cancang karani mirip bakso, tetapi tekstur nya lebih kasar. Kuahnya berbahan santan kelapa. Menghidangkannya dengan mi sohun dan kentang,” kata Nenek.

“Untuk membuatnya kita memerlukan banyak bahan dan bumbu,” ucap Nenek lagi.

“Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat cancang karani, ialah: daging yang sudah dicincang kasar, 3 buah kentang, 1500 ml santan, 100 gram sohun rebus dan tiriskan, 1 butir telur, 5 lembar daun jeruk, 2 lembar daun salam, 1 lembar daun kunyit, 1 lembar daun serai yang digeprek. Sembilan bahan utama ini merupakan bahan pokok. Kemudian, bahan yang harus dihaluskan: 8 siung bawang merah, 5 siung bawang putih, satu ruas jahe, satu ruas lengkuas, ½ sendok teh ketumbar dan jintan, garam dan gula secukupnya. Bumbu rempah yang tidak boleh lupa dimasukkan, yaitu 4 butir cengkeh, 3 butir kapulaga dan 1 butir bunga lawing,” Nenek sangat bersemangat menjelaskan setiap bahan dan bumbu yang dibutuhkan dalam membuat cancang karani. Memang sudah menjadi kebiasaan orang Minangkabau, menjelaskan sesuatu dengan rinci walaupun orang lain belum bertanya.

“Nek, banyak sekali ya, bumbu dan bahannya, apa tidak bisa dikurangi?” tukas Rini mendengar penjelasan Nenek yang begitu detail terhadap semua bahan. Rini

juga sangat terkesima, Nenek sangat hafal semua bahan yang akan digunakan.

"Begini, Sayang. Dalam membuat hidangan Minangkabau, perlu diperhatikan bahwa bumbu merupakan penentu enak atau tidaknya sebuah makanan. Oleh karena itu, bumbu tidak boleh dikurangi sebab akan berpengaruh terhadap rasa. Kunci kelezatan makanan di Sumatra Barat yang dikenal seantero Indonesia hingga mancanegara adalah ketika memasak harus melalui langkah-langkah yang perlu diperhatikan, tidak bisa buru-buru, perlu aturan dan waktu. Kapan waktunya untuk memasukkan sebuah bahan utama dalam bumbu atau bahan pelengkap harus diperhatikan."

"Oh, begitu ya, Nek. Perlu kesabaran serta kesungguhan untuk memasak hidangan yang lezat," jawab Rini dengan wajah sangat penasaran. Rini pun sudah lupa kalau dia masih dalam keadaan lelah. Lelahnya telah hilang mendengar penjelasan Nenek di dapur.

"Memasak itu tidak sulit. Memasak itu harus dengan senang hati. Ketika masakan kita masak dengan kasih sayang dan perasaan bahagia, kondisi itu juga akan

berpengaruh terhadap masakan yang kita masak. Apalagi, ketika dicicipi oleh orang lain dengan senyum dan raut wajah mereka saat mencoba makanan, akan terlihat bahwa makanan tersebut sangat lezat," jelas Nenek dengan wajah berseri saat menceritakan kunci dan rahasia masakan yang dibuat Nenek selama ini.

Kini Rini lebih paham, memasak merupakan sebuah pekerjaan yang perlu ditekuni dengan baik dan dengan rasa senang.

Nenek menceritakan cara membuatnya. Kupas dan potong kentang sesuai selera, kemudian cuci bersih dan sisihkan. Bagi dua bumbu halus. Campur sebagian dengan daging cincang dan telur, kemudian aduk rata dan sisihkan. Tumis sisa bumbu halus, daun-daun, dan bahan rempah sampai harum, kemudian tuang santan. Masak sampai santan mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah.

Saat santan mendidih, bulatkan adonan daging menggunakan dua sendok dan langsung cemplungkan bulatannya ke dalam santan. Lakukan sampai adonan habis. Lalu, tambahkan kentang, tunggu sampai kentang

empuk. Daging dan kentang sudah siap disajikan. Masukkan mi sohun dan bawang goreng sebagai penambah rasa.

"Itulah cara membuat cancang karani. Kamu sudah bisa berbagi cara membuatnya dengan temanmu dan mencoba untuk membuatnya," ucap Nenek mengakhiri pembicaraan.

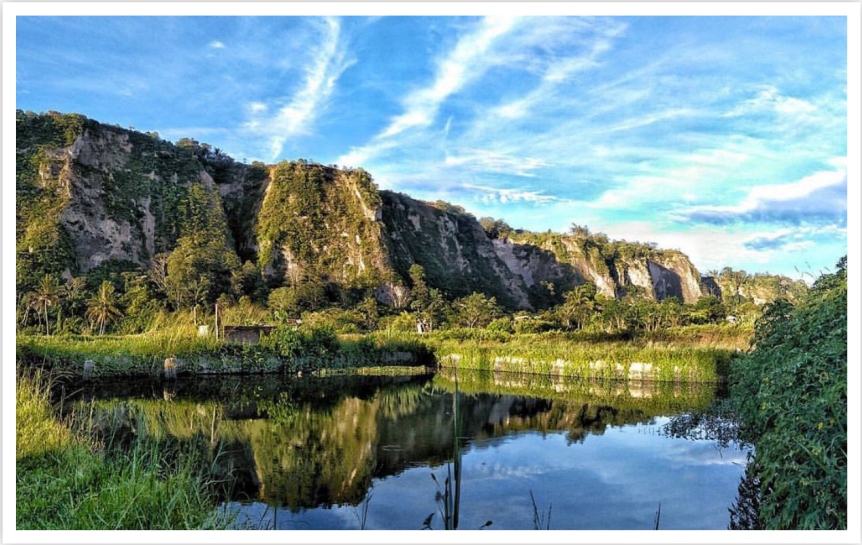
Tak lama kemudian Nana menghampiri Rini. "Rin, ayo ke kamar, kamu pasti lelah dan mau istirahat," ucap Nana sambil menarik tangan Rini menuju kamar yang ditempati Nana.

* * *

Tiada terasa sudah dua hari Rini berlibur di tanah yang sangat subur dan indah dengan masyarakat yang sangat ramah. Ibu dan Ayah sering kedatangan tamu.Mereka bercengkerama dan bersenda gurau. Sesekali Ayah dan Ibu juga mengenalkan Rini kepada rekan mereka. Hari ini Rini sekeluarga akan pergi tamasya ke Kota Batiah. Kota Batiah merupakan julukan untuk Kota Payakumbuh. Perjalanan dari Bukittinggi ke Payakumbuh ditempuh

lebih kurang satu jam perjalanan. Kota Batiah terkenal dengan keindahan alam dan keramahan penduduknya.

Tidak terasa lama di atas mobil, kami sampai di Harau, objek wisata di Kabupaten Limapuluh Kota dan bersebelahan dengan Kota Payakumbuh.



Gambar 1.4 Lembah Harau
Sumber: Dokumentasi Erison. J. Kambari

Hamparan padi yang sedang menghijau mengiringi perjalanan kami. Udara yang begitu segar dan bersih. Rini duduk tepat di sebelah Nana di bagian belakang. Sementara itu, Ayah dan Paman di bagian depan. Paman asyik menikmati perjalanan sambil menyetir mobil. Ayah

memutar lagu khas Minangkabau yang memautkan hati dan perasaan dengan suasana. Ibu, Nenek, dan mama Nana duduk di kursi bagian tengah.

"Rin, coba kamu lihat di depan," ucap Nana dengan lantangnya. Nana begitu bersemangat sambil menarik pandangan Rini yang sedang asyik melihat keluar jendela.

"Wah …, indah sekali," decak kagum Rini dengan apa yang dilihat di depannya. Bukit kapur yang berdiri tegak menjulang, seperti potongan-potongan bukit yang dengan rapi disusun sedemikian rupa.



Gambar 1.5 Tebing di Harau
Sumber: Dokumentasi Junaedi

"Seingat saya, ini seperti potongan-potongan tebing yang terdapat di Bali. Saya ingat dulu, namanya apa ya? Hem ..., ah iya, Garuda Wisnu Kencana, disingkat GWK," ucap Rini, sambil mengingat perjalanan liburan mereka tahun lalu bersama Ayah dan Ibu ke Pulau Bali.

"*Rancak bana*," ucap Nana menimpali jawaban Rini yang begitu semangat tadi. Nana memakan keripik singkong yang tidak lepas dari pelukannya sedari tadi.

Tak lama kemudian mobil mereka berhenti. Rini tidak lupa mengabadikan momen ini dengan berswafoto bersama. Setiap spot yang indah sempat diabadikan dengan kamera kesukaannya. Tak lupa mereka mencoba menaiki sampan di sungai buatan yang tersedia. Cukup banyak objek lainnya, seperti tempat berkuda, mandi di bawah air terjun, menikmati lembah *echo* yang sangat menarik. Lembah ini mempunyai ciri yang khas. Ketika bersorak pada satu titik di dinding tebing, sorakan kita akan bersahut-sahutan. Prinsip ini seperti yang pernah kita pelajari dalam pelajaran IPA, yaitu tentang konsep gema dan gaung.

Bagian 2

Pangek Ikan Lapuak

"Rin, Rini ..., bangun, Nak!" terdengar suara Ibu yang membangunkan Rini.

Dengan mata yang masih setengah terbuka, Rini mencoba beranjak dari kasur empuknya. Rasanya lelah sekali berwisata di Payakumbuh kemarin. Walaupun lelah, Rini sangat menikmati pemandangannya.

Di luar terdengar samar suara orang yang sedang mengobrol. Ramai sekali. Rini pun beranjak keluar. Ingin tahu ada apa di luar sana. Benar dugaannya, di ruang tengah terlihat banyak orang sedang duduk dan mengobrol. Ayah ada di antara mereka.

"Eh, Rini sudah bangun," sapa seorang kakak kepada Rini. Rini hanya tersenyum. Dia lupa, kakak ini siapa? Ibu mengajak Rini mendekati mereka.

“Rini salaman dulu sama Amak dan Kak Ratna,” pinta Ibu. Rini menurut dan menyalami mereka. Namun, Rini masih belum ingat mereka ini siapa. Rini duduk sebentar. Mereka masih asing bagi Rini. Mungkin karena baru bangun, Rini masih merasa bingung. Rini hanya menduga mereka adalah keluarga dari ayah atau ibunya.

“Ayo mandi dulu, Nak,” kata Ayah. Rini juga merasa perlu mandi. Tubuh rasanya akan segar saat tersiram air. Rini menuruti perintah Ayah, lalu berjalan menuju kamar mandi.

Sesampai di kamar mandi, Rini mendapati sebuah jendela besar. Ia melihat ke luar jendela. Hamparan sawah yang menghijau luas terbentang indah di luar sana, ia terkagum-kagum. Udara pagi yang sejuk masuk melewati jendela dan dinginnya menerpa wajahnya. Dari kejauhan Rini melihat ada sebuah bangunan besar yang memiliki gonjong menjulang tinggi. Rini yakin itu rumah gadang. Mirip rumah tempat Rini berada sekarang.

Seusai mandi, Rini kembali ke ruang tengah. Ternyata Ibu, Amak dan juga Kak Ratna sedang menyiapkan sarapan.

“Rini, ayo sini, sarapan dulu!” seru Amak.

“Iya, Mak,” sahut Rini sambil mendekati meja makan. Mata Rini terus menjejali seisi ruangan rumah ini. Rumah ini rumah gadang, rumah tradisional masyarakat Minangkabau. Dia takjub, rumah ini benar-benar besar dan luas, serta ada tonggak-tonggak besar juga. Lantainya pun terbuat dari papan, hangat rasanya.

“Rini, ayo makan,” suara Amak mengagetkannya.

“Eh iya, Mak,” sahut Rini sambil tersenyum malu.

“Bu, Ayah mana?” tanya Rini karena tak mendapati Ayah dari tadi.

“Ayah sedang keluar sebentar sama Apak. Rini ingat tidak, waktu lebaran tahun kemarin ada Apak yang datang ke rumah kita, adik Ayah?” tanya Ibu.

Rini coba mengingat. “Oh iya, Apak yang memberi Rini baju lebaran dulu ya, Bu?” jawabnya semringah.

“Iya, itu Rini ingat. Jadi, sekarang kita ada di rumah Apak, adik Ayah. Kak Ratna juga dulu datang lebaran ke rumah kita. Mungkin kamu lupa, ya,” kata Ibu.

“Iya, Rini. Kakak dulu juga datang ke rumah Rini, waktu itu kita main ke taman. Ingat, enggak?” tanya Kak

Ratna. “Oh, iya, Kak. Rini baru ingat ... hehehe,” Rini tersipu malu. Ternyata, Rini sedang berada di rumah Apak, adik ayahnya. Amak adalah istri Apak, sedangkan Kak Ratna adalah anak mereka.

“Ya, sudah. Sekarang kita sarapan dulu. Nanti kita keliling Batusangkar, ya,” kata Amak kepada Rini.

“Waah, horeeee!” seru Rini. Dia senang sekali. “Jadi, kita sekarang di Batusangkar. Bukannya kemarin di Payakumbuh ya, Bu?” tanyanya heran.

“Iya, dari Payakumbuh kemarin malam kita langsung ke Batusangkar. Rini sih tidur selama perjalanan,” goda Ibu.

Dari tadi Rini masih bingung, apa sekarang Rini berada di Payakumbuh atau di Batusangkar? Ternyata, Rini sudah di Batusangkar, negeri yang tidak jauh dari Payakumbuh. Di sinilah adik Ayah tinggal bersama keluarganya.

Rini mulai menyendok nasi goreng yang ada dalam mangkuk besar. Nasi goreng ini terlihat enak. Rini tak penasaran siapa yang memasaknya. Rini hanya ingin menyantapnya segera.

Matanya tiba-tiba tertuju pada salah satu piring berisi hidangan ikan. Ikannya sudah tidak sempurna. Bekas potongan menandakan bahwa ikan itu telah disantap orang sebelumnya. Rini menjadi tertarik. Ingin sekali mencobanya.

"Itu apa, Bu?" tanya Rini penasaran sambil menunjuk ke arah hidangan yang Rini maksud.

"Oh, itu namanya *pangek ikan lapuak* (sejenis gulai)," jawab Ibu santai.

"Apa itu pangek ikan lapuak, Bu?" rasa ingin tahu Rini muncul.

"Itu salah satu masakan khas Batusangkar," jawab Ibu sambil menambahkan telur ceplok ke nasi goreng Rini.

Tangan Rini langsung bergerak hendak meraih piring yang berisi pangek ikan lapuak tersebut. Akan tetapi, Amak langsung melarangnya. "Itu sudah sisa semalam, Nak. Mungkin rasanya sudah tidak enak lagi. Karena Amak lupa menghangatkannya lagi pagi ini. Jadi, Rini jangan makan, ya," cegah Amak. Rini jadi kecewa.

“Nanti kita masak yang baru, biar Rini mencicipi yang masih baru, ya,” bujuk Amak.

“Sekarang Rini sarapan dulu saja,” sambung Amak. Rini mengangguk sambil menyuap nasi goreng. Sepertinya, hari ini Rini bakal merasakan masakan baru lagi. Hem ... dia tidak sabar menanti.

Rini dan keluarga Paman sarapan. Tak lama kemudian Ayah datang bersama Apak. Beliau bergabung bersama. Usai sarapan, Rini membantu Kak Ratna mengangkat piring dan mencucinya.

“Rini, sini,” terdengar suara Ayah memanggilnya. Rini pun menghampiri Ayah. “Nah, Rini, Apak mau mengajak kita pergi ke suatu tempat. Sekarang kamu ganti baju, ya,” ajak Ayah.

“Wah, hore ...!” teriaknya sambil berlari menuju kamar.

Sejak tadi Rini tak melihat Nenek. Kemarin Nenek ada saat pergi bersama dari Bukittinggi. Belum sempat Rini bertanya, Nenek muncul dari dapur. Seolah ada yang memanggil Nenek karena mereka akan berangkat.

Setelah semua bersiap, mereka pun berangkat. Selama perjalanan Rini tak henti-hentinya melihat ke luar jendela mobil. Jalanan Batusangkar ini cukup luas dan rapi. Banyak juga bangunan peninggalan sejarah yang Rini lihat.

Tak memakan waktu lama, mereka sampai di tempat wisata "Istano Basa Pagaruyuang". Wow, Rini takjub sekali melihat rumah gadang yang sangat besar, tinggi, dan luas. Ketika baru memasuki gerbang, mereka disambut dengan halaman yang sangat luas. Di sana juga ada taman bermain yang lengkap dengan permainannya. Ada kuda dan badut-badut yang menyerupai banyak tokoh kartun, ada mobil-mobilan yang bisa dinaiki, dan banyak lagi.

Rini pun mengajak Kak Ratna berlari. Ia tak sabar ingin masuk ke istana megah di depan sana, Istana Pagaruyung. Rini pernah mendengar tenang tempat ini dari gurunya di sekolah. Gurunya bilang, istana ini adalah salah satu peninggalan sejarah.

Ketika memasuki istana itu, sungguh mata Rini tak berkedip, ia takjub sekali. Ada banyak barang unik

di dalamnya. Selain itu, ada miniatur-miniatur yang menyerupai arsitektur Minang. Ada kamar-kamar yang sepertinya tempat istirahat raja dan penghuni istana ini. Di lantai atas ada kamar, ruang tamu, dan banyak bentuk bersejarah lainnya. Rini senang dan puas berada di sini.



Gambar 2.1 Istano Basa Pagaruyung
Sumber: http://d2cy6imgu7fdex.cloudfront.net

Usai berkeliling ke seluruh ruangan Istana Pagaruyung ini, mereka melakukan foto bersama di depan istana. Tak henti Rini berdecak kagum.

Hampir satu setengah jam mereka di sini. Tiba-tiba, "Kriuuuuk," perut Rini berbunyi. Ia merasa lapar. Nasi goreng yang ia makan tadi pagi sepertinya cepat dicerna lambungnya. Amak yang menyadarinya tertawa. "Rini lapar?" tanya Amak. Rini hanya mengangguk. Sekarang sudah pukul 12.30 sudah saatnya makan siang, makanya perut Rini sudah berbunyi.

Amak mengajak anggota keluarga yang lain. Mereka juga sudah lapar. Mereka memutuskan untuk beranjak keluar dari Istano Basa Pagaruyuang. Rini sekeluarga besar pergi ke mobil dan mencari tempat makan untuk mengisi perut mereka siang ini.

Tak jauh dari lokasi Istana Pagaruyung, Ayah memarkirkan mobil di sebuah tempat makan. Mereka memasuki tempat makan yang berada di pinggir sebuah danau. Suasananya sejuk sekali.

Beberapa orang pelayan datang meletakkan berbagai hidangan di atas meja. Banyak sekali menu yang dihidangkan. Rini melihat daftar menu makanan yang tertempel di dinding. Di sana tertulis "Spesifik, Pangek Ikan Lapuak".

“Wah, ini masakan yang tadi pagi belum Rini coba!” serunya girang sambil menunjuk tulisan tersebut. Rini tidak sabar lagi ingin mencicipinya. Setelah beberapa lama hidangan itu akhirnya sampai juga di mejanya.

“Saya mau itu!” seru Rini sambil meraih piring yang dihidangkan pelayan rumah makan. Rini tahu bentuk masakan tersebut. Tampilannya sama dengan yang ada di meja makan Amak tadi pagi.

Nenek tersenyum melihat tingkah Rini. “Rini ini seperti ikan bersua air,” ujar Nenek. Semua orang tertawa mendengarnya. Rini tidak peduli apa yang mereka ketawakan. Hal yang penting baginya sekarang ia bisa mencicipi masakan ini.

Di piring yang ia raih tadi terlihat hidangan makanan ikan berkuah kuning. Ada beberapa helai daun dan parutan kelapa di atasnya. Hem ..., wanginya menggoda selera.

“Rini tahu nama masakan itu apa?” tanya Nenek mengujiku. “Tahu dong, Nek,” jawab Rini singkat. “Apa coba?” tanya Nenek lagi meyakinkan. “Pangek ikan lapuak, kan?” jawab Rini yakin.



Gambar 2.2 Pangek Ikan Lapuak
Sumber: Dokumentasi Junaedi

Sambil menyantap pangek ikan lapuak ini, Rini penasaran, "Mak masakan ini dari mana, sih?"

"Pangek ikan lapuak ini makanan khas dari Negeri Barulak. Sebenarnya, waktu Rini mau ke sini dari Payakumbuh kemarin, Rini melewati *nagari* itu, lo," sambung Amak menjelaskan.

"Kok saya tidak pernah lihat masakan ini di rumah makan minang?" tanya Rini ingin tahu.

"Memang jarang, Rini," sambung Amak.

"Soalnya pangek ikan ini hanya ada di daerah Batusangkar dan tidak semua juga rumah makan di sini menyediakannya. Makanya, Ayah ajak kamu ke sini agar bisa makan masakan pangek ikan ini," tambah Ayah sambil menyantap makanan di depannya. Semua saudaranya tersenyum melihat Rini yang sedang menatap masakan di piringnya. Melihat tampilannya yang menggoda selera, ingin sekali Rini menyantapnya. Akan tetapi, Rini ragu.

Sebenarnya, Rini cukup khawatir makan gulai ikan. Soalnya, Rini kesulitan tiap kali harus memisahkan tulang-tulangnya. Bahkan, Rini pernah tertusuk dan lidahnya sangat sakit. Hal itu membuatnya cemas. Namun, kata Amak, pangek ikan ini berbeda. Teksturnya sangat lembut hingga ke tulang-tulangnya, sangat lunak, dan dapat dimakan. Karena penasaran, Rini akhirnya mencoba memakan ikan itu.

Hem ..., ternyata benar! Daging dan tulang ikan ini sangat lembut, bahkan tulangnya bisa dimakan. Enak! Bumbunya sangat terasa. Rini menyukainya, apalagi kuahnya. Nikmat sekali!

"Ini ikan apa, Mak?" tanyanya pada Amak.

“Nah, ini ikan mas, sering disebut ikan rayo. Bagaimana, kamu suka?” tanya Amak.

“Iya, Mak, suka, rasanya enak sekali. Amak bisa membuatnya?” tanya Rini kepada Amak.

“*Amak sagalo pandai, Rini*,” timpal Apak.

“Mak, bagaimana kalau nanti kita masak ini di rumah?” sahut Kak Ratna.

“Baiklah, nanti di rumah kita masak ini, ya. Namun, Rini memasak ikan ini tidak sebentar lo, butuh waktu sehari semalam,” jawab Amak sambil tersenyum kepada Rini.

“Wah, lama sekali, Amak,” seru Rini kaget.

“Tidak apa, kamu masih lama di sini. Nanti Amak tunjukkan cara memasaknya, ya,” lanjut Amak.

Rini senang sekali.

Sebelum pulang, mereka mampir dulu ke pasar untuk membeli bahan untuk memasak pangek ikan lapuak. Setelah sampai di rumah, Rini istirahat sebentar. Setelah itu, Amak mengajaknya dan menunjukkan cara membuat pangek ikan lapuak.

Pangek ikan lapuak ini dibuat dari bahan-bahan alami, seperti serai, daun kunyit, daun kesambi, bawang merah, bawang putih, *panyolang*, ketumbar, daun limau, lada, dan santan.

Bahan-bahan rempah ini tidak sulit ditemukan karena ada di kebun dan bukit di sekitar Negeri Barulak tempat asalnya. Kalau di sini, ya, harus beli di pasar. Proses pembuatannya masih menggunakan periuk yang terbuat dari tanah liat agar suhu panasnya tetap terjaga.

Sementara itu, bahan yang tidak boleh ditinggalkan adalah daun kesambi. Kata Amak, daun kesambi inilah yang membuat tulang ikan menjadi rapuh apabila dimakan sehingga orang-orang yang memakannya tidak akan tertusuk atau tercekik tulang ikan. Wah, hebat ya!

Kata Amak, cara memasak pangek lapuak juga berbeda dengan gulai atau pangek ikan lainnya. Ikan disusun rapi dalam belanga (periuk tanah) dan dialas dengan daun asam kesambi. Tiap tingkatan lapisan ikan dibatasi oleh daun kesambi. Lalu, ikan-ikan itu disiram dengan santan bersama bumbu-bumbu yang telah dihaluskan tadi. Kemudian, ditutup dan dimasak dengan

api sedang. Kuah pangek ini tidak boleh diaduk. Setelah mendidih, pangek tetap di dalam perapian bara kayu. Setelah kuahnya mulai kering sedikit, barulah disajikan.



Gambar 2.3
Cara Memasak Pangek Ikan Lapuak yang Sedap
Sumber: Dokumentasi Erison J. Kambari

"Oh ya, tak lupa parutan kelapa," ujar Kak Ratna. Parutan kelapa ditabur di atas pangek tersebut sehingga semakin menambah nikmat daging ikan yang empuk sampai ke tulang-tulangnya. Aroma dan cita rasa khas pangek lapuak meresap jauh hingga ke sisi dalam daging ikan yang empuk.

Malam pun menjelang. Tak sabar menunggu, Rini pun tertidur setelah makan malam. Hingga esok malamnya lagi barulah pangek ikan itu selesai dimasak dan bisa disantap.

"Wah, ini enak sekali, Amak," seru Rini kepada Amak.

"Syukurlah, Nak," kata Amak

"Nah, nanti kita minta Ibu membuatnya di rumah, ya," sahut Ayah.

"Wah, iya, Yah," Rini senang sekali.

Rini mulai menyukai ikan setelah memakan pangek ikan lapuak ini.

Bagian 3

Sambalado Cangkuak

Empat hari sudah Rini sekeluarga berlibur di ranah Minang. Mereka tinggal di rumah gadang milik Amak, Apak, dan Kak Ratna di Batusangkar. Ah, rasanya Rini belum mau pergi dari kota ini. Liburannya tinggal empat hari lagi.

Semalam Ibu mendapat telepon dari salah seorang sanak keluarga Ibu di Padangpanjang. Dia adik Ibu. Tek Rina, begitu Rini memanggilnya. Sama artinya dengan Tante Rina. Nama Tante Rina mirip dengan Rini. Beda satu huruf saja. Tek Rina telah lama tingal di Padangpanjang. Sebenarnya, waktu dari Padang mereka hendak mampir ke sana. Namun, saat itu Tek Rina dan keluarganya sedang tidak di rumah. Jadi, mereka ke Bukittinggi terlebih dahulu.

Tek Rina mengabarkan bahwa mereka sudah berada di rumah dan besok anak sulungnya akan khatam Alquran di Padangpanjang. Rini ingat nama anak Tek Rina, Ihsan. Kebetulan sekali, Rini sekeluarga berada di sini.

Hari ini Rini dan keluarganya berencana ke rumah Tek Rina, sekalian menghadiri acara khatam AlquranIhsan nanti. Mereka berangkat agak siang dari Batusangkar. Perjalanan ke sana melewati jalan yang berkelok, cukup membuat perut Rini mual. Akan tetapi, pemandangan alam yang indah menyita perhatiannya. Kiri-kanan sisi jalan dibatasi oleh sawah dan jurang. Pohon-pohon tinggi yang rindang menambah indah pemandangan. Jalan-jalan di Sumatra Barat ini asri sekali.

Setelah menempuh perjalanan kurang lebih 1,5 jam, mereka sampai di Padangpanjang. Kota ini sangat sejuk. Rini suka sekali berada di sini. Terakhir Rini ke sini, sewaktu kelas 1 SD. Sudah cukup lama, ya.

Rumah Tek Rina berada di pusat Kota Padangpanjang. Gampang sekali mencari rumah itu. Tepatnya, rumah Tek Rina berada di belakang Pasar Utama Kota Padangpanjang.

Setelah menurunkan barang, di depan pintu rumah Tek Rina dan suaminya, Pak Etek Arif, menyambut Rini dan keluarganya. Ihsan dan adiknya, Leo, ikut serta juga. Mereka disambut hangat oleh keluarga ini.

Mereka dipersilakan masuk. "Bu, kenapa ramai sekali di sini?" tanya Rini kepada Ibu. Ia bingung karena banyak orang berlalu-lalang di rumah ini, ada yang memasak dan ada yang memasang tenda.



Gambar 3.1 Memasak Bersama
Sumber: Dokumentasi Erison J Kambari

"Nah, Rini, kalau di sini, jika mau mengadakan acara seperti khatam, para tetangga dan saudara-saudara berkumpul untuk membantu persiapan acara, seperti membantu masak, seperti yang kamu lihat sekarang ini. Mereka juga saling bergotong royong mendirikan tenda, baik tenda untuk memasak maupun tenda untuk acara," jelas Ayah panjang lebar.

Rini mengangguk mengerti. Rini jadi tahu, kuat sekali budaya gotong royong di tempat ini. Rini suka melihat orang bekerja bersama-sama untuk meringankan beban mereka. Melihat mereka tertawa bersama membuat hati ikut senang.

"Wah, Ihsan, selamat ya, sudah khatam!" seru Ayah kepada Ihsan.

"Eh, iya, Om, makasih ya, Om," jawab Ihsan. Dari dulu Ihsan memanggil ayah Rini Om.

"Oh ya, Rini, bagaimana sekolahnya, sudah mau kelas 5, sama dong dengan Ihsan?" tanya Tek Rina kepada Rini.

"Oh ya, Tek, Alhamdulillah lancar," balas Rini malu-malu.

Rini memperhatikan Ibu yang sedang menggendong Leo, adik Ihsan. Leo lucu sekali, Rini pun tak tahan ingin mencubit pipi mungilnya.

Setelah beristirahat sebentar, Ibu dan Tek Rina pergi ke luar untuk melihat dan membantu ibu-ibu yang sedang memasak. Rini penasaran dan mengajak Ihsan mengikuti Ibu. Sementara itu, Ayah dan Pak Etek Arif membantu bapak-bapak yang sedang memasang tenda.

Aroma dari bumbu masakan tercium sangat kuat di halaman. Ya, ibu-ibu memasak di luar ruangan, yaitu di halaman samping rumah. Ini juga sudah jadi tradisi. Kebersamaan ini memperkuat rasa saling membantu masyarakat di sini.

Hem, wangi sekali! Rini merasa lapar. Kepulan asap cukup membuat matanya perih. Sesekali dia memperhatikan juga bapak-bapak yang tengah memasang tenda untuk acara besok. Rumah Ihsan pun sudah ditata sedemikian rupa.

"Oh ya, San, bagaimana perasaanmu sudah khatam?" tanya Rini kepada Ihsan.

“Wah, aku senang sekali, Rin. Alhamdulillah, akhirnya aku khatam juga,” balas Ihsan tertawa kecil.

“Kamu pakai baju apa untuk acara besok?” tanya Rini penasaran.

“Hem ..., sini aku perlihatkan,” ajak Ihsan.

Ihsan mengajak Rini melihat pakaian yang akan ia kenakan besok. Baju panjang bewarna putih tulang, beserta semacam selendang untuk menutupi kepala dan sebuah aksesoris berbentuk seperti bandana. Layaknya pakaian orang-orang Arab yang Rini lihat di televisi, bagus sekali.

“Wah, bagus ya, San!” seru Rini sambil menaruh pakaian itu di badannya dan mematut diri di cermin.

“Hehe, iya, Rin,” balas Ihsan tertawa melihat kelakuan Rini.

Mereka kembali keluar. Di atas meja mereka melihat banyak kue. Ihsan mengambil sepiring kue dan menawarkannya kepada Rini. Karena lapar, tanpa basa-basi Rini pun mengambil kue tersebut.

“Ihsan, tolong gendong Adik sebentar, ya. Mama mau ke pasar sama ibunya Rini. Ada bahan yang kurang,” seru Tek Rina sambil menyerahkan Leo ke pangkuan Ihsan.

“Siaaap, Ma,” balas Ihsan.

“Rini, Ibu pergi sebentar menemani Tek Rina, ya. Kamu di sini saja main sama Ihsan dan Leo, ya,” seru Ibu kepada Rini.

Rini langsung mengiyakan. Ayah dan Pak Etek Arif terlihat mengobrol bersama bapak-bapak sembari menikmati sajian kue dan kerupuk. Begitulah, setiap keluarga yang mengadakan hajatan menyediakan kue-kue kecil serta minuman untuk semua warga yang bekerja dan membantu acara mereka.

“Harmonis sekali,” gumam Rini.

Rini bermain bersama Ihsan dan Leo di dalam rumah. Leo yang berusia 3 tahun sangat anteng dan tidak banyak tingkah sehingga mereka tak kesulitan menjaganya.

Ihsan dan Leo tampak asyik menonton tayangan televisi. Rini berjalan ke luar karena tertarik melihat ibu-ibu yang memasak. Matanya tertuju pada salah satu kerumunan ibu-ibu yang sedang memasak.

“Hai, Nak, namamu siapa?” seru seorang ibu kepada Rini.

“Nama saya Rini, Bu,” balasnya sambil menyalami ibu tersebut.

“Hem, kamu saudara Ihsan, ya?” tanya ibu satunya lagi.

“Iya, Bu. Oh iya, Ibu siapa?” tanya Rini.

“Panggil saja Ibu Nida,” jawab Ibu Nida.

Aroma masakan dengan asap yang mengepul membuat Rini penasaran. “Ibu sedang masak apa, Bu?” tanya Rini penasaran.

“Oh, ini namanya *sambalado cangkuak* (sejenis sambal),” jawab Ibu Nida.

“Oooh, wangi sekali ya, Bu,“ jawab Rini terheran mendengar nama makanan yang tak pernah ia dengar sebelumnya.

“Kamu pernah makan ini?” tanya Ibu Nida kepadanya.

“Tak pernah, Bu. Itu telur puyuh kan, Bu?” tanya Rini lagi sambil melihat banyak sekali telur puyuh dan ikan kecil di dalam masakan itu. “Sepertinya lezat,” pikirnya.

“Iya, sambalado cangkuak ini, bahan dasarnya telur puyuh dan ikan teri,” terang Ibu Nida kepada Rini.

Ibu Nida mengambil sebuah piring kecil dan mengisinya dengan sambalado cangkuak yang sudah masak, kemudian memberikannya kepada Rini.

“Ini kamu coba, Nak,” tawar Ibu Nida.

Melihat warnanya yang oranye dan agak kental, selera Rini tergugah. Ia pun mencobanya. Rasa asam, manis, pedas menyatu di lidahnya. Ini lezat.

“Wah …, enak sekali, Bu!” serunya.

“Nah, iya. Jadi, sambalado cangkuak ini termasuk salah satu makanan khas dari Padangpanjang ini,” jelas Ibu Nida.

“Tapi, kok saya belum pernah menemukan makanan ini ya, Bu?” kata Rini.

“Mungkin saja kamu jarang atau belum pernah menemukan makanan ini di berbagai tempat, termasuk rumah makan padang karena masakan ini jarang dibuat di rumah makan. Sambalado cangkuak ini hanya akan ada pada acara-acara adat seperti sekarang ini,” jelas Ibu Nida kepada Rini.

“Selain itu, masakan sambalado cangkuak ini tidak dimasak di semua daerah di Minangkabau,” tambah Ibu Nida.



Gambar 3.2 Sambalado Cangkuak
Sumber: Dokumentasi Junaedi

Rini beruntung datang ke rumah ini pada saat ada acara adat seperti ini sehingga ia dapat mengenal dan tahu masakan khas dan tradisional dari daerah Padangpanjang.

“Apa semua orang Minang bisa memasak sambalado ini, Bu?” tanya Rini ingin tahu.

"Tidak semua wanita Minang dapat memasak sambalado cangkuak ini, apalagi mereka yang di luar Kota Padangpanjang. Itu karena menu ini hanya dimasak pada saat tertentu saja," jelas Ibu Nida kepada Rini.

"Berarti, ibuku tidak bisa memasak masakan ini," gumam Rini.

"Saya boleh mencatat resepnya tidak, Bu? Biar nanti ibu saya memasaknya di rumah," pinta Rini kepada Ibu Nida yang ahli memasak sambalado cangkuak. Rini berpikir, ini untuk berjaga-jaga jika Ibu mungkin tidak tahu cara membuat sambalado cangkuak ini.

"Oh iya, boleh …," balas Ibu Nida yang tertawa geli melihat tingkah Rini.

"Baik, Bu. Saya ke dalam sebentar mengambil buku dan pena," kata Rini sambil beranjak ke dalam rumah dan mengambil buku catatan kecilnya.

"Baik, Bu. Tolong sebutkan bahan-bahannya ya, Bu, serta cara membuatnya, biar saya catat," kata Rini.

Ibu Nida pun menyebut bahan-bahan untuk membuat sambalado cangkuak ini. Rata-rata bahan yang disebutkan ibu ini diketahui Rini, seperti cabai merah atau hijau

sebanyak 250 gram dihaluskan, bawang merah 3 siung diiris halus, bawang putih 2 siung diiris, dan tomat 1 atau 2 buah dipotong kecil. Nah, ini yang penting, ikan bilis atau ikan teri kira-kira 1/2 genggam dan petai dua papan. Wah, ternyata ini yang membuat sambalnya terasa enak. Petai dibelah dua. Lalu, ada air nasi 1/2 mangkok. Nah, air nasinya, kata sang ibu, yang telah mendidih ketika kita memasak nasi. Kemudian, garam secukupnya, tidak lupa kerupuk kulit satu bungkus saja. Rini serius mencatat setiap bahan yang disebutkan Ibu Nida.

"Wah, oke, Bu. Lalu, cara memasaknya bagaimana, Bu?" seru Rini tak sabar.

Ibu Nida lalu menjelaskan tahap demi tahap cara membuat sambalado cangkuak ini. Mulai dari menanak nasi, kemudian mengambil airnya. Lalu, semua bahan yang telah disiapkan dimasukkan ke dalam air nasi yang sudah dipindahkan ke wajan. Masukkan cabai, bawang, dan juga tomat. Lalu, aduk-aduk perlahan hingga tercampur merata. Kemudian, masukkan teri dan kerupuk kulit ke dalamnya. Setelah diaduk beberapa saat, tunggulah masak hingga matang sehingga sedikit

agak kental. Barulah sambalado cangkuak ini siap dihidangkan.

Rini pun mencatat setiap tahapan cara memasak sambalado cangkuak yang lezat ini agar tidak tertinggal satu langkah pun. Sang ibu pun melanjutkan cerita bahwa asal usul terciptanya sambalado cangkuak ini karena keterbatasan ketersediaan pangan pada masanya. Kala itu masyarakat memanfaatkan hasil tanam pekarangan rumah, di antaranya berupa tanaman bawang, kentang, tomat, dan lainnya.

"Rini, kamu sedang apa, Nak? Jangan ganggu Ibu Nida lagi masak, ya," kata Ibu mengagetkan Rini. Ternyata, Ibu sudah pulang dari pasar.

"Hehe, tidak Bu. Rini hanya menanyakan resep masakan yang dibuat oleh Ibu Nida. Enak deh, Bu. Rini sudah punya resepnya. Ini Rini catat," jawab Rini sambil memperlihatkan catatannya kepada Ibu.

Ibu tampak memperhatikan catatanku. "Nanti Ibu masak ya, di rumah," pinta Rini sambil menatap ibunya.

"Hehe, iya. Nanti Ibu buatkan," jawab Ibu.

"Hore …!" teriak Rini senang.

Esok harinya, hari yang dinanti Ihsan pun datang. Ia sudah mengenakan baju kebesarannya hari itu. Rini pun berdandan rapi karena banyak tamu yang datang. Ternyata benar, rumah Ihsan langsung dipenuhi oleh tamu yang datang. Ibu-ibu di sini juga siap dengan segala hidangan. Seru sekali!

Bagian 4

Katan Sarikayo

Setelah menghadiri syukuran khatam Ihsan, Rini dan keluarganya kembali ke rumah Nenek di Bukittinggi. Kebetulan sekali, tetangga Nenek sedang menggelar pesta pernikahan. Di Minangkabau pesta pernikahan disebut juga dengan istilah *baralek*. Pesta ini merupakan bagian dari rangkaian proses pernikahan yang dinilai kesakralannya dari banyaknya ritual adat yang dilakukan, dari tahap demi tahapnya sampai dengan makanan tradisional yang wajib dihidangkan.

Di tengah rumah tersebut tampak terhidang dengan panjangnya makanan tradisional khas Sumatra Barat dengan ragam jenis, bentuk, warna, dan posisinya. Seperti yang diketahui, ketika akan makan di sebuah rumah makan padang, kita menemukan makanan yang tersedia dihidangkan dengan berjejer rapi dan tersusun

di atas meja. Pramusaji dengan lincahnya membawa ragam makanan yang terhidang di piring. Dengan hanya menggunakan satu tangan kiri, tersaji kurang lebih 20 ragam jenis makanan. Keahlian khusus ini hanya dimiliki oleh pramusaji di rumah makan padang.



Gambar 4.1 Hidangan Pesta Pernikahan
Sumber: Dokumentasi Junaedi

Penyajian ragam makanan di atas meja akan memudahkan pelanggan untuk memilih dan memilah makanan yang akan dinikmati. Mulai dari nasi, lauk-pauk berupa ikan, ayam, daging, sayur-mayur, goreng-

gorengan, kuah, kerupuk, sambal goreng, dan tidak lupa, makanan-makanan tradisionalnya.

Hidangan makanan tradisional di rumah makan padang ini menjadi sesuatu yang sangat unik. Jarang sekali ditemukan di rumah makan lainnya di Indonesia. Perbedaannya adalah pramusaji dapat membawa makanan dalam jumlah yang banyak sekaligus tanpa jatuh dan menghidangkan secara lengkap di atas meja.

"Rin, sudah siap? Nenek tunggu di depan!" seru Nenek yang duduk di teras rumah.

"Iya, Nek, sebentar!" balas Rini dari dalam kamar.

Kali ini Nenek mengajak Rini untuk pergi *baralek* ke pesta pernikahan tetangga.

Rini melihat hidangan makanan tersedia di atas *seprah,* yaitu kain putih panjang bersulam benang khas Minangkabau yang dibentangkan di atas karpet sebagai alas tempat hidangan makanan. Di atas seprah terhidang ragam makan yang tampak begitu lezat.



Gambar 4.2 Makanan di atas Seprah
Sumber: Dokumentasi Erison J. Kambari

Tamu yang datang duduk mengelilingi seprah. Kaum laki-laki akan duduk dengan bersila, sedangkan kaum perempuan akan duduk bersimpuh. Biasanya, tamu laki-laki duduk terpisah dengan tamu perempuan. Hal ini selalu dijaga masyarakat Minangkabau sampai sekarang.

Selain itu, terdapat tradisi *makan bajamba*. Tradisi ini merupakan makan secara bersama-sama. Hidangan yang ada disediakan dalam satu piring berukuran besar yang disebut dengan *piriang jamba*. Satu piriang jamba dapat

sekaligus dinikmati sekitar 6–7 orang. Dengan melingkari piring, pengunjung dapat menikmati hindangan yang disediakan.



Gambar 4.3 Tradisi Makan Bajamba
Sumber: Dokumentasi Erison J. Kambari

Adanya tradisi makan bajamba di Minangkabau memiliki manfaat yang luar biasa. Makan bersama-sama dapat mengakrabkan satu orang dengan lainnya meskipun terkadang tidak saling tahu. Artinya, pada kesempatan ini kita dapat saling mengenal.

“Eit, jangan mengambil makanan yang jauh, Rini, ambil yang di depan kita saja,” tegas Nenek menasihati Rini.

“Kenapa, Nek? Saya mau itu,” jawab Rini heran.

“Tidak baik mengambil makanan yang jauh, apalagi dengan menjangkau sejauh itu. Itu supaya tidak mengganggu orang lain yang sedang makan. Cukup ambil makanan yang ada di depan kita atau paling tidak, kita harus meminta tolong kepada orang di sekitar,” jelas Nenek sambil tersenyum kepada Rini.

“Oh begitu, Nek. Maaf ya, Nek …,” jawab Rini.

Saat makan pun, biasanya hanya menggunakan tangan. Artinya, tidak menggunakan sendok ataupun garpu. Dengan tangan kanan mengambil nasi dan lauk yang kemudian dibuat seperti gumpalan. Lalu, diangkat mendekati mulut, tetapi tidak bersentuhan. Sambil ditampung dengan tangan kiri, gumpalan nasi dilempar kecil dengan tangan kanan ke arah mulut.

Hal ini mencerminkan norma kesopanan dan keramahan yang ada di Minangkabau. Telah menjadi tradisi bahwasanya makan hanya menggunakan tangan

kosong, dengan cara melakukan lemparan kecil ke arah mulut.

Tujuannya agar tidak ada nasi yang terjatuh lagi ke dalam piring. Makanya, dibuat gumpalan dan dilempar. Tradisi ini dikenal dengan *manyuok*. Hingga kini tradisi ini masih terdapat di berbagai daerah Minangkabau, khususnya ketika diadakannya proses adat seperti pernikahan.

Rini pun mengakhiri makannya saat telah merasa cukup kenyang karena Rini ingin mencoba hidangan lain yang telah tersedia di seprah. Rini ingin mencoba hidangan penutup yang tersedia dengan beragam bentuknya.

"Ayo silakan dimakan, Ibu, Bapak, *parabuangan* ini," ucap Bu Tanti, pemilik rumah.

Di Minangkabau terdapat *parabuangan*, istilah lain dari hidangan penutup di Minangkabau. Rini mengambil makanan yang terbungkus daun pisang.

"Nek, ini apa namanya? Kok dibungkus daun? Daunnya juga dimakan? Hehehe," tanya Rini sambil bercanda dengan neneknya.



Gambar 4.4 Katan Sarikayo
Sumber: Dokumentasi Junaedi

"Hehehe. Masa daun dimakan, Sayang. Daunnya tidak dimakan, hanya sebagai pembungkus. Itu namanya *katan* atau ketan. Makannya berbarengan dengan *sarikayo* atau srikaya. Mirip seperti puding. Jadi, makanannya adalah *katan sarikayo,"* jelas Nenek sambil mencuci tangannya.

Katan sarikayo adalah hidangan tradisional Minangkabau yang selalu dihadirkan dalam acara adat, terutama pesta pernikahan.

Makanan ini terdiri atas dua bagian, ketan dan srikaya. Bahan membuatnya cukup gampang ditemukan di pasaran. Namun, akan lebih terasa nikmat jika bahan-bahannya berupa bahan alami yang banyak terdapat di alam Minangkabau.

Bahan untuk membuat sarikayo adalah telur, santan kental, gula merah atau gula aren, daun pandan, adas manis, dan bubuk kayu manis. Lalu, untuk membuat ketan kita menggunakan bahan beras ketan putih, garam, daun pandan, dan santan.

"Nah, Rini, itu bahan-bahannya. Kalau cara membuatnya, cukup mudah," kata Nenek sambil mencicipi katan sarikayo.

"Iya, Nek. Bagaimana cara memasaknya?" tanya Rini penasaran.

Katan adalah beras ketan yang ditanak dengan santan. Katan dimasak dengan cara dikukus. Setiap bumbu dimasukkan menjadi satu, mulai dari beras ketan, garam, daun pandan, dan santan. Adonan tersebut dimasukkan ke dalam daun pisang sehingga ketika masak akan terasa lunak tetapi memiliki rasa yang khas.

Katan yang telah dikukus diangkat dan ditaruh dalam wadah yang tahan panas, sebelum dihidangkan pada piring atau mangkuk.

Sarikayo dibuat dengan cara mengaduk telur, santan, gula aren dengan penyedap daun pandan, adas manis, dan bubuk kayu manis. Telur dikocok dengan sendok sampai rata dan telur terlihat mengembang. Lalu, ditambahkan dengan gula aren dan santan serta bumbu penyedap. Dilanjutkan dengan merebus adonan tersebut.

Meskipun demikian, makanan tradisional seperti katan sarikayo hanya akan ditemui pada pesta ataupun upacara adat lainnya. Jarang sekali disediakan di rumah makan, apalagi di rumah makan di luar daerah Sumatra Barat. Jadi, ketika berkunjung ke Minangkabau, sempatkanlah untuk menikmati makanan khas Urang Awak tersebut.

"Enak ya, Nek. Rasanya manis, tapi tidak berlebihan. Saya bersyukur sekali memiliki kesempatan menikmati makanan seperti ini, ditambah dengan pengetahuan tentang masakan ini. Terima kasih ya, Nek, sudah

mengajak Rini," ucap Rini sambil menggandeng tangan Nenek kembali pulang ke rumah.

"Iya, sama-sama, Rini. Makanan tradisional kampung kita harus selalu dilestarikan supaya tradisi kita akan terus ada sampai kapan pun," jelas Nenek menutup perbincangan.

* * *

Tak terasa sudah seminggu Rini menikmati keindahan kampung halaman orang tuanya. Hari ini saatnya ia dan keluarganya pulang kembali ke Jakarta. Rini sedih meninggalkan neneknya tercinta. Tak terasa air matanya menetes.

"Tidak usah menangis, Cucu Nenek. Nanti kita bersua lagi. Insyaallah Nenek bulan depan ke Jakarta, menginap di rumah Rini. Kita akan memasak makanan khas Minang, ya," hibur Nenek sambil memeluk Rini.

"Benar, Nek?" tanya Rini sambil menatap wajah neneknya.

"Iya, Sayang. Doakan ya, semoga Nenek selalu sehat," jawab Ayah meyakinkan Rini.

“Asyik! Nanti Rini ajak keliling Jakarta ya, Nek,” jawab Rini gembira.

“Ayo, sekarang kita berangkat. Nanti kita ketinggalan pesawat,” kata Ibu sambil berpamitan kepada Nenek.

Rini dan keluarganya naik ke mobil yang akan membawa mereka ke bandara. Rini sangat senang. Liburan kali ini menambah pengetahuannya tentang kuliner Minangkabau yang langka dan enak di lidah. Semua resep rahasia sudah dia catat di buku catatannya. Dengan begitu dia ikut melestarikan budaya khas Minangkabau. Neneknya selalu mengatakan bahwa zaman berubah, makanan berubah. Akan tetapi, jangan lupakan makanan khas daerah kita karena makanan tradisional merupakan kekayaan bangsa kita.

Daftar Pustaka

Idrus. 1964. *64 Resep Special Masakan Padang*. Solo: CV Aneka

Lala, K. Zulkaryani. 2013. *Masakan Sumatra Barat*. Jakarta: Gramedia

Piliang, Edison. Nasrun. 2018. *Tambo Minangkabau: Budaya dan Hukum Adat di Minangkabau*. Bukittinggi: Buku Alam Minangkabau Kristal Multimedia

Tim Ide Masak. 2015. *100 Resep Kue dan Minuman Khas Daerah*. Jakarta: Gramedia

Wijaya, Genta. 2016. *Top Resep Masakan Padang Asli Enak*. Yogyakarta: Bhafana Publishing

Biodata Penulis



Nama Lengkap : Gantino Habibi, M.Pd

Telp. Kantor/HP: 0752-21114/085274646891

E-mail : abi_hii@yahoo.co.id

Alamat kantor : Jl. TDR Parak Kongsi Kel. Bukit Apit Puhun Kec. Guguk Panjang, Bukittinggi, Sumatra Barat

Riwayat Pekerjaan/Profesi

1.	2002 – 2008	Guru SD Swasta Al-Azhar (Penyelenggara Pendidikan Inklusi) Kota Bukittinggi
2.	2008--sekarang	Kepala Sekolah SD Swasta Al-Azhar (Penyelenggara Pendidikan Inklusi) Kota Bukittinggi
3.	2010–2012	Dosen Mata Kuliah Bahasa Indonesia pada Universitas Muhammadiyah Sumatra Barat, Bukittinggi
4.	2010–2012	Dosen Mata Kuliah Matematika, STKIP Ahlussunnah Bukittinggi

5	2012--2014	Tutor Mata Kuliah Statistik, Universitas Terbuka, Padang

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

1.	2002--2005	S1 STKIP Ahlussunnah, Pendidikan Matematika.
2.	2014--2016	S1 Universitas Terbuka, Pendidikan Guru Sekolah Dasar.
3.	2005--2007	S2 Universitas Negeri Padang, Administrasi Pendidikan.
4.	sekarang	S3 Universitas Negeri Padang, Administrasi Pendidikan.

Judul Buku yang pernah ditulis

1. Buku Siswa Autis Kelas 7 Tema Alam Sekitar, 2014.
2. Buku Guru Autis Kelas 7 Tema Alam Sekitar, 2014.
3. Buku Siswa Autis kelas 8 Tema Temanku Sahabatku, 2015.
4. Buku Guru Autis kelas 8 Tema Temanku Sahabatku, 2015.
5. Buku Guru SDLB Autis kelas 6 Tema Keselamatan Pejalan kaki, 2016.
7. Buku Kumpulan Puisi "Goresan Dari Sahabat," 2016.
8. Buku Kumpulan Puisi "Genggam Asa Tuk Cita," 2016.
9. Buku Kumpulan Puisi "Senyum Matahari," 2016.
10. Buku Pelajaran "Kuis *Game* Matematika," 2016.
11. Buku Cerpen "Layar Terbentang," 2016.
12. Buku Cerpen "Duhai Hati," 2016.
13. Buku Kumpulan Puisi "Bahagia 'kan Menjelang", 2017.
14. Buku Cerpen "Hilang", 2017.

Judul Penelitian dan Tahun Terbit/Dilaksanakan

1. Media Komik dan Permainan Ular Tangga Pada Pembelajaran Matematika Aritmatika Sosial (Juara 1 PTK-PNF 2009 Tingkat Nasional).
2. Jurnal Aksara "Esai tentang: Anak ABK (Indahnya Ketika Berbicara) ISSN: 2443-2725.

Prestasi dan Penghargaan

1. Juara 1 Kepala Sekolah SD Berprestasi Tahun 2017 Tingkat Nasional.
2. Juara 1 Lomba Best Practice Kepala SD Tahun 2016 Tingkat Nasional.
3. Nominator Penghargaan Inovasi Pembelajaran Tahun 2016 Tingkat Nasional.
4. Penerima Penghargaan Inclusive Education Award dari Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Tahun 2013.
5. Juara 2 Kepala Sekolah SD Berprestrasi Tingkat Provinsi Tahun 2011.
6. Juara 1 lomba Karya Tulis Ilmiah Tingkat Provinsi Tahun 2010.

7j. Juara 1 PTK-PNF sebagai Tutor Paket B tingkat Nasional Tahun 2009.

Informasi Lain

1. Aktif sebagai narasumber *workshop* pendidikan PK-LK tingkat nasional, provinsi, dan kota.
2. Aktif sebagai narasumber Kurikulum 2013 di tingkat nasional, provinsi, dan kota.
3. Aktif sebagai narasumber pada P2TK Kemdikbud.
4. Aktif dalam pengembangan Bukittinggi sebagai Kota Inklusi (jabatan sebagai Koordinator Bidang Sekolah Dasar Inklusi)
5. Finalis Inovasi Pembelajaran SD Tahun 2016 Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Biodata Penyunting 1

Nama : Wenny Oktavia
Pos-el : wenny.oktavia@kemdikbud.go.id
Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2001–sekarang)

Riwayat Pendidikan
1. S-1 Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Jember (1993–2001)
2. S-2 TESOL and FLT, Faculty of Arts, University of Canberra (2008–2009)

Informasi Lain
Lahir di Padang pada tanggal 7 Oktober 1974. Aktif dalam berbagai kegiatan dan aktivitas kebahasaan, di antaranya penyuntingan bahasa, penyuluhan bahasa, dan pengajaran Bahasa Indonesia bagi Orang Asing (BIPA). Telah menyunting naskah dinas di beberapa instansi seperti Mahkamah Konstitusi dan Kementerian Luar Negeri. Menyunting beberapa cerita rakyat dalam Gerakan Literasi Nasional 2016.

Biodata Penyunting 2

Nama Lengkap	:	Erminawati, S.Pt
Email	:	erminazahra@gmail.com
Akun Facebook	:	Ermina Zahra Malika
Alamat	:	Grand Kahuripan Cluster Patuha V Blok EG No.16 Klapanunggal, Bogor
Bidang Keahlian	:	Menyunting Buku

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

2010 - sekarang	:	Editor dan Penulis *Freelance*
2006 - 2010	:	Editor dan Penulis di CV Ricardo publishing
2005	:	Guru Fisika dan Biologi di SMK Pelayaran Pesisir Tengah

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

2004-2005	:	Akta 4 di Ibnu Khaldun, Bogor
1999-2003	:	Institut Pertanian Bogor, Fakultas Peternakan, Departemen Produksi Ternak
1996-1999	:	SMUN 1 Pesisir Tengah

Judul Buku yang Disunting:

No	Judul Buku	Terbitan
1.	*Bisnis Tabulampot Tanpa Repot*	CV Erzatama Karya Abadi
2.	*Budidaya Jahe Merah*	CV Erzatama Karya Abadi
3.	*Meraup Rezeki dari Budidaya Ikan Kerapu*	CV Erzatama Karya Abadi

4.	*Peluang Usaha Ikan Hias Air Tawar*	CV Erzatama Karya Abadi
5.	*Usaha Ikan Lele di Lahan Sempit*	CV Erzatama Karya Abadi
6.	*Cara Baru Beternak Lebah Madu*	CV Erzatama Karya Abadi
7.	*Meraup Untung dengan Budi Daya Buah Tin*	CV Erzatama Karya Abadi
8.	*Buku King's Code*	PT Zaituna Ufuk Abadi
9.	*Buku Golden Touch*	PT Zaituna Ufuk Abadi
10.	*Buku Asmaul Husna*	PT Zaituna Ufuk Abadi
11.	*Buku Orang-orang Mulia*	PT Zaituna Ufuk Abadi
12.	*Thinks a Milioner*	PT Zaituna Ufuk Abadi
13.	*Misteri Hutan Larangan*	CV Erzatama Karya Abadi
14.	*Dari Rahim Ombak*	CV Erzatama Karya Abadi
15.	*Pan Julungwangi*	CV Erzatama Karya Abadi
16.	*Lisa San No Machigatta Koi*	CV Erzatama Karya Abadi
17.	*Buku Pelajaran Biologi, Kimia, dan Fisika SMU*	CV Ricardo Publishing
18.	*Buku IPA Paket A, dan B*	CV Ricardo Publishing
19.	*Buku Fisika, Biologi dan Kimia Paket C*	CV Ricardo Publishing
20.	*Buku Ensiklopedia Anak Ilmu Pengetahuan Populer 12 Jilid*	CV Ricardo Publishing

Buku ini bercerita tentang masakan Minang yang langka dan cara membuatnya. Banyak masakan Minang yang dikenal oleh masyarakat Indonesia, tetapi ada kuliner langka yang tidak banyak orang temukan. Hal ini dikarenakan masakan ini hanya dihidangkan ketika acara adat. Tidak banyak restoran dan rumah makan padang yang menyajikan masakan ini.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-415-0