

**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN
FUNGSINYA SERTA CARA
PENYAJIANNYA
DI DAERAH SUMATERA BARAT**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN
FUNGSINYA SERTA CARA
PENYAJIANNYA
DI DAERAH SUMATERA BARAT

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NISF DEPDUPAR

SUSUNAN ANGGOTA TIM PENELITI

Ketua/Penanggung Jawab : Drs. Nur Anas Zaidan
Perencana/Pengumpul Data/ : Drs. Nur Anas Zaidan
Pengolah Data dan Penulis : Drs. Yusrizal Saaduddin
Laporan : Drs. Anwar Ibrahim
Dra. Silyeni
Dra. Baidar
Dra. Ruaida
Masrul Yunus, BA.

Editor : Raf Darnys

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
1991

Milk (Dedehutan)
Tipek (Dedehutan)

MAKANAN : WULUD, VARIASI DAN
FUNGSI NYA SERTA CARA
PENYAJIANNYA
DI DAERAH SUMATERA BARAT

MILK REPUSATAKAA
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NESE DEKULTURAS

SUSUNAN ANGGOTA TIM PENELITIAN

- Drs. Nur Anas Zaidan
- Drs. Nur Anas Zaidan
- Drs. Yusrizal Saadudin
- Drs. Anwar Ibrahim

PERPUSTAKAAN
DIT. TRADISI DAN BUDAYA
DEKULTURAS

NO. INV : 527
PEROLEHAN :
TGL : 11-04-2007
SANDI PUSTAKA : 641.35983

Editor : Rsl Danyz

DEPARTEMEN PENELITIAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA

PRAKATA

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB) adalah menggali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila demi tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya. Untuk mencapai tujuan itu, diperlukan penyebarluasan buku-buku yang memuat berbagai macam aspek kebudayaan daerah. Pencetakan naskah yang berjudul Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumatera Barat dalam usaha untuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang Pola Penguasaan, Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumatera Barat berbagai pihak, baik instansional maupun perorangan, seperti : Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Pemerintah Daerah Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staa Proyek IPNB baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis itu sendiri.

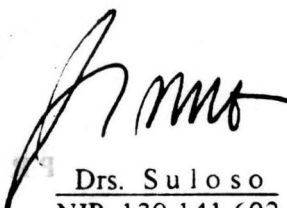
Kiranya perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam. Akan tetapi, baru pada tahap pencatatan yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu mendatang. Oleh karena itu, kami selalu menerima kritik yang sifatnya membangun.

Akhirnya, kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami ucapkan terimakasih yang tak terhingga.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, tetapi juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan.

Jakarta, Nopember 1991

Pemimpin Proyek Inventarisasi
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya,



Drs. Suloso
NIP. 130 141 602

JAKARTA

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB) adalah mengali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka mempertahankan penghayatan dan pengalaman Pancasila demi tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya. Untuk mencapai tujuan itu, diperlukan penyediaan buku-buku yang memuat berbagai aspek kebudayaan daerah. Pencetakan naskah yang berjudul Makanan, Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumatera Barat dalam usaha untuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang Pola Pengusaan, Makanan, Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumatera Barat sebagai buku, baik instansional maupun perorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Pemerintah Daerah Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek IPNB baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis ini sendiri.

Karena perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam. Akan tetapi, pada tahap pencetakan yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu mendatang. Oleh karena itu, kami selalu menerima kritik yang sifatnya membangun.

Akhirnya, kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini kami ucapkan terimakasih yang tak terhingga.

**SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**


Saya dengan senang hati menyambut terbitnya buku-buku hasil kegiatan penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, dalam rangka menggali dan mengungkapkan khasanah budaya luhur bangsa.

Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan lebih lanjut, namun dapat dipakai sebagai bahan bacaan serta bahan penelitian lebih lanjut.

Saya mengharapkan dengan terbitnya buku ini masyarakat Indonesia yang terdiri dari berbagai suku dapat saling memahami kebudayaan-kebudayaan yang ada dan berkembang di tiap-tiap daerah. Dengan demikian akan dapat memperluas cakrawala budaya bangsa yang melandasi kesatuan dan persatuan bangsa.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan proyek ini.

Jakarta, Nopember 1991
Direktur Jenderal Kebudayaan,



Drs. GBPH. Poeger
NIP. 130 204 562

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, "Tim Penelitian Aspek Makanan" telah dapat menyelesaikan penyusunan naskah **MAKANAN: WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI SERTA CARA PENYAJIANNYA DI DAERAH SUMATERA BARAT** ini, sesuai dengan waktu yang sudah ditetapkan sebelumnya.

Dengan tersusunnya laporan ini, diharapkan akan dapat menambah informasi tentang "Makanan, Wujud, Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumatera Barat sebagai bagian dari kebudayaan nasional. Seiring dengan itu informasi dan hasil penggalian ini mudah-mudahan dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam membuat rencana dan menyusun kebijaksanaan di bidang kebudayaan.

Penyusunan naskah ini adalah dalam rangka memenuhi maksud yang tercantum dalam Surat Perjanjian Nomor 045/B.07/XXIII/IDKD/84 tanggal 19 Mei 1984 yang dibuat antara Pimpinan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Sumatera Barat dengan Pimpinan Aspek yang bersangkutan.

Dimaklumi bahwa dalam melakukan kegiatan penelitian di daerah-daerah dan menyelesaikan penyusunan naskah ini ditemui banyak rintangan-rintangan dan hambatan-hambatan, namun demikian berkat keuletan dan ketekunan Tim Peneliti serta bantuan yang tidak sedikit dari berbagai pihak, kegiatan ini akhirnya

dapat memberikan hasil sesuai dengan rencana yang sudah digariskan sebelumnya.

Atas bimbingan, bantuan, dan kepercayaan yang diberikan oleh Bapak Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Sumatera Barat, Bapak Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Sumatera Barat, Bapak Rektor IKIP dan KPN Padang, serta Tim Pengarah dari Proyek IDKD Pusat Jakarta, sehingga kegiatan proyek ini dapat memenuhi sasaran yang telah ditetapkan, maka pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya.

Terima kasih yang sama juga kami sampaikan kepada Bapak Bupati/Walikota Kotamadya Kepala Daerah Tingkat II se Sumatera Barat, Bapak KORMIN Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Sumatera Barat, Kepala Bidang Permuseuman, Sejarah dan Kepurbakalaan, Kepala Bidang Kesenian Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Sumatera Barat dan Kepala Kantor Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten/Kotamadya se Sumatera Barat yang telah memberikan bantuan yang tidak sedikit dalam pelaksanaan kegiatan proyek ini.

Tak lupa pula kami ucapkan terima kasih kepada Saudara Camat, Kepala Kantor Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kecamatan, Tokoh-tokoh Adat, Agama, para informan, cendekiawan, dan pimpinan lembaga kemasyarakatan serta pihak-pihak lainnya di daerah ini yang telah ikut membantu kelancaran kegiatan penelitian ini di daerah-daerah.

Selanjutnya kami aturkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Saudara Drs. Nur Anas Zaidan selaku penanggung jawab aspek dan Tim Peneliti lainnya yang dengan keuletan dan bantuan pikiran serta tenaga beliau telah dapat disusun laporan penelitian atau naskah ini.

Akhirnya kami sampaikan penghargaan dan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada Saudara Pimpinan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Jakarta yang telah memberikan kepercayaan dan bantuan baik moril maupun material sehingga kegiatan proyek ini dapat diselenggarakan di daerah Sumatera Barat.

Mudah-mudahan penelitian ini akan bermanfaat kiranya dalam rangka membantu penyediaan data, informasi kebudayaan untuk keperluan kebijaksanaan kebudayaan, penelitian dan masyarakat.

**PEMIMPIN PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT**

**Drs. YUSRIZAL SAADUDDIN
NIP. 130159035**

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Ruang Lingkup Masalah	1
1.2. Cara Pengumpulan Data	5
1.3. Kerangka Penulisan	8
BAB II. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN	10
2.1. Lingkungan Fisik	10
2.2. Sistem Politik Dan Pelapisan Sosial	13
2.3. Kehidupan Ekonomi	16
2.4. Sistem Kekerabatan	17
2.5. Kehidupan Agama	20
2.6. Pandangan Hidup Dan Sistem Nilai Masyarakat	21
BAB III. KONSEP MENGENAI MAKANAN	22
3.1. Konsep Mengenai Makanan	22
3.2. Makanan Dan Penyajian Serta Kelakuan	24
3.3. Makanan/Minuman Dan Upacara -upacara	84
BAB IV. MAKANAN	136
4.1. Makanan/Minuman Dan Bahan Mentah: Macam, Cara Pengolahan, Cara Penyajian, Cara Konsumsi	137

4.2. Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian Atau Proses Pengolahan Lainnya	154
4.3. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Sederhana (Direbus/Dibakar)	164
4.4. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Kompleks (Bahannya, Bumbu, Dan Cara Pengolahannya)	190
BAB V. KESIMPULAN	306
DAFTAR KEPUSTAKAAN	311
LAMPIRAN	314
a. Peta	314
b. Daftar Informan	316
c. Instrumen Penelitian	325

B A B I

P E N D A H U L U A N

Walaupun penelitian ini coraknya adalah eksploratori yang hanya akan menghasilkan identifikasi tentang makanan dalam kaitannya dengan kebudayaan masyarakat Minangkabau pada khususnya atau masyarakat Daerah Propinsi Sumatera Barat pada umumnya, namun untuk memahami kaitan hubungan antara kebudayaan, kebiasaan makan dan corak serta variasi dari wujud makanan dan minuman serta tradisi yang berkaitan dengan cara penyajian dan pengkonsumsiannya perlu pada bagian pendahuluan ini dikemukakan ruang lingkup masalah penelitian cara pengumpulan data dan sistematika penulisan sehingga uraian selanjutnya mudah dapat dipahami. Hal-hal tersebut diuraikan secara terperinci di bawah ini.

1.1 Ruang Lingkup Masalah

1.1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian

Salah satu dari sejumlah kebutuhan yang harus dipenuhi oleh manusia untuk dapat tetap melangsungkan kehidupannya adalah kebutuhan makan dan minum. Pada dasarnya macam bahan-bahan mentah yang dapat dimakan dan diminum oleh warga sesuatu masyarakat termasuk masyarakat Minangkabau berasal dari unsur-unsur hewan, tanaman, air dan benda-benda lainnya yang secara relatif terdapat dalam dan diperoleh dari lingkungan fisik setempat dimana masyarakat tersebut ada. Sehingga secara tradisional corak dan macam bahan-bahan mentah

untuk makanan dan minuman yang terdapat dalam suatu masyarakat ini dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik daerah bersangkutan.

Walaupun bahan-bahan mentah yang mempunyai potensi untuk dapat dimakan dan diminum itu ada dalam lingkungan fisik daerah ini, tetapi proses terwujudnya bahan-bahan mentah tersebut sehingga dapat menjadi bahan makanan dan kemudian juga dapat menjadi makanan dan minuman yang langsung dapat dikonsumsi oleh warga masyarakat Sumatera Barat, hanya mungkin dapat terjadi karena adanya kebudayaan dan sistem teknologi yang dipunyai oleh manusia pada umumnya dan atau masyarakat Sumatera Barat/Minangkabau pada khususnya. Dengan kebudayaannya masyarakat daerah ini turut menentukan corak dan pola konsumsi warga masyarakat daerah Sumatera Barat, yakni sebagaimana dikemukakan di bawah ini :

- a. Membuat suatu klasifikasi mengenai bahan-bahan mentah yang terdapat dalam lingkungan fisiknya yang dapat digunakan sebagai bahan makanan dan minuman, dan bahan-bahan mentah yang tidak dapat digunakan sama sekali.
- b. Membuat suatu sistem klasifikasi mengenai bahan-bahan mentah seperti tersebut di atas yang langsung dapat dikonsumsi dan yang tidak dapat langsung dikonsumsi.
- c. Menciptakan suatu sistem teknologi mengenai pengolahan bahan-bahan yang mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga menjadi dapat dikonsumsi, dengan cara memasak, memeras, meragikannya dan dengan suatu cara lainnya (seperti menyadap air enau untuk diminum).
- d. Menciptakan suatu sistem teknologi mengenai cara-cara memasak bahan-bahan mentah sehingga menjadi makanan dan minuman yang dapat dikonsumsi dan untuk keperluan-keperluan yang berbeda; dari cara-cara yang amat kompleks (yaitu dengan menggunakan bahan-bahan makanan dan bumbu-bumbu yang beraneka ragam dan teknik-teknik memainkan api yang kompleks).
- e. Menciptakan suatu konsep mengenai makan dan sistem pengklasifikasiannya berkenaan dengan fungsi-fungsinya (makanan dan minuman untuk pemenuhan kehidupan sehari-hari, yang juga terbagi-bagi dalam beberapa kategori; penganan dan mi-

numan untuk pelengkap makan sambilan, yang juga terbagi dalam beberapa kategori; makanan dan minuman untuk tamu yang berkunjung, makanan dan minuman serta penganan untuk berbagai macam upacara).

f. Menciptakan suatu sistem mengenai cara penyajian sesuai dengan fungsi dari masing-masing kategori makanan dan minuman yang dibuat, dan berbagai tata cara yang berkaitan dengan pengkonsumsian.

Masyarakat Minangkabau, yang karena pengaruh dari corak dan macam bahan-bahan mentahnya yang tersedia dalam lingkungan fisiknya, mempunyai suatu corak kebudayaan dan teknologi makanan yang unik yang sebagian berbeda dari masyarakat-masyarakat lainnya di Indonesia. Dalam kenyataannya sebuah suku bangsa/termasuk suku bangsa Minangkabau selalu terdiri atas dua atau lebih kelompok masyarakat, yang masing-masing masyarakat tersebut mempunyai kekhususan-kekhususan tersendiri karena lingkungan fisiknya yang berbeda dari lingkungan fisik dari masyarakat-masyarakat lainnya yang tergolong dalam satu suku bangsa yang sama.

Walaupun demikian, perbedaan-perbedaan kebudayaan dari masyarakat-masyarakat lainnya yang tergolong sebagai satu suku bangsa tersebut hanya dilihat sebagai variasi atau keanekaragaman tersebut terdapat prinsip-prinsip yang umum dan mendasar yang secara sama terdapat pada kebudayaan-kebudayaan yang berbeda tetapi yang tergolong dalam satu kebudayaan suku bangsa yang sama.

Dengan demikian, maka juga kebudayaan dan teknologi dari kebudayaan suatu suku bangsa memperlihatkan prinsip-prinsip yang mendasar dan umum yang berlaku dalam sub-sub kebudayaan dari berbagai kelompok masyarakat yang secara bersama-sama tercakup dalam satu masyarakat suku bangsa. Variasi ini dapat terwujud dalam bentuk makanan-makanan dan minuman yang berbeda-beda rasa (penekanan rasa enak ditandai oleh rasa asin, manis, pedas, atau rasa lainnya; bumbu-bumbu yang berbeda walaupun rasa makanan tersebut penekannya sama, dan sebagainya).

Kebudayaan dan teknologi makanan yang kemudian terwujud sebagai makanan dan minuman serta berbagai sistem kelakuan makan dan minum menjadi suatu tradisi yang menyerap dan

terjalin erat dalam sistem kepribadian dan sistem-sistem saraf dari warga masyarakat yang bersangkutan. Begitu juga kebudayaan dan teknologi makanan yang telah menjadi tradisi ini berkaitan erat dengan berbagai sistem ekonomi, sistem-sistem nilai dan sosial yang berlaku dalam masyarakat yang bersangkutan. Karena itu juga, seringkali suatu jenis makanan yang ada dalam masyarakat setempat yang secara obyektif ilmiah digolongkan sebagai makanan yang berabun atau berbahaya bagi kesehatan atau yang secara ekonomi mahal dan sebaliknya diganti dengan yang murah (nasi diganti dengan jagung, yang nilai gizinya kira-kira sama tetapi jagung lebih murah) sukar untuk dirubah.

Kesukaran-kesukaran untuk perubahan tersebut disebabkan karena makanan yang tersebut di atas itu telah menjadi sebagian dari sistem kepribadian dan saraf dari warga masyarakat yang bersangkutan, dan juga karena (dalam kasus nasi dan jagung) nasi dianggap sebagai makanan yang terhormat sebagai manusia (juga dikaitkan dengan berbagai sistem keagamaan dan upacara yang secara tradisional berkaitan dengan padi dan nasi, sedangkan jagung dianggap sebagai makanan cadangan pada waktu paceklik, makanan orang miskin, dan makanan hewan, secara tradisional padi atau beras tidak pernah digunakan sebagai bahan makanan untuk hewan/ternak).

1.1.2 Masalah Penelitian

Masalah penelitian tentang makanan ini meliputi: Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta cara Penyajiannya. Tercakup dalam pengertian makanan, seperti tersebut di atas adalah juga minuman (berbagai wujud dan variasinya, serta cara penyajiannya).

Makanan dan minuman sebagai mana tersebut di atas akan dilihat sebagai konsep kebudayaan, teknologi makanan (resep-resep dan cara pembuatannya), makanan itu sendiri, cara-cara penyajiannya dan sistem pengkonsumsian (cara dan waktu makan). Dalam pendekatannya, makanan akan dilihat sebagai mana dilihat oleh para pelakunya yaitu bagaimana para pelaku itu sendiri memahami, menginterpretasi, dan menggunakan konsep-konsep kebudayaan mengenai makanan dan teknologi makanan untuk menciptakan makanan, dan bagaimana menurut pelaku itu sendiri cara penyajian makan sesuai dengan peristiwa, waktu dan tempat, serta untuk siapa; dan bagaimana cara-cara pengkonsumsian.

Karena makanan hanya merupakan salah satu unsur kebudayaan yang dipunyai oleh manusia, dan karena dalam kenyataannya pengolahan bahan-bahan mentah sehingga menjadi makanan, perwujudannya, dan cara-cara penyajiannya, dan pengkonsumsianya itu sehingga menjadi tradisi-tradisi hanya mungkin dapat terjadi karena dukungan dan adanya hubungan kait mengkait dengan berbagai aspek yang ada dalam kehidupan sosial dan dengan berbagai unsur kebudayaan yang ada dalam masyarakat tersebut. Hubungan tersebut antara lain sistem ekonomi, sistem pelapisan sosial, nilai-nilai budaya dan agama. Makanan sebagai konsep kebudayaan dan sebagai benda material dan kelakuan kebudayaan dan sosial juga akan dilihat dan dipahami dalam kaitannya dengan kebudayaan dan sistem sosial yang berlaku dalam masyarakat Minangkabau.

1.2 Cara Pengumpulan Data

1.2.1 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data/informasi adalah pengamatan terlibat dan dokumentasi. Dalam menggunakan metode pengamatan terlibat si peneliti memahami konsep-konsep kebudayaan makanan dan perwujudannya (dalam bentuk makanan dan minuman, fungsi dan kegunaannya, cara-cara penyajiannya, dan cara-cara pengkonsumsianya) sesuai dengan dan berlandaskan pada kebudayaan dari para pelakunya. Jadi tidak menurut pandangan atau konsepsi sipeneliti sendiri, yang mungkin mempunyai suatu latar belakang kebudayaan yang berbesa dengan kebudayaan dari para pelaku yang diteliti. Dalam penggunaan metode dokumentasi ini peneliti mengumpulkan berbagai dokumen atau karya tulis (buku, majalah, atau catatan-catatan pribadi para pelaku) yang berisikan uraian mengenai hal-hal yang berkaitan dengan makanan.

Dalam melakukan kegiatan-kegiatan penelitian di lapangan untuk mengumpulkan data/informasi digunakan metode pengamatan terlibat dengan memperhatikan berbagai sistem klasifikasi yang ada kaitannya dengan sistem klasifikasi mengenai makanan dan minuman seperti makanan diklasifikasi dalam beberapa golongan seperti pedas dan keras, sebagai lawan dari makanan yang lembut, tidak pedas, dalam kaitannya dengan mengklasifikasikan antara orang dewasa, anak-anak dan bayi. Pengklasifikasi-

an tersebut benar-benar didasarkan atas kenyataan yang ditemui dilapangan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa ruang lingkup dari penelitian ini mencakup konsep-konsep kebudayaan mengenai makanan, teknologi makanan, dan pola-pola penyajian dan pengkonsumsian makanan itu sendiri. Kesemuanya ini dilihat sebagai suatu gejala yang terwujud dari hasil interaksi antara kebudayaan masyarakat Minangkabau dengan lingkungan fisik, dan dengan sistem ekonomi dan sistem-sistem sosial yang berlaku dalam masyarakat daerah ini.

Dengan demikian secara keseluruhan, kesemuanya itu dilihat sebagai suatu konsep kebudayaan dikaitkan dengan sistem kepribadian dan sistem-sistem saraf, khususnya sistem rasa yang ada dalam syaraf para anggota masyarakat Minangkabau/daerah Sumatera Barat ini.

1.2.2 Daerah Obyek Penelitian.

Dalam rangka pengumpulan data/informasi yang dibutuhkan maka wilayah penelitian "Makanan" ini ditetapkan meliputi daerah Sumatera Barat daratan dalam arti tidak termasuk daerah kepulauan Mentawai. Karena daerah daratan ini cukup luas, sedangkan menurut informasi yang diterima dan observasi (try out) dilakukan pada zone-zone tertentu, ternyata pola, jenis dan variasi serta cara penyajian makanan ini hampir bersamaan disemua daerah.

Justru karena itu wilayah penelitian ini tidak diobservasi secara menyeluruh atau tuntas untuk semua daerah tetapi hanya diambil beberapa sample pada setiap homogenitas zone yang ada di daerah ini ditinjau dari segi masyarakat daerah yang bersangkutan. Untuk itu telah dipilih daerah-daerah penelitian sebagai berikut :

- a. Nagari/Desa Pariaman Pasar, Kecamatan Pariaman di Kabupaten Padang Pariaman mewakili daerah Pesisir Pantai bagian Utara.
- b. Nagari/Desa Salido, Kecamatan IV Jurai, di Kabupaten Pesisir Selatan mewakili Daerah Pesisir Pantai bagian Selatan.
- c. Kelurahan Mandiangin Kecamatan Koto Selayan, Kodya Bukittinggi mewakili Daerah bagian Central Sumatera Barat

yang meliputi Kabupaten Agam, Kodya Bukittinggi dan Kabupaten Pasaman bagian Timur.

- d. Kelurahan Kota Nan Empat, Kecamatan Payakumbuh Barat, Kodya Payakumbuh mewakili Daerah Sumatera Barat bagian Utara sebelah Timur yang meliputi Kodya Payakumbuh dan Kabupaten 50 Kota.
- e. Nagari/Desa Simabur, Kecamatan Pariaman Kabupaten Tanah Datar mewakili Daerah Sumatera Barat bagian tengah sebelah Timur yang meliputi Kodya Padang Panjang dan Kabupaten Tanah Datar.
- f. Nagari/Desa Kota Baru, Kecamatan Kubung di Kabupaten Solik mewakili Daerah Sumatera Barat bagian Timur meliputi Kabupaten Sawahlunto Sijunjung Kodya Solok dan Kabupaten Solok.

Perlu dijelaskan bahwa untuk merekam data/informasi di lapangan dipergunakan instrumen-instrumen penelitian tertentu dalam bentuk questioner, interviu guide, catatan obserwasi dan angket seperti dilampirkan pada bagian belakang penelitian ini.

Untuk dapat memperagakan wujud, variasi dan cara penyajian dari setiap jenis makanan yang diteliti maka dilakukan perekaman-perekaman dalam bentuk foto dokumentasi yang juga dilampirkan pada bagian belakang naskah ini. Karena kesulitan teknis foto dokumentasi tersebut hanya dapat disajikan dalam bentuk warna hitam putih kecuali satu rangkap foto berwarna yang dikirimkan kepada pemimpin Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah (Pusat) Jakarta.

Data/Informasi yang diperoleh di lapangan ditabulasi dan diolah sedemikian rupa, diinterpretasi dan dilakukan analisa *Cross sectoral* sehingga diperoleh informasi-informasi yang dapat dijadikan bahan untuk memahami kaitan hubungan antara kebudayaan, kebiasaan makan serta corak dan variasi dari wujud makanan/minuman tersebut, serta tradisi-tradisi yang berkaitan dengan cara penyajian dan cara pengkonsumsiannya.

1.2.3 Tujuan Penelitian

Selain dari yang disebutkan terakhir tadi *tujuan penelitian* ini juga dimaksudkan agar pemahaman tersebut dalam jangka waktu panjang dapat digunakan untuk berbagai keperluan; yaitu untuk

membantu usaha-usaha pemerintah dalam usaha untuk meningkatkan mutu gizi dari makanan dan minuman sehingga tujuan kampanye empat sehat lima sempurna dapat dicapai dan juga untuk kepentingan merubah dan modernisasi serta mempopulerkannya, baik untuk kepentingan atau tujuan pariwisata maupun untuk komoditi perdagangan; sehingga dapat bermanfaat bagi pemerintah dan masyarakat pada umumnya.

Memperhatikan argumentasi dan pokok-pokok pikiran sebagaimana dikemukakan di atas maka semua informasi dan kesimpulan-kesimpulan yang diperoleh tersebut disusun dalam suatu naskah laporan penelitian ini yang sistematikanya sebagaimana diuraikan di bawah ini.

1.3 Kerangka Penulisan

Di samping bagian pendahuluan yang merupakan Bab I dari penulisan ini maka uraian selanjutnya akan dikemukakan tentang Masyarakat dan Kebudayaan Minangkabau/Daerah Sumatera Barat sebagai Bab atau Bagian Kedua naskah ini.

Dalam Bab II ini akan dibahas tentang lingkungan fisik daerah Sumatera Barat yang merupakan daerah pemukiman suku bangsa Minangkabau yang tumbuh dan berkembang menurut sejarahnya. Di samping itu juga akan disinggung tentang Sistem Politik dan Pelapisan Sosial, Kehidupan Ekonomi, Sistem Kekeabatan, Kehidupan Agama dan Pandangan Hidup serta Sistem Nilai yang dianut oleh masyarakat.

Perlu dijelaskan bahwa pengenalan lingkungan fisik dan latar belakang sosial budaya masyarakat Minangkabau dimaksudkan untuk dapat dijadikan sebagai kerangka landasan untuk memahami kaitan hubungan antara kebudayaan dengan aspek-aspek yang berkenaan dengan makanan dan minuman pada umumnya.

Selanjutnya dalam Bab III akan dikupas tentang konsep mengenai makanan menurut masyarakat pendukung kebudayaan daerah ini dan dilengkapi dengan cara penyajian dan kelakuan makan serta upacara yang dilengkapi dengan makanan dan minuman.

Dalam Bab IV berikutnya akan dikemukakan berbagai jenis Makanan dan Minuman ditinjau dari bahan mentahnya, proses pengolahan, cara penyajian dan cara pengkonsumsiannya berda-

sarkan zone-zone daerah penelitian sebagaimana dikemukakan sebelumnya.

Akhirnya pada Bab V yang merupakan kesimpulan dari hasil penelitian ini akan dikemukakan hal-hal pokok tentang wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajian dari berbagai makanan yang ditemui di daerah ini. Sebagai ilustrasi dan dokumentasi penulisan ini dilengkapi dengan peta, foto, dan daftar informan serta instrumen penelitian yang dipergunakan dalam menjarung data dan informasi data di lapangan.

BAB II MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

Sebelum diungkapkan keadaan masyarakat dan kebudayaan daerah ini ada baiknya terlebih dahulu dijelaskan tentang lingkungan fisik atau lingkungan alam. Daerah Propinsi Sumatera Barat karena sebagaimana dimaklumi antara lingkungan sosial atau kebudayaan dengan lingkungan alami ini terdapat hubungan yang kait berkait satu sama lain. Agaknya keadaan lingkungan fisik ini sangat besar pengaruhnya terhadap pola-pola kebudayaan suatu masyarakat bangsa.

2.1 Lingkungan Fisik

Secara astronomis daerah Sumatera Barat terletak antara $0^{\circ}54' 30''$ LS dan $98^{\circ}38' - 101^{\circ} 53'$ BT. Ditinjau dari sudut topografi; daerah ini terdiri dari daerah pergunungan atau dataran tinggi, daerah pantai atau datara rendah dan daerah kepulauan di bahagian Baratnya.

Sumatera Barat bahagian tengah meliputi daerah Kotamadya Bukittinggi, Padang Panjang, Payakumbuh, Kabupaten Lima Puluh Kota, Tanah Datar dan sebagian Kabupaten Agam dan Kabupaten Solok adalah daerah pergunungan dan dataran tinggi, di mana terletak Gunung Merapi, Singgalang, Sago dan Gunung Talang serta dilalui pegunungan Bukit Barisan. Tanah di daerah ini pada umumnya subur karena pengaruh gunung berapi. Oleh karena itu relatif merupakan daerah pertanian.

Daerah pantai yang terletak di bagian barat propinsi ini merupakan dataran rendah yang sebagiannya berawa-rawa. Daerah ini meliputi Kabupaten Pesisir Selatan, Kotamadya Padang, Kabupaten Padang Pariaman dan sebagian Kabupaten Agam serta sebagian Kabupaten Pasaman.

Selain daripada itu dapat pula dikemukakan bahwa sebagian besar sungai-sungai mengalir ke pantai barat. Daerah kepulauannya yang terkenal dengan Kepulauan Mentawai terletak di sebelah Barat Propinsi ini terdiri dari Pulau Siberut, Sipora, Pagai Utara dan Pagai Selatan. Kepulauan ini masih merupakan daerah rawan dan belum berapa diolah. Luas Sumatera Barat seluruhnya 42.297,30 Km². Panjang pantai seluruhnya tidak termasuk Kepulauan Mentawai adalah 373 Km.

Propinsi Sumatera Barat berbatas :

- Sebelah Utara dengan Propinsi Sumatera Utara
- Sebelah Selatan dengan Propinsi Jambi dan Propinsi Bengkulu
- Sebelah Timur dengan Propinsi Jambi dan Propinsi Riau
- Sebelah Barat dengan Samudera Indonesia.

Perlu pula dijelaskan bahwa daerah pantai barat Propinsi ini beriklim tropik yang banyak mendapat hujan sepanjang tahun dan cukup mendapat sinar matahari. Energi sinar matahari yang diterima oleh daerah ini dapat menguapkan air laut, sungai, rawa, danau, air tanah dan air tumbuh-tumbuhan, sehingga kelembaban nisbi di daerah ini selalu tinggi yaitu $\pm 70\%$.

Dengan adanya angin laut dan angin muson dari sebelah barat maka udara yang mengandung uap air dapat mendaki pergunungan yang ada di bagian tengah daerah ini sehingga terjadi kondensasi dari uap air, dan menurunkan hujan di bagian tengah yang kadang-kadang menjatuhkan hujan zenith seperti di daerah Padang dan sekitarnya. Daerah bagian barat propinsi ini pada umumnya mempunyai temperatur yang tinggi yaitu $22^{\circ} - 26,5^{\circ}\text{F}$, rata-rata banyak mendapat hujan.

Curah hujan dipropinsi Sumatera Barat dapat dibagi menjadi dua bagian besar yaitu daerah dengan curah hujan rata-rata antara 2.000–3.000 mm setahun dan sekitar 4.000mm setahun.

Daerah-daerah yang mempunyai curahan hujan antara 2.000–3.000 mm setahun antara lain adalah Kabupaten Agam, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Solok dan Kabupaten Sawahlunto Sijunjung. Sebagian besar

daerah dimaksud merupakan daerah yang terletak atau dikelilingi pegunungan dengan hawa yang sejuk. Jenis tanaman yang bisa tumbuh di daerah ini adalah padi, palawija, sayur-sayuran dataran tinggi, ubi-ubian serta tanaman pegunungan seperti teh, kopi, coklat dan cassiavera.

Daerah-daerah yang disebutkan di atas merupakan daerah pertanian bahan makanan karena tanahnya yang relatif subur dari daerah lain yang ada di sekitarnya. Daerah yang mendapat curahan hujan sekitar 4.000 mm setahun meliputi daerah yang terletak di pinggir pantai, yang selalu basah sepanjang tahun seperti Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Pasaman dan Kabupaten Pesisir Selatan. Jenis tanaman yang bisa tumbuh di daerah ini antara lain adalah kelapa, padi, karet dan cengkeh.

Berkenaan dengan lingkungan air selain daerah pantai seperti dikemukakan di atas di propinsi ini terdapat puluhan sungai-sungai besar dan kecil. Sungai-sungai tersebut hampir terdapat di seluruh daerah Dati II yang ada. Di samping sungai-sungai tersebut lingkungan air lainnya adalah danau sebanyak empat buah, yang luas dan letaknya sebagai berikut :

Nama Danau	Luas	Letak
a. Maninjau	9.950 ha	Kabupaten Agam
b. Singkarak	13.011 ha	Kab. Solok/Tanah Datar
c. Danau Diatas	3.150 ha	Kabupaten Solok
d. Danau Dibawah	1.400 ha	Kabupaten Solok.

Sehubungan dengan lingkungan fisik ini ada baiknya juga dikemukakan tentang jenis-jenis penggunaan tanah pada umumnya di propinsi Sumatera Barat sehingga dapat diperoleh gambaran hubungan penduduk dengan tanah dalam pemanfaatannya. Menurut keadaan pada tahun 1981 prosentase luas penggunaan tanah ini adalah sebagai berikut :

Jenis penggunaan	Luas X)
a. Hutan	63,80%
b. Tanah gundul	4,68%
c. Tanah Sawah	4,98%
d. Pertanian Tanah Kering	3,80%
e. Perkebunan Rakyat	4,44%
f. Perkebunan Besar	1,44%
g. Lainnya	16,86%
Jumlah	100%

x) Sumber :

Bapeda & Kantor Statistik Sumatera Barat;
Sumatera Barat Dalam Angka 1981.

Seperti dikemukakan pada bagian terdahulu, lingkungan fisik suatu daerah ikut memberikan corak sosial budaya masyarakat suatu daerah. Berkenaan dengan itu di bawah ini digambarkan beberapa aspek sosial budaya yang meliputi masalah sosial politik, ekonomi, agama dan sistem nilai masyarakat daerah ini.

2.2 Sistem Politik Dan Pelapisan Sosial

2.2 Sistem Politik

Sistem politik yang berlaku di propinsi Dati I Sumatera Barat hampir sama keadaannya dengan propinsi-propinsi lainnya di Indonesia yaitu mempedomani Undang-Undang No. 5 Tahun 1974 tentang pokok-pokok pemerintahan di Daerah. Di samping itu juga mempedomani dan mentrapkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 5 Tahun 1979 tentang Pemerintah Desa.

Menurut Undang-Undang No.5 Tahun 1974 yang dimaksud dengan wilayah *administratif* adalah lingkungan kerja perangkat Pemerintah yang menyelenggarakan pelaksanaan tugas pemerintahan umum di Daerah. Dalam ayat (2) dan ayat (3) Pasal 72 Undang-Undang No. 5/1974 ini disebutkan bahwa wilayah Propinsi dibagi dalam wilayah-wilayah Kabupaten dan Kotamadya. Wilayah Kabupaten dan Kotamadya dibagi dalam wilayah-wilayah Kecamatan.

Selanjutnya menurut Undang-Undang No. 5 Tahun 1979 tentang Pemerintahan Desa ditetapkan pula bahwa di bawah Kecamatan terdapat Desa atau Kelurahan. *Desa* adalah suatu wilayah yang ditempati oleh sejumlah penduduk sebagai kesatuan masyarakat termasuk di dalamnya kesatuan masyarakat hukum yang mempunyai organisasi pemerintahan terendah langsung di bawah Camat dan berhak menyelenggarakan rumah tangganya sendiri dalam ikatan Negara Kesatuan Republik Indonesia (Pasal 1, ayat (a) UU No.5/1979).

Kelurahan adalah satu wilayah yang ditempati oleh sejumlah penduduk yang mempunyai organisasi pemerintahan terendah langsung di bawah Camat, yang tidak berhak menyelenggarakan rumah tangganya sendiri (Pasal 1, ayat (b) UU No.5/1979).

Didasarkan atas Undang-Undang tersebut telah digariskan bahwa pemerintah daerah adalah Kepala Daerah dan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah. Dalam menyelenggarakan pemerintahan daerah dibentuk Sekretariat Daerah dan Dinas-Dinas Daerah. Susunan keanggotaan dan pimpinan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah begitu juga sumpah/janji, masa keanggotaan dan larangan perangkapan jabatan bagi anggota-anggotanya diatur dengan Undang-Undang.

DPRD Tingkat I dan DPRD Tingkat II terdiri daripada anggota-anggota golongan politik dan golongan Karya. Pengisian keanggotaan DPRD ini dilakukan secara pemilihan umum dan pengangkatan.

Pemerintah Desa terdiri atas Kepala Desa dan Lembaga Musyawarah Desa. Pemerintah Desa dalam pelaksanaan tugasnya dibantu oleh prangkat Desa yang terdiri dari Sekretariat Desa dan Kepala-kepala Dusun. Lembaga Musyawarah Desa adalah Lembaga Permusyawaratan/Permufakatan yang keanggotaannya terdiri atas kepala-kepala Dusun, Pimpinan Lembaga-lembaga Kemasyarakatan dan pemuka-pemuka masyarakat di Desa yang bersangkutan.

Perlu dijelaskan bahwa Undang-Undang No. 5 Tahun 1979 ini di propinsi daerah tingkat I Sumatera Barat telah diterapkan sejak tahun 1981. Ini ditandai dengan ditetapkan dan dilaksanakannya :

- a. Peraturan Daerah No. 7 Tahun 1981 tentang Pembentukan, Pemecahan, Penyatuan dan Penghapusan Desa dalam Propinsi Daerah Tingkat I Sumatera Barat.
- b. Peraturan Daerah No. 8 Tahun 1981 tentang Pembentukan, Pemecahan, Penyatuan dan Penghapusan Kelurahan dalam Propinsi Dati I Sumatera Barat.
- c. Peraturan Daerah No. 9 Tahun 1981 tentang Pembentukan Lembaga Musyawarah Desa dalam Propinsi Dati I Sumatera Barat.
- d. Peraturan Daerah No. 10 Tahun 1981 tentang cara Pemilihan, Pengesahan, Pengangkatan, Pemberhentian Sementara dan Pemberhentian Kepala Desa.

2.2 Palapisan Sosial

Orang-orang yang berpendidikan, sekarang ini termasuk lapisan intelektual dan mempunyai daya pikiran dan kepandaian yang dianggap menempati lapisan tersendiri dalam lingkungan masyarakatnya. Sedangkan kekuasaan atau aparaturnya yang mendapat hak untuk melaksanakan pemerintahan dari beberapa bentuk kegiatannya juga merupakan lapisan tersendiri pula dalam masyarakat. Begitupun kekayaan yang dipegang oleh para pengusaha umumnya, baik yang bergerak dalam lapangan perdagangan, industri maupun pertanian nampaknya sudah merupakan lapisan tersendiri pula dalam masyarakat.

Struktur pelapisan sosial masa kini adalah orang-orang yang berpendidikan, terdiri dari orang-orang yang sudah mendapat *diploma* di samping orang yang menjadi *pegawai negeri*.

Sedangkan orang yang memegang kekuasaan, adalah orang yang mempunyai jabatan dan memegang peranan dalam Negara. Begitu pula orang kaya, orang yang mempunyai kekayaan akan harta maupun benda yang diperolehnya dari usahanya atau pun warisan.

Keanggotaan dari pelapisan sosial ini adalah terdiri dari orang yang berpendidikan, seperti Sarjana, Sarjana Muda, Sekolah Kejuruan, Pegawai Menengah dan Tinggi dan semua keluarganya. Begitupun para pemimpin Lembaga Pemerintah Negara beserta keluarganya serta orang kaya bersama dengan keluarganya.

Atribut-atribut yang menunjukkan setiap lapisan dapat dikemukakan sebagai berikut :

- a. *Lapisan orang berpendidikan*, kehidupannya lebih baik dan bersih. Begitu juga rumah tempat tinggalnya bersih dan teratur. Peralatan lainnya di dalam rumah cukup banyak dibandingkan dengan warga Negara lainnya. Cara hidup dan berpakaian teratur, demikian pula dalam pergaulan sehari-hari memperlihatkan sikap-sikap terpuji yang dapat memberi contoh kepada Warga Negara lainnya. Anak-anaknya semua diusahakan bersekolah, sedangkan pekerjaan mereka banyak yang menjadi *pegawai negeri*.
- b. *Lapisan orang berkuasa*, kehidupannya lebih baik dari pegawai negeri biasa. Demikian pula tata cara hidup, keadaan rumah tangga sama dengan orang-orang yang terdidik.

- c. *Lapisan orang kaya*, kebanyakan dari kelompok pedagang dan petani yang sukses. Biasanya ia selalu sifit meniru kepada lapisan yang berpendidikan. Ia bersungguh-sungguh mengusahakan pendidikan anak-anaknya. Setiap mengadakan upacara-upacara baik perkawinan maupun "mendo'an" selamatan (upacara syukuran) selalu dimeriahkan atau diusahakan sebesar mungkin.

Ketiga lapisan ini tidak mempunyai hak-hak istimewa dalam Negari, dan mereka sehari-hari adalah orang biasa dan di dalam dinas adalah sebagai pembantu masyarakatnya demi kemajuan masing-masing. Peranan dari ketiga lapisan ini, tergantung dari masalahnya. Yang jelas peranan dari mereka sesuai dengan fungsinya masing-masing. Kalau misalnya di bidang pendidikan yang harus dibincangkan di dalam sebuah Negari, tentu orang yang berpendidikan otomatis akan dibawa berunding untuk merumuskan soal pendidikan bersama dengan warga lapisan lainnya.

Dari ketiga lapisan ini di dalam kenyataannya masih tetap berpengaruh ketentuan/norma-norma adat. Hal ini kita lihat dari ketiga lapisan ini tidak mengenyampingkan adat bila sesuatu masalah harus diselesaikan secara "adat" yang berlaku. Walaupun seseorang yang telah berpendidikan telah mempunyai lapisan sendiri sekarang, tetapi mereka juga sadar bahwa ia adalah juga anggota dari lapisan sosial yang diatur secara "adat". Maka keberadaan seseorang tidak mutlak dalam satu lapisan sosial akan tetapi mungkin terkait dengan lapisan-lapisan sosial lainnya.

2.3 Kehidupan Ekonomi

Sesuai dengan keadaan lingkungan alami daerah Sumatera Barat, maka lapangan hidup utama orang Minangkabau adalah lapangan pertanian, perikanan, peternakan, niaga, industri kecil, pertukangan dan perburuhan. Perlu dimaklumi bahwa semenjak dahulu kala lapangan usaha umum yang dikembangkan adalah lapangan niaga atau perdagangan dan malah ketrampilan tersebut dijadikan bekal untuk merantau di luar daerah Sumatera Barat.

Lapangan niaga ini pada umumnya memperdagangkan produksi pertanian, tanaman muda, dan hasil tanaman tua. Berdasarkan

data yang dikumpulkan; 70 % penduduk hidup dari pertanian dalam arti luas. Di samping itu usaha industri kecil, kerajinan dan perdagangan masih menunjukkan perkembangan yang kurang menonjol. Hanya 19 % dari jumlah penduduk seluruhnya. Di sektor hasil hutan tidak menunjukkan angka yang tinggi hanya berkisar antara 5 % – 7 % angka masyarakat yang berusaha di bidang ini.

Untuk beroleh gambaran secara umum tentang penduduk menurut lapangan pekerjaan utama pada tahun 1982 dapat dilihat dalam daftar (tabel) di bawah ini.

Jenis kelamin	Lapangan Pekerjaan Utama (dalam %)					Jumlah
	Pertanian/ peternakan	Industri	Perda- gangan	Jasa2 kema- syara- katan	Lain	
K O T A						
Laki-laki	4,85	6,26	32,18	29,12	27,29	100,00
Perempuan	3,77	11,30	34,93	40,75	9,25	100,00
Penduduk	4,56	7,63	32,93	32,28	22,60	100,00
PEDESAAN						
Laki-laki	73,74	4,12	6,75	8,30	7,09	100,00
Perempuan	71,79	7,40	13,22	5,53	2,06	100,00
Penduduk	73,00	5,36	9,20	7,25	5,49	100,00
KOTA + PEDESAAN						
Laki-laki	66,47	4,35	9,43	10,50	9,25	100,00
Perempuan	67,22	7,66	14,68	7,90	2,54	100,00
Penduduk	66,74	5,57	11,37	9,54	6,78	100,00

x) Sumber : Kantor Statistik Sumatera Barat 1981.

2.4 Sistem Kekerabatan

Masyarakat daerah Sumatera Barat atau tegasnya masyarakat Minangkabau yang merupakan bagian terbesar dari penduduk daerah ini (95 %) adalah menganut sistem kekerabatan materilineal atau adat bersuku dan bermamak di mana si Ibu dan turunannya menurut garis ibu itu yang mendapat pusaka turun temurun. Masyarakat Minangkabau terdiri atas suku-suku. Ada empat suku utama yaitu suku Bodi, suku Caniago, suku Koto dan suku

Piliang yang berpasangan menjadi dua sistem pemerintahan yang disebut "Kelelasan"

Suku ini terpecah-pecah lagi atas suku-suku baru seperti Melayu, Jambak, Payobada, Sikumbang dan lain-lain, yang jumlahnya lebih kurang 96 suku. Suku ialah unit utama dari struktur sosial Minangkabau, dan seseorang tidak dapat dipandang sebagai orang Minangkabau, kalau dia tidak mempunyai suku.

Dua sistem kelelasan yang disebutkan diatas adalah :

- a. **Laras Koto Piliang;** laras ini menganut adat berjenjang naik, bertangga turun, artinya antara anak buah dan pimpinan tidak ada hubungan langsung, mesti ada saluran yang mendahulunya ataupun sebaliknya. Promotor dari adat itu ialah Datuk Ketumanggunguan yaitu anak dari Indo Jati; keturunan dari raja-raja. Juga disebut orang bahwa adat laras ini adalah hujan datang dari langit, artinya segala inisiatif datang dari pihak atasan dan diperkatakan bersama-sama dan keputusannya dibawa kembali ke atas untuk disahkan dan setelah itu baru dilaksanakan.
- b. **Laras Budi Caniago;** adalah adat Datuk Perpatih Nan Sabatang (anak dari seorang ahli siasat yang bernama Cati Bilang Pandai). Pada laras ini tidak dikenal adat berjenjang naik bertangga turun akan tetapi masalah dibawa pada Kerapatan Nagari. Tidak diberi kesempatan membanding karena kerapatan inilah yang terendah dan tertinggi. Di sini berlaku pepatah, rumah sudah tukang dibunuh, tidak boleh dituras lagi, artinya di dalam memutus tadi hendaklah pimpinan/peserta musyawarah yang *pintar* dan *piawai*, karena pemeriksaan hukum tidak diadakan. Adat Bodi Caniago ini disebut juga air membasuik (menyembur) dari bumi artinya segala inisiatif datang dari anak buah/warga masyarakat lalu diperkatakan dalam kaum, suku, nagari, dan penghulu memegang kata mufakat serta menjaga pelaksanaannya.

Walaupun Laras yang dua itu berlainan corak dalam pelaksanaannya yang satu berjenjang naik bertangga turun sedang yang lain sama datar, tetapi dua laras itu mempunyai dasar yang sama yaitu, kata mufakat. Jadi dalam kedua laras, tidak ada sistem absolutisme, sebab semuanya diambil secara kata mufakat yang dalam istilah minsus dikenal dengan :

— *setumpuk lalu, sebondong surut, bulat sagolek, picak salayang*

kalau tatanggungak diundang samo mangarontongkan, tatanggungak di sarok samo menuntuangkan (berjalan secara bersama-sama, pendapat sudah sama merasakan keuntungan, ataupun kerugian akibat mufakat tadi).

Harus juga diperhatikan di sini bahwa pada umumnya dalam daerah ini tidak akan ditemui satu nagari pun yang menganut salah satu sistem kelarasan tadi secara mutlak akan tetapi pada waktu sekarang hal itu sudah saling mempengaruhi antara kedua sistem kelarasan itu. Sebagai suatu tanda yang dapat membedakan hanya balai adat yang ada pada masing-masing nagari.

Kalau dulunya nagari merupakan kelarasan Koto Piliang maka balainya beranjung dan bertingkat sebelah menyebelah, sebab kedudukan penghulu di sana tidak sama. Sedangkan Balai adat Bodi Caniago adalah datar sebab Penghulu sama rendah sama tinggi kedudukan, martabat dan tingkatan sosialnya.

Kelompok hidup yang paling kecil adalah rumah tangga yang pada mulanya tidak jelas batasannya. Ini disebabkan pada mulanya istri dan suaminya tidak dipisahkan makan minumannya dari orang tua si istri. Kemudian ketika mulai berpisah makan dan minum dari keluarga asal mereka masih tetap tinggal bersama keluarga asal di rumah asal yang disebut "*rumah gadang*". Pada rumah gadang terdapat rumah tangga sebanyak anak perempuan yang telah bersuami ditambah dengan keluarga asal. Kecuali kalau hanya ada seorang anak perempuan, maka pemisahan tidak terjadi.

Bentuk keluarga inti (batih) yang terdiri dari ayah, ibu dan anak-anak tidak populer pada masyarakat Minangkabau tradisional. Walaupun sebenarnya keluarga ini ada. Ini disebabkan sesudah kawin, si istrinya. Dalam sistem keturunan Materilinal ini, ayah (suami) bukanlah anggota dari garis keturunan anak-anaknya. Dia dipandang tamu dan diperlakukan sebagai tamu dalam keluarga, yang tujuannya terutama untuk memberi keturunan. Dia disebut "*Urang Sumando*". Tempatnya yang sah adalah dalam garis keturunan ibunya di mana dia berfungsi sebagai anggota keluarga laki-laki dalam garis keturunan itu. Secara tradisi, setidaknya-tidaknya tanggung jawabnya berada di situ. Dia adalah wali dari garis keturunannya dan pelindung atas harta benda garis keturunan itu. Masing-masing suami isteri masih erat tersangkut pada ibunya, bersama-sama dengan anak-anaknya. Di pihak lain suami tidak dapat melepaskan aktivitas di rumah ibunya sendiri sebagai "*mamak*".

Pada waktu belakangan ini terdapat bentuk-bentuk pemisahan sehingga membentuk compound, yakni keluarga inti (batih) yang membuat rumah baru di sekitar rumah asal si istri. Dengan demikian kelihatan rumah asal dikelilingi oleh rumah-rumah baru yang amat dekat hubungannya dengan rumah asal.

2.5. Kehidupan Agama

Seperti diuraikan di muka agama yang dianut masyarakat Minangkabau pada umumnya adalah agama Islam sebagaimana dinyatakan dalam filsafah hidupnya *Adat Bersandi Sarak, Sarak Bersandi Kitabullah*. Artinya seluruh ketentuan-ketentuan hidup diatur oleh ketentuan-ketentuan syarak dan syarak itu bersumber dari Al Qur'an.

Dikaitkan dengan ajaran Adat Minangkabau yang sangat mempengaruhi kehidupan masyarakat, dapat dinyatakan bahwa tidak ada pertentangan antara adat dan agama Islam. Filsafat dan adat Minangkabau yang ternyata dari seluruh pepatah dan fatwa adat, adalah berdasarkan kepada ketentuan-ketentuan yang terdapat pada alam yang nyata saja. Cara berfikir adalah raso jo pareso (rasa dan periksa), ialah berpikir rasional oleh sebab itu ketika Islam datang dengan ajaran-ajarannya, maka ajaran Islam dirasakan sebagai penyempurnaan adat yang telah ada dan agama mengisi lowongan yang belum terdapat dalam adat itu.

Perbedaan antara ajaran adat dan Agama Islam yang terpenting adalah bahwa Islam menganut sistem Patrilineal sedangkan adat Minangkabau menganut sistem Matrilineal. Suatu perbedaan yang sangat prinsipil dengan segala akibat-akibatnya yang sampai sekarang masih dirasakan. Harta pusaka dalam adat diturunkan dari mamak ke kemenakan, bukan dari Bapak kepada anaknya.

Sedangkan Islam mengajarkan *Hukum Faraid* yang mewariskan pusakanya kepada anaknya. Dari pandangan adat semuanya dapat berubah: Adat Sepanjang Jalan, Sekali Air Besar Sekali Tapiian Beralih, Kemenakan Beraja Kepala Mamak, Mamak Beraja Kepala Alur dan Patut. Sedangkan agama membawa ajaran-ajaran dan dogma-dogma yang harus dipatuhi dan harus diterima kebenarannya. Dengan ajaran dogmatis, pemuka agama Islam lambat laun memperoleh pengaruh dan pengikut-pengikut dan menjadi pimpinan rakyat yang sangat fanatik. Kepada mereka diberikan sebutan *Tuanku*.

Sampai saat ini gelar *TuanKu* masih diberikan sebagai gelar Adat tetapi *pemuka agama* disebutkan *Sekh* atau *Engku Sekh*. Berkenaan dengan kepercayaan lain dapat dijelaskan bahwa pada dasarnya masyarakat Minangkabau tidak mengenal unsur-unsur kepercayaan lain kecuali apa yang diajarkan oleh Islam tetapi banyak juga percaya tentang adanya hal-hal yang tidak diajarkan oleh Islam. Demikian misalnya mereka percaya kepada hantu-hantu, yang mendatangkan bencana dan penyakit kepada manusia. Untuk menolak hantu-hantu, orang akan datang kepada seorang *Dukun* untuk minta pertolongannya.

Sehubungan dengan usaha untuk menolak hantu-hantu banyak orang percaya tentang adanya orang-orang dengan kesanggupan kekuatan gaib tertentu. Mereka misalnya percaya tentang Kuntilanak, Sikapocong, Siampa ialah hantu-hantu menyerupai manusia yang suka mengisap darah yang pada sebagian daerah disebut dengan *Palasik*.

Tentang adanya kepercayaan yang dapat untuk merugikan orang dengan jalan gaib misalnya dengan menggasing, pawang hujan dan sebagainya.

2.6. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat.

Pandangan hidup masyarakat daerah Sumatera Barat atau orang Minangkabau pada umumnya berorientasi ke masa depan. Untuk dapat hidup secara layak masyarakat daerah ini berhasrat menguasai alam untuk menunjang hidup dan kehidupannya. Karena itu setiap insan yang ada berikhtiar supaya hidup itu menjadi baik pada masa kini dibandingkan dengan masa silam.

Berkaitan dengan pandangan hidup ini masyarakat daerah Sumatera Barat menilai tinggi usaha atas kekuatan sendiri. Sebagai umat yang mayoritas beragama Islam nilai buruk dan nilai baik bersumber dari norma-norma menurut ajaran agama Islam ini.

Konsep yang demikian ternyata saling menunjang dengan sub kultur daerah ini yang terkenal dengan adat Minangkabau. Lazim disebutkan adat bersendi syarak, syarat bersendi kitabullah. Di samping itu rasa ketergantungan sesama anggota masyarakat sangat dalam di mana hal ini ditandai dengan semangat gotong royong yang tinggi terutama di daerah pedesaan.

Sampai saat ini gelar "Pahlawan" masih diberikan sebagai gelar. Ada tetapi karena mereka disebutkan "Pahlawan" atau "Pahlawani". Berkenaan dengan kepercayaan lain dapat dijelaskan bahwa pada dasarnya masyarakat Minangkabau tidak mengenal unsur-unsur kepercayaan lain kecuali apa yang diajarkan oleh Islam tetapi banyak juga percaya tentang adanya hal-hal yang tidak diajarkan oleh Islam. Demikian misalnya mereka percaya kepada hantu-hantu, yang mendatangkan bencana dan penyakit kepada manusia. Untuk menolak hantu-hantu, orang akan datang kepada seorang dukun untuk minta pertolongannya.

Selubungan dengan usaha untuk menolak hantu-hantu banyak orang percaya tentang adanya orang-orang dengan kemampuan kekuatan gaib tertentu. Mereka misalnya percaya tentang "Kuntih".

BAB III KONSEP MENGENAI MAKANAN

Dalam bagian ini tidak saja mengenai pendapat atau pengertian tentang makanan itu sendiri yang akan dikemukakan tetapi lebih daripada itu juga akan diungkapkan tentang cara penyajian makanan tersebut dan kelakuan makan dari warga masyarakat bersangkutan. Cara penyajian dan kelakuan makan tersebut tentu saja dihubungkan dengan waktu dan tata krama kehidupan masyarakat setempat.

Selain dari pada itu, sudah umum diketahui bahwa makan dan minum tidak hanya dilakukan sebagai memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari tetapi juga merupakan pelengkap dari upacara-upacara yang berbagai ragam corak dari jenisnya sesuai dengan adat istiadat atau pola budaya suatu kelompok masyarakat suku bangsa tertentu. Hubungan makanan dan minuman dengan upacara-upacara inipun akan diungkapkan sejelasnya.

3.1 Konsep Mengenai Makanan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, konsep mengenai makanan antara satu daerah dibandingkan dengan daerah lainnya tidak terdapat perbedaan yang berarti. Walaupun diakui bahwa pengungkapan pada sementara daerah terdapat perbedaan, tetapi hakekat yang terkandung di dalamnya hampir sama saja.

Di Kabupaten Solok menurut 10 orang responden/informan kunci yang dimaksud dengan makanan adalah segala sesuatu yang

dibutuhkan oleh tubuh untuk hidup sehari-hari yang terdiri dari makanan pokok seperti nasi, lauk pauk sayuran, kue-kue dan minuman.

Di Kodya Payakumbuh atau Kabupaten 50 Kota, makanan dimaksudkan sebagai segala sesuatu yang dimakan termasuk makanan pokok yaitu nasi dengan lauk-pauknya dan makanan kecil seperti kue-kue dan atau berbagai jenis jajan lainnya. Hal ini dikemukakan oleh 10 orang responden/informan yang dimintakan pendapatnya.

Di Kabupaten Padang Pariaman makanan didefinisikan sebagai sesuatu yang yang dimakan, yang berguna bagi pertumbuhan badan termasuk makanan ekstra atau sedap-sedapan baik yang kering maupun yang basah atau berbentuk buah-buahan yang bisa dimakan. Pendapat ini disampaikan oleh 8 orang responden/informan kunci.

Di Kotamadya Bukittinggi dan Kabupaten Agam menurut 10 orang responden/informan yang dimaksud dengan makanan adalah segala sesuatu yang dimakan dan diminum untuk kebutuhan tubuh sehari-hari, sedangkan pendapat 10 orang informan di Kabupaten Tanah Datar dan Kodya Padang Panjang makanan diartikan sebagai susunan hidangan yang dihidangkan dan dibutuhkan oleh tubuh. Hidangan tersebut dapat berbentuk makanan atau minuman yang dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari.

Terakhir pendapat dari 9 orang responden di Kabupaten Pesisir Selatan tidak jauh berbeda dengan pendapat responden daerah-daerah lainnya. Menurut yang bersangkutan makanan adalah segala sesuatu yang dibutuhkan tubuh manusia seperti nasi sebagai makanan pokok ditambah dengan lauk-pauknya dan sayur-sayuran termasuk juga kue-kue dan berbagai jenis minuman yang halal.

Dari beberapa jenis konsepsi makanan sebagaimana diutarakan di atas dapat disimpulkan bahwa di daerah ini atau tegasnya di daerah Sumatera Barat makanan tersebut dapat didefinisikan sebagai berikut:

"Segala sesuatu yang dapat dimakan dan diminum berkhasiat bagi tubuh baik dalam bentuk makanan pokok seperti beras atau nasi, maupun berupa lauk-pauk, sayur-sayuran, buah-buahan, kue-kue atau penganan serta berbagai jenis minuman".

Berdasarkan hasil pencatatan dari seluruh daerah penelitian sebagaimana disebutkan di atas ternyata terdapat 12 penggolongan makanan menurut fungsinya yaitu sebagai berikut:

- a. Makanan pokok sehari-hari
- b. Makanan dan kue-kue adat
- c. Makanan untuk upacara sosial
- d. Makanan untuk tamu-tamu
- e. Makanan bulan puasa
- f. Makanan lebaran
- g. Makanan khusus untuk baralek/pesta atau kenduri
- h. Makanan kecil/selingan
- i. Makanan untuk menambah tenaga
- j. Makanan untuk dibawa-bawa
- k. Makanan untuk anak-anak (termasuk bayi)
- l. Makanan antaran untuk martua.

Di samping penggolongan makanan seperti tersebut di atas, pada sesuatu daerah terdapat jenis makanan lainnya seperti: makanan untuk upacara pengangkatan penghulu, makanan untuk turun mandi anak, makanan untuk mendo'a masuk puasa, makanan sarapan, dan makanan untuk pekerja-pekerja gotong-royong; namun menurut hakekatnya dapat dimasukkan ke dalam penggolongan 12 fungsi makanan seperti dikemukakan di atas.

3.2. Makanan Dan Penyajian Serta Kelakuan Makan

Berbagai jenis makanan dengan cara penyajiannya serta cara atau kelakuan makan pada setiap daerah sampel yang tidak berbeda jauh dengan keadaan daerah Sumatera Barat pada umumnya dapat dilihat dalam Tabel 2 di bawah ini.

Dalam matrik tersebut dapat dilihat berbagai jenis makanan pokok yang diklasifikasikan menurut kelompok umur dan jenis kelamin serta diperinci menurut unsur-unsur yang terkandung dalam makanan tersebut, fungsi, kuantitas, kualitas, spesifikasi/variasinya, cara makan, dan lapisan sosial yang biasa mengkonsumsinya baik di daerah pedesaan maupun daerah perkotaan.

Cara penyajian makan dan minuman dimaksudkan sebagai penggambaran kuantitas dan kwalitas makanan; yang sangat ditentukan oleh fungsi setiap jenis makanan tersebut.

I. DESA/KELURAHAN : S A L I D O
 KECAMATAN : IV JURAI
 KAB/KODYA : PESISIR SELATAN

TABEL 2
 Matrik, Jenis Makanan Pokok, Fungsi, Cara Penyajian
 dan Kelakuan Makan Serta Lapisan Masyarakat yang
 Mengkonsumsinya per Daerah Penelitian

A. MAKANAN POKOK : BATITA (< 3 TH)

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwanti-tas.	Kwalitas	Spesifikasi/ variasinya.	Cara/kela-kuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/ Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi Tim	Beras, bawang merah, wortel, tahu, bayam, tomat dan garam. Sering juga tahu diganti dengan hati dan ikan.	Untuk makan pagi, siang dan malam bagi anak umur 5 - 12 bulan.	1 mangkok nasi dan 1 gelas air.	Nasi lebih sedikit dari bahan sayuran wortel, bayam dan tomat.	Tahu bergantian dengan hati dan ikan. Tidak encer dan sedang.	Makan duduk di atas kursi atau tikar dan anak disuapkan ibu dengan sendok.	Desa Salido dan sekitarnya.	Semua lapisan masyarakat.	Keduanya.
2.	Lapek Nago sari.	Tepung hun kwe, kelapa, gula, garam dan vanile.	Untuk makan siang bagi anak umur ½ - 2 tahun.	1 bungkus tepung hun kwe untuk 2 x makan (2 bh lapek Nago-sari)	Cukup lunak/lembut dan mudah dicerna.	Adonan dibungkus dengan daun pisang dan dimasak. Lapek dimakan diiringi/ditambah air putih untuk diminum.	Makan disuapkan oleh ibu dengan sendok.	Desa Salida dan sekitarnya.	Semua lapisan masyarakat.	Keduanya.

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwantitas.	Kwalitas	Spesifikasi/variasinya.	Cara/kelakuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi gulai korma	beras, daging, kelapa, ketumbar, merica, bawang merah dan putih, lasa, jahe, kunyit dan daun salam.	makan siang	1 piring nasi dan 2 potong daging.	nasi sebanding dengan lauk pauk.	tidak pedas	duduk di atas kursi dan makan dengan tangan.	Desa Salido dan sekitarnya.	orang asli berada dan kaya.	Desa
2.	Nasi ikan goreng	beras, ikan, minyak goreng, bawang merah, dan garam.	makan siang	1 piring nasi dan 1 potong ikan.	nasi sebanding dengan lauk pauk,	tidak pedas, kadang-kadang tambah sayur kangkung.	duduk di atas tikar.	Desa Salido dan sekitarnya.	orang asli keluarga miskin.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi Gulai Padeh	beras, ikan, kelapa, cabe, bawang merah, jahe, kunyit, asam kandih, daun kunyit, daun serai dan jeruk, daun ruku-ruku dan garam.	untuk makan siang dan makan malam.	1 piring nasi dan 1 potong ikan.	nasi sebanding dengan lauk pauknya.	pedas dan sering tambah dengan tumis kangkung dan daun singkong.	di atas kursi dan memakai tangan. Tanpa menggunakan sendok.	Salido dan sekitarnya.	Orang asli keluarga miskin dan sederhana.	Desa.
2.	Nasi goreng terung dan kacang panjang.	Beras, terung, kacang panjang, minyak goreng, bawang merah, ikan tukai kering dan garam.	untuk makan siang dan makan malam.	1 piring nasi, 2 potong terung.	Nasi sebanding dengan sayur.	ke dalam goreng terung dan kacang panjang dimasukkan ikan tukai dan adakalanya ditambah dengan sayur kangkung.	makan di atas tikar dan memakai tangan tanpa menggunakan sendok.	Salido dan sekitarnya.	orang asli dan keluarga miskin.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi gulai ayam.	Beras, ayam kelapa, cabe merah, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, laos, kunyit, daun jeruk nipis dan garam.	untuk makan siang dan makan malam.	1 piring nasi, 1 potong ayam.	nasi sebanding dengan lauk pauk.	Sering tambah dengan lalap ketimun dan ditambah kan memakan jeruk sesudah makan	makan di atas meja makan dan menggunakan tangan tanpa memakai sendok.	Salido dan sekitarnya.	orang asli keluarga sedang dan atas/mampu.	Desa
4.	Nasi kalio daging dan pergedel.	Beras, daging, kentang, kelapa, ketumbar, minyak goreng, telur, garam,merica, cabe merah, bawang merah, putih, jahe, laos, kunyit, daun jeruk, daun kunyit dan se-reh.	untuk makan siang.	1½ piring nasi, 1 potong daging dan 1 potong pergedel.	nasi sebanding dengan lauk pauk.	Ditambah memakan pisang sesudah makan dan adakalanya ditambah sayur bayam untuk makan.	makan di atas meja makan dan menggunakan tangan tanpa memakai sendok.	Salido dan sekitarnya.	orang asli dan keluarga sedang dan atas/mampu.	Desa dan kota.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Nasi ikan bakar	Beras, ikan, kelapa, cabe merah, bawang merah, jeruk nipis, jahe dan kunyit.	untuk makan siang.	1 piring nasi, 1 potong ikan,	nasi sebanding dengan lauk pauk.	Adakalanya ke dalam sayur ketimun diiris-kan bawang merah, cabe merah dan air jeruk nipis jeruk nipis diperasi.	makan di atas kursi dengan makakai tangan tanpa sendok.	Salido dan sekitarnya.	orang asli dan keluarga sedang dan atas/mampu	Desa dan kota.
6.	Nasi goreng.	Nasi, telur, kol, kerupuk merah, cabe merah, minyak goreng, bawang merah, aji nomoto dan garam.	untuk makan pagi.	1 piring nasi, ½ potong telur dan 2 helai kol.	dapat mengenyangkan, dan nasi lebih banyak dari bahan lauk pauknya.	ditambahkan kerupuk merah di atas nasi.	makan di atas meja makan dengan memakai piring dan sendok.	Salido dan sekitarnya.	orang asli dan keluarga sedang dan atas/mampu.	Desa dan kota.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7.	Susu + Roti Biskuit.	susu, gula, terigu dan mentega.	untuk makan pagi.	1 gelas susu dan 6 buah biskuit.	Biskuit lebih banyak dari pada susu dan dapat mengenyangkan.	Susu sedang manisnya.	makan di atas meja makan susu di masukkan ke dalam gelas, roti di dalam kaleng diambil dengan tangan.	Salido dan sekitarnya.	Orang asli dari keluarga berada/kaya.	Desa/kota.
8.	Bubur Kacang Hijau.	Kacang hijau, gula, kelapa garam, vanile dan jahe.	Untuk makan pagi.	1 mangkok bubur kacang padi/hijau dan 1 gelas air teh.	Dapat mengenyangkan.	manisnya sedang.	makan di atas meja makan, bubur kacang hijau dimasukkan dalam gelas dengan memakai sendok.	Salido dan sekitarnya	Semua lapisan sosial	Desa dan Kota.

DESA/KELURAHAN : KOTO SALIDO
KECAMATAN : IV/JURAI
KAB/KOTAMADYA : PESISIR SELATAN

MAKANAN POKOK : DEWASA PEREMPUAN DAN DEWASA LAKI – LAKI

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwanti-tas.	Kwalitas	Spesifikasi/variasinya.	Cara/kela-kuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/ Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi goreng terung kacang panjang dan tumis kangkung	Beras terung kacang panjang kangkung, minyak goreng, cabe merah, bawang merah ikan tukai/kering dan garam..	untuk makan siang	2 piring nasi 3 potong terung, 2 sendok kacang panjang, 4 sendok sayur.	Nasi sebanding dengan banyak lauk pauk.	Ke dalam goreng terung dan kacang panjang dan dimasukkan ikan tukai /ikan kering (laut)	Makan di atas tikar dan memakai tangan.	Salida dan sekitarnya.	asli keluarga miskin	Desa
2	Nasi gulai padeh dan rebus daun singkong.	Beras ikan, daun singkong kelapa, cabe merah, bawang merah, jahe, kunyit,	untuk makan siang dan malam	2 piring nasi 2 potong ikan 4 sendok sayur.	nasi sebanding dengan banyaknya lauk pauk.	Rasa gulai pedas dan tidak memakai bawang putih dan laos.	makan di atas tikar dan memakai tangan.	Salido dan sekitarnya.	asli keluarga miskin.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Nasi gulai ayam, goreng ikan dan lalap ketimun.	daun kunyit, daun jeruk, ruku-ruku, asam kandis, dan garam. Beras, ayam, ikan, ketimun kelapa, garam minyak goreng cabe merah bawang putih, bawang merah, ketumbar jahe laos, kunyit dan jeruk nipis	untuk makan siang dan malam	2 piring nasi, 1 potong ayam 1 potong ikan, 1 buah ketimun.	nasi sebanding dengan banyak lauk pauk.	suka pedas dan di tambah jeruk manis sesudah makan.	Di atas meja makan dengan tangan.	Salido	Pendatang dari keluarga menengah	Desa dan kota.
4.	Nasi kalio pergedel tumis ayam.	Beras, daging kentang, bayam, kelapa, ketum	untuk makan siang	2 piring nasi 2 potong daging, 1 potong perge	nasi sebanding dengan lauk pauk.	Ditambah buah-buahan (pisang) sesudah makan.	makan di atas meja makan dengan tangan.	Salido dan sekitarnya.	orang asli untuk semua lapisan /kedudukan.	Desa dan kota.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		bar, mi- nyak go- reng, meri- ca, cabe merah, ba- wang me- rah, ba- wang pu- tih, laos, kunyit.		del 4 sen- dok sayur.						
5	Nasi, ikan goreng, tu- mis bayam.	Beras, ikan bayam mi- nyak go- reng cabe merah, ba- wang merah jeruk nipis garam.	untuk ma- kan siang	2 piring na- si 2 potong ikan, 4 sen- dok sayur.	nasi seban- ding dengan banyaknya lauk pauk.	Rasa terlalu pedas	di atas me- ja makan dan dengan tangan.	Salido dan sekitarnya.	orang asli untuk se- mula lapisan /keduduk- an	Desa dan kota.
6.	Nasi goreng	nasi, telur kol, keru- puk, cabe merah, minyak go- reng bawang me- rah, aji- nomoto,	untuk ma- kan pagi.	1 piring nasi ½ po- tong telur, 2 helai kol.	dapat me- rangsang dan nasi lebih ba- nyak dari bahan lauk pauk.	ditambah kan keru- puk merah di atas nasi.	di atas me- ja makan dengan pi- ring dan sendok.	Salido dan sekitarnya.	semua lapisan masyarakat.	Desa dan Kota

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Nasi ayam goreng, gulai padeh.	Beras, ayam ikan, kelapa minyak, goreng, cabe merah, garam, bawang merah, bawang putih, laos jahe, kunyit, asam kandis, daun jeruk nipis, daun kunyit, rukuruku.	untuk makan siang	2 piring nasi, 1 potong ayam 1 potong ikan	nasi sebanding dengan banyaknya lauk pauk.	rasa sedang pedasnya.	di atas meja, makan dan dengan tangan.	Salido sekitarnya.	semua lapisan masyarakat.	Desa dan Kota.
8.	Nasi, pengep padeh, ayam goreng, tumis ayam.	Beras, ikan, bayam, minyak goreng, garam, cabe merah, bawang merah, jahe, kunyit, asam kandis, daun jeruk, dan kunyit.	untuk makan siang.	2 piring nasi, 1 potong ayam 4 sendok sayur.	nasi sebanding dengan banyaknya lauk pauk.	Rasa sedang pedasnya.	di atas meja makan dengan tangan.	Salido dan sekitarnya.	orang berada atau orang kaya.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
9.	Nasi, gulai korma, ikan goreng.	Beras daging ikan, kelapa, minyak goreng, cabe merah, bawang merah / putih, ketumbar, merica.	untuk makan siang.	2 piring nasi, 2 potong daging 1 potong ikan.	nasi sebanding dengan banyak-lauk pauk.	gulai tidak terlalu kentel.	makan di atas meja dengan tangan.	Salido dan sekitarnya.	Asli untuk semua lapisan.	Desa
10.	Nasi, gulai padeh, tumis kangkung.	Beras, ikan, kentang, kelapa, minyak goreng, garam, cabe merah, bawang merah, jahe, kunyit, asam kandis daun kunyit.	untuk makan siang	2 piring nasi, 2 potong ikan, 4 sendok sayur.	nasi sebanding dengan banyak lauk pauk.	Rasa pedas dan gulai tidak perlu bawang putih.	di atas meja makan, memakai tangan.	Salido dan sekitarnya.	keluarga miskin.	Desa

TABEL 3

MATRIK, JENIS MAKANAN POKOK, FUNGSI, CARA PENYAJIAN DAN KELAKUAN MAKAN
SERTA LAPISAN MASYARAKAT YANG MENKONSUMSINYA PER DAERAH PENELITIAN

A. MAKANAN POKOK : BATITA [(3TH)]

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwanti-tas.	Kwalitas	Spesifikasi/ variasinya.	Cara/kela-kuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/ Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11.
	Nestum (bu-bur) pisang tomat, pepaya, susu roti.	Bubur nes-tum, pisang tomat, pepaya, susu, roti.	makan pagi, makan si-ang, makan malam	bubur 3 pi-ring, pisang 2 buah, to-mat 2 buah, pepaya 2 potong, roti 10 bh susu 2 gelas.	Cukup un-tuk kebutu-han anak/1 hari, cukup lembut dan mudah di-cerna.	Bergantian dalam pem-berian bu-buah.	Buah - buah an dihalus-kan, anak disuapkan i-bu dengan sendok.	Simabur & sekitarnya.	orang asli la-pisan atas & menengah.	Desa dan Kota.
	Tepung be-ras, pisang, roti, tomat.	tepung be-ras, pisang, roti dan to-mat.	makan pagi, makan si-ang, makan malam	bubur 2 pi-ring, pisang 2 buah, roti 5 bh, tomat 2 buat.	sebanding antara bu-bur dengan buah- buah an, cukup untuk 1 ha-ri.	Bergantian dalam pem-berian buah	Buah - buah an dihalus-kan, anak disuapkan i-bu dengan sendok.	Simabur & sekitarnya.	Lapisan me-nengah dan bawah / mis kin.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Tepung beras, pisang	Tepung, pisang.	makan pagi, makan malam	bubur 3 piring, pisang 2 buah.	sedang	porasi bubur lebih banyak dari buah.	buah dihaluskan disupayakan ibu dengan sendok	Simabur & sekitarnya.	Lapisan bawah (miskin)	Desa.

B. MAKANAN PKOOK : BALITA (< 5 TH)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 /
1.	Nasi, goreng ikan, gulai buncis kerupuk, pisang.	Beras, ikan buncis, kerupuk, kelapa, bumbu-bumbu, pisang, minyak goreng, bawang, lada, garam.	makan siang, makan malam.	nasi 1 piring, ikan ½ potong, gulai buncis 4 sendok, kerupuk 2 bh, pisang 1 buah.	sebanding antara nasi dengan lauk pauk.	suka pedas bumbu agak terasa, makan pisang sesudah makan.	Di atas meja dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	penduduk asli semua lapisan.	Desa
2.	Nasi, goreng mata sapi, semur daging, sayur bayam, pisang.	Beras, telur, daging, minyak, bayam, bumbu-bumbu lainnya secukupnya.	makan pagi, makan malam.	nasi 1 piring, telur 1 buah, daging 1 potong.	lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	tidak pedas sering makan buah setiap sudah makan.	makan dengan sendok.	Simabur & sekitarnya	lapisan atas (berada).	Desa
3.	Nasi, goreng tahu, sayur bayam, pisang susu.	Beras, tahu, bayam, pisang, minyak goreng, susu, garam dan lada.	makan siang, makan malam.	nasi 1 piring tahu 1 potong, sayur ½ piring, pisang 1 buah	sebanding antara nasi dengan sayur mayur.	tidak suka cabe, makan buah setiap sesudah makan.	duduk di atas tikar; dengan tangan	Simabur & sekitarnya.	Lapisan sedang.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Nasi, goreng ikan, lada, sayur kangkung, pisang.	Beras, ikan, dada, kentang, kangkung, pisang, minyak goreng, cabe, garam dan bumbu secukupnya.	makan siang, makan malam.	Bada 10 ekor, sayur sedikit, nasi 1 piring	lebih banyak dari lauk pauk	tidak suka pedas, makan pisang setiap sudah makan	makan di atas tikar dengan tangan	Simabur & sekitarnya	Lapisan miskin	Desa

C. MAKANAN POKOK : ANAK UMUR 6-13 TH.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi padeh	Beras, kelapa, daun serai, daun kunyit, ketumbar, bawang merah, bawang putih	makan pagi	nasi 1 piring, porsi sedang.	lebih banyak nasi dari pada lauk pauk.	diberi ketumbar muda	makan di atas tikar dengan tangan	Simabur & sekitarnya	penduduk asli semua lapisan.	Desa
2.	Nasi, kalio daging, goreng ikan, gulai, tempe, kerupuk pisang	Beras, daging, ikan, tempe, kelapa, pisang kerupuk, cabe, bawang merah, bawang putih.	makan siang, makan malam.	nasi 1 piring, kalio ½ potong, goreng ikan ½ potong, gulai tempe ½ potong, kerupuk, pisang.	Seimbang antara nasi dengan lauk pauk	suka pedas, pisang.	makan di atas tikar, dengan tangan	Simabur & sekitarnya.	penduduk asli dan lapisan atas	Desa
3.	Nasi, goreng telur, bada, gulai cubadak, pisang.	Beras, telur, bada, cubadak, pisang, cabe, kelapa, bawang merah, bawang putih bumbu-bumbu secukupnya.	makan siang, makan malam	nasi 1 piring, telur ¼ potong, gulai 3 sendok, pisang 1 buah.	lebih banyak nasi dari pada lauk pauk.	suka memakai ketumbar sebagai bumbu.	di atas tikar dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	Lapisan bawah (miskin).	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Nasi, randang, goreng bada, jengkol tumis bayam, pisang.	nasi, daging bada, jengkol, bayam, pisang, bumbu-bumbu secukupnya	makan siang, makan malam	nasi 1 piring, randang 1 potong, goreng bada, jengkol 5 buah, tumis bayam 2 sendok.	nasi sebanding dengan lauk pauk.	kurang suka pedas, makan pisang sesudah makan.	makan di atas meja, makan dengan tangan	Simabur & sekitarnya.	Lapisan sedang.	Desa
5.	Nasi, goreng ikan, gulai buncis kerupuk, pisang.	Beras, ikan buncis, kerupuk, pisang, minyak goreng, bawang, lada kelapa dan bumbu - bumbu secukupnya.	makan siang, makan malam.	nasi 1 piring, goreng ikan ½ potong, gulai buncis 5 sendok, kerupuk 3 bh, pisang 1 bh.	sebanding nasi dengan lauk pauk.	suka pedas bumbu agak biasa, pisang.	Di atas meja dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	Lapisan atas dan sedang.	Desa.

D. MAKANAN POKOK : DEWASA PEREMPUAN, DEWASA LAKI-LAKI.

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwanti-tas.	Kwalitas	Spesifikasi/ variasinya.	Cara/kela-kuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/ Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi padeh	Beras, kelapa, daun surian, daun kunyit, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam secukupnya	makan pagi	nasi 1 piring selengkapnya.	lebih banyak nasi daripada lauk pauk.	diberikan ketumbar muda	di atas tikar, makan dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	penduduk asli semua lapisan.	Desa
2.	Nasi, kalio gading, goreng ikan, gulai tempe kerupuk.	Daging, beras, ikan, tempe, kelapa, pisang kerupuk, lada, bawang merah, bawang putih, bumbu basah secukupnya.	makan siang dan makan malam.	nasi 1 piring, kalio daging 1 potong, goreng ikan 1 potong, gulai tempe 2 potong, kerupuk 1 bh, pisang 1 buah.	timbang antara nasi dengan lauk pauk.	suka pedas makan pisang sudah makan.	makan di atas tikar	Simabur & sekitarnya.	penduduk asli semua lapisan.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi, gulai ikan, kacang panjang, goreng bada.	Beras, ikan, kelapa, kacang, panjang, bawang merah, bawang putih, bumbu basah secukupnya	makan malam, makan siang	nasi 1 piring ikan 1 potong, sayur 5 sendok, bada 5 ekor	lebih banyak nasi daripada lauk pauk	kurang suka pedas	makan di atas tikar dengan tangan	Simabur & sekitarnya.	Lapisan miskin.	Desa
4.	Nasi, randang, goreng bada, jengkol, tumis bayam, pisang.	Daging, bada, jengkol, nasi, bayam, pisang, minyak goreng, bumbu secukupnya.	makan siang, makan malam.	nasi 1 piring, randang 1 potong, goreng bada, jengkol 3 buah, tumis bayam 3 sendok.	nasi sebanding dengan lauk pauk	Suka pedas, makan pisang sesudah makan.	di atas meja, makan dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	Lapisan sedang (menengah).	Desa
5.	Nasi goreng ikan, gulai buncis, kerupuk, pisang,	Beras, ikan buncis, kerupuk, pisang, minyak goreng, bawang merah, bumbu secukupnya	makan siang, makan malam.	nasi 1½ piring, goreng ikan 1 potong, gulai buncis kerupuk 4 buah.	sebanding nasi dengan lauk pauk	suka pedas, bumbu agak terasa.	di atas meja, makan dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	penduduk asli semua lapisan.	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6. Nasi, rendang, goreng ikan, goreng telur, tumis bayam, Pisang.	Nasi, ro-reng ikan, gulai buncis, kerupuk, pisang.	Beras, daging, ikan telur, bayam, kerupuk, pisang, cabe, bawang merah, bawang putih bumbu secukupnya.	makan siang, makan malam.	nasi 1½ piring, rendang 1 potong, goreng ikan 1 potong, goreng telur ½ potong, tumis bayam 5 sendok, kerupuk 1 bh, pisang 1 bh.	sebanding nasi dengan lauk pauk.	suka pedas, pisang.	makan di atas tikar dengan tangan.	Simabur & sekitarnya.	penduduk asli lapisan atas dan menengah	Desa.

III. DESA/KELURAHAN: MANDIANGIN
 KECAMATAN : MANDIANGIN
 KOTA SELATAN
 KAB/KOTAMADYA:
 BUKITINGGI

TABEL 4

MATRIK, JENIS MAKANAN POKOK, FUNGSI, CARA PENYAJIAN
 DAN KELAKUAN MAKAN SERTA LAPISAN MASYARAKAT YANG
 MENGKONSUMSINYA PER DAERAH PENELITIAN.

A. MAKANAN POKOK : BALITA (< 3 TH).

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwanti-tas.	Kwalitas	Spesifikasi/ variasinya.	Cara/kela-kuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/ Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nestum dan Nasi tim	Nestum, beras, bayam, wortel, hati, pisang, susu, jeruk, dan tomat.	makan siang, makan malam.	Nestum 1 piring nasi tim 1 cangkir, susu 1 gelas, dan pisang 1 buah.	sebanding lauk-pauk dengan nasi.	tidak suka pedas, buahan, pisang, jeruk manis.	makan duduk di atas tikar dengan tangan	Mandiangan dan sekitarnya.	asli dari golongan menengah	Kota.
2.	Bubur dan nasi tim.	Tepung beras, beras, bayam, tomat, pisang susu.	makan siang, makan malam.	bubur 1 mangkuk, nasi tim 1 cangkir, susu 1 gelas dan pisang 1 buah.	sebanding nasi dengan lauk-pauk	tidak suka pedas + buah pisang.	makan di atas tikar dengan sendok	Mandiangan dan sekitarnya.	asli semua lapisan.	Kota

B. MAKANAN POKOK : BALITA (DI BAWAH 5 TH).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, lapis daging, dan telur mata sapi.	Beras, daging, telur bayam, pisang.	makan siang, makan malam	nasi ½ piring, daging 1 potong, mata sapi 1 buah, sayur 4 sendok, susu 1 gelas.	lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	tidak suka pedas, pisang 1 buah dan ditambah susu sesudah makan.	dengan sendok, di atas meja makan	Mandiangan dan sekitarnya.	orang asli dari golongan menengah.	Kota
2.	Nasi, dadar telur, dan sayur, pisang.	Beras, telur, cabe, sayur, pisang.	makan siang, makan malam	nasi ½ piring, telur ¼ bh, pisang 1 buah sayur 4 sendok.	sebanding antara lauk pauk dengan nasi.	tidak suka pedas, dan ditambah dengan pisang sesudah makan.	makan di atas tikar dengan tangan	Mandiangan dan sekitarnya.	dari keluarga miskin.	Kota
3.	Nasi, goreng ikan, goreng tempe, serta sayur dan pisang.	Beras, ikan tempe, cabe, pisang sayur-sayuran.	makan siang dan makan malam	goreng ikan 1 potong, goreng tempe 2 ptg, sayur 4 sendok, pisang 1 buah.	seimbang nasi dengan lauk-pauk	tidak terlalu suka pedas, untuk makan pagi ditambah susu 1 gelas	makan di atas tikar dengan tangan.	Mandiangan dan sekitarnya.	dari keluarga sedang	Kota

C. MAKANAN POKOK : ANAK-ANAK (6 - 13 TH).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, Bada dengan petai, asam padeh ikan dan sayur.	Beras, bada, petai, ikan, cabe, minyak goreng, sayur kangkung.	makan si-ang, dan makan malam	bada teri 10 ekor, petai potong, ikan 1 potong, sayur ½ mangkok 1 mangkok nasi.	lebih banyak nasi daripada lauk pauk	suka pedas, buah pisang sesudah makan nasi.	makan di atas tikar, dengan tangan.	Mandiingin dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan sosial.	Kota
2.	Nasi, kalio daging, goreng tahu, sayur kangkung dan sambal.	Beras, daging, tahu, kangkung, cabe, tomat	makan si-ang, dan makan malam	nasi 1 piring, daging 2 potong, tahu 2 potong kecil, sayur 6 sendok.	sebanding nasi dengan lauk-pauk.	tidak suka pedas, dilengkapi pisang sebagai buah sesudah makan.	di atas meja, dengan tangan.	Mandiingin dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan.	Kota
3.	Nasi, dendeng balado, goreng ikan, dan tumis bayam.	Dendeng, ikan, bayam minyak, goreng, cabe, beras.	makan si-ang dan makan malam	daging 1 potong, ikan 1 potong, bayam 1 mangkok, nasi 1½ piring.	sebanding nasi dengan lauk-pauk	suka goreng agak pedas, pisang sebagai buah sesudah makan.	di atas meja makan, dengan tangan.	Mandiingin dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan.	Kota.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Nasi, gulai tempe, dendeng balado dan sayur kol	Beras, tempe, daging, kelapa cabe, kol, tomat.	makan siang dan makan malam	nasi 1 piring, tempe 2 potong, sayur 3 sendok dan dendeng 1 potong	lebih banyak lauk-pauk dan sayur dari nasi.	gulai tidak pedas	Di atas meja makan	Mandiangan	Orang asli keluarga miskin.	Kota
5.	Nasi, goreng belut, dan sayur bayam.	Beras, belut cabe, minyak goreng, bayam.	makan siang dan makan malam	nasi 2 piring, belut 4 ekor, sayur 3 sendok.	sebanding nasi dengan lauk-pauk	suka pedas, dilengkapi dengan jeruk sesudah makan	di atas tikar dengan tangan.	Mandiangan dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan.	Kota dan desa.
6.	Nasi, goreng ikan, gulai tempe, sayur kangkung.	Ikan, tempe beras, kelapa, kangkung, bawang merah bawang putih	untuk makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, ikan 1 potong, tempe 2 potong, 3 sendok sayur.	sebanding nasi dengan lauk-pauk	buah-buahan, kadang kadang sesudah makan.	di atas tikar dengan tangan	Mandiangan dan sekitarnya.	pendatang semua lapisan.	Kota dan Desa
7.	Nasi, sambal randang goreng ayam, sayur bayam.	Beras, daging, ayam, kelapa, cabe, bumbu basah.	Makan siang dan makan malam.	Daging 2 potong, ayam 1 potong, tempe 1 potong, nasi 1 piring.	sebanding antara nasi dengan lauk-pauk.	tidak pedas, buah jeruk sesudah makan.	di atas meja bersama-sama, dengan tangan.	Mandiangan dan sekitarnya.	pendatang semua lapisan.	Kota dan Desa.

D. MAKANAN POKOK : DEWAN PEREMPUAN DAN DEWASA LAKI-LAKI

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi goreng bada, dan petai. Asam padeh ikan dan sayur.	Beras, bada, petai, ikan, cabe minyak goreng, sayur kangkung.	makan siang dan makan malam.	bada 10 ekor, petai 10 potong kecil ikan 1 potong sayur ½ mangkuk, nasi 1 prg.	lebih banyak nasi daripada lauk-pauk	suka pedas dan buah pisang sesudah makan nasi.	makan di atas tikar dengan tangan.	Mandiingin dan sekitarnya.	semua lapisan	Kota dan Desa.
2.	Nasi, goreng ikan, gulai tempe dan rebus daun ubi/singkong.	Ikan, tempe daun ubi, cabe, tomat beras.	makan pagi dan makan siang.	Ikan 1 ekor tempe 2 potong daun ubi/singkong.	sebanding dengan lauk pauk.	suka pedas, buah pisang sesudah makan nasi.	di atas tikar dengan tangan.	Mandiingin	Pendatang	Kota dan Desa
3.	Nasi, dendeng balado goreng ikan dan tumis bayam.	Daging, ikan, bayam minyak, cabe, beras.	makan siang, dan makan malam	dendeng 1 pt, ikan 1 ekor, bayam ½ mangkuk, nasi 1 piring.	sebanding lauk-pauk dengan nasi	suka goreng tidak terlalu pedas. Pisang buah sesudah makan nasi	di atas meja makan dengan tangan.	Mandiingin dan sekitarnya.	semua lapisan sosial	Kota dan Desa.
4.	Nasi, kalio daging, goreng tahu dan sayur singkong.	Beras, daging, tahu kangkung, cabe, minyak goreng.	makan siang, dan makan malam	nasi 1 piring, daging 1 potong, tahu 1 potong, kangkung 4 sendok.	sebanding nasi dengan lauk-pauk.	tidak terlalu pedas.	di atas meja makan dengan tangan. Mandiingin dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan.	Kota dan Desa.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Nasi, gulai ayam, goreng belut, tumis bayam, kerupuk, sambal.	Beras, daging, belut, bayam, kerupuk, cabe, tomat, bawang merah, bawang putih.	makan siang dan makan malam	nasi 2 piring, daging 1 potong, bayam 3 sendok, kerupuk 10 buah.	sebanding nasi dengan lauk-pauk	suka pedas, dilengkapi dengan jeruk sesudah makan nasi	di atas tikar dengan tangan	Mandi	orang asli dan kelompok sedang/menengah.	Kota
6.	Nasi, cancang daging goreng ayam, gulai tempe, rebus daun kangkung	Daging sapi/kerbau/kambing, ayam, cabe, kelapa, minyak goreng, tempe garam dan sayur kangkung.	makan siang dan makan malam.	cancang daging 6 sendok, tempe 2 potong, nasi 1 piring, goreng ayam 1 potong, sayur 4 sendok.	sebanding nasi dengan lauk-pauk	Rasa sedang Tak terlalu pedas, buah jeruk dan pisang dimakan sesudah makan nasi.	di atas meja makan dengan tangan	Mandi dan sekitarnya.	orang asli dan pendatang.	Kota dan Desa.
7.	Nasi, kalio hati goreng ikan, gulai buncis, kerupuk, sambal.	Hati, beras, ikan, buncis, kelapa, cabe, minyak goreng.	makan siang dan makan malam	nasi ½ piring, hati 1 potong, ikan 1 ekor buncis 1 mangkok	sebanding antara nasi dengan lauk pauk	suka berlemak dan pedas, buah pisang dimakan sesudah makan nasi	di atas meja makan dengan tangan	Mandi dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan.	Kota dan Desa.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
8.	Nasi, goreng, telur dan gulai kuah.	Beras, telur, kol, cabe, minyak goreng, garam bawang merah, bawang putih.	makan pagi dan makan malam	nasi 1 piring, telur 2 buah, sayur secukupnya	seimbang nasi dengan lauk-pauk	kadang-kadang pedas.	di atas tikar dengan tangan	Mandiingin	orang asli lapisan menengah dan miskin	Kota dan Desa.
9.	Nasi, goreng ikan, gulai tempe rebus daun ubi, sambal	ikan, tempe daun ubi, cabe, tomat	makan siang dan makan malam	ikan 1 ekor, tempe 2 potong, daun ubi ½ piring sambal 1 sendok, nasi 2 piring.	sebanding antara nasi dengan lauk pauk.	suka pedas, buah pisang pepaya.	di atas meja makan dengan tangan	Mandiingin	dari keluarga miskin	Kota

TABEL 5

IV. DESA/KELURAHAN : KOTO NAN IV
 KECAMATAN : PAYAKUMBUH BARAT
 KAB/KOTAMADYA : PAYAKUMBUH

MATRIK, JENIS MAKANAN POKOK, FUNGSI, CARA PENYAJIAN DAN
 KELAKUAN MAKAN SERTA LAPISAN MASYARAKAT YANG MENGKON-
 SUMSINYA PER DAERAH PENELITIAN.

MAKANAN POKOK : BATITA (3 TH)

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwantitas.	Kwalitas	Spesifikasi/variasinya.	Cara/kelakuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi tim, telur rebus. ikan goreng susu.	Beras, bayam, tomat telur, ikan, susu, gula, dan minyak goreng, garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	nasi tim 1 mangkok, telur 1 buah, 1 potong ikan dan 1 gelas susu	diatur keserasian untuk-unsurnya.	tidak pedas dan sayur mayurnya bisa diganti-ganti.	makan disiapkan oleh ibu dengan sendok	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan atas dan menengah.	Desa dan Kota.
2.	Nasi tim, telur rebus.	Beras, bayam, tomat telur, garam, secukupnya;	makan pagi, siang dan malam	nasi tim 1 mangkok, 1 buah telur.	jumlah nasi lebih banyak daripada telur.	tidak pedas dan lunak, telur bisa diganti dengan ikan.	disuapkan dengan sendok/dengan tangan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	semua lapisan.	Desa dan Kota.
3.	Nasi lunak pakai cabe, dan ikan goreng.	Beras, cabe ikan, minyak, garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	¼ piring nasi, 1 potong ikan goreng.	jumlah nasi lebih banyak dari ikan.	nasi lunak tidak pedas berjenis ikan.	duduk di lantai disuapkan dengan tangan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan miskin	Desa.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, goreng telur/ikan.	Beras, telur, ikan, mi-nyak goreng, bawang, cabe, garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, telur 1 butir, ikan 1 potong.	jumlah nasi lebih banyak dari lauk-pauk.	kurang pedas dan diselingi minum susu.	makan dengan tangan	Koto Nan IV, dan sekitarnya.	semua lapisan	Desa dan Kota.
2.	Nasi, singgang ikan asin.	Beras, kelapa, ikan asin, cabe, bawang merah, asam, garam secukupnya.	makan siang dan malam	nasi 1 piring, ikan asin 1 potong.	jumlah nasi lebih banyak dari ikan asin.	tidak begitu pedas dan sering diberi daun kunyit dan singkong.	makan dengan tangan	Koto Nan IV, dan sekitarnya.	lapisan bawah dan menengah	Desa dan Kota.
3.	Nasi, randang, tumis bayam.	Beras, daging, kelapa cabe, bayam, bumbu basah secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, 1 potong daging bayam secukupnya	nasi lebih banyak dari daging dan sayur.	kurang pedas dan sering diselingi minum susu.	makan dengan tangan	Koto Nan IV, dan sekitarnya.	lapisan atas dan menengah.	Desa dan Kota.

C. MAKANAN POKOK : ANAK UMUR 6 - - 13 TH.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi goreng dadar telur ketimun, dendeng dan kerupuk.	Beras, telur, minyak goreng, daging ketimun, bawang merah, bawang putih, kecap, garam dan bumbu secukupnya	makan pagi	nasi 1 piring, dadar 2 potong, dendeng 1 potong, ketimun 1 buah.	jumlah nasi seimbang lauk pauk dan sayur	tidak terlalu pedas	makan di meja makan dengan sendok.	Koto Nan IV dan sekitarnya	Lapisan atas.	Kota dan Desa.
2.	Nasi, goreng ayam, goreng mata sapi, dan tumis kol.	Beras, ayam telur, minyak goreng, cabe, kol, bawang merah, bawang putih, garam secukupnya.	makan siang dan malam	nasi 1 piring, ayam 1 potong, telur 1 butir, sayur 2 sendok.	nasi seimbang dengan lauk-pauk.	kol dapat ditukar dengan sayur lainnya.	duduk di meja, makan dengan tangan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan atas	Kota dan Desa
3.	Nasi, gulai daging, dengan ketimun.	Beras, daging, ketimun, kelapa, cabe, bawang merah/putih, bumbu basah secukupnya.	makan siang dan malam	nasi 1 piring, daging 2 potong, gulai 3 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk.	ketimun dapat ditukar dengan sayur lainnya.	makan di atas tikar/meja makan dengan tangan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	lapisan atas dan menengah	Kota dan Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Nasi, goreng bada, gulai daun singkong.	Beras, bada, minyak goreng, kelapa dan daun singkong, cabe, bawang merah, bumbu secukupnya	makan pagi siang dan malam	nasi 1 piring, goreng bada 2 sendok, gulai 2 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk.	daun singkong dapat ditukar dengan sayur lainnya dan sering diberi ikan asin.	makan duduk di atas tikar dengan tangan	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah.	Desa
5.	Nasi, gulai ikan, dengan daun kacang.	Beras, ikan, kelapa, cabe, daun kacang, bawang merah/putih, bumbu secukupnya.	makan siang dan malam	nasi 1 piring, ikan 1 potong, gulai daun kacang secukupnya	nasi lebih banyak dari lauk-pauk.	tidak terlalu pedas.	makan dengan tangan duduk di atas tikar.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah.	Desa
6.	Nasi, goreng belut, rebus daun singkong.	Beras, belut, minyak goreng, cabe, bawang merah, daun singkong, garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, belut 3 potong, sayur 3 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur	tidak terlalu pedas, dan singkong dapat diganti dengan sayur lainnya.	makan dengan tangan duduk di tikar/meja makan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7.	Nasi goreng	Beras, minyak goreng, abon, cabe, telur, kecap bawang putih dan garam secukupnya.	makan pagi	nasi 1 piring, telur 1 potong, abon 1 sendok	nasi seimbang dengan lauk pauk.	tidak terlalu pedas.	makan dengan sendok di meja makan.	Koto Nan IV dan sekitarnya	Lapisan atas dan menengah.	Desa dan Kota

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, goreng ikan, asin, rebus daun singkong, sambal terubuk.	Beras, ikan asin, daun singkong, cabe, bawang merah, terubuk, minyak goreng, garam/bumbu, garam/bumbu secukupnya, kelapa.	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, ikan asin 1 potong, rebus daun singkong 3 sendok, sambal 1 sendok.	nasi hampir seimbang lauk-pauk dan sayur.	daun singkong dapat diganti sayur lainnya. Ulam jengkol atau petai.	makan dengan tangan duduk di lantai.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah	Desa
2.	Nasi, goreng telur, panggang ikan asin, sambal tomat.	Beras, telur, ikan asin, bawang merah, garam/bumbu secukupnya, tomat, biji petai, kelapa.	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, telur 1 potong, ikan asin 1 potong, sambal 1 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk.	dalam sambal tomat biji petai dapat diganti dengan buah rimbang. Goreng telur dapat diganti dengan goreng belut, ikan	makan dengan tangan duduk di lantai.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	lapisan menengah dan bawah	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi, Singgang ikan, gulai kincung, sambal bada.	Beras, ikan, kincung, kelapa, bada, bawang merah, garam/bambu secukupnya	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, ikan 1 potong, gulai kincung 3 sendok sambal bada 1 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur.	bada dalam sambal bada dapat diganti dengan terubuk.	makan dengan tangan duduk di lantai.	Koto Nan IV dan sekitarnya	Lapisan masyarakat bawah dan menengah	Desa
4.	Nasi, pangkek ikan, goreng bada rebus daun singkong.	Beras, ikan, bada, minyak goreng, daun singkong, bawang merah, kelapa, garam/bumbu secukupnya.	makan siang, dan malam	nasi 1 piring, ikan 1 potong, goreng bada 1 sendok, daun singkong 3 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur	daun singkong dapat diganti dengan sayur lainnya. Begitu juga bada dengan belut.	makan dengan tangan duduk di lantai.	Koto Nan IV dan sekitarnya	Lapisan masyarakat bawah	Desa
5.	Nasi goreng	Nasi, telur, minyak, daging, bawang, merah/putih, cabe, kecap garam, kerupuk emping	makan pagi	nasi 1 piring, daging 1 potong, kerupuk secukupnya.	nasi hampir seimbang dengan lauk pauk.	tidak terlalu pedas.	makan dengan sendok di meja makan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan atas dan menengah	Kota dan Desa.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6.	Nasi, randang daging goreng bada dan kentang, sayur bayam.	nasi, daging kelapa, bada, kentang minyak goreng, bayam, bawang merah bawang putih, garam dan bumbu secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	nasi 1 piring, daging 1 potong, bada/kentang 3 sendok, sayur secukupnya	nasi hampir seimbang lauk pauk dan sayur.	bayam dapat diganti dengan daun singkong atau kacang panjang. Ulam jengkol atau petai.	makan dengan tangan di atas meja.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Lapisan atas dan menengah	Kota dan Desa.
7.	Nasi, gulai siput dan singkong.	Nasi, kelapa, siput, bawang merah, daun singkong, garam, bumbu secukupnya.	makan siang dan malam	nasi 1 piring, siput 5 sendok, daun singkong 3 sendok.	nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur.	tidak terlalu pedas. Sering diberi gula arem. Daun singkong dapat diganti dengan batang keladi	makan dengan tangan, duduk di tikar	Koto Nan IV dan sekitarnya. Lapisan	Lapisan menengah dan bawah	Desa

V. D E S A : Pauh Pariaman
 Kecamatan : Pariaman
 Kab/Kota- : Padang Pariaman
 madya.

TABEL 6

MATRIK, JENIS MAKANAN POKOK, FUNGSI, CARA PENYAJIAN DAN
 KELAKUAN MAKAN SERTA LAPISAN MASYARAKAT YANG
 MENGKONSUMSINYA PER DAERAH PENELITIAN

A. MAKANAN POKOK : BATITA (< 3 TH)

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwantitas.	Kwalitas	Spesifikasi/variasinya.	Cara/kelakuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Bubur kacang hijau dan pisang	Kacang hijau pisang, susu dan gula.	makan pagi	Bubur 1 mangkok susu ½ gelas, pisang 1 buah	kacang hijau seimbang dengan pisang	adakalanya diberi roti tawar, dan susu diganti dengan air nasi.	disuapkan ibu, dan bayi yang telah berumur 2 tahun lebih makan sendiri di atas tikar	Pauh dan sekitarnya	semua lapisan.	Kota dan Desa
2.	Nasi Tim	Nasi, gula sayur dan air secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	+ 1 mangkok untuk satu kali makan	nasi lebih banyak dari pada sayur, gula secukupnya.	adakalanya dicampur dengan pisang dan susu.	disuapkan dengan tangan atau sendok	Pauh dan sekitarnya.	Penduduk asli untuk semua lapisan.	Desa.

B. MAKANAN POKOK : BALITA (5 TH.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, gulai/goreng ikan dan sayur bayam.	Beras, kelapa, bawang merah, cabe daun kunyit, ikan, bayam, garam, jahe, asam kandis dan ruku-ruku & minyak goreng.	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 1 potong ikan 4 sendok sayur.	nasi lebih banyak dari lauk pauk	Sayur bayam dapat diganti dengan daun singkong dan sayur kangkung. Selesai makan adakalanya makan pisang.	makan dengan tangan di atas meja atau tikar	Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan.	Kota.
2.	Nasi, gulai/goreng telur dan sayur.	Beras, kelapa, minyak goreng, cabe, daun kunyit, bawang merah /putih, jahe telur, garam.	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 1 butir telur, 4 sendok sayur.	nasi lebih banyak dari telur dan sayur.	Sayur sering diganti antara bayam dgn. kangkung Sering juga gulai/goreng ini dicampur dengan kentang.	makan dengan tangan di atas tikar /di atas meja.	Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan	Kota

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi, gulai daging dan tempe.	Beras, daging, kelapa, cabe, kunyit, bawang merah/putih, jahe, laos, daun jeruk purut, tempe, garam secukupnya	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 1 potong daging 5 potong tempe	nasi lebih banyak dari lauk-pauk	sesudah makan biasanya diselangi dengan makan pisang.	makan dengan tangan di atas tikar /di atas meja.	Kurai taji dan sekitarnya.	semua lapisan penduduk.	Desa.

C. MAKANAN POKOK : ANAK-ANAK UMUR 6 – 13 TAHUN

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, gulai ikan dengan kacang panjang.	Beras, kelapa, cabe, kunyit, bawang putih, jahe, laos, jeruk purut, asam kandis kacang panjang, garam secukupnya	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 1 potong ikan, 4 sendok gulai kacang panjang.	nasi lebih banyak dari lauk-pauk	sering kacang panjang ditukar dengan rebung.	makan dengan tangan di atas tikar.	Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan.	Kota.
2.	Nasi, goreng bada dan kentang, sayur bayam.	Beras, bada, minyak goreng, cabe, kentang, bawang garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam.	1 piring nasi, 3 sendok goreng bada, 3 sendok sayur.	nasi seimbang dengan lauk pauk.	sayur sering diganti antara bayam dengan kangkung dan daun singkong atau kacang panjang.	makan dengan tangan di atas tikar.	Pariaman dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah.	Kota.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi, goreng ayam, balado, dan sayur.	Beras, daging ayam, minyak goreng, cuka, cabe, bawang merah sayur dan garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 1 potong ayam, 4 sendok sayur.	nasi lebih banyak dari lauk pauk	sayur sering diganti-ganti dengan berbagai jenis sayur	makan dengan tangan di atas meja sering suka pedas.	Pauh Pariaman dan sekitarnya.	Lapisan atas dan menengah	Kota dan Desa.
4.	Nasi, gulai asam pedas dan sayur.	Beras, ikan, cabe, asam kandis, bawang merah, bawang putih, daun kunyit, daun ruku-ruku, garam secukupnya	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 1 potong ikan, 4 sendok sayur.	nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur.	ikan dapat diganti dengan daging sayurnya lalap ketimun	makan dengan tangan di atas meja/tikar.	Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan	Kota/Desa

D. MAKANAN POKOK : DEWASA PEREMPUAN DAN DEWASA LAKI-LAKI

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, Panggang ikan, sambalado dan sayur.	Beras, ikan, cabe, bawang merah /putih, jahe kunyit, garam, secukupnya, asam jeruk nipis, pati santan dan sayur.	makan siang	1 piring nasi, 1 potong ikan, 1 sendok sambalado, 5 sendok sayur.	nasi seimbang dengan lauk pauk dan sayur.	sayur sering diganti dengan berbagai jenis sayur.	makan dengan tangan di atas meja /tikar.	Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan asli dan pendatang.	Kota dan Desa.
2.	Nasi, palai bada, dan sayur.	Beras, kelapa parut, cabe, bada, bawang merah, daun ruku-ruku, jeruk nipis dan sayur, garam secukupnya.	makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi, 3 sendok palai, 5 sendok sayur	nasi seimbang dengan lauk pauk dan sayur.	sayur dapat diganti dalam berbagai jenis.	makan dengan tangan di atas tikar	Kuraitaji Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan	Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi, kalio hati/daging dan sayur.	Beras, kelapa, bawang merah/putih, jahe, laos, kunyit cabe, ketumbar, daun limau, daun kunyit, garam secukupnya hati/daging dan sayur.	makan pagi siang dan malam	1 piring nasi, 1 potong hati, 5 sendok sayur.	nasi berimbang dengan lauk pauk dan sayur.	sering digunakan hati/daging sapi atau kerbau Adakalanya ditambah sambalado dan kerupuk baquak.	makan dengan tangan di atas meja/tikar.	Pauh Pariaman dan sekitarnya.	semua lapisan	Kota dan Desa.
4.	Nasi, Kalio jaring (jengkol)	Beras, kelapa bawang putih/merah, jahe laos, kunyit cabe, garam dan daun salam	makan siang dan malam	1 piring nasi, 6/7 butir jaring (jengkol)	nasi lebih banyak daripada jengkol	sering ditambah dengan bada bakar atau digoreng serta sayur daun singkong.	makan dengan tangan duduk di atas tikar.	Pariaman dan sekitarnya	Lapisan bawah penduduk asli	Kota dan Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Nasi, pa ngek masin jo sambalado dan sayur.	Beras, ke- lapa, kun- nyit, ba- wang putih/ merah, cabe jahe, ruku- ruku, asam kandis, ga- ram secu- kupnya dan berba- gai jenis ikan laut serta sayur	makan si- ang	1 piring na- si, 2 potong ikan 1 sendok sam- balado 4 sendok sa- yur.	nasi seim- bang de- ngan lauk pauk dan sayur.	sesudah ma- kan makan pisang atau buah-buahan.	makan de- ngan tangan di atas tikar	Pariaman dan sekitar- nya.	Lapisan menengah dan bawah.	Desa dan Kota.

VI. DESA : Koto Baru
Kecamatan : Kubung
Kab/Kota- : Solok
madya

TABEL 7

MATRIK, JENIS MAKANAN POKOK, FUNGSI, CARA PENYAJIAN DAN
KELAKUAN MAKAN SERTA LAPISAN MASYARAKAT YANG
MENGKONSUMSINYA PER DAERAH PENILITIAN.

A. MAKANAN POKOK : BATITA (< 3 TH).

No.	Nama/Jenis Makanan	Unsur-unsurnya	Fungsi	Kwanti-tas.	Kwalitas	Spesifikasi/variasinya.	Cara/kela-kuan makan	Daerah	Lapisan sosial	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7 ^a	8	9	10	11
1.	Bubur Nestum	bubur nestum, susu bubuk, air secukupnya	untuk makan pagi, siang dan malam	4 sendok makan bubuk nestum 1 sendok susu bubuk, air secukupnya.	bubuk nestum lebih banyak dari susu bubuk	bubur sedang kenyalnya dan dimasukkan susu bubuk ke dalamnya.	disuapkan dengan memakai sendok.	Koto Baru dan sekitarnya.	Lapisan atas dan menengah	Desa dan Kota.
2.	ASI, pisang	pisang masak	untuk makan siang	1 buah pisang	pisang yang ranum	bisa juga pisang yang sedang masaknya.	pisang dikukus dengan sendok dan disuapkan oleh ibunya	Koto Baru dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah	Desa dan Kota.
3.	Roti, kos gula.	terigu, mentega, kos gula, susu dan air.	makan pagi	4/5 potong roti, 1 gelas air ¾ sendok gula	jumlah roti sebanding dengan gula.	Roti direndamkan pada air. Gula bisa pakai susu dan teh.	di atas lantai dengan disuapkan dengan tangan.	Koto Baru dan sekitarnya.	semua lapisan.	Desa dan Kota.

B. MAKANAN POKOK : BALITA (5 TH)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, gulai ayam, rendang, tumis bayam.	Beras, ayam daging, bayam, kelapa cabe, merah bawang merah/putih, merica, ketumbar dan merica, jahe, laos, kunyit, daun salam, daun maripalam dan garam.	untuk makan pagi dan malam	1 piring nasi, 1 potong ayam, 1 potong daging 1/3 piring sayur.	nasi sebanding dengan banyaknya lauk pauk.	tidak suka pedas	di atas meja makan dengan tangan	Koto Baru dan sekitarnya.	penduduk asli orang berada/kaya	Kota dan Desa
2.	Nasi, bayam tumis.	Nasi, bawang merah garam secukupnya.	untuk makan pagi, siang dan malam	1 piring nasi 2 sendok sayur bayam	lebih banyak nasi dari pada sayur.	bayam dapat diganti dengan sayuran lainnya.	makan dengan tangan	Koto Baru Solok dan sekitarnya.	semua lapisan	Kota dan Desa.
3.	Nasi, palai bilih, (danau singkarak)	Beras, bada bilih, kelapa, cabe merah, bawang merah/putih, laos, jahe, kunyit, daun jeruk,	untuk makan pagi.	2 piring, nasi, 1 sendok palai.	nasi sebanding dengan lauk pauk	di samping makan nasi ditambah dengan segelas susu tidak pedas	makan di atas tikar dengan tangan	Koto Baru Solok dan sekitarnya.	Lapisan menengah dan bawah	Desa dan Kota

C. MAKANAN POKOK : ANAK-ANAK UMUR 6-13 TH.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi, Palai bilih.	Beras, daun ruku-ruku, garam, jeruk sundai.	untuk makan pagi	1 piring nasi, 2 sendok palai.	nasi lebih banyak daripada lauk pauk.	tidak suka pedas, sering disertai minum teh /susu	di atas tikar dengan tangan.	Koto Baru Solok dan sekitarnya.	orang asli, lapisan menengah dan bawah	Kota dan Desa.
2.	Nasi, gulai kacang pondok, gulai belut, tumis kol.	Beras, kacang pondok, belut, kol, kentang, teri, kelapa, minyak goreng, cabe merah, bawang merah, bawang putih, laos, jahe,	untuk makan siang dan malam	1 piring nasi, 2 sendok gulai kacang pondok, 2 sendok gulai belut, 2 sendok tumis kol.	Nasi sebanding dengan banyaknya lauk pauk.	ke dalam gulai belut dimasukkan nenas muda dan daun seba- bagai menimbulkan rasa keasaman	di atas meja dengan memakai sendok	Koto Baru Solok dan sekitarnya.	penduduk asli lapisan atas.	Kota dan Desa.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Nasi, dendeng balado gulai daun singkong, goreng ikan	kunyit nenas muda, daun kunyit, serai daun jeruk Beras, daging, ikan, daun singkong, kelapa, garam, minyak goreng, cabe merah, bawang merah bawang putih, tomat daun jeruk nipis, jahe laos, kunyit daun salam daun kunyit, serai.	untuk makan siang dan makan malam	2 piring nasi, 1 potong dendeng, ikan gulai dan singkong kong.	jumlah nasi seimbang dengan lauk pauk.	tidak pedas	di atas meja makan dengan tangan	Koto Baru Solok	penduduk asli lapisan atas.	Kota dan Desa.
4.	Nasi, kentang goreng gulai daun singkong.	Beras, kentang, teri, daun singkong, kelapa, garam minyak go-	untuk makan siang dan makan malam	1 piring nasi, 3 sendok kentang goreng, 3 sendok gulai daun sing-	jumlah nasi seimbang dengan lauk pauk.	goreng kentang dan gulai daun singkong ditambahkan ikan teri	makan di atas tikar dengan tangan.	Koto Baru dan sekitarnya.	orang asli semua lapisan.	Kota dan Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		reng, cabe merah, bawang putih, laos, jahe, kunyit dan serai.		kong.		yang tidak asin.				
5.	Nasi goreng	Nasi, cabe merah, bawang merah jahe, telur, kol, minyak tang goreng rupuk merah, garam secukupnya	untuk makan pagi	1 piring nasi, ½ butir telur, 2 helai kol, cabe merah secukupnya.	nasi lebih banyak dari lauk pauk	di atas nasi ditaburi kerupuk merah.	di atas meja dengan sendok.	Koto Baru Solok	penduduk asli, lapisan atas dan menengah.	Kota dan Desa.
6.	Nasi, gulai ikan, tumis kangkung	Beras, ikan air tawar, kangkung kelapa, minyak goreng, garam cabe merah bawang merah dan bawang putih, laos, jahe, kunyit, daun jeruk, serai, ruku-	untuk makan siang.	1½ piring nasi, 2 potong ikan, 3 sendok tumis kangkung.	nasi sebanding dengan lauk pauk	tidak pedas	makan di atas meja dengan tangan	Koto Baru Solok	penduduk asli, lapisan atas dan menengah	Kota dan Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7.	Nasi, pangkek ikan, tumis bayam	Beras, ikan air tawar, bayam, kelapa, minyak goreng, garam, cabe merah, rawit, laos, jahe, kunyit, kemiri, daun kunyit daun jeruk, serai, rukuru, ruku.	untuk makan siang	1 piring nasi, 1 potong ikan, 3 sendok makan sayur.	nasi sebanding dengan lauk pauk.	tidak suka pedas.	makan di atas tikar dengan tangan	Koto Baru Solok dan sekitarnya	penduduk asli lapisan menengah dan bawah	Kota dan Desa.
8.	Nasi, gulai daun singkong.	Daun singkong, rimbang, cabe merah, bawang merah bawang putih, kunyit, jahe, laos, daun kunyit, serai, gara,	untuk makan siang, dan malam	1 piring nasi, 3 sendok makan sayur	lebih banyak nasi dari pada sayur.	suka rasa pedas	makan di atas tikar dengan tangan.	Koto Baru Solok dan sekitarnya.	penduduk asli lapisan menengah dan bawah	Kota dan Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
9.	Nasi, gulai jengkol	Beras, jengkol, kentang, ikan tukai, cabe merah, kelapa, bawang merah, bawang putih, garam kunyit, daun salam.	untuk makan siang.	1½ piring nasi, 3 potong jengkol dan kentang	nasi sebanding dengan lauk pauk.	ke dalam gulai dimasukkan lauk tukai dan kentang.	makan di atas tikar dengan tangan.	Koto Baru Solok dan sekitarnya.	penduduk asli lapisan menengah dan bawah	Kota dan Desa.
10.	Nasi, dendeng balado, gulai daun singkong, goreng ikan.	Beras, daging ikan laut, daun singkong kelapa, garam, minyak goreng, cabe merah, bawang merah, bawang putih, tomat, jeruk nipis, jahe laos, dan kunyit, serai.	makan siang dan malam	2 piring nasi, 2 potong dendeng, 1 potong ikan 4 sendok gulai daun singkong.	nasi sebanding dengan lauk pauk	sering ditambah dengan sayur	di atas meja dengan tangan.	Koto Baru Solok	Lapisan atas dan menengah	Kota dan Desa.

D. MAKANAN POKOK : DEWASA PEREMPUAN DAN LAKI-LAKI

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Nasi + gulai daun singkong.	daun singkong, rimbang, cabe merah, bawang merah & putih, kunyit, jahe laos, daun kunyit, serai, garam.	untuk makan siang dan malam	1 piring nasi 3 sendok makan sayur.	Nasi lebih banyak dari pada sayur	kuah sayur tidak banyak dituangkan ke dalam nasi	makan di atas tikar dengan tangan	Koto Baru dan sekitarnya.	penduduk asli semua lapisan.	Kota/Desa
2.	Nasi + kentang goreng gulai daun singkong	daun singkong, rimbang, cabe merah, bawang merah & putih kunyit, serai, garam, minyak goreng.	untuk makan siang dan makan malam.	1 piring nasi 2 sendok goreng kentang 3 sendok gulai	nasi sebanding dengan lauk-pauk	goreng kentang dan gulai daun singkong ditambahkan teri yang tidak asin.	makan di atas tikar dengan tangan	Koto Baru dan sekitarnya.	semua lapisan,	Kota/Desa.
3.	Nasi + gulai kacang pondok + gulai belut + tumis kol.	Beras, kacang, pondok, belut, kol, kentang, kelapa minyak goreng, bawang merah	untuk makan siang.	1 piring nasi 2 sendok gulai kacang pondok, 4 sendok gulai belut, 3 sendok	nasi sebanding dengan lauk-pauk.	ke dalam gulai belut di masukkan Nenas muda dan daun kusbambi agar menimbulkan	di atas meja makan dengan tangan	Koto Baru dan sekitarnya.	semua lapisan,	Kota/Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Nasi + gulai ikan + tumis kentang	dan putih laos, jahe, kunyit, nenas muda, daun kunyit, serai daun jeruk, daun kesambi, asam kandis, garam. Beras, ikan air tawar, sayur kangkung, kelapa, minyak goreng, garam, cabe merah, bawang merah putih, jahe, Laos, kunyit, asam, kandis, dan jeruk, ruku-ruku.	untuk makan siang.	tunas kol. 2 piring nasi 2 potong ikan 4 sendok tumis kangkung.	nasi sebanding dengan lauk pauk.	kan rasa asam. rasa tidak pedas.	di atas meja dengan tangan	Koto Baru dan sekitarnya.	semua lapisan.	Kota/Desa

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Nasi + pangkek ikan + tumis bayam.	Beras, ikan air tawar, bayam, kelapa, minyak goreng, garam cabe merah & rawit bawang merah & putih kemiri, asam kandis, daun kunyit daun jeruk, serai, ruku-ruku.	makan siang dan makan malam.	2 piring nasi 2 potong ikan 1/3 piring sayur.	nasi sesuai dengan lauk pauk	pangkek ikan berminyak	di atas tikar dengan tangan.	Koto Baru dan sekitarnya.	semua lapisan	Kota/Desa

Memperhatikan materi yang terkandung dalam *matrik* makanan pokok masyarakat daerah Sumatera Barat menurut daerah sampel yang diteliti dapat ditarik beberapa kesimpulan-kesimpulan umum baik dalam hal jenis makanan maupun yang berkenaan dengan fungsi, cara penyajian, cara makan dan lapisan masyarakat yang biasa mengkonsumsi setiap jenis makanan tersebut.

Pertama-tama dapat dikemukakan bahwa jenis makanan anak-anak di bawah umur (kecil dari 5 tahun) belum banyak variasinya dalam arti hanya terdiri dari beberapa jenis makanan dan sesuai dengan umurnya dapat mendorong pertumbuhan anak secara fisik untuk dapat berkembang menurut kewajarannya.

Kesimpulan *kedua* yang dapat diambil adalah semakin dewasa anak manusia semakin bervariasi pula jenis makanan dan minuman yang dikonsumsinya.

Ketiga, jenis makanan suatu kelompok masyarakat sangat ditentukan oleh keadaan alam dan ekologi suatu daerah. Artinya masyarakat daerah pantai relatif lebih banyak mengkonsumsi ikan laut dibandingkan dengan masyarakat daerah pedalaman dan sebaliknya masyarakat pedalaman lebih banyak mengkonsumsi ikan air tawar yang dipelihara di kolam-kolam ikan atau hidup di daerah sungai dan danau.

Sehubungan dengan yang tersebut pada butir ketiga adalah berarti kebiasaan-kebiasaan tersebut tidak berlaku secara kaku atau ketat tetapi hanya merupakan kecenderungan, dan oleh karena itu masyarakat daerah pedalaman sering malah biasa mengkonsumsi berbagai jenis makanan daerah pantai dan begitu pula sebaliknya. Hal ini dimungkinkan karena kelancaran transportasi telah berlangsung sejak lama di propinsi ini terutama dalam lalu lintas barang dan orang.

Kesimpulan *kelima* yang dapat ditarik adalah jenis bumbu dan bahan-bahan yang digunakan oleh masyarakat untuk menyediakan makanan pokoknya hampir tidak berbeda antara satu daerah penelitian dibandingkan dengan daerah lainnya. Seperti contoh umpamanya hampir setiap masyarakat desa mempergunakan kelapa, cabe, bawang merah/putih untuk bahan membuat *gulai*.

Kesimpulan keenam adalah berkenaan dengan terdapatnya perbedaan yang berarti antara menu bahan makanan pokok golongan masyarakat miskin dengan anggota masyarakat yang relatif kaya.

Kesimpulan berikutnya (ketujuh) yang amat penting artinya adalah terdapat pula perbedaan yang berarti mengenai susunan menu atau makanan masyarakat yang terdidik dibandingkan dengan anggota masyarakat yang rendah pendidikannya. Pada umumnya susunan menu masyarakat yang terdidik relatif lebih baik dari masyarakat yang rendah pendidikannya.

Akhirnya dapat pula disimpulkan bahwa jenis-jenis makanan pokok daerah Sumatera Barat ini juga disukai oleh anggota masyarakat Indonesia lainnya bahkan pendatang-pendatang asing yang cukup banyak jumlahnya berkunjung dan makan di daerah ini.

Sebagai bahan pertimbangan kesimpulan-kesimpulan tersebut dapat ditelusuri dalam matrik makanan pokok masyarakat daerah ini yang dicantumkan dalam halaman sebelumnya atau dalam matrik rekapitulasi jenis-jenis makanan pokok masyarakat pada setiap daerah penelitian di Sumatera Barat seperti dicantumkan di bawah ini.

Untuk lebih dihayati tentang makanan dan minuman masyarakat Sumatera Barat ini pada bahagian yang berikut akan diungkapkan kaitan antara makanan dan minuman tersebut dengan berbagai upacara yang sering dilakukan oleh masyarakat Sumatera Barat.

TABEL 8

JENIS-JENIS MAKANAN POKOK MASYARAKAT MENURUT KELOMPOK UMUR TERTENTU
PADA SETIAP DAERAH PENELITIAN DI SUMATERA BARAT

Kelompok Umur	J E N I S M A K A N A N					
	Salido	Simabur	Mandiingin	Koto Nan IV	Pariaman	Koto Baru Solok
1	2	3	4	5	6	7
< 3 th.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Tim 2. Lapek Nago-sari. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nestum, pi-sang tomat pepaya, susu dan nasi. 2 Tepung beras pisang, roti dan tomat. 3 Tepung beras dan pisang. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nestum dan nasi Tim 2. Bubur dan nasi tim 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi tim, telor rebus/i ikan goreng dan susu. 2 Nasi tim dan telor rebus 3. Nasi lunak pakai cabe dan ikan goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubur kacang hijau dan pi sang. 2. Nasi tim. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Bubur Nes-tum 2. Asi + Pisang 3 Roti tawar dan air gula.
< 5 th.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi gulai korma 2 Nasi ikan goreng. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi goreng ikan, gulai buncis, kerupuk, pisang. 2 Nasi goreng mata sapi sumur daging sayur bayam dan pisang. 3. Nasi goreng tahu, sayur bayam pisang dan susu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi lapis daging telor mata sapi. 2. Nasi dan daging telor dan sayur + pisang 3. Nasi, goreng ikan dan tempe sayur dan pisang. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi, goreng telor/ikan 2. Nasi, singgang ikan asin. 3 Nasi rendang tumis bayam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi gulai/goreng ikan, dan sayur bayam 2. Nasi gulai/goreng telor dan sayur 3 Nasi, gulai daging dan tempe. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi gulai bayam rendang dan tumis bayam. 3. Nasi, tumis bayam 3. Nasi ikan bilis

1	2	3	4	5	6	7
Anak 6 – 13 Th	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi gulai padeh. 2. Nasi goreng terung/kacang panjang 3. Nasi gulai ayam. 4. Nasi kalio daging, pergedel 5. Nasi ikan bakar. 6. Nasi goreng 7. Susu, roti bes cuit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi padeh 2. Nasi kalio daging Goreng ikan, gulai tempe, kerupuk dan pisang 3. Nasi, goreng telur, bada gulai cubadak dan pisang. 4. Nasi + Randang + goreng bada dan jengkol, tumis bayam + pisang. 5. Nasi, goreng ikan gulai buncis, kerupuk, pisang. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi bada petai, asam pedas ikan dan sayur. 2. Nasi kalio daging goreng tahu sayur kangkung dan sambalado. 3. Nasi, dendeng balado, goreng ikan dan tumis bayam. 4. Nasi, gulai tempe, dendeng balado, sayur kol. 5. Nasi goreng belut dan sayur bayam. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi, goreng dadar telur, ketimun, dendeng dan kerupuk. 2. Nasi, goreng ayam goreng mata sapi dan tumis kol 3. Nasi gulai daging dan ketimun. 4. Nasi, goreng bada, gulai daun singkong 5. Nasi gulai ikan dan daun kacang. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi gulai ikan dengan kacang panjang. 2. Nasi, goreng bada dan kentang serta sayur bayam. 3. Nasi, goreng ayam balado dan sayur. 4. Nasi, gulai asam pedas kacang dan sayur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi gulai bilih. 2. Nasi gulai kacang pondok, gulai belut dan tumis kol. 3. Nasi, dendeng balado, gulai daun singkong dan goreng ikan. 4. Nasi, kentang goreng, gulai daun singkong. 5. Nasi goreng. 6. Nasi gulai ikan + tumis kangkung. 7. Nasi, pengek ikan + tumis bayam 8. Nasi gulai jengkol. 9. Nasi, dendeng balado, gulai singkong dan goreng ikan.

1	2	3	4	5	6	7
<p>Dewasa Perempuan dan Dewasa laki-laki (14 >)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi goreng kacang panjang dan tumis kangkung 2. Nasi gulai pedas dan rebus daun singkong. 3. Nasi gulai ayam, goreng ikan, dan lalap ketimun. 4. Nasi kalio daging pergedel dan tumis bayam. 5. Nasi ikan goreng dan tumis bayam. 6. Nasi goreng 7. Nasi ayam goreng + gulai padeh. 8. Nasi pangek padeh, ayam goreng dan tumis bayam. 9. Nasi gulai korma dan ikan goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi padeh. 2. Nasi kalio daging, goreng ikan gulai tempe dan kerupuk. 3. Nasi gulai ikan kacang panjang goreng bada. 4. Nasi rendang goreng bada, jengkol, tumis bayam, pisang 5. Nasi goreng ikan, gulai buncis kerupuk, pisang. 6. Nasi, randang goreng ikan, telur, tumis bayam. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi goreng bada asam padeh ikan dan sayur. 2 Nasi goreng ikan, gulai tempe, rebus daun singkong 3. Nasi, dendeng balado, goreng ikan dan tumis bayam. 4. Nasi kalio daging goreng tahu dan sayur kangkung. 5 Nasi gulai ayam, goreng belut, tumis bayam kerupuk, sambalado. 6. Nasi, cancang daging goreng ayam gulai tempe rebus daun kangkung. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi pangek ikan asin, rebus daun singkong sambal terubuk. 2. Nasi grg. telur, panggang ikan asin, sambal tomat 3. Nasi singgang ikan, gulai kacang sambal bada. 4. Nasi pangek ikan, goreng bada, rebus daun singkong. 5. Nasi goreng. 6. Nasi rendang daging, goreng bada dan kentang sayur bayam. 7 Nasi gulai siput dan singkong. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi pangek ikan, sambalado dan sayur. 2. Nasi palai bada dan sayur. 3. Nasi, kalio hati dan daging sayur. 4. Nasi jengkol. 5. Nasi pangek masinjo sambalado dan sayur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nasi gulai daun singkong. 2. Nasi gulai daun singkong, kentang goreng 3 Nasi + gulai kacang pondok + tumis 4. Nasi, kalio jengkol 5. Nasi pangek ikan, tumis bayam.
	10					

1	2	3	4	5	6	7
	10 Nasi, gulai padeh, ikan dan tumis kangkung.		7. Nasi kalio hati, goreng ikan gulai buncis, kerupuk, sam balado. 8. Nasi goreng telur dan gulai kuah			

3.3. Makanan/Minuman Upacara-upacara

Sepanjang informasi yang dikumpulkan dari penelitian ini sedikitnya terdapat 35 jenis upacara yang ada di daerah Sumatera Barat dan setiap upacara terdapat antara 4 s/d 32 jenis makanan yang disediakan atau dikonsumsi oleh para peserta upacara bersangkutan.

Jumlah makanan yang relatif banyak dijumpai adalah dalam rangka upacara-upacara yang bersifat keagamaan dan helat atau kenduri perkawinan dan mengangkat penghulu/ninik mamak (pemangku adat).

Jenis makanan pada setiap upacara yang ada di daerah ini dapat dilihat pada tabel 9 di bawah ini.

1. DESA : SALIDO
 KECAMATAN : IV JUARAI
 KAB/KOTAMADYA

TABEL 9

MATRIK JENIS MAKANAN DAN "UPACARA-UPACARA SERTA FUNGSI DAN KELAKUAN MAKAN MASYARAKAT PER DAERAH PENELITIAN

NO.	Nama/Jenis Upacara dan Waktunya	Peristiwa	Yang terlibat	Jenis Makanan	Kuantitas Makanan	Kwalitas Makanan	Fungsi Makanan	Jumlah/Variasi	Cara/Kelakuan Makan	Kota/Desa/lap. sosial
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Bersilaturahmi dalam rangka Lebaran Idul Fitri 1 Syawal.	Selesai Ibadah Puasa.	Semua keluarga masing-masing lingkungan, kerabat dan kenalan.	Kue panggang, kue sapik, kue bawang, kacang goreng, cake (bolu), lamang tapai, kue bunga inai, adonan gula pasir/mentega	Disesuaikan dengan kemampuan dan kondisi rumah tangga yang bersangkutan.	Lebih banyak kue kering daripada kue basah.	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara silaturahmi pada setiap rumah tangga muslim.	Di samping kue dihidangkan macam-macam minuman seperti sirup, air, buah, teh, es dan lain sebagainya. Jumlah yang dihidangkan disesuaikan dengan banyak tamu yang datang. Umumnya kue kering lebih banyak dari kue basah.	Diselenggarakan di ruang tamu dan duduk di atas kursi dan menghadap meja sebagian rumah tangga duduk di lantai di atas tikar. Kue kering diambil dengan tangan langsung dimakan, sedangkan kue basah dimasukkan dalam piring dimakan menggunakan sendok.	Kota dan Desa/semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2.	Maanta Tando (mengantar-kan tanda bukti dalam suatu ikatan perjanjian/perkawinan. Sebelum upacara	Mengikat hubungan antara keluarga sebelum perkawinan. Makanan yang dihidangkan biasanya di atas taplak meja. Sebelum makan tuan rumah mempersiapkan tamu untuk makan	Ninik makam, urang sumando, keluarga bati yang dewasa, kerabat dekat.	Nasi, ikan goreng, pergedel, randang/kalio daging sapi, tumis buncis sayur toco, pisang, beberapa jenis kue.	Nasi dan lauk pauk disesuaikan dengan jumlah peserta upacara biasanya sekitar 10 orang. Jumlah lauk pauk lebih banyak porsinya dari nasi atau peserta upacara.	Lauk pauk yang dipilih biasanya terdiri dari daging-daging pilihan dan ikan yang cukup besar. Beras untuk nasi lebih baik dari makan harian	Nasi dan lauk sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara sebagai pengganti makan malam	Nasi dan lauk pauk disediakan dalam beberapa tempat yang diatur sedemikian rupa sehingga memudahkan peserta makan	Biasanya makan kue diselingi dengan mengobrol. Makan yang dihidangkan biasanya di atas taplak meja. Sebelum makan tuan rumah mempersiapkan tamu	Kota dan Desa/ semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
								Di samping nasi dan lauk pauk juga disediakan pisang dan kue-kue yang lazim dinikmati dengan perabung.	kan biasanya ditujukan kepada pimpinan rombongan. Dimulai makan nasi dan lauk pauk dan diikuti dengan perabung. Pada umumnya makan dengan mempergunakan tangan saja (tanpa sendok makan)	
3.	Helat Penghulu. Dari pagi sampai sore pada hari yang telah	Mengangkat penghulu baru untuk satu suku.	Ninik makam/penghulu suku dalam Negeri/Desa. Cerdik pan-	Nasi, rendang, kalio daging kerbau/sapi. Gulai nangka, tumis	Disesuaikan dengan jumlah peserta upacara biasanya terdiri dari pu-	Untuk gulai lauk pauk atau sayur yang memakai lombok kadarnya	Pelengkap pada waktu melaksanakan upacara Berfungsi sosial kare-	Di depan para penghulu dihidangkan nasi kunyit dan sing-	Sebelum makan diadakan upacara persembahan tentang pe-	Kota/Desa/ semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ditetapkan oleh kaum sepesukuan.		dai, alim ulama masyarakat lingkungan Desa Bundo kandung, undangan dan pejabat Pemerintah seperti Bupati, Camat dan fungsional lainnya.	buncis, ikan goreng/pindang putih/merah. Pindang putih/merah (telor) onde-onde putu, gelamai, juadah bungkok. Nasi kunyit (ketan) singgang ayam pi-sang.	luhan orang atau ratusan orang. Sebagai ukuran digunakan 4/5 piring nasi dengan lauk pauk masing-masing satu piring dari 2 atau 3 piring nasi untuk tambahan (4/5 orang)	tidak begitu pedas sehingga disukai semua orang. Beras yang digunakan biasanya berkualitas baik.	na diberikan secara cuma-cuma sesuai dengan ketentuan adat yang berlaku di daerah yang bersangkutan.	gang ayam masing-masing dalam dulang. Nasi ditempatkan dalam cambung, air dalam teko, lauk pauk dalam piring diletakkan dalam satu dulang. Untuk peserta upacara lainnya dihidangkan di atas tikar di lantai, dalam tempat-tempat makanan khusus.	ngangkatan penghulu. Dilanjutkan dengan makan bersama yang pada umumnya dimulai oleh para tamu. Pada umumnya makan dengan tangan tanpa memakai sendok. Selesai makan nasi, dilanjutkan dengan makan perabung (pi-sang dan kue-kue, ketan dan sebagainya)	Kota/ Desa semua lapisan sosial.

4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	4. Memakai Rumah Baru. Biasanya pagi hari mulai jam 10.00 WIB.	Pemakaian rumah baru yang selesai dibangun dengan mengadakan upacara mendarahi jenjang dan membacakan doa selamat.	Alim Ulama, ninik mamak, tukang yang mengerjakan rumah, keluarga/kerabat dari pihak ibu/ayah, kerabat dekat dan undangan lainnya.	Nasi, dendeng balado, ikan goreng/pindang putih merah (telor), tumis sayur, toco, gulai nangka, pergedel.	Disesuaikan dengan peserta upacara. Biasanya digunakan ukuran untuk 4/5 orang. Disediakan 4/5 piring nasi, lauk pauk masing-masing satu piring. Untuk nasi tambahan disediakan 2/3 piring. Jumlah porsi lauk lebih dari pada jumlah porsi nasi.	Beras dan bahan lauk pauk dipilih yang berkualitas lebih baik dari makan biasa kebanyakan anggota masyarakat.	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara dan berfungsi sosial karena diberikan secara cuma-cuma dan disesuaikan dengan kebutuhan adat setempat.	Di samping nasi dan lauk pauk juga dihadirkan pisang, kue kue sekedarnya.	Makan bersama di atas tikar dengan menggunakan tangan tanpa sendok. Setelah makan dilanjutkan dengan makan perabung (kue dan pisang).	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Minum Kopi. Beberapa hari sebelum he-lat perkawinan dan biasanya diselenggarakan sesudah sembahyang Isya (jam 20.00 WIB).	Penyelenggaraan he-lat kawin. Isi upacara adalah mengumpulkan dana yang bersumber dari kerabat yang hadir.	Ninik makam, penghulu suku, keluarga ibu dan ayah calon penganten, orang su-mando, kerabat dekat (bisan-bisan).	Nasi, ketan, luwo (enten) minuman kopi atau teh.	Disesuaikan dengan jumlah peserta upacara. Sebagai ukuran biasanya untuk 2 orang disediakan 2 piring nasi ketan, satu piring luwo (enten) dan 2 gelas air kopi/teh. Jumlah nasi ketan sebanding dengan luwo.	Dipilih beras pulut yang berkualitas baik. Bahan luwo terdiri dari kelapa, setengah matang yang diparut dicampur dengan gula aren secukupnya.	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara dan berfungsi sosial.	Bagi keluarga yang mampu di samping makan pokok tadi ditambah lagi dengan kue-kue lain seperti agar-agar, kue balu (cahe), lapek bugis, goreng pisang/ubi, dan onde-onde.	Di atas tiakar dengan mempergunakan tangan yang dilengkapi dengan kobokan untuk luwo (enten) dilengkapi dengan sendok.	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6.	Helat Kawin. Dari pagi sampai sore biasanya sesudah panen, sebelum puasa Ramadhan atau sekitar lebaran Idul Adha.	Perkawinan	Semua keluarga Ibu bapak calon penganten, keluarga suku-suku. Kaum kerabat lainnya, undangan khusus lainnya.	Nasi, rendang daging, gulai daging merah/putih pangek padeh, slada/sayur-sayuran. Ikan goreng/pindang putih/merah, Pindang merah/putih telur kue, pisang.	Disesuaikan jumlahnya dengan peserta upacara. Biasanya untuk 4/5 orang disediakan 4/5 nasi lauk-pauk, masing-masing satu piring, 3/4 nasi tambahan dan 4/5 gelas air teh.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jumlah porsi lauk pauk lebih banyak dari porsi nasi. 2. Bahan makan berkwalitas relatif baik dari makanan sehari-hari anggota masyarakat. 	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara. Berfungsi sosial di berikan cuma-cuma dan sesuai dengan ketentuan adat istiadat setempat.	Di samping nasi dan lauk pauk juga dihidangkan kue-kue, seperti agar-agar, kue bolu dan pisang.	Di atas tikar dengan memakai sprak makan. Makan bersama-sama dengan menggunakan tangan tanpa sendok. Menjelang makan di adakan upacara persembahkan secara adat yaitu mempersilakan hadirin makan.	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7.	Qatam Qur'an. Diadakan setelah selesai seorang tamat belajar atau mengikuti pendidikan Al Qur'an. Sering juga dilakukan pada waktu upacara he-lat kawin.	Pengukuhan kelancaran pembacaan Al Qur'an	Kerabat kedua orang tua. Guru pembacaan Al Qur'an, Undangan lainnya.	Nasi, khalio daging, pergedel, tumis-tumisan ikan goreng/pindang merah/putih. Pindang telur/merah/putih. Dendeng balado, kue-kue, pisang.	Disesuaikan dengan kemampuan dan peserta upacara yang hadir sebagai ukuran 4/5 orang peserta disediakan 4/5 orang peserta disediakan 4/5 piring nasi, lauk pauk satu piring, 2/3 piring nasi untuk tambahan. Kue-kue dan pisang secukupnya.	Jumlah lauk pauk porsi nya lebih banyak dari nasi. Terdiri dari bahan mentah yang segar dan lebih baik dari makanan sehari-hari kebanyakan anggota masyarakat.	Sebagai pelengkap upacara, berfungsi sosial dibekirkan cuma-cuma dan sesuai dengan ketentuan adat setempat.	Di samping nasi dan lauk pauk dihidangkan juga kue-kue dan pisang secukupnya.	Di atas tikar yang memakai aprah makan bersama-sama dengan menggunakan tangan tanpa sendok.	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
8.	Peringatan Maulud Nabi Muhammad Saw. Diadakan setiap tanggal 12 Rabiulawal Biasanya diselenggarakan pada malam hari sesudah sembahyang Isya.	Memperingati kelahiran Nabi Muhammad Saw. yang merupakan hari besar Islam.	Seluruh masyarakat lingkungan Desa yang beragama Islam Biasanya diadakan oleh pengurus Mesjid dan alim ulama.	Kue sumsum, pisang goreng, roti, lepat manis, onde-onde, agar-agar, air teh.	Sesuai dengan kemampuan masyarakat secara sukarela Jumlahnya biasanya melebihi para peserta upacara.	Dapat mengenyangkan. Berbeda-beda sesuai dengan kemampuan masyarakat.	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara.	Tidak terbatas sesuai dengan kemampuan dan keinginan masyarakat.	Duduk di atas tikar bersama-sama, biasanya di mesjid, di sekolah dan tempat-tempat pengajian. Makan dilaksanakan sesudah selesai upacara dengan menggunakan tangan. Tempat minum pada umumnya gelas.	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
9.	Peringatan Isra. Mi'raj Nabi Muhammad Saw. Diadakan setiap tanggal 27 Rajab.	Memperingati Nabi Muhammad SAW. melakukan Isa Mi'ra. Yang merupakan hari besar Islam.	Seluruh masyarakat lingkungan Desa yang beragama Islam. Biasanya diadakan oleh pengurus mesjid dan alim ulama.	Kue sumsum, pisang goreng, roti, lepat manis, onde-onde, agar-agar air teh.	Sesuai dengan kemampuan masyarakat secara sukarela. Jumlah nya biasanya melebihi para peserta upacara.	Dapat mengenyangkan, Berbeda-beda sesuai dengan kemampuan masyarakat.	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara.	Tidak terbatas sesuai dengan keinginan dan kemampuan masyarakat.	Duduk di atas tikar bersama-sama, biasanya di masjid, di sekolah dan tempat-tempat pengajian. Makan dilaksanakan sesudah selesai upacara dengan menggunakan tangan. Tempat minum pada umumnya gelas.	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.
10.	Memperingati Nuzul Qur'an. Diadakan setiap tanggal 17	Memperingati turunnya Kitab Suci Al Qur'an.	Seluruh masyarakat lingkungan Desa yang beragama Islam.	Kue sumsum, pisang goreng, roti, lepat manis, onde-onde,	Sesuai dengan kemampuan masyarakat secara sukarela.	Dapat mengenyangkan. Berbeda-beda sesuai dengan	Sebagai pelengkap dalam melaksanakan upacara.	Tidak terbatas sesuai dengan keinginan dan kemampuan	Duduk di atas tikar bersama-sama, biasanya di mesjid, di	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Ramadhan.		Biasanya diadakan oleh pengurus mesjid dan alim ulama.	agar-agar, air teh.	Jumlahnya biasanya melebihi dari peserta upacara.	kemampuan masyarakat.		masyarakat.	sekolah dan tempat-tempat pengajian. Makan dilaksanakan sesudah selesai upacara, dengan menggunakan tangan. Tempat minum pada umumnya gelas.	
11.	Menjelang Mintuo (datang ke rumah Mertua). Sesudah shalat Zuhur pada waktu he-	Helat perkawinan.	1. Beberapa orang keluarga penganten wanita. 2. Beberapa orang kerabat	Nasi, rendang daging, pergedel, pindang ikan merah/putih, sayur toco, acar gulai	Dibawa secukupnya dengan ukuran untuk 4/5 orang makan, terdiri dari 4/5 piring	1. Jumlah porsi lauk lebih banyak dari porsi nasi. 2. Bahan mentah	1. Sebagai pelengkap dalam upacara 2. Berfungsi sosial dan se-	Cake diberi sebanyak dua buah. Kue yang tak berbunga cake) tiga buah. Ayam go-	Di atas tikar yang memakai sprah makan dan makan dengan menggunakan tangan tan-	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	lat perkawinan.		dekat yang ditunjuk.	merah/putih telur, goreng ikan agar-agar kue-kue (cabe).	nasi lauk pauk, masing-masing satu piring. Dua/tiga piring nasi untuk tambah. Dua/tiga piring kue.	asal terdiri dari bahan pilihan.	suai dengan ketentuan adat.	reng 1 ekor, ikan besar satu ekor dipotong dua. Nenas. Kundur berukir. Kol kembang. Agar-agar. Kue-kue kecil. Semuanya diletakkan di atas piring (\pm 20 piring)	pa sendok.	
12.	Turun Mandi. Dalam hari yang ketujuh, sesudah hari kelahiran mulai jam	Kelahiran anak.	Keluarga kedua orang tua ibu/bapak, alim ulama, kerabat terdekat,	Nasi, rendang daging, Pindang ikan merah/putih, pergedel, sayur toco, telur	Disediakan sesuai dengan jumlah upacara yang hadir dengan ukuran untuk 3/4	Jumlah porsi lauk pauk lebih banyak dari nasi. Kualitas bahan mentah makan-	1. Sebagai pelengkap dalam upacara dan doa selamat. 2. Berfung-	Bareh randan dan bathi se-cukupnya dibawa oleh bakosi bayi (keluarga ayah) ke-	Di atas tikar dengan sprah makan duduk berhadapan dan makan dengan	Kota/Desa in semua lapisan sosial.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	10.00 Wib.		Bidan/dukun yang menolong kelahiran anak.	mata sapi gulai merah/putih beras rendang, batih.	orang disediakan 3/4 piring nasi, lauk pauk masing-masing satu piring, satu dua piring besar nasi untuk tambah 3/4 gelas teh.	an dipilih yang terbaik.	si sosial sesuai dengan ketentuan adat.	mudian dibungkus dan dibagikan kepada orang yang datang dalam upacara.	mempergunakan tangan saja tanpa sendok.	
13.	Ulang Tahun Anak-anak. Bertepatan dengan tanggal kelahiran anak-anak. Biasanya diselenggarakan di sekolah/di rumah orang tua anak pada siang hari.	Memperingati hari kelahiran anak.	Teman satu sekolah. Keluarga batih guru sekolah, kerabat dekat, undangan khusus.	Lontong sayur atau mie goreng.	Satu piring/lontong sayur atau mie goreng dan 1 gelas air teh masing-masing untuk 1 orang.	Makanan yang mengenyangkan. Tidak terlalu pedas.	Sebagai pelengkap untuk melaksanakan upacara. Berfungsi sosial sesuai dengan adat kebiasaan.	Kue seperti kue bolu (cade) + kacang-kacangan atau roti dimasukan dalam kantong plastik dibagikan waktu akan pulang setelah acara selesai/bubar.	Duduk di atas kursi dan piring diletakkan di atas pangkuan memakan makanan dengan sendok/garpu.	Kota/Desa dan semua lapisan sosial.

II. **DESA** : **SIMABUR**
KECAMATAN : **PERIANGAN**
KAB/KOTAMADYA : **TANAH DATAR**

TABEL 10
MATRIK JENIS MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA SERTA
FUNGSI DAN KELAKUAN MAKAN MASYARAKAT PER DAERAH
PENELITIAN

NO.	Nama/Jenis Upacara dan Waktunya	Peristiwa	Yang terlibat	Jenis Makanan	Kuantitas Makanan	Kwalitas Makanan	Fungsi Makanan	Jumlah/Variasi	Cara/Kelakuan Makan	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Lebaran 1-hari lebaran	Lebaran	Semua famili dan keluarga	Silamak, tapai, kacang tujin, kue kecil	Disesuaikan dengan kemampuan.	Kue-kue lebih banyak dari pada silamak dan tapai	Dihidangkan untuk tamu yang datang sesudah lebaran.	Kue-kue besar dan kalau ada sesuai dengan kemampuan.	Dihidangkan di atas meja tamu dan ada juga di atas tikar.	Desa.
2.	Turun Mandi. Rabu.	Kelahiran bayi.	Famili terdekat	Nasi padeh kue kecil, gulai pisang	Disesuaikan dengan kemampuan.	Nasi lebih banyak dari kue kecil.	Sebagai hidangan tamu-tamu yang datang adakalanya diantarkan ke rumah famili.	Kue-kue besar kalau ada sesuai dengan kemampuan.	Makan bersama, duduk di atas tikar.	Desa
3.	Jamuan Yatim Piatu 17 Ramadhan.	Mengundang makan anak yatim piatu.	Alim ulama pemuka masyarakat, Bundo kandung, Pengurus mesjid.	Nasi, gulai kambing, gulai rabung, kalio daging, sayur.	Disesuaikan dengan kemampuan.	Nasi seimbang dengan lauk pauk.	Bersedekah melepas nazar.	Pisang agar-agar, kue-kue (bulu)	Makan di surau, bersama-sama dengan anak yatim yang ada.	Desa dan penduduk asli.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Mendo'a Sabalum Puasa. Mulai 1 minggu sebelum puasa atau 1 hari sebelum puasa.	Memasuki bulan Ramadhan.	Alum Ulama, famili terdekat.	Kalio ayam, randang, gulai taucu, bada, kentang, dendeng, karupuk.	Disesuaikan dengan kemampuan.	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	Untuk orang siak/ alim ulama mendo'a selamatan dalam bulan puasa.	Nasi lamak, pinyaram, gelamai, agar-agar dan pisang.	Makan di atas tikar bersama-sama dengan tangan	Desa dan penduduk asli.
5.	Sunat Rasul R a b u.	Pemotongan sebagian alat kelamin sesuai dengan ajaran agama Islam.	Famili terdekat.	Nasi, randang, gulai buncis, pangkek daun kunik.	Nasi satu mangkok randang 1 piring pangkek daun kunik 1 piring.	Seimbang nasi dengan lauk pauk.	Sebagai pelengkap upacara hidangan bagi teman sepermainan.	Lapek kareh.	Makan di atas tikar dengan tangan.	Desa.
6.	Batagak Panghulu. Rabu dan Sabtu.	Meninggalnya seorang penghulu dan meresmikan pengantinya.	orang 4 jenis alim ulama, penghulu, cadiak pandai, urang mudo dan famili terdekat.	Nasi, gulai kancanh, dadiah, pangkek daun kunik, randang daging	Disesuaikan dengan kemampuan.	Seimbang nasi dengan lauk pauk.	Makanan pengiring dalam melaksanakan upacara.	Nasi lamak, galamai, pinyaram, dokak-dokak.	Makan bambak (4 orang) hidangan diletakkan dalam dulang ber kaki, dimakan dengan tangan, duk bersama-sama di atas tikar.	Penduduk asli.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7.	Bararak (Manam- puh) R a b u	Perkawinan	Famili ter- dekat.	Nasi kunik nasi putih tor hias, do- kak-dokak, galamai, go- reng pisang, buah kubung.	Nasi lamak 2 piring, tor hias 2 buah, nasi 2 panci, do- kak-dokak 7 buah, ga- lamai 1 pi- ring, goreng 27 buah, dan buah kubung 27 buah.	Banyak ba- han pokok dari beras.	Sebagai bawaan ke rumah mer- tua.	Ayam 1 ekor, telur itik 10 buah, bareh 2 gantang.	Dibagi-bagi kan untuk famili dan ninik ma- mak dari pihak kelu- arga laki- laki.	Penduduk asli.
8.	Gotong Royong bandar. Minggu.	Membersih- kan bandar.	Seluruh ma- syarakat.	Nasi bung- kus, pisang panggang, pisang go- reng, teh manis.	Nasi bung- kus 1 buah, pisang pang pang 1 po- tong, dan teh manis.	Lebih ba- nyak nasi dari lauk pauk.	Menambah tenaga da- lam bekerja	Teh manis sering di- tukar de- ngan kopi manis.	Makan de- ngan ta- ngan di tempat memper- baiki ban- dar.	Penduduk asli.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
9.	Perkawinan S a b t u.	Meresmikan pernikahan.	Seluruh famili terdekat dan undangan.	Nasi, gulai kambing, pangek daun kunyik, dan daging, tumis touco.	Disesuaikan dengan kemampuan.	Seimbang nasi dan lauk pauk.	Hidangan bagi tamu yang datang	Dokak-dokak, nasi lamak, sagan-sagun dan minuman air teh.	Nasi 1 piring besar, dimakan untuk 4 orang bersama lauk-pauk yang dihidangkan, duduk di atas tikar	Penduduk asli.
10.	Maliek Anak 2 hari sesudah bayi lahir.	Kelahiran bayi.	Keluarga bako dari anak yang baru lahir.	Lapek kareh dokak-dokak.	Lapek kareh 10 buah, dokak-dokak 20 buah.	Dokak-dokak lebih banyak dari lapek kareh	Bawaan kaum ibu waktu melihat bayi.	Ada juga yang ditambah dengan beberapa butir telur.	Makan dengan tangan di atas tikar.	Penduduk asli.

III. D E S A : MANDIANGAN
 KECAMATAN : MANDIANGIN KOTO SELATAN
 KAB/KOTAMADYA : BUKITTINGGI
 A. MAKANAN POKOK : BALITA (<3 th)

TABEL 11
 MATRIK, JENIS MAKANAN POKOK FUNGSI,
 CARA PENYAJIAN DAN KELAKUAN MAKAN
 SERTA LAPISAN MASYARAKAT YANG MENG-
 KONSUMSINYA PER DAERAH PENELITIAN.

NO.	Nama/Jenis Upacara dan Waktunya	Peristiwa	Yang terlibat	Jenis Makanan	Kuantitas Makanan	Kwalitas Makanan	Fungsi Makanan	Jumlah/Variasi	Cara/Kelakuan Makan	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Gotong Royong Hari Minggu.	Membersihkan jalan/sekolah/mesjid dan selokan.	Seluruh pemuda dan warga masyarakat laki-laki.	Nasi bungkus dengan lauk pauk dan sayur.	1 bungkus untuk satu orang.	Seimbang lauk pauk dengan nasi dan sayur.	Untuk makan siang sesudah gotong royong.	- piring, - goreng pisang dan - pisang.	Makan bersama sesudah gotong royong.	Kota semua lapisan.
2.	Batagak Batu, Hari Kamis dan Hari Minggu.	Memperbaiki kuburan (menembok).	Tukang batu alim ulama, ninik makam, famili terdekat.	Singgang ayam, nasi, lauk-pauk.	Nasi 1 piring, singgang ayam 1 ekor/tukang batu.	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	Singgang ayam untuk makanan tukang sesudah kerja.	Pisang dan minum air teh atau kopi.	Makan dengan tangan bersama-sama di kuburan, di atas tikar	Kota semua lapisan.
3.	Batagak Penghulu, Hari Minggu.	Meresmikan penghulu yang baru diangkat.	Ninik makam alim ulama, cadiak pandai, urang mado, famili terdekat dan undangan.	Nasi, gulai kambing, kue, nasi, pinyaram, wajik, gelamai dan pisang.	Nasi di piring besar dengan lauk pauk secukupnya.	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	Makanan pelengkap upacara.	Pisang dengan kue-kue kecil dan minum air teh atau kopi.	Makan bersama yang dihidangkan di atas dulang berkaki untuk 6 orang di atas tikar.	Kota penduduk asli.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4.	Menjalang Kandang. 1 hari sesudah perkawinan.	Perkawinan.	Famili terdekat dari mempelai laki-laki datang ke rumah mempelai wanita	Nasi, sambal 8, sambal goreng nasi, nasi lamak sarikayo.	Nasi dengan piring besar Semua lauk pauk masing-masing 1 piring, setiap satu piring 6 potong daging	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi	Menanti tamu yang datang.	Sering ditambah nasi lamak dan sarikayo	Makan bersama-sama, 1 piring untuk 6 orang	Kota penduduk asli semua lapisan.
5.	Khatam Qur'an. Hari Jum'at	Pengukuhan kelancaran pembacaan Al Qur'an.	Alim Ulama bako anak yang khatam Qur'an, ninik mamak, teman sejawat	Rendang, pangek ikan, anyang paruik lauk, ayam singgang.	Rendang 1 piring, pangek ikan 1 piring, anyang 1 piring, paruik lauk 1 piring, ayam singgang.	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	Hidangan setelah upacara pengukuhan.	Sering dilengkapi dengan; inti, galamai, panyaram dan pisang.	Makan bersama dengan tangan di atas tikar.	Kota penduduk asli semua lapisan.
6.	Turun Mandi Minggu.	Kelahiran anak.	Famili terdekat, bako yang baru lahir.	Nasi, rendang, gulai ayam, gulai ayam, paruik lauk, bareh saku.	Nasi satu piring besar rendang 1 piring, gulai ayam 1 piring, gulai ayam 1 piring, paruik lauk	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	Hidangan untuk tamu tamu yang diundang.	Sering dilengkapi dengan pisang sagar-agar dan kue bolu, serta minum teh.	Dihidangkan di atas tikar. Satu jamba untuk 8 orang makan dengan tangan	Kota penduduk asli semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7.	Menaiki Rumah. Hari Jumat malam hari.	Untuk menempati rumah yang baru selesai.	Seluruh famili terdekat, ninik mamak, alim ulama.	Kolak labu.	Jamba 1 piring sedang untuk 1 orang.	—	Hidangan yang dimakan sesudah sembahyang bersama.	Saringan teh.	Makan bersama di atas tikar.	Semua lapisan.
8.	Batagak Kudo-kudo. Hari Minggu.	Membuat rumah baru	Alim ulama seluruh famili dan sanak saudara.	Rendang, anyang, gulai ayam, paruik lauk, pangek ikan goreng terung, pergedel, sampal goreng bantai, gulai pisang.	1 piring nasi, 4 potong rendang, 4 potong gulai ayam, 4 buah pergedel 1 piring pangek ikan	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi	Dimakan sesudah sembahyang bersama. Untuk undangan sesudah tagak kudo-kudo.	Dilengkapi dengan pisang dan minuman teh.	Makan bersama di atas tikar.	Kota penduduk semua lapisan
9.	Babau. Hari Kamis.	Acara mengumpulkan ninik mamak sebelum pesta kawin.	Ninik mamak penghulu dan keluarga terdekat.	Gulai potang kepala kambing, gulai kambing, ayam singgang, samba 8.	Kepala kambing 1 buah, gulai kambing 1 piring, ayam singgang 1 ekor	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi.	Hidangan untuk ninik mamak untuk minta izin kawin dengan luar daerah Mandiangin	Sering dilengkapi dengan la-mang 2 potong, kimping, goreng pisang, Pripik (rubik) pisang, cake dan agar.	Makan di atas dulang, makan dengan tangan bersama-sama di lantai.	Kota penduduk asli semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10.	Hari Nikah. Jumat.	Pernikahan.	Famili terdekat dari kaum wanita dan famili dari pihak laki-laki.	Rendang, anyang, paruik lauk, gulai ayam, pangek ikan goreng terung, sanjai + bada sambal buncis.	Nasi 1 piring + sambal 8, Rendang 1 piring (6 potong), anyang 1 piring (6 potong) paruik lauk 1 piring.	Lebih banyak lauk pauk dari pada nasi	Sebagai hidangan sesudah upacara pernikahan.	Iringi dengan teh, inti, gelamai, wajik, panyaram, pisang, lemak, goreng pisang, jagung rebus, rubik dan kipang amping.	Makan bersama-sama (6 orang) untuk satu piring besar dengan mempergunakan tangan.	Kota penduduk asli semua lapisan.

IV. DESA : KOTO NAN IV
 KECAMATAN : PAYAKUMBUH BARAT
 KAB/KOTAMADYA : PAYAKUMBUH

TABEL 12

NO.	Nama/Jenis Upacara dan Waktunya	Peristiwa	Yang terlibat	Jenis Makanan	Kuantitas Makanan	Kwalitas Makanan	Fungsi Makanan	Jumlah/ variasinya.	Cara/Kelakuan Makan	Kota/Desa Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Maanta Pabukoan. Minggu di hari bulan puasa Ramadhan.	Mengantar makanan untuk berbuka puasa.	Menantu, isteri mamak.	Nasi, randang, gulai ayam, ketan, kolak, agar-agar, serebi.	Nasi se-cambung, randang semangkok, gulai ayam semangkok, ketan dan kolak semangkok, agar-agar semangkok, serabi semangkok.	Banyak lauk pauk dari nasi untuk berbuka.	Untuk berbuka puasa.	Kadang-kadang jumlah lauk-pauk lebih banyak daripada nasi, demikian juga kue dan makanan kecil lainnya.	Makan bersama dengan tangan pada waktu berbuka di atas meja atau tikar.	Kota/Desa semua lapisan.
2.	Baralek Penghulu. Siang hari pada hari yang disepakati bersama.	Menobatkan penghulu untuk memangku jabatannya.	Ninik mamak, yang duduk di pemerintahan, sumandan, sanak famili, seluruh tokoh masyarakat terdekat.	Nasi, gulai kacang, pangek ikan, air teh.	Lauk-pauk hanya 2 macam tapi cukup banyak karena memotong kerbau.	Banyak lauk dari nasi, tidak ada sayuran.	Sebagai selamatan dari keluarga yang dijadikan penghulu.	Kadang-kadang disediakan pisang untuk cuci mulut secukupnya.	Makan berjamba duduk di lantai, satu jamba 4 orang.	Kota/Desa penduduk asli semua lapisan

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Akikah Siang hari	Selamatan kelahiran anak.	Bako dan sanak saudara terdekat.	Nasi kunyit, lapek, pindih, paniran, nasi, kue gadang, lamang bahu, bareh randang, pisang.	Dihidangkan dalam jamba talam dengan secukupnya.	Lebih banyak kue yang manis-manis.	Sebagai hidangan melihat cucu bagi bakonya.	Ditambah telur dan minum air teh.	Makan berjamba duduk di lantai, satu jamba 4 orang.	Kota/Desa penduduk asli semua lapisan.
4.	Khatam Qur'an. Setelah seseorang tamat pendidikan Al Qur'an. Sering dilakukakan bersama dengan he-lat kawin.	Menamatkan pembacaan Al Qur'an seorang anak.	Alim Ulama, sanak saudara terdekat, ninik mamak dan teman sepermainan.	Nasi kunyit, lapek, pindih, paniran, nasi, kue gadang, lamang bahu, bareh randang, pisang.	Setiap jenis makanan disediakan satu cawan/piring secukupnya.	Makanan pada umumnya terdiri dari kue-kue sesuai dengan kemampuan.	Sebagai hidangan dan pelengkap dalam upacara.	Selain dari makanan, pihak bako menyediakan kain 1 kabung dan 1 gantang beras.	Pakai piring, duduk di lantai, makan dengan tangan	Kota/Desa penduduk semua lapisan.
5.	Batagak Rumah. Siang hari.	Mendirikan rumah baru	Ninik mamak, bundo kandung.	Nasi, gulai daging, pangkek ikan,	Nasi dengan lauk-pauk, dise-	Banyak lauk pauk tapi tidak	Untuk menambah tenaga dalam	Biasanya bako/su-mandan	Makan berjamba dengan tangan	Kota/Desa penduduk asli semua

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			tukang-tukang, sumando, sanak famili, dan kerabat terdekat.	goreng maco, goreng telur, randang, pisang air teh.	suaikan dengan jumlah peserta.	ada sayuran.	pembangunan sebuah rumah	dan kerabat membawa dulang dan bahan bangunan.	duduk di lantai (satu jamba 3 atau 4 orang)	lapisan.
6.	Kawin Bakambang Urek. Siang hari sampai jam 13.00	Pesta perkawinan.	Ninik mamak Bundo Kandung, sumando dan sanak famili.	Nasi, gulai daging, pangek ikan, goreng maco, goreng telur, rendang, pisang, air teh, nasi lemak dan gelamai muda	Ada keseimbangan antara lauk pauk dengan nasi.	Banyak lauk pauk dan kurang sayur.	Hidangan dalam menjemput marapulai.	Dihidangkan makanan pokok hanya untuk laki-laki, sedangkan untuk perempuan makan sirih, ketan dan gelamai muda.	Makan berjamba dengan tangan, duduk di lantai (satu jamba 3 atau 4 orang).	Kota/Desa penduduk semua lapisan.
7.	Menjeput Marapulai. Malam hari.	Menjeput marapulai dan dibawa ke rumah anak daro.	Ninik mamak Bundo kandung, sumando dan sanak famili.	Lapek, gelamai, bareh randang, panyaram, goreng pisang rajo, batiah, baluo, sayur.	Semua jenis makanan dibawa satu mangkok masing-masingnya.	Tidak ada sayuran halnya lauk pauk dan kue-kue.	Sebagai syarat menjeput marapulai baru.	Disediakan juga boko biasanya ditambah pisang.	Makan berjamba dengan tangan, duduk di lantai (satu jamba 3 atau 4	Kota/Desa penduduk semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
8.	Penantian Menanyai Urang Sumando (Baradok-radok Gadang). Siang hari sesuai dengan per-mufakatan bersama.	Rencana perkawinan	Ninik ma-mak bundo kandung, sumando, sanak famili	nasi, gulai ayam, nasi kunyit. Ketan, gelamai mudo, pisang, air teh.	1 piring kecil ketan, gelamai dan 1 buah pisang satu gelas teh.	Jumlah ketan dan gelamai seimbang.	Sebagai hidangan dalam upacara	Kadang-kadang ditambah dengan kue-kue kecil.	orang). Dengan tangan pakai piring kecil dan duduk bersila di lantai.	Kota/Desa penduduk asli semua lapisan.
9.	Pandai. Siang hari sesuai dengan per-mufakatan bersama.	Menjeput marapulai.	Ninik ma-mak bundo kandung, sumando, sanak famili	Nasi, gulai ayam, gelamai, lapek, wajik, paniram, buah randang, pisang.	Makanan hanya 7 macam bagi yang sederhana dan dibawa dengan baki dan cawan.	Makanan tidak ada sayuran.	Sebagai syarat menjeput marapulai.	Kalau orang mampu boleh banyak dan tetap ganjil.	Berjambaduduk di lantai.	Kota/Desa penduduk asli semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10.	Datang Mamegkek. Sore dan malam sebelum pesta.	Membantu memasak bagi yang akan mengadakan pesta.	Bako, su- mandan, sa- nak famili.	Cake, bareh randang.	Dibawa de- ngan dulang kecil.	Cake seim- bang de- ngan bareh randang.	Dihadiah- kan kepada yang akan pesta.	Juga diba- wa kado dan sering hanya membawa cake saja.	Berjamba duduk di lantai.	Kota/Desa penduduk asli semua lapisan.
11.	Sunat Rasul Siang hari.	Pemotong- an sebagian alat kela- min teruta- ma anak laki-laki se- sesuai dengan ajaran aga- ma Islam.	Bako, sanak famili ter- dekat.	Nasi ku- nyit, lapek, pindik, pa- niaram, kue gadang, la- mang ba- luo, bareh randang, pisang.	Dihidang- kan dengan satu buah jamba.	Makanan kebanyakan terdiri dari kue-kue, nasi.	Sebagai hi- dangan da- lam upacara	Di samping makanan juga dise- rahkan be- ras dan uang oleh bakonya.	Makan de- ngan tangan pakai piring duduk di lantai.	Penduduk asli semua lapisan.
12.	Maanta Asam. Siang hari, apabila me- nantunya sudah hamil 7 (tujuh) bulan.	Menujuh bulan keha- milan sese- orang.	Mertua, su- mandan, sa- nak famili terdekat	Nasi, gulai daging, pa- ngekk ikan, wajik, pi- sang.	Sederhana dan disesu- aikkan de- ngan kebu- tuhan tamu	Cukup gizi dan diuta- makan bu- ah-buahan yang asam.	Menghor- mati bako anak yang sedang di- kandung.	Mertua membawa dulang ber- isi berma- cam buah- buahan de- ngan jenis yang harus ganjil.	Makan de- ngan tangan duduk di lantai.	Penduduk asli semua lapisan.

D E S A : PAUH RAYA
 KECAMATAN : PARIAMAN
 KAB./KOTAMADYA : PADANG PARIAMAN

TABEL 13

NO.	Nama/Jenis Upacara dan Waktunya	Peristiwa	Yang terlibat	Jenis Makanan	Kuantitas Makanan	Kwalitas Makanan	Fungsi Makanan	Jumlah/Variasi	Cara/Kelakuan Makan	Kota/Desa/lap. sosial
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Maarta Tando tukar cincin. Tindakan pada malam hari.	Meresmikan pertunangan.	Pimpinan dan kerabat dekat kedua belah pihak keluarga. Diselenggarakan di rumah pihak keluarga laki-laki.	Nasi, gulai, ayam, daging, ikan, goreng telur gulai jaring, kentang, kemumu.	Jumlah makanan disesuaikan dengan peserta upacara, biasanya sekitar + 15 orang.	Jumlah dan jenis lauk pauk dan sayur lebih banyak dari nasi.	Pelengkap upacara dan meningkatkan hubungan silaturahmi antar keluarga.	Sering juga disediakan bermacam kue-kue kering dan basah.	Duduk bersila diatas tikar dengan sopan. Didahului dengan persembahan atau kata pengantar antara kata oleh tuan rumah dan jawaban dari tamu.	Kota/Desa semua lapisan.
2.	Bakampung-kampung (menetapkan hari dan tanggal perhelatan). Biasanya pada malam hari.	Berkenaan dengan pesta perkawinan.	Ninik makam alim ulama cerdik pandai, Kepala Mudo dan ipar bisan. Diselenggarakan di rumah penganten perempuan.	Nasi, gulai ayam, daging, ikan, cubadak, kentang, kamumu	Banyak makanan disesuaikan dengan jumlah peserta/undangan.	Dalam hidangan jumlah lauk pauk dan sayuran lebih banyak dan jenisnya daripada nasi.	Pelengkap upacara dan sekaligus memenuhi kebutuhan pokok makan malam.	Jenis lauk pauk dan relatif lebih banyak. Sesudah makan nasi disediakan pisang.	Duduk bersila di atas tikar dan sopan makan dengan tangan.	Kota/Desa semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Pasirihan (Barantam). Biasanya diadakan malam hari.	Mencari/ mengumpul-kan dana dari ipar bisan untuk biaya per- kawinan penganten perempuan.	Ipar bisan, kerabat de- kat dan ni- nik mamak penganten perempuan.	Nasi, gulai ikan, daging kentang, cubadak, jengkol, nasi kunyit, wajik aluo, paniaram, kuo bolo, kue sapik.	Jumlah nasi lauk pauk, sayuran, dan kue- kue seim- bang de- ngan jum- lah peserta upacara.	Nasi lauk pauk dan sayuran. Jumlahnya seimbang. Nasi kunyit dan pengan lainnya jumlahnya seimbang.	Pelengkap upacara.	Untuk ma- kan pengan biasa- nya disedia- kan teh dan kopi manis di samping air teh biasa	Duduk ber- sila di atas tikar. Ser- ing juga dua/tiga orang ma- kan nasi kunyit da- lam 1 pi- ring secara ber- sama- sama	Kota/Desa semua lapis- an.
4.	Malam Mangkueh (malam menamatkan kaji/tamat membaca Al Quran bagi gadis yang akan menjadi penganten). Diadakan pada malam hari.	Berkenaan dengan upa- cara perka- winan bagi perempuan yang belum menamat- kan Al Quran	Teman-te- man kera- bat dekat calon pe- nganten perempuan. Diselengga- rakan di rumah pe- nganten perempuan.	Nasi, gulai daging, gu- lai cubadak, kue-kue (kue ladu, sapik, bolu, ripik dan teh/kopi manis.	Makanan disediakan untuk ke- butuhan + 30 orang peserta upa- cara (jum- lah ini tidak dapat di- pastikan karena sa- ngat tergant- ung kepa- da tingkat dan mar- tabat kelu- arga yang ber- sangkutan.	Nasi seim- bang de- ngan lauk pauk. Jum- lah dan je- nis kue ha- nya secu- kupnya saja.	Sebagai ja- muan (kon- sumsi) bagi para peserta upacara yang ber- langsung sampai la- rut malam.	Makin larut malam kopi manis lebih banyak di- sediakan dari teh ma- nis. Jumlah kue yang disediakan tidak ter- batas.	Wanita du- duk ber- simpuh di atas tikar dengan so- pan, dan laki-laki duduk di atas kursi.	Kota/Desa semua lapis- an.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Manjalang Muntio. (Pengantin perempuan datang menemui mertuanya). Biasanya di laksanakan malam hari.	Selesai pesta Perkawinan.	Ninik makam (tungganai) malin, cerdas pandai, kepalo mudo, ipar bisan, laki-laki perempuan. Diselenggarakan di rumah pengantin laki-laki.	Nasi, gulai ayam, gulai daging, ikan gulai jengkol kentang gulai cubadak, kemumu/ke-ladi putih, nasi kunyit, singgang ayam wajik, aluc, gelamai beras sepuput yang direndang/dan kue-kue kareh/juadah, kue gateh, kue sopik dan kue-kue lainnya.	Pada umumnya makanan yang disediakan dapat memenuhi kebutuhan makan minum sebanyak ± 30 orang. Jumlah ini tidak dapat ditentukan secara pasti, karena sangat tergantung kepada tingkat dan martabat keluarga yang bersangkutan.	Lauk pauk jumlah dan jenisnya lebih banyak dari nasi. Kue-kue relatif banyak dari peserta upacara.	Sebagai pelengkap dalam upacara dan meningkatkan silaturahmi antar keluarga.	Air minum biasanya bervariasi antara teh dan kopi. Adakalanya disediakan teh dan kopi manis, serta pisang pada waktu makan perabuan (penganan yang dimakan sesudah makan nasi. Tempat dan sebagian kue diberi hiasan. Jumlahnya cukup banyak.	Duduk bersila di atas tikar secara sopan.	Kota dan Desa untuk semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6.	Maulud Nabi Muhammad Saw. Biasanya diadakan siang/malam.	Peringatan kelahiran Nabi Muhammad Saw.	Seluruh anggota masyarakat. Di selenggarakan di mesjid/surau.	Nasi bali-meh (nasi dibungkus dengan daun pisang) dicampur dengan gulai ikan, gulai pangek, gulai terung gulai kentang. Ditambah dengan penganan yang terdiri lemand dan tapai.	Masing-masing peserta dapat 1 bungkus nasi lengkap dengan lauk pauknya. Penganan disediakan secukupnya untuk seluruh peserta.	Jenis nasi dan lauk pauk pada umumnya seragam dan porsi lemak dan tapai jumlahnya seimbang.	Sebagai pelengkap upacara dan menghilangkan rasa mengantuk.	Jumlah bali-meh sama dengan jumlah peserta upacara. Jenis makanan terbatas.	Duduk ber-sila di atas tikar.	Kota dan Desa semua lapisan.
7.	Bonabaiik (melantik penghulu suku). Diadakan siang atau malam.	Penobatan/Pengangkat-an penghulu suku.	Semua unsur pimpinan dalam negeri/desa, termasuk pimpinan pemerintahan dan undangan dari desa-desa sekitarnya.	Nasi bajamba (nasi ditempatkan dalam talam yang telah dilengkapi dengan lauk-pauk dan sayur) Lauk pauk dan	Dalam satu talam disediakan makanan untuk 4 s/d 5 orang. Nasi kunyit dan singgang ayam dan kue disediakan	Banyak nasi, lauk-pauk/sayuran dalam satu talam seimbang untuk 4-6 orang. Lauk pauk dan sayuran tidak pedas.	Guna memenuhi persyaratan adat yang berlaku.	Pada umumnya ditambah dengan makan pisang sesudah makan nasi.	Duduk ber-sila secara sopan, penuh dengan baso-basi diawali dan disudahi dengan sembah menyembah (pidato	Kota/Desa semua lapisan.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			Penyelenggara famili di pihak ibu dan kerabat dekat lainnya.	sayur biasanya terdiri dari gulai ayam, gulai daging, gulai ikan, gulai terung, gulai kacang, singgang ayam. Di samping itu disediakan pula berbagai jenis penganan seperti nasi kunyit dan beberapa macam kue.	kan secukupnya, menurut jumlah peserta upacara.	Nasi kunyit dan singgang ayam serta kue-kue jumlahnya seimbang.			adat).	

VI. DESA : KOTO BARU
KECAMATAN : U B U N G
KAB/KOTAMADYA : SOLOK.

TABEL 14
MAKANAN DAN UPACARA – UPACARA

NO.	Nama/Jenis Upacara dan Waktunya	Peristiwa	Yang terlibat	Jenis Makanan	Kuantitas Makanan	Kwalitas Makanan	Fungsi Makanan	Jumlah/Variasi	Cara/Kelakuan Makan	Kota/Desa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Menaiki Rumah Baru. Jumat jam 10.00 s/d 16.00 Wib.	Selamatan sewaktu menempati rumah baru	Masyarakat, tetangga, keluarga yang punya rumah dan tukang, dipimpin oleh ulama.	Nasi, randang, gulai tumis buncis, pangedel, pangek/goreng ikan.	1 piring nasi, lauk pauk secukupnya, 1 gelas air teh, dan nasi petambuh.	Jumlah porsi lauk pauk seimbang dengan porsi nasi.	Pelengkap melakukan upacara dan fungsi sosial	Sesudah makan dihidangkan kue ketupat, pangek pisang, kue talam dan kue lainnya, tergantung kemampuan dan diletakkan dalam satu piring untuk 3 orang.	Makan bersama di atas tikar satu arah saja dan tidak memakai. Satu susunan hidangan untuk 3 orang. Sendok untuk perempuan terbuat dari daun	Kota/Desa penduduk asli lapisan atas dan menengah.
2.	Membayar Nazar (Niat). Sudah sembahyang Jumat	Mensyukuri nikmat kepada Tuhan	Masyarakat tetangga, keluarga terdekat, ulama sebagai pimpinan/doa.	Nasi, randang, gulai tumis buncis, pangedel, pangek/goreng ikan.	1 piring nasi dengan lauk pauk secukupnya, 1 gelas air teh, 1 panci nasi petambuhan.	Jumlah porsi lauk pauk seimbang dengan porsi nasi.	Hidangan dalam upacara dan berfungsi sosial.	Dihidangkan juga kue-kue kecil sesudah makan sebagai perabung termasuk pisang.	Makan dengan tangan di atas tikar	Kota/Desa penduduk asli lapisan atas dan menengah.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3.	Ulang Tahun Anak-anak. Pagi jam 9.00 s/d 12.00.	Memperingati hari kelahiran anak.	Teman-teman anak, guru dan famili terdekat.	Bubur kacang hijau, lontong, air teh.	satu piring makanan untuk tiap anak.	Sebanding jumlah bubur dengan lontong.	Hidangan dalam upacara dan berfungsi sosial.	Ketupat, agar-agar dan kue lainnya dihidangkan dalam satu piring untuk 2 atau 3 orang, kue bulu, kacang telur, permen yang dibungkus dalam plastik.	Makan dengan tangan di atas tikar	Kota/Desa penduduk asli lapisan atas/menengah.
4.	Bersedekah berbuka puasa. Bulan Puasa antara 10 s/d 27 hari puasa.	Memberikan sumbangan ke mesjid dan tetangga pada bulan puasa.	Pengurus mesjid, tetangga terdekat, anggota keluarga.	Nasi, gulai daging/kambing tumis ayam.	1 piring nasi, lauk pauk secukupnya, 1 piring besar nasi tambahan dan air teh.	Jumlah porsi lauk pauk lebih banyak dari nasi.	Hidangan upacara berfungsi sosial.	Kanji dihidangkan sesudah makan. Nasi dilengkapi dengan piring dan sendok, pisang, agar agar sebagai perabung.	Makan berbuka dengan tangan makan kanji dengan sendok di atas tikar bersama-sama.	Kota/Desa penduduk asli lapisan atas dan menengah.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5.	Memperingati tujuh hari meninggal. Hari Jumat siang sesudah zuhur dan malam sesudah magrib.	Kematian anggota keluarga, membacakan doa-doa.	Keluarga ibu/bapak dan masyarakat lingkungan serta ulama sebagai pimpinan upacara.	Nasi, rendang, kentang, daging, daging, ikan dan tumis buncis.	1 piring nasi, lauk pauk secukupnya, 1 piring nasi petambah, pisang dan air teh masing-masing 1 gelas.	Nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur.	Hidangan upacara berfungsi sosial.	Tidak dihidangkan kue-kue sesudah makan.	Makan dengan tangan di atas tikar bersama-sama.	Kota/Desa penduduk asli lapisan atas dan menengah.
6	Memperingati 100 hari meninggal. hari Jumat (siang sesudah zuhur, malam sesudah magrib).	Memperingati anggota keluarga meninggal dan membaca doa.	Keluarga terdekat dari pihak ibu/bapak, dipimpin oleh ulama.	Nasi, rendang, gulai, pangek ikan tumis buncis.	1 piring nasi, lauk pauk secukupnya, 1 piring nasi petambah pisang dan air teh masing-masing 1 gelas.	Nasi lebih banyak dari lauk pauk dan sayur.	Pelengkap upacara dan fungsi sosial.	Lemang, ketupat, batiah, rakik lapek bugih kue sapik, agar-agar, dihidangkan sesudah makan	Makan dengan tangan bersama-sama di atas tikar.	Kota/Desa penduduk asli, semua lapisan.
7.	Batagak Rumah. Pagi sesudah jam 8.00.	Mendirikan rumah baru	Ninik makam, sumando, keluarga bako masyarakat lingkungan	Nasi lamak dan kolak pisang.	1 bungkus nasi lamak, kolak pisang secukupnya.	Jumlah nasi lamak sebanding dengan kolak pisang.	Pelengkap upacara dan fungsi sosial	s-d-a	Makan sambil berdiri, duduk/jongkok di sekitar bangunan rumah baru.	Kota/Desa lapisan atas dan menengah.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
8.	Maurak Rabo. Pagi sesudah jam 8.00.	Mengeluarkan tonggak dari rendaman untuk rumah gadang	Semua tukang yang ada, ninik mamak, keluarga sesuku, keluarga/bisan-bisan dan anggota masyarakat laki-laki.	Kolak pisang dan nasi lamak	1 piring nasi lamak dan 1 piring kolak pisang.	Antara kolak dan nasi lamak seimbang.	Penambah tenaga dan berfungsi sosial.	Disediakan juga minuman bergula baik air teh/kopi.	Sambil berdiri, duduk atau jongkok di sekitar lokasi.	Kota/Desa lapisan atas dan menengah.
9.	Helat Penghulu. Biasanya pada hari Jum'at atau Minggu.	Pengangkatan penghulu.	Penghulu/ninik mamak 6 suku orang berfungsi dalam negeri, ketua LKAM, pimpinan masyarakat, bundo kandung, cerdik pandai, dan keluarga terdekat.	Nasi, randang, gulai daging, dadiah, goreng pada hitam dan minuman air teh.	2 atau 3 piring nasi lauk pauk secukupnya untuk 2 atau 3 orang ditambah 1 piring nasi tambahan.	Lauk pauk porsinya lebih banyak dari nasi.	Pelengkap dalam upacara dan fungsi sosial.	Dihidangkan kue: rakik pisang gelamai, pani oram dan pisang sesudah makan nasi.	Makan dengan tangan di atas tikar	Desa semua lapisan

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10.	Cilok Aia (Turun Mandi). Jumat jam 10.00 s/d 16.00. Hari 1 s/d 40 hari anak lahir	Kelahiran anak	Semua keluarga terdekat, teman sejawat lingkungan, tetangga, alim ulama, bidan/dukun yang menolong kelahirannya.	Nasi, rendang kentang, gulai pergedel, tumis buncis.	1 piring nasi, lauk pauk secukupnya, pergedel, gulai, tumis buncis, nasi tambahan secukupnya	Jumlah porsi lauk pauk sebanding dengan nasi	Sebagai pelengkap dalam melakuan upacara dan fungsi sosial	Ketupat, pangek pisang dihidangkan sesudah makan nasi.	Makan di atas tikar, hanya satu baris saja. Khusus tamu perempuan memakai sendok dari daun.	Kota/Desa penduduk asli semua lapisan.

Memperhatikan matrik nama/jenis upacara dan makanan pada setiap daerah penelitian sebagaimana digambarkan di atas dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

- a. Sebagian besar upacara-upacara yang dilakukan pada suatu daerah juga dilaksanakan oleh daerah lainnya. Dengan demikian berarti banyak upacara-upacara yang semacam dilakukan pada daerah-daerah pedesaan dan kota di propinsi Sumatera Barat.
- b. Bahan makanan dari upacara-upacara yang ada pada suatu daerah sangat ditentukan oleh jenis produksi bahan makanan yang ada di daerah bersangkutan.
- c. Pada setiap jenis upacara yang ada di daerah Sumatera Barat sebagian besar melakukan makan nasi dengan lauk-pauknya atau hanya sedikit dari jenis upacara ini yang hanya memakan penganan dan minum teh atau kopi belaka.
- d. Jenis lauk-pauk dan sayur-mayur yang disediakan pada setiap upacara relatif lebih banyak jenis, porsi dan variasinya dibandingkan dengan makan sehari-hari.
- e. Fungsi makanan dari setiap upacara yang ada di daerah ini pada umumnya adalah sama yaitu sebagai pelengkap upacara, meningkatkan silaturahmi menunjukkan rasa kebersamaan yang ditandai dengan tidak dibedakannya secara berarti jenis dan porsi makanan untuk seluruh peserta upacara. Diakui untuk peserta upacara. Diakui untuk peserta upacara seperti ninik mamak, alim ulama dan tokoh masyarakat jenis porsi makanan yang dihidangkan ada yang dipilih secara khusus misalnya, gulai kepala kambing, ikan besar, dan singgang ayam, namun jika waktu makan kelompok masyarakat tersebut terakhir ini kebetulan bersamaan dengan anak kemenakan lainnya, maka tamu lainnya tersebut sama saja pelayanan yang diberikan.
- f. Berkenaan dengan tingkah laku atau cara kelakuan makan pada setiap upacara tidak jauh berbeda antara satu kelompok masyarakat dengan kelompok masyarakat lainnya. Artinya lebih banyak anggota masyarakat makan hanya dengan mempergunakan tangan belaka dan duduk di atas tikar dibandingkan dengan makan mempergunakan sendok dan duduk di atas kursi. Makan dan mempergunakan sendok dan duduk di atas

- kursi pada umumnya dilakukan oleh masyarakat yang relatif berada dan upacara tersebut tidak banyak jumlah pesertanya.
- g. Jenis upacara yang dilakukan dan jenis serta variasi makanan yang dihidangkan dalam upacara tersebut tidak terdapat perbedaan yang berarti antara daerah pedesaan dan daerah perkotaan.
 - h. Jenis upacara yang direkam dan dilaporkan dalam naskah ini pada umumnya telah berlangsung sejak dahulu kala dan telah merupakan adat-istiadat masyarakat daerah ini secara turun-temurun.

Memperhatikan kesimpulan-kesimpulan umum seperti diungkapkan di atas terutama pada butir (a), (b) dan (c) dalam daftar rekapitulasi Upacara dan Jenis Makanan pada halaman yang berikut dapat dilihat persamaan dan perbedaan jenis makanan pada setiap upacara antara satu daerah dengan daerah lainnya.

Perlu dijelaskan bahwa upacara-upacara selain dari *Maurak Rabo* dan *Malam Mengukueh* pada umumnya dilakukan pada sebagian besar daerah propinsi Sumatera Barat bagian daratan. Dalam daftar rekapitulasi terlampir memang tidak seluruh daerah penelitian yang diarsir atau diberi tanda tetapi maksudnya bukanlah berarti upacara dimaksud tidak ada di daerah bersangkutan melainkan yang diberi tanda tersebut mewakili keadaan dan kebiasaan berbagai daerah dalam propinsi ini.

Tabel 15
Upacara dan Jenis Makanan Di Daerah Penelitia
Dalam Propinsi Sumatera Barat.

No.	Nama Upacara Jenis Makanan	Daerah Penelitian					
		Salido Kab. Pss Se- latan	Simabur Kab. Tn. Datar	Mandia- ngin B. Tinggi	Koto Nan IV Kdy. P. Kumbuh	Paria- man Kab. Pd. Paria- man	Koto Baru Kab. Solok
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Bahari Rayo dalam rangka Lebaran Idul Fitri.						
	1. 1. Kue panggang	x	x				
	2. Kue Sapik	x	x				
	3. Kue Bawang	x	—				
	4. Kacang goreng/ tujin	x	x				
	5. Cahe (bolu)	x	—				
	6. Lamang Tapai	x	x				
	7. Kue Bungo Inai	x	—				
	8. Silamak (ketan)	—	x				
2.	Maanta Tando						
	2.1. N a s i	x					
	2. Ikan goreng	x					
	3. Pergedel	x					
	4. Randang/Kalio daging.	x					
	5. Tumis buncis	x					
	6. Sayur toco	x					
	7. Pisang	x					
	8. Beberapa jenis kue	x					
	9. Gulai ayam	—					
	10. Gulai ikan	—				x	
	11. Goreng telur	—				x	
	12. Gulai jengkol	—				x	
	13. Gulai kentang	—				x	
	14. Ketimun	—				x	
3.	Manaiki Rumah Baru						
	3.1. N a s i	x					x
	2. Randang daging	—					x
	3. Gulai	—					x

1	2	3	4	5	6	7	8
	4. Tumis buncis	—					X
	5. Pergedel	X					X
	6. Pangek ikan	—					X
	7. Goreng ikan	X					X
	8. Dendeng balado	X					X
	9. Pindang putih/ merah	X					—
	10. Sayur toco	X					—
	11. Gulai nangka	X					—
4.	Helat Penghulu :						
	4.1. N a s i	X	X	X	X	X	X
	2. Randang/Kalio daging sapi/ kerbau	X	X	X	X	X	X
	3. Gulai nangka	X	—				X
	4. Tumis buncis	X	—				
	5. Ikan goreng	X	—				
	6. Pindang putih/ merah ikan	X	—			X	
	7. Pindang putih/ Merah telur	X	—				
	8. Onde-onde	X	—				
	9. P u t u	X	—				
	10. Gelamai	X	—	X	X		
	11. Juadah bungkok	X	—				
	12. Nasi kunyit	X	—			X	
	13. Singgang ayam	X	—			X	
	14. Pisang	X	—				
	15. Gulai kancah	—	X		X		X
	16. Dadiah	—	X		—		X
	17. Pangek daun ku- nyit i (ikan)	—	X		X		X
	18. Gulai ayam	—	—		X		
	19. Ketan	—	—		X		
	20. Sari lamak	—	—		X		
	21. Serabi	—	—		X		
	22. Kue-kue (bolu)	—	—	X	X	X	X
	23. Paniaram	—	—	X			
	24. Gulai kentang	—	—	X			
	25. Roti	—	—	X			
	26. Wajik	—	—	X	X		

1	2	3	4	5	6	7	8
	27. Gulai terung	—	—	—	—	X	
	28. Gulai kacang panjang						
	29. Goreng bada hitam	—	—	—	—		X
5.	Helat Kawin						
	5.1. Nasi	X	X	X	X		
	2. Randang daging	X	X	X	X		
	3. Pergedel	X					
	4. Gulai daging merah/putih	X			X		
	5. Pangek padeh (daging)	X					
	6. Slada	X					
	7. Ikan goreng	X					
	8. Pindang putih/merah (ikan/telor)	X			X		
	9. Kue-kue (bolu)	X	X		X		
	10. Pisang	X	—	—	X		
	11. Gulai kambing	X	X				
	12. Pangek daun kunyit	X	X	X			
	13. Tumis toco	X	X				
	14. Goreng bada				X		
	15. Goreng telur				X		
	16. Nasi lamak				X		
	17. Gelamai				X		
	18. Gelamai muda (beras rendang)				X		
	19. Anyang			X			
	20. Gulai babek			X			
	21. Gulai ayam			X			
	22. Gulai terung			X			
	23. Sanjai+bada			X			
6.	Khatam Quran						
	6.1. Nasi	X		X	X	X	
	2. Kalio daging	X		X	X	X	
	3. Pergedel	X					
	4. Tumis-tumisan	X					
	5. Goreng ikan	X					
	6. Pindang merah/putih (ikan telur)	X					

1	2	3	4	5	6	7	8
	7. Dendeng balado	x					
	8. Kue-kue (bolu)	x					
	9. Pisang	x					
	10. Pangek ikan			x		x	
	11. Anyang			x		x	
	12. Paruik lauk (bebek)			x			
	13. Ayam singgang			x			
	14. Nasi kunyik				x		
	15. Lapek pindih				x		
	16. Panirama				x		
	17. Lamang baluo				x		
	18. Barih randang					x	
	19. Gulai cubadak					x	
	20. Kue ripik					x	
	21. Teh/kopi						
7.	Peringatan Maulud Nabi Muhammad Saw.	.					
	7.1. Kue Sumsum	x					
	2. Pisang goreng	x					
	3. R o t i	x					
	4. Lapek manisan	x					
	5. Onde-onde	x					
	6. Agar-agar	x					
	7. Nasi balimeh	—				x	
	8. Gulai pangek	—				x	
	9. Gulai kentang	—				x	
	10. Lamang tapai	—				x	
	11. Gulai terung	—				x	
8.	Peringatan Israk Mi'raj Nabi Muhammad Saw.	.					
	8.1. Kue Sumsum	x					
	2. Pisang goreng	x					
	3. R o t i	x					
	4. Lapek manisan	x					
	5. Onde-onde	x					
	6. Agar-agar	x					

1	2	3	4	5	6	7	8
9.	Peringatan Nuzul Quran.						
	9.1. Kue Sumsum	x
	2. Pisang goreng	x					
	3. R o t i	x					
	4. Lapek manisan	x					
	5. Onde-onde	x					
	6. Agar-agar	x					
10.	Turun Mandi (Cilok Air)	.					
	10.1. N a s i	x		x			x
	2. Pindang ikan	x					
	3. Randang daging	x		x			
	4. Pergedel	x					x
	5. Sayur toco	x					
	6. Telor mata sapi	x					
	7. Beras randang	x					
	8. Batih	x					
	9. Nasi padeh		x				
	10. Kue kecil		x				
	11. Gulai pisang		x				
	12. Gulai ayam			x			
	13. Gulai babek (perut lauk)			x			
	14. Beras sakueh			x			
	15. Gulai kentang						x
	16. Tumis buncis						x
11.	Sunat Rasul						
	11.1. N a s i		x				
	2. Randang daging		x				
	3. Gulai buncis		xc				
	4. Pangek daun kunyik		x				
	5. Nasi kunyik				x		
	6. Lapek pindah				x		
	7. Paniaram				x		
	8. Kue gadang				x		
	9. Lamang baluo				x		
	10. Barih randang				x		
	11. Pisang				x		

1	2	3	4	5	6	7	8
12.	Ulang Tahun Anak-Anak						
	12. 1. Bubur kacang hijau						X
	2. Lontong	X					X
	3. Kue-kue kecil						X
	4. Mie goreng	X					X
13.	Minum Kopi						
	13. 1. Nasi ketan	X					
	2. Aluo (enten)	X					
	3. Kopi/teh manis	X					
	4. Nasi						X
	5. Gulai ikan						X
	6. Gulai daging dengan kentang						X
	7. Gulai nangka						X
	8. Gulai jengkol						X
	9. Wajik						X
	10. Paniaram						X
	11. Kue bolu						X
	12. Kue sapih						X
14.	Manjalang Mintuo (Mengunjungi Mertua)						
	14. 1. N a s i	X				X	
	2. Randang daging	X					
	3. Pergedel	X					
	4. Pindang ikan merah/putih	X				X	
	5. Gulai daging merah/putih	X				X	
	6. Sayur toco	X					
	7. A c a r	X					
	8. Gulai telur	X					
	9. Goreng ikan	X					
	10. Agar-agar	X					
	11. Kue bolu	X					
	12. Gulai ayam						X
	13. Gulai jengkol						X
	14. Gulai kentang						X
	15. Gulai nangka						X

1	2	3	4	5	6	7	8
	16. Gulai kemumu						X
	17. Nasi kunyik						X
	18. Singgang ayam						X
	19. Wajik						X
	20. Aluo						X
	21. Kue-kue kecil						X
15.	Maurak Rabo (Menge- luarkan tonggak rumah gadang dari rendaman).						
	15. 1. Kolak pisang						X
	2. Nasi lamak						X
16.	Menjuh Hari (mem- peringati hari ketujuh orang meninggal)						
	16. 1. N a s i						X
	2. Radang daging						X
	3. Gulai kentang daging.						X
	4. Gulai nangka						X
	5. Gulai rebung						X
	6. Gulai ikan						X
	7. Tumis buncis						X
	8. Pisang						X
	9. Agar-agar						X
17.	Meratus Hari (memp- eringati hari ke seratus dari keluarga yang meninggal).						
	17. 1. Nasi						X
	2. Randang daging						X
	3. Gulai daging						X
	4. Pangeki ikan						X
	5. Tumis buncis						X
	6. Lamang						X
	7. Ketupat						X
	8. Lapek bugis						X
	9. Kue sapih						X
	10. Batiah						X

1	2	3	4	5	6	7	8
21.	Batagak Kudo-Kudo.						
	21. 1. N a s i			X			
	2. Randang daging			X			
	3. Anyang			X			
	4. Gulai ayam			X			
	5. Gulai babek			X			
	6. Pangek ikan			X			
	7. Goreng terung			X			
	8. Pergedel			X			
	9. Goreng bantai			X			
	10. Gulai pisang			X			
22.	Malam Mangukueh (Tamat Kaji Calon Penganten perempuan).						
	22. 1. N a s i					X	
	2. Gulai daging					X	
	3. Gulai ikan					X	
	4. Gulai nangka					X	
	5. Kue lado					X	
	6. Kue bolu					X	
	7. Kue sapis					X	
	8. Ripik					X	
	9. Teh/Kopi manis					X	
23.	Bakampuang-Kampuang (mufakat menertapkan hari kenduri).						
	23. 1. N a s i					X	
	2. Gulai ayam					X	
	3. Gulai jengkol					X	
	4. Gulai ikan					X	
	5. Gulai nangka/ daging					X	
	6. Gulai kentang					X	
	7. Gulai kemumu					X	
	8. Pisang					X	X

1	2	3	4	5	6	7	8
24.	B a b a u r						
	24. 1. Randang daging			x			
	2. Pangek ikan			x			
	3. Goreng ikan			x			
	4. Pergedel			x			
	5. Tumis buncis			x			
	6. Gulai kambing			x			
	7. Singgang ayam			x			
	8. Nasi			x			
	9. Gulai ayam			x			
25.	Pernikahan						
	25. 1. N a s i			x			
	2. Randang daging			x			
	3. Anyang			x			
	4. Gulai babek			x			
	5. Gulai ayam			x			
	6. Pangek ikan			x			
	7. Goreng terung			x			
	8. Sanjai/bada			x			
	9. Gelamai			x			
	10. Wajik			x			
	11. Paniaram			x			
	12. Pisang			x			
	13. Lamang			x			
	14. Kipang amping			x			
	15. Rubik			x			
26.	Gotong Royong						
	26. 1. Nasi bungkus	x		x			
	2. Goreng pisang	x		x			
	3. Air teh manis	x		x			
27.	Melihat Anak						
	27. 1. Lapek bareh	x					
	2. Dokak-dokak	x					
28.	Maanta Pabukoan						
	28. 1. N a s i				x		
	2. Randang daging				x		
	3. Gulai ayam				x		
	4. Ketan				x		

1	2	3	4	5	6	7	8
	5. Kolak pisang 6. Agar-agar 7. Serabi 8. Sarikayo				X X X X		
29.	Menjemput Marapulai (Panidai). 29. 1. Lapek bareh 2. Gelamai 3. Bareh randang 4. Paniaram 5. Pisang rajo 6. N a s i 7. Gulai ayam 8. Nasi kunyik 9. Sayur-sayuran				X X X X X X X X X		
30.	Baradok-radok Gadang (Mufakat rencana perkawinan). 30. 1. Ketan 2. Gelamai beras rendang. 3. Pisang 4. Teh manis 5. Kue-kue kecil				X X X X X		
31.	Maanta Asam 31. 1. N a s i 2. Gulai daging 3. Pangek ikan 4. Wajik 5. Pisang 6. Berjenis-jenis buah-buahan				X X X X X X		
32.	Datang Mamangek (Membuat persiapan makan untuk pesta kawin). 32. 1. Cake (bolu) 2. Gelamai bareh randang.				X X		

1	2	3	4	5	6	7	8
33.	Manjalang Kandang (Kunjungan kerumah mempelai laki-laki). 33. 1. N a s i 2. Goreng hati 3. Sarilamak 4. Sarikayo 5. Samba 8				x x x x x		
34.	Doa Memasuki Bulan Puasa. 34. 1. N a s i 2. Kalio daging 3. Randang daging 4. Gulai toco 5. Goreng bada + kentang 6. Dendeng daging 7. Kerupuk	x x x x x x x					

Dengan dikemukakannya konsep mengenai makanan yang termasuk di dalamnya jenis makanan anggota masyarakat menurut tingkat umur, dan perkembangannya, cara penyajian dan kelakuan makan serta kaitan antara upacara dengan jenis makanan yang ada di daerah ini maka selanjutnya perlu dibahas makanan itu sendiri menurut klasifikasi bahan mentah dan pengolahannya sehingga akan diperoleh gambaran umum dan aspek-aspek lainnya secara menyeluruh tentang makanan, wujud, variasi, dan cara penyajiannya di daerah penelitian ini.

Uraian tersebut lengkap dengan foto-foto dokumentasinya akan dikemukakan dalam Bab IV yang berikut ini. Selain dari bahan mentah akan diuraikan pula proses-proses pengolahan bahan makanan tersebut seperti melalui peragian, dimasak secara kompleks dan dimasak secara sederhana.

B A B I V

M A K A N A N

Untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas dari berbagai jenis makanan dan minuman sebagaimana digambarkan pada bab-bab terdahulu maka pada bagian ini akan dijelaskan jenis dan seluk-beluk dari makanan dan minuman tersebut yang pada umumnya dikelompokkan dalam empat kategori besar yaitu, yang dapat dikonsumsi langsung sebagai bahan mentah dikonsumsi setelah melalui proses peragian, dimasak secara sederhana dan dimasak secara kompleks.

Keempat kategori makanan dan minuman di atas adalah menurut kenyataan yang ditemui di lapangan yang bersumber dari 207 orang responden dan atau responden kunci yang tersebar di enam daerah penelitian yang diperkirakan mewakili keadaan makanan rakyat Daerah Propinsi Sumatera Barat.

Untuk mudah memahami jenis-jenis makanan dimaksud akan diuraikan aspek-aspek pokok tentang makanan tersebut seperti bahan mentahnya, cara pengolahan, bumbu yang dipakai, bahan dan alat-alat yang dipergunakan, fungsi dan cara penyajian atau penghidupannya dan ruang lingkup daerah dan lapisan masyarakat yang mengkonsumsinya.

Untuk lebih dihayati bentuk dari perwujudannya maka sebagian besar jenis-jenis makanan dan minuman diperagakan dalam bentuk foto dokumentasi yang dilampirkan pada bagian akhir naskah ini. Perlu dijelaskan bahwa foto dokumentasi sebagian makanan dan minuman ini tidak diperagakan dengan asumsi sudah

umum dikenal oleh masyarakat di banyak daerah di Indonesia. Dengan demikian lebih dititik-beratkan penonjolannya bagi makanan dan minuman yang khas atau bersifat tradisional Minangkabau.

4.1. Makanan/Minuman Dari Bahan Mentah

Yang dimaksud dengan makanan/minuman dari bahan mentah adalah makanan dan minuman yang dapat langsung dikonsumsi tanpa melalui proses peragian dan dimasak baik secara sederhana maupun secara kompleks. Jadi, jenis makanan dan minuman ini pengolahannya hanya terbatas pada pencucian, pengupasan, pemotongan, pengadukan dan penempatannya secara layak untuk dapat dihidangkan secara patut menurut nilai-nilai peradaban yang sudah dimiliki oleh masyarakat setempat.

Dalam rangka memberi dan menambah faedah serta meningkatkan kelezatan dari makanan dan minuman bahan mentah ini biasanya diberi sedikit bumbu menurut selera umum masyarakat daerah ini. Penggambaran cara pengolahan bumbu, dan alat yang dipergunakan, fungsi/cara penyajian, cara makan, daerah serta lapisan sosial yang biasa mengkonsumsi jenis makanan/minuman ini secara jelas dapat dilihat dalam matrik pada halaman yang berikut.

TABEL 16

MATRIK CARA PENGOLAHAN, PENYAJIAN, KELAKUAN MAKAN DAN LAPISAN SOSIAL YANG MENGKONSUMSI MAKANAN/MINUMAN DARI BAHAN MENTAH.

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara peneola- lahan	Bumbu/ba- han alat	Fungsi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	A. MINUM- AN.								
1.	Air Akar.	Daun Kalin- ponang	Daun diber- sihkan dihan- curkan samp- pai halus di- beri air secu- kupnya, didi- nginkan samp- pai membeku seperti agar- agar di dalam panci / piring	gula, garam, asam, santan kelapa, saring- an, sendok dan gelas, panci.	Sebagai obat panas di da- lam badan & melepaskan haus.	Dengan pi- ring/gelas memperguna- kan sendok	1. Koto Nan IV. 2. Simabur.	Semua lapis- an masyara- kat.	
2.	Air Kelapa Muda	Kelapa Muda	Kelapa dipo- tong, kulit pa- da bagian u- ujung sampai kelihatan da- gingnya di- congkel den- gan pisau. Airnya ditu- ang ke dalam panci/gelas. Kemudian di-	Gula madu/ panci, gelas, parang pisau dan sendok.	Untuk mele- pas dahaga & menambah te- naga sering ditambah den- gan sebu tir telor ayam yang dikocok di dalam gel- las.	Diminum den- gan gelas pa- kai sendok.	1. Salido 2. Simabur 3. Koto Nan IV. 4. Pariaman 5. Koto Baru	Semua lapis- an.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.	Air Ketimun Segar.	Ketimun yg. muda.	belah dua, dagingnya dikukur dicampur dengan airnya gula madu untuk diminum.	Ketimun belah dua. Isinya dikorek dimasukkan dalam panci/rantang, ditambah air, gula, vanile, garam secukupnya.	Gula, vanile, garam, batu es/pisau/pengorek, rantang/panci, sendok dan saringan.	Untuk melepas dahaga.	Diminum, dengan gelas pakai sendok, & dikocok.	1. Salido 2. Koto Nan IV. 3. Pariaman	Semua lapisan.
4.	Air Kembang Sepatu, daun kapuk dan daun kacang 7 helai.	Daun kembang sepatu, daun kapuk dan daun kacang 7 helai.	Daun kembang sepatu, daun kapuk, dan daun kacang 7 helai dibersihkan dan diperas dengan air, di saring dan dimasukkan ke dalam gelas	Gula, vanile, garam/pisau, panci, gelas saringan dan sendok	Untuk melepas dahaga obat panas dan sering ditambah dengan sebutir telur ayam.	Diminum dengan gelas, di kocok pakai sendok.	1. Salido 2. Koto Baru.	Semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Air Nira	Air tandan buah nira.	untuk diminum. Diberi gula, vanile, garam secukupnya. Tandan buah nira dipotong airnya ditampung dengan buluh dan disaring untuk diminum. Sering ditambah air jeruk nipis dan gula	Gulai jeruk pis/buluh bambu, gelas mangkok dan parang.	Melepas dahaga dan tambah tenaga.	Diminum dengan gelas atau mangkok.	1. Koto Nan IV 2. Simabur.	Semua lapisan.	
6.	Air Tebu	Tebu yang sudah matang.	Tebu dikilang airnya dicampur gula, air jeruk nipis untuk diminum.	Gula, jeruk nipis atau asam sundai/waskom, gelas, parang & sendok.	Melepas dahaga.	Diminum dengan gelas dikocok dengan sendok.	1. Simabur 2. Koto Nan IV.	Semua lapisan.	
1.	B. BUAH Ambacang	Ambacang yg sudah matang	Buah ambacang dikupas kulitnya dengan pisau, dagingnya di-	Gula, garam/pisau, piring dan sendok garpu.	Makanan buah sesudah makan dan melepas dahaga	Ditaruh di atas piring dimakan dengan memakai sendok	1. Koto Nan IV.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			potong-potong ditaruh di atas piring. Sering diberi gula dan garam secukupnya.			garpu.			
2.	Bengkuang	Buah bengkuang.	Buah bengkuang dibersihkan dikelupas kulitnya dengan pisau dipotong-potong, diletakkan di atas piring untuk dimakan. Adakalanya diberi manisan, dan batu es.	Manisan, batu es/piring pisau dan sendok garpu.	Pelepas dahaga dan makan buah sesudah makan nasi.	Ditaruh di atas piring makan, memakai sendok garpu.	Pariaman	Semua lapisan	
3.	Durian	Buah durian yang sudah matang.	Buah durian dibelah, isinya ditaruh di atas piring atau waskom, dimakan dengan ketan. Bijinya dibuang.	Ketan, lamang/pisau piring, waskom dan sendok.	Sebagai makanan selingan di musim durian, ditaruh isinya di atas piring makan dengan tangan.	Ditaruh di atas piring, dimakan bersama ketan/lamang dengan tangan.	1. Salido 2. Simabur 3. Pariaman 4. Koto Baru 5. Koto Nan IV.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.	Jambu	Buah jambu yang sudah matang	Buah jambu dicuci dengan air ditaruh di atas piring untuk dimakan.	Tidak berbumbu/Piring atau waskom.	Makan buah sesudah makan pelepas dahaga.	Ditaruh di atas piring/waskom ditaruh dengan tangan untuk dimakan.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin. 4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru	Semua lapisan.	
5.	Jeruk	Buah jeruk yang sudah matang.	Buah jeruk kulitnya dikupas, bijinya dibuang dan dimakan.	tidak berbumbu/Pisau piring atau waskom	makanan buah sesudah makan ditaruh di atas piring/waskom.	Ditaruh di atas piring dimakan dengan tangan.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV.	Semua lapisan	
6.	Langsat/Duku.	Buah langsung yang sudah matang.	Buah langsung dikupas kulitnya lalu dimakan.	tidak berbumbu/piring	Sebagai makan buah sesudah makan dan penganan ditaruh di atas piring.	Ditaruh di atas piring dimakan dengan tangan	1. Koto Nan IV. 2. Koto Baru	Semua lapisan.	
7.	Mangga/Kuini.	Buah mangga/kuini yang sudah ranum	buah mangga dikupas kulitnya dengan pisau, dipotong-potong dagingnya di	gula, manisan/piring pisau, dan sendok garpu.	sebagai makanan buah sesudah makan dan pelepas dahaga.	makan dengan sendok garpu ditaruh di atas piring.	1. Koto Nan IV. 2. Pariaman 3. Koto Baru.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Manggis.	Buah manggis	taruh di atas piring sering diberi gula/manisan secukupnya. Buah manggis yang sudah ramu dibelah dan isinya dimakan Buah manggis muda kulitnya dikelupas dengan pisau isinya dibersihkan untuk dimakan.	tidak berbumbu/piring, bakul pisau.	Sebagai pelepas dahaga makan buah sesudah makan dan sebagai penganan (buah manggis muda).	ditaruh didalam bakul/piring dimakan dengan tangan.	1. Simabur 2. Koto Nan IV. 3. Pariaman	Semua lapisan.	
9.	Nenas.	buah nenas yang sudah matang	Kulitnya dikelupas dengan pisau, dipotong, ditaruh di atas piring dikasi gula, garam secukupnya.	gula, garam pisau, piring,	sebagai makanan buah sesudah makan dan pelepas dahaga.	ditaruh diatas piring makan dengan tangan atau sendok garpu.	1. Pariaman 2. Koto Baru	semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Pepaya.	pepaya yang sudah matang	Kulit pepaya dikupas dengan pisau, bijinya dibuang dan dipotong-potong diletakkan di atas piring, sering diberi jeruk nipis, gula secukupnya.	gula, jeruk nipis, pisau, piring, sendok garpu.	makan buah sesudah makan pelepas dahaga.	ditaruh diatas piring dimakan dengan sendok garpu.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru	Semua lapisan	
11.	Pokat	Buah pokat yang sudah matang	Pokat dikupas kulitnya dibuang bijinya dagingnya diaduk dengan gula atau manisan di dalam gelas, diberi garam secukupnya.	gula, manisan garam/gelas dan sendok.	sebagai pelepas dahaga dan penganan	dikocok didalam gelas dimakan dengan makanan sendok.	1. Simabur 2. Mandiangin 3. Koto Baru	semua lapisan	
12.	Pisang.	Pisang yang sudah matang	Pisang dikupas kulitnya lalu dimakan	Tidak berbumbu/pirin.	makan buah sesudah makan.	dimakan dengan tangan	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin	semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Rambutan.	Buah rambutan yang sudah ranum	Kulitnya dikelupas dengan tangan dagingnya dimakan bijinya dibuang.	piring dan bakul tidak berbumbu.	makan buah sesudah makan.	Ditaruh di atas piring/bakul dimakan dengan tangan.	4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru 1. Salido 2. Koto Nan IV. 3. Pariaman 4. Koto Baru	semua lapisan	
14.	Saus Manila	Buah saus yg sudah ranum	Kulitnya dikupas dengan pisau, bijinya dibuang dan ditaruh di atas piring.	tidak berbumbu/piring.	makan buah sesudah makan dan pelepas dahaga.	Ditaruh di atas piring makan dengan tangan.	1. Simabur 2. Koto Nan IV. 3. Pariaman.	semua lapisan	
1.	C. SAYUR. Bunga Juar	Bunga juar	Bunga juar dicuci bersih diletakkan di atas piring untuk dimakan.	tidak berbumbu/piring	sebagai lahap makan nasi ditaruh di atas piring.	dimakan dengan tangan	Salido.	Penduduk asli, lapisan menengah dan bawah.	
2.	Daun jambu Mete.	Pucuk daun jambu mete,	Pucuk daun jambu mete dicuci bersih	tidak berbumbu/piring	sebagai lalap makan nasi ditaruh di a	dimakan dengan tangan	1. Salido 2. Simabur 3. Koto Nan	semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			ditaruh di atas piring		tas piring.		IV.		
3.	Jengkol	Jengkol	Dikupas kulitnya dengan pisau, termasuk kulit arinya ditaruh di atas piring.	Tidak berbumbu/pisau, piring	Sebagai lalap makan nasi ditaruh diatas piring.	dimakan dengan tangan	1. Salido 2. Simabur 3. Koto Nan IV 4. Pariaman 5. Koto Baru	Penduduk asli semua lapisan	
4.	Kacang Panjang	Kacang panjang muda	Kacang panjang dibersihkan dipotong potong, diberi kelapa yang dikukus cabe, bawang garam, air jeruk, nipis secukupnya, diaduk ditaruh di atas piring untuk dimakan.	Kelapa, cabe, bawang, garam, jeruk nipis/pisau, piring dan sendok	Sebagai sayur untuk makan nasi.	Diletakkan di atas piring, ditarik dengan sendok dimakan dengan tangan.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandi- angin 4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru	Semua lapisan	
5.	Ketimun	Ketimun muda	Ketimun dikupas kulitnya, dipo-	Lada, bawang /pisau, piring, sendok	Sebagai sayuran makan nasi	Dimakan dengan tangan	1. Salido 2. Simabur 3. Mandi-	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			tong-potong dengan pisau sering diberi lada, bawang yang dipotong-potong, garam secukupnya ditaruh di atas piring.				angin 4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru		
6.	Lobak/Kol	Daun Lobak	Daun lobak dibersihkan ditaruh di atas piring sebagai lalap. Sering juga dibuat dengan memotong-motong daunnya dengan pisau, diberi cabe, bawang, ketimun dan garam secukupnya.	Cabe, bawang ketimun, garam/pisau, piring dan sendok.	Sebagai lalap dan sebagai sayur untuk makan nasi.	Ditaruh di atas piring dimakan dengan tangan dan sendok.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Kota Nan IV. 5. Koto Baru 6. Pariaman	Semua lapisan	
7.	Petai	Buah Petai	Buah petai dikelupas ku-	Tidak berbumbu/piring	Sebagai lalap makan nasi	Ditaruh di atas piring di-	1. Salido 2. Simabur	Semua lapisan penduduk	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			litnya dimakan sebagai lalap tetapi sering juga dimakan bersama isi dan kulitnya.			makan dengan tangan	3. Kota. Nan IV. 4. Pariaman 5. Koto Baru	asli.	
8.	Putik Ambacang	Putik buah ambacang	Putik buah ambacang dibersihkan di potong-potong dengan pisau dimakan sebagai lalap ditaruh di atas piring	Tidak berbumbu/piring	sebagai lalap makan nasi	Ditaruh di atas piring dimakan dengan tangan	1. Salido 2. Koto Nan IV. 3. Koto Baru 4. Pariaman	Semua lapisan penduduk asli.	
9.	Pucuk dan Bunga pepaya muda	Pucuk dan bunga pepaya muda	Dibersihkan, dipotong-potong, diberi kukuran kelapa, cabe, garam, jeruk nipis, bawang secukupnya. Ditaruh di atas piring.	Kelapa, cabe, bawang, garam, jeruk nipis/pisau dan piring.	Sebagai sayur untuk makan nasi	Ditaruh di atas piring dimakan dengan tangan	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru	Semua lapisan penduduk asli.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Rimbang	Buah rim- bang	Buah rim- bang diber- sihkan, di- kelupas dari tangkainya sebagai lalap ditaruh di atas piring.	Tidak ber- bumbu/piring	Sebagai sayur untuk makan nasi	Ditaruh di a- tas piring di- makan de- ngan tangan	1. Koto Baru 2. Pariaman 3. Mandi- angin 4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru	Semua lapis- an penduduk asli.	
11.	Terung	Buah terung	Buah terung dicuci dan di- potong-po- tong dengan pisau sebagai lalap makan nasi ditaruh di atas piring.	Tidak ber- bumbu/piring pisau,	Sebagai lalap makan nasi	Ditaruh di a- tas piring di- makan de- ngan tangan	1. Simabur 2. Mandi- angin. 3. Kt Nan IV 4. Pariaman 5. Koto Baru	Penduduk as- li semua lapi- san	
12	Wortel	Umbi Wortel	Umbi Wortel dibersihkan dikupas kulit- nya dipotong -potong de- ngan pisau, di beri bawang, cabe, garam secukupnya. Kadang-ka- dang dicam- pur dengan	Bawang, ca- be, garam, ketimun/pi- sau, piring dan sendok.	Sebagai sa- yur untuk makan nasi.	Ditaruh di atas piring, dimakan de- ngan tangan atau sendok	1. Simabur 2. Mandi- angin 3. Kt. Nan IV 4. Koto Baru	Penduduk as- li semua la- pisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			mentimun, sebagai sa- yur ditaruh di atas piring untuk dima- kan.						

Tabel 17

Rekapitulasi : Nama-nama Makanan/Minuman Mentah menurut jenis dan daerah penelitian dalam Propinsi Sumatera Barat.

No.	Nama/Jenis Makanan/ Minuman.	Daerah Penelitian					
		Salido Kab. Pes Se- latan	Simabur Tanah Datar	Mandia- ngin Bu- kittinggi	Koto Nan IV Paya- kumbuh	Paria- man Pd Paria- man	Koto Baru Solok
	A. MINUMAN						
1.	Air akar	—	x	—	x	—	—
2.	Air Kelapa Muda	x	x	—	x	x	x
3.	Air Ketimun Segar	x	—	—	x	x	—
4.	Air Kembang Sepatu, daun Kapuk, dan daun kacang 7 helai	x	—	—	—	—	x
5.	Air Nira	—	x	—	x	—	—
6.	Air Tebu	—	x	x	—	—	x
	B. BUAH						
1.	Ambacang	—	—	—	x	—	x
2.	Bingkuang	—	—	—	—	x	—
3.	Durian	x	x	—	x	x	x
4.	Jambu	x	x	x	x	x	x
5.	Jeruk	x	x	x	x	—	—
6.	Langsat/Duku	—	—	—	x	—	x
7.	Mangga/Kuini	—	—	—	x	x	x
8.	Manggis	—	x	—	x	x	—
9.	N e n a s	—	—	—	—	x	x
10.	Pepaya	x	x	x	x	x	x
11.	Pokat	—	x	x	—	—	x
12.	Pisang	x	x	x	x	x	x
13.	Rambutan	x	—	—	x	x	x
14.	S a u s	—	x	—	x	—	—
	C. S A Y U R						
1.	Bunga Juar	x	—	—	—	—	—
2.	Daun Jambu Mete	x	x	—	x	—	—
3.	Jengkol	x	—	x	x	x	x
4.	Kacang Panjang	x	x	x	x	x	x
5.	Ketimun	x	x	x	x	x	x
6.	Lobak/Kol	x	x	x	x	x	x

No.	Nama/Jenis Makanan/ Minuman.	Daerah Penelitian					
		Salido Kab. Pes Se- latan	Simabur Tanah Datar	Mandia- ngin Bu- kittinggi	Koto Nan IV Paya- kumbuh	Paria- man Pd Paria- man	Koto Baru Solok
7.	Petai	x	x	—	x	x	x
8.	Putik Ambacang	—	x	—	x	x	x
9.	Pucuk dan bunga Pepaya Muda	x	x	x	x	x	x
10.	Rimbang	—	—	x	x	x	x
11.	T e r u n g	—	x	x	x	x	x
12.	Wartel	—	x	x	x	—	x

Memperhatikan Tabel 16 di atas dapat disimpulkan bahwa makanan dan minuman dari bahan mentah yang dikonsumsi oleh masyarakat suatu daerah sangat tergantung kepada lingkungan alami daerah bersangkutan. Artinya di daerah dataran rendah yang dapat tumbuh dengan subur pohon kelapa, masyarakat daerah tersebut mengkonsumsi jenis buah-buahan ini.

Di daerah dataran tinggi yang berhawa sejuk di mana dapat tumbuh hidup subur tanaman lobak atau kol, wortel, masyarakat daerah yang bersangkutan mengkonsumsi jenis sayur-sayuran bersangkutan. Karena perkembangan teknologi dan transportasi jenis-jenis bahan mentah inipun juga dikonsumsi oleh masyarakat seluruh daerah selama bahan mentah tersebut belum rusak atau busuk.

Selain daripada itu dapat pula dikemukakan bahwa di samping enam jenis minuman yang berasal dari bahan mentah sebagaimana dicantumkan dalam matrik di atas masih ada lagi minuman bahan mentah lainnya di luar daerah penelitian dalam propinsi ini yaitu air marquisa (markisah), yang relatif banyak terdapat di daerah Kabupaten Solok.

Buah-buahan lainnya yang biasa dimakan mentah adalah buah kedondong, buah rambai, dan buah kepundung, yang tumbuh tidak begitu banyak di berbagai pelosok daerah Sumatera Barat. Sayur-sayuran mentah lainnya yang biasa dimakan masyarakat daerah ini ialah kemumu, dan "kelayau" (sebangsa sayuran yang tumbuh di daerah yang lembab dan bentuknya mirip sayur kangkung).

Perlu kiranya dicatat bahwa bumbu yang umum dipergunakan untuk campuran bahan makanan/minuman dari bahan mentah ini adalah gula, garam dan jeruk nipis/asam sundai. Di samping itu semua jenis minuman buah-buahan dan sayuran dimaksud dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat.

4.2. Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian Atau Proses Pengolahan Lainnya

Tidak begitu banyak jenis makanan/minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya yang dapat dijangkau dalam penelitian yang relatif singkat ini. Dalam enam daerah sasaran penelitian aspek makanan ini hanya dijumpai tujuh jenis makanan/minuman yang dijumpai yaitu:

- a. Asam Durian (makanan)
- b. Dadiah (makanan)
- c. Ikan tukai (makanan)
- d. Tapai Ketan Hitam (makanan)
- e. Tapai Singkong (makanan)
- f. Tempe Kedelai (makanan)
- g. Tuak (makanan).

Menurut informasi lain di Propinsi Sumatera Barat masih terdapat beberapa jenis makanan/minuman hasil proses peragian atau pengolahan lainnya yaitu Cangkruak, Kedondong Asinan, Manga Asinan. Selain dari cangkruak 3 jenis makanan yang tersebut terakhir pada umumnya terdapat di banyak daerah Propinsi Sumatera Barat sedangkan cangkruak sampai saat ini baru diketahui hanya terdapat dan dikonsumsi di daerah Kecamatan Pangkalan Koto Baru Kabupaten 50 Kota.

Daerah-daerah yang relatif banyak memproduksi 7 (tujuh) jenis makanan/minuman sebagaimana disebutkan di atas adalah seperti tercantum dalam daftar (Tabel 18) di bawah ini. Walaupun dalam daftar tersebut terdapat daerah yang tidak memproduksi sesuatu jenis makanan/minuman tidaklah berarti bahwa hanya di daerah produsen tersebut masyarakat mengkonsumsi jenis makanan/minuman yang bersangkutan.

Kecuali Tuak enam jenis makanan lainnya adalah merupakan makanan rakyat dan dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat Sumatera Barat. Pengadaannya tentu saja melalui jasa transportasi yang telah semakin lancar sejak pembangunan lima tahun (Pelita) dilaksanakan di propinsi ini. Diakui pula tempe kacang kedele hampir di setiap ibukota Kabupaten dan Kodya telah diproduksi oleh masyarakat dalam arti bahan mentahnya berasal dari desa daerah-daerah pertanian/desa dalam propinsi ini.

TABEL 18
PENYEBARAN MAKANAN/MINUMAN HASIL PROSES
PERAGIAN ATAU PROSES PENGOLAHAN LAINNYA
MENURUT DAERAH SAMPLE PENELITIAN
DI PROPINSI SUMATERA BARAT

No.	Nama/Jenis Makanan	Daerah Penelitian					
		Salido	Sima bur	Mandi angin	Koto Nan IV	Paria man	Koto Baru
1.	Asam Durian	—	x	—	x	x	—
2.	Dadiah	—	x	x	x	—	—
3.	Ikan Tukai	x	—	—	—	x	—
4.	Tapai Ketan Hitam	x	x	x	x	x	x
5.	Tapai Singkong	x	x	x	x	x	x
6.	Tempe Kedele	x	—	x	—	x	—
7.	Tuak	—	x	—	x	—	x

Untuk memperoleh gambaran yang jelas tentang bahan mentah, cara pengolahan, bumbu/bahan alat yang dipergunakan, fungsi dan cara penyajian, kelakuan makan serta lapisan masyarakat yang biasa mengkonsumsinya dalam Tabel 19 pada halaman yang berikut dapat dilihat penjabarannya dari setiap jenis makanan/minuman yang ada.

TABEL 19
MATRIK CARA PENGOLAHAN, PENYAJIAN, KELAKUAN MAKAN LAPISAN SOSIAL
YANG MENGKONSUMSI MAKANAN HASIL PROSES PERAGIAN/PROSES PENGOLAHAN LAINNYA

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara pengolahan	Bumbu/bahan alat	Fungsi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Asam Durian.	Durian yang sudah masak.	Durian dikupas, bijinya dibuang, dagingnya dihaluskan dalam waskom kemudian dibungkus dengan daun pisang (kering) diperam atau dibiarkan selama 2 atau 3 hari. Biasanya ditaruh/disimpan di atas selayan.	Tempat bumbu/pisau, waskom, sendok dan daun pisang.	Untuk penyedap pelengkap sambal, pepes dan gulai, biasanya ditaruh di atas piring.	Makan dengan sendok atau tangan.	1. Simabur 2. Koto Nan IV. 3. Pariaman.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Dadiah	Susu sapi atau susu kerbau.	Susu sapi atau susu kerbau yang baru saja diperas, disaring kemudian dimasukkan ke dalam tabung dari bambu ditutup rapat dengan daun (diperam) selama 2 atau 3 hari, sampai membeku.	Tanpa bumbu/ember, saringan, tabung bambu, daun/plastik.	Sebagai penyedap pelengkap makanan, emping dan nasi. Biasanya dicampur manis (gula). Dihidangkan di atas piring.	Makan dengan memakai sendok.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Simabur 2. Mandiangin. 3. Koto nan IV. 	Penduduk asli semua lapisan.	
3.	Ikan Tukai	Ikan Tete, ikan pinang pinang, ikan kareng, maco, ikan garopang.	Ikan dicuci, insang dan isi perutnya tidak dibuang, dijemur sampai kering, kemudian didinginkan. Digali lobang	Tanpa bumbu/panci, pacul, tanah liat, daun keladi.	Sebagai pelengkap/ penyedap sambalado dan gulai dan sebelumnya ikan tukai tersebut dibakar.	Makan dengan memakai sendok atau dengan tangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salido 2. Pariaman. 	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.	Tapai Ketan Hitam.	Beras ketan 2 liter dan ragi 1 buah (secukupnya).	dilapisi dengan tanah liat, dan daun keladi baru, ikan-ikan dimasukkan secara tersusun, kemudian ditutup lagi dengan daun keladi, setelah 3 hari baru dibungkus. Beras ketan hitam dibersihkan dan dimasak. Kemudian didinginkan di atas niru yang dialas dengan (daun pisang/keladi). Kemudian dita-	Ragi/periuk, panci, ayakan dan daun.	Sebagai pelengkap/penyelap makanan tambahan. Biasanya dimasak dengan ketan, lemang dan penganan lainnya. Dihidangkan da-	Makan dengan piring, pakai sendok.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin. 4. Koto Nan IV. 5. Pariaman 6. Koto Baru.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Tapai singkong.	Beberapa potong ubi singkong dan ragi secukupnya.	buri dengan ragi yang sudah dihaluskan dengan ayakan. Dibalik-balikkan sampai rata. Kemudian dimasukkan ke dalam panci yang sudah dialas dengan daun dan ditutup rapat. Dipe-ram selama 2 atau 3 malam.	Ragi/pisau, periuk/dandang, panci, ayakkan dan daun.	lam piring atau mangkok.	Sebagai makanan penganan, atau sebagai bahan pencampur membuat cake, kolak. Dihidangkan	Makan dengan piring pakai sendok/angan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin. 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru. 	Penduduk asli semua lapisan

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
			<p>dandang, kemudian didinginkan disusun di atas niru, ditaburi dengan ragi yang sudah dihaluskan dengan ayak-kan sampai rata. Dimasukkan ke dalam panci yang sudah dialas dengan daun (pisang/ke-ladi) dan ditutup rapat. Dipe-ram selama 2 atau 2 hari baru kemud-ian dibong- kar.</p>		<p>dalam piring.</p>					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Tempe kadele.	Kacang kadele ± 10 kg, ragi 2 buah dan daun baru.	Kacang kadele dibersihkan, direndam 3 atau 4 jam kemudian direbus selama ± 1 jam. Kemudian dibersihkan lagi sambil meremas-remas di dalam air sampai kulit arinya terkelupas. Kulit arinya dibuang dan direndam lagi selama 1 hari 1 malam dan direbus lagi selama ± 3 jam, kemudian dicingkakan di dalam bakul,	Ragi/Dandang, panci, bakul, tikar, daun baru, plastik.	Sebagai lauk pauk sewaktu makan nasi. Sering digoreng atau digulai. Dihidangkan dalam piring.	Makan bersama nasi dengan piring pakai sendok atau tangan.	1. Salido 2. Pariaman 3. Mandiangin.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7.	T u a k	Air nira yang berasal dari pohon enau.	ditaburi dengan ragi yang sudah haluskan dengan ayakkan secara merata. Kemudian dibungkus dengan daun baru (plastik) dan ditaruh di atas rak diperam selama 2 malam. Air nira disimpan dalam tabung bambu selama (1) atau (2) hari sehingga menjadi minuman yang memabukkan.	Tidak pakai bumbu/tabung bambu.	Minuman kesenangan bagi pema-buk dan adakalanya digunakan sebagai bahan obat-obatan. Dimasukkan ke dalam gelas/botol lalu di minum	Tidak ada aturan khusus biasanya para peminum duduk di atas kursi atau sambil berdiri baik individu maupun berkelompok.		1. Simabur 2. Koto Nan IV.	Anggota masyarakat yang kurang terpelajar dari semua lapisan.

Sebagai pelengkap; ada baiknya "Cangkuak" sebagai jenis makanan yang unik dari proses pengolahan lainnya yang ditemui di Kecamatan Pangkalan Koto Baru Kabupaten 50 Kota dijelaskan secara agak mendetail untuk tambahan informasi tentang makanan pada umumnya.

Contoh Pembuatan Sambal Cangkuak

Bahan:

- a. Rebung $\frac{1}{2}$ kg (sebesar kelapa dikupas)
- b. Tulang rawan $\frac{1}{2}$ kg.
- c. Beras 1 kaleng susu Indomilk
- d. Cabe 1 ons
- e. Bawang merah $\frac{1}{2}$ ons.

Bumbu:

- a. Kunyit sebesar ibu jari
- b. Daun kunyit 1 lembar
- c. Serai 1 batang
- d. Jahe secukupnya
- e. Lengkuas secukupnya
- f. Daun limau 1 helai
- g. Garam secukupnya.

Alat-alat:

- a. Kualiti
- b. Sendok pengacau
- c. Pengayak
- d. Periuk
- e. Pisau
- f. Stoples.

Cara membuatnya:

- a. Beras direndang sampai kuning dan ditumbuk sampai halus dan diayak.
- b. Kunyit + jahe + lengkuas (bumbu) digiling halus + serai dipisahkan.
- c. Cabe digiling halus + bawang.
- d. Tulang rawan + bumbu-bumbu diaduk + cabe, diberi sedikit air direbus sampai kering (dipangkek).
- e. Rebung dicincang sebesar ibu jari.

- f. Tulang rawan yang telah direbus tadi dicampur dengan rebung yang telah dicincang serta tepung beras yang sudah direndang.
- g. Setelah diaduk semuanya dimasukkan ke dalam stoples yang tertutup rapat, dan dibungkus dengan kain.
- h. Setelah empat hari baru dapat dibuka untuk dimasak.

Sambal cangkuk ini dapat juga digunakan untuk bumbu gulai, bumbu goreng dan bumbu palai.

Memperhatikan uraian sub bab di atas dapat disimpulkan bahwa makanan/minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya ini dapat terwujud melalui dua proses pengolahan, yaitu *pertama*: hanya semata-mata terdiri dari bahan mentah belaka seperti asam durian, "dadiah", ikan tukai, dan tuak, sedangkan yang *kedua* melalui proses pemasakan (dimasak) seperti tapai ketan hitam, tapai singkong dan tempe kedele.

Selain daripada itu perlu dijelaskan bahwa makanan/minuman hasil proses peragian dan pengolahan lainnya ini jika dikonsumsi secara wajar tidak membahayakan kepada kesehatan. Sepanjang informasi yang diperoleh proses pembuatan makanan/minuman ini telah berlangsung sejak lama secara turun-temurun dari nenek moyang masyarakat Sumatera Barat.

Sama halnya dengan makanan/minuman dari bahan mentah yang disinggung terdahulu, sejarah perwujudan bahan makanan/minuman hasil proses peragian ini juga tergantung kepada faktor lingkungan alami atau ekologi suatu daerah. Melalui tata pergaulan dan proses perdagangan maka jenis makanan dan minuman tersebut dikenal dan disukai pula oleh masyarakat sekitar dan daerah lainnya.

4.3. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Sederhana

4.3.1. Makanan

Sedikitnya terdapat 21 jenis makanan yang merupakan hasil masakan secara sederhana yang dikonsumsi oleh masyarakat Sumatera Barat sebagaimana dijabarkan datanya pada enam daerah penelitian yang telah sering disebut pada bagian-bagian terdahulu.

Pada Tabel 20 halaman berikut dapat dilihat 21 jenis makanan hasil masakan sederhana yang terdapat pada daerah sampel penelitian ini. Selanjutnya dalam daftar tersebut penggambaran semua jenis makanan yang dijumpai di daerah ini tidaklah berarti bahwa

bahan mentah dari makanan dimaksud benar-benar berasal dari daerah yang bersangkutan, melainkan sebagian berasal dari daerah-daerah lainnya dalam Propinsi Sumatera Barat.

Dalam hubungan ini yang menonjol di antaranya adalah ikan asin dan teri yang pada umumnya berasal dari daerah pantai (hasil laut) berkat jasa transportasi dan perdagangan penyediaannya cukup banyak di pasar-pasar harian atau warung-warung bahan makanan harian di seluruh pelosok propinsi ini.

Di samping itu juga makanan yang berasal dari bahan mentah lobak (kol) yang pada umumnya terdapat pada daerah dataran tinggi yang berhawa sejuk di propinsi ini seperti di bagian tengah propinsi Sumatera Barat sama halnya dengan ikan laut makanan yang berasal dari bahan lobak (kol) ini hampir seluruh lapisan masyarakat daerah Sumatera Barat menyukainya.

Perlu pula dilaporkan di sini bahwa selain 21 jenis makanan tersebut di atas masih terdapat beberapa jenis makanan lain yang merupakan hasil makanan secara sederhana di propinsi ini yaitu, jantung pisang rebus/dibakar, rebung rebus, uap/rebus rimbang, uap/rebus peria, uap/rebus kacang belimbing (belimbing sayur), dan rebus kundur (labu besar).

Enam jenis makanan yang dimasak secara sederhana seperti tersebut terakhir ini, cara pengolahan, fungsi, cara kelakuan makan dan lapisan sosial yang mengkonsumsinya tidak begitu berbeda dengan 21 jenis makanan sederhana sebagaimana digambarkan pada bagian yang berikut:

TABEL 20
REKAPITULASI PENYEBARAN HASIL MAKANAN/
SEDERHANA DAN BERBAGAI JENIS MAKANAN
DALAM DAERAH PENELITIAN SUMATERA BARAT

No.	Nama/Jenis Makanan	Daerah Penelitian					
		Salido	Sima-bur	Mandia-ngin	Koto Nan IV	Paria-man	Koto Baru
1.	Bayam rebus	x	x	x	x	x	x
2.	Daun kangkung rebus	x	x	x	x	x	x
3.	Daun pepaya rebus	x	x	x	x	x	x
4.	Daun singkong rebus	x	x	x	x	x	x
5.	Ikan bakar (Air Tawar)	x	x	x	x	x	x
6.	Ikan asin bakar	x	x	x	x	x	x
7.	Jagung bakar	x	x	x	x	x	x
8.	Jagung rebus	x	x	x	x	x	x
9.	Kacang goreng	x	x	x	x	x	x
10.	Kacang panjang rebus	x	x	x	x	x	x
11.	Kacang rebus	x	x	x	x	x	x
12.	Petai/jengkol rebus	x	x	x	x	x	x
13.	Pisang bakar	x	x	x	x	x	x
14.	Pisang rebus	x	x	x	x	x	x
15.	Siput/Keong rebus	x	—	—	x	—	x
16.	Teri rendang	x	x	x	x	x	x
17.	Ubi rebus (ubi jalar/rambat)	x	x	x	x	x	x
18.	Ubi rebus (ubi ketela pohon)	x	x	x	x	x	x
19.	Uap/Kukus terung	x	x	x	x	x	x
20.	Daging bakar	x	x	x	x	x	x
21.	Rebus lobak/kol	x	x	x	x	x	x

Patut dijelaskan bahwa 21 jenis makanan dari hasil masakan sederhana seperti dicantumkan dalam Tabel 20 di atas adalah pula merupakan jenis makanan yang sudah lama dikenal dan membudaya di daerah Propinsi Sumatera Barat. Sepanjang informasi yang diperoleh hampir tidak ada anggota masyarakat daerah ini terutama di daerah-daerah pedesaan yang tidak pernah mengkonsumsi jenis-jenis makanan tersebut malah merupakan makanan pokok dan makanan tambahan sehari-hari.

Sudah sama-sama dimaklumi bahwa pelapisan sosial di daerah Minangkabau dan atau masyarakat Sumatera Barat tidak memperlihatkan perbedaan yang nyata dan berarti dalam tata pergaulan hidup sehari-hari baik di kalangan pemimpin dengan yang dipimpin, golongan kaya dengan golongan kurang berada, kelompok remaja dan para orang tua, apalagi ditinjau secara khusus dari segi jenis dan bahan makanan sehari-hari.

Maksudnya adalah jenis makanan yang dikonsumsi oleh suatu lapisan masyarakat tertentu, hampir sama saja dengan lapisan masyarakat lainnya. Perbedaan yang dirasakan hanyalah pada jenis dan keragaman makanan/minuman pada momentum-momentum khusus seperti makanan/minuman dalam suasana lebaran agak berbeda dengan hari-hari biasa. Begitu juga pada waktu upacara-upacara lainnya yang kadang-kadang jenis makanan/minuman yang disediakan sudah terpola oleh adat kebiasaan masyarakat setempat.

Berkenaan dengan jenis-jenis makanan sederhana dalam kaitannya dengan cara pengolahan, bumbu, fungsi, cara penyajian, dan kelakuan makanan serta lapisan masyarakat yang mengkonsumsikannya untuk 21 jenis makanan yang ditarikan di atas dapat dilihat dalam Tabel 21 di bawah ini.

TABEL 21
MATRIK CARA PENGOLAHAN BUMBU, FUNGSI, CARA PENYAJIAN DAN KELAKUAN MAKAN
SERTA LAPISAN SOSIAL YANG MENGKONSUMSI MAKANAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA
DI PROPINSI SUMATERA BARAT

No.	Nama/Jenis Makanan	Nama/Jenis Makanan	Cara Pengolahan	Bumbu/bahan alat	Fungsi/cara Penyajian	Cara Makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Bayam Rebus (bubur bayam)	Daun bayam muda.	Daun bayam muda dipotong-potong dengan pisau dibersihkan dengan air. Panci perebus dimasukkan air dan dimasak setelah mendidih daun bayam muda dimasukkan dan diberi bumbu cabe, bawang merah dan garam secukupnya. Setelah dirasa empuk diangkat ke atas piring/panci.	Bumbu: 1. cabe 2. bawang merah 3. garam Alat: 1. pisau 2. panci 3. piring	Fungsi: Sebagai sayuran sewaktu makan nasi dan bahan pecal. Cara penyajian : Dihidangkan di atas piring.	Dimakan bersama nasi dengan sendok atau tangan. Kalau pecal dimakan dengan menggunakan sendok dan garpu.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Daun kangkung rebus.	Daun kangkung muda.	Daun kangkung dipotong-potong dengan pisau dibersihkan dengan air. Panci perebus dimasukkan air dan dimasak setelah mendidih daun singkong dimasukkan dan beri bumbu, cabe, bawang merah dan garam secukupnya. Setelah dirasa empuk diangkat ke atas piring/panci.	Bumbu: 1. cabe 2. bawang merah 3. garam. Alat: 1. pisau 2. panci 3. piring.	Fungsi: Sebagai sayuran sewaktu makan nasi dan bahan pecal.	Dimakan bersama nasi dengan sendok atau tangan. Kalau pecal dimakan dengan menggunakan sendok dan garpu.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.	Daun pepaya rebus.	Daun pepaya muda dan bunganya.	Dibersihkan dan dipotong-potong Selanjutnya sama dengan merebus daun singkong tetapi ditambah dengan daun perawas untuk menghilangkan rasa pahitnya.	Bumbu: 1. garam 2. daun perawas Alat: 1. pisau 2. panci perebus 3. piring.	Fungsi: Sebagai sayur sewaktu makan nasi. Cara penyajian : Dihidangkan di atas piring dan mangkok.	Dimakan bersama nasi sebagai sayur-mayur.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	Ada kalanya dicampur dengan sambal kelapa yaitu kelapa yang diparut dan diaduk dengan cabe, garam dan jeruk nipis secukupnya (anyang).
4.	Daun singkong rebus.	Daun singkong muda (ketela pohon).	Dibersihkan daun singkong muda dengan air. Air dimasukkan dalam panci perebus Setelah mendidih daun singkong muda dimasukkan ke dalam panci dan di-	Bumbu: 1. garam 2. bawang merah. Alat: 1. panci 2. pisau 3. piring.	Fungsi: Sebagai sayuran sewaktu makan nasi dan bahan pecal. Cara penyajian: Dihidangkan di atas piring.	Dimakan bersama nasi sebagai sayur mayur. Kalau pecal dimakan khusus dengan menggunakan sendok dan garpu.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Ikan bakar.	Ikan kembang, ikan tongkol ikan tenggiri.	<p>tutup. Diberi garam, cabe dan bawang merah secukupnya. Setelah empuk diangkat.</p> <p>Ikan dibersihkan kemudian diberi jeruk nipis dan garam halus, bawang merah/putih, kunyit, lombok giling secukupnya. Ikan dengan bumbu tersebut dicampur rata, kemudian dimasukkan dalam jepitan dari anyaman kawat dan dibakar di atas</p>	<p>Bumbu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. garam 2. jeruk nipis 3. bawang merah/putih 4. lombok 5. kunyit. <p>Alat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pisau 2. jepitan dari kawat 3. tempat pembakaran 4. piring atau panci 5 sendok. 	<p>Fungsi:</p> <p>Sebagai lauk pauk/pelengkap nasi pada waktu makan nasi.</p> <p>Cara penyajian:</p> <p>Dihidangkan di atas piring</p>	<p>Dimakan bersama nasi dan dilengkapi dengan sambal tomat atau sambal kecap.</p>	<p>Semua daerah penelitian.</p>	<p>Penduduk asli semua lapisan.</p>	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Ikan asin bakar.	Ikan asin.	bara api/pembakaran. Dibolak-balik sampai matang. Ikan dibersihkan, dibungkus dengan daun kunyit, diberi bumbu cabe, bawang dan ada kalanya jeruk nipis.	Bumbu: 1. daun kunyit 2. bawang 3. cabe 4. jeruk nipis. Alat: 1. jepitan 2. pisau	Fungsi: Sebagai lauk pauk makan nasi, dihidangkan dalam piring.	Dimakan bersama nasi dengan tangan.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	
7.	Jagung Bakar.	Buah jagung yang masih muda (setengah tua)	Buah jagung dikupas kulitnya ditaruh di atas bara api, dibatasi dengan kawat yang dianyam. Sewaktu-waktu dibolak-balik	Bumbu: 1. garam 2. induk gula Alat: 1. pisau 2. tempat pembakaran 3. jepitan dari logam dan bambu	Fungsi: Sebagai makanan selingan. Cara penyajian: Dihidangkan dalam piring	Butir jagung dilepas dari tongkol langsung dimakan.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Jagung Rebus.	Buah jagung yang masih muda (setengah tua).	<p>agar masak-nya rata dan diberi air garam secukupnya.</p> <p>Alternatif I. Jagung bersama kulitnya direbus dalam panci yang berisi air secukupnya. Diberi garam dan induk gula secukupnya. Direbus dalam panci tertutup.</p> <p>Alternatif II. Jagung dikupas kulitnya. Lantas direbus dengan diberi bumbu garam dan</p>	<p>4. panci kecil.</p> <p>Bumbu: 1. garam 2. induk gula.</p> <p>Alat: 1. panci perebus 2. sendok batak 3. pisau.</p>	<p>Fungsi: Sebagai makanan selingan.</p> <p>Cara penyajian: Dihidangkan dalam piring.</p>	<p>Alternatif I: Dikupas kulitnya langsung dimakan.</p> <p>Alternatif II: Langsung dimakan.</p> <p>Alternatif III Jagung dilepas dari tongkolnya dan dimasukkan dalam piring dan langsung dimakan.</p>	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan sosial.	Ada kalanya dicampur dengan kelapa yang diparut dan diberi gula dan garam secukupnya.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9.	Kacang Goreng.	Kacang tanah.	<p>induk gula serta air secukupnya. Direbus sampai masak dalam panci tertutup.</p> <p>Kacang dilepaskan dari gagangnya dibersihkan dan dijemur di atas tikar. Kemudian direndang di dalam wajon dicampur pasir/krekel sampai masak/matang dengan membalik-balik dengan sendok besar.</p>	<p>Bumbu tidak ada.</p> <p>Alat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. wajon 2. pasir/krekel 3. sendok besar. 	Sebagai makanan penganan	Dihidangkan di dalam piring/bakul dimakan dengan tangan, dikupas kulitnya/kulit arinya.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan sosial.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Kacang Panjang Rebus.	Buah kacang panjang muda.	Daun kacang panjang muda dibersihkan dengan air dipotong-potong. Direbus dengan panci setelah mendidih diberi bumbu, cabe, bawang merah dan garam secukupnya. Setelah dirasa matang diangkat ke atas piring.	Bumbu: 1. cabe 2. bawang merah 3. garam. Alat: 1. pisau 2. panci 3. piring.	Fungsi: Sebagai sayur waktu makan nasi dan bahan pecal. Cara penyajian: Dihidangkan di atas piring.	Dimakan bersama nasi. Kalau pecal dimakan khusus dengan menggunakan sendok dan garpu.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan sosial.	Kalau tidak sebagai bahan pecal sering tidak dipotong-potong. Biasa juga bahan anyang.
11.	Kacang Rebus.	Kacang remang atau kacang yang kulitnya berbulu. Kacang tanah.	Kacang dilepaskan dari batangnya. Kemudian dibersihkan atau dicuci. Khusus untuk kacang	Bumbu: Garam. Alat: 1. panci 2. sendok batak 3. tempurung.	Fungsi: Sebagai makanan selingan. Cara penyajian: Dihidangkan dalam piring	Kacang dikupas kulitnya baru dimakan dengan tangan.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan sosial.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Pisang Bakar.	Buah pisang yang sudah masak.	<p>sukkan ke dalam panci/periuk yang telah berisi air secukupnya. Panci/periuk dipanaskan dalam keadaan tertutup. Setelah masak sampai empuk, baru dimasukkan ke dalam panci/piring.</p> <p>Dikupas kulitnya dilettakkan di atas anyaman kawat dan ditaruh di atas pembakaran (bara api) supaya masaknya rata, pi-</p>	<p>Bumbu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. garam 2. kelapa. <p>Alat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pembakaran 2. jempitan dari kawat 3. pisau 4. piring. 	<p>Fungsi :</p> <p>Sebagai makanan selingan.</p> <p>Cara penyajian:</p> <p>Dihidangkan di atas piring.</p>	<p>Dimakan dengan menggunakan sendok dan langsung dengan tangan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru. 	<p>Penduduk asli semua lapisan.</p>	<p>Ada kalanya pisang dibakar berikut dengan kulitnya. Menjelang dimakan dikupas dan diberi bumbu yang sama.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
i 4.	Pisang Rebus.	Buah pisang batu.	<p>sang tersebut dibolak-balik. Setelah masak diberi kelapa yang diparut dan garam secukupnya.</p> <p>Pisang dilepas dari sisirnya, dimasukkan dalam panci perebus, ditambahkan air sampai pisang terendam dan panci ditutup dan direbus sampai masak</p>	<p>Alat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. panci perebus 2. sendok batak 3. piring. 	<p>Fungsi:</p> <p>Sebagai makanan selingan.</p> <p>Cara penyajian:</p> <p>Dihidangkan dalam piring.</p>	<p>Kulit pisang dikupas dan isinya langsung dimakan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru. 	<p>Penduduk asli semua lapisan.</p>	<p>Ada kalanya dicampur dengan kelapa dibakar dan diberi garam secukupnya.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15.	Siput/Keong Rebus.	Siput/keong yang hidup di dalam air. Biasanya dalam tebat/kolam dan sungai.	Bahagian ekor dari siput dipotong. Kemudian dicuci bersih. Masukkan ke dalam wajan/penggorengan. Tambahkan air secukupnya dan bawang merah, jahe yang dihiris garam serta daun merunggai. Masak sampai empuk.	Bumbu: 1. bawang merah 2. cabe merah 3. garam. Bahan: Daun merunggai (kelor). Alat: 1. panci 2. wajan 3. sendok 4. pisau	Fungsi: Sebagai bahan makan selingan atau jajanan. Cara penyajian: Dihidangkan dalam piring atau dibungkus dengan daun pisang.	Dipegang dengan tangan dan diisap sampai isinya keluar untuk dimakan.	1. Salido 2. Koto Baru 3. Koto Nan IV.	Penduduk asli lapisan bawah dan menengah.	Ada kalanya siput ditukar dengan pensi.
16.	Teri Rendang	Teri tawar yang kering.	Wajan dipanaskan dengan api kecil dan kemudian teri dimasukkan dan diaduk terus menerus sam-	Bumbu tidak dada Alat: 1. wajan 2. piring 3. sendok besi	Fungsi: Sebagai lauk pauk atau pelengkap pada waktu makan nasi. Cara penyajian:	Dimakan bersama nasi. Sebelumnya diaduk dahulu di dalam sambal yang diberi jeruk nipis	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru.	Penduduk asli lapisan bawah dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17.	Ubi Rebus (Ubi Jalar/ Rambat).	Isi ubi jalar/ rambat).	pai matang (berwarna kuning) Ubi dibersih- kan, dima- sukkan dalam panci pere- bus, diberi air, garam, daun pandan wangi secu- kupnya. Jika ubinya cukup besar dipot- ong-potong sebelum di- rebus. Dire- bus sampai masak/ma- tang.	Bumbu: 1. garam 2. pandan wangi Alat: 1. pisau 2. panci 3. sendok batak.	Dihidangkan dalam piring. Fungsi: Sebagai ma- kan selingan. Cara pe- nyajian: Dihidangkan dalam piring.	Langsung di- makan de- ngan mem- pergunakan tangan atau sendok.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandia- ngin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru.	Penduduk asli lapisan bawah dan menengah.	
18.	Ubi Rebus (Ubi Ketela Pohon)	Isi ketela pohon	Ubi dikupas kulitnya dan dibersihkan. Dimasukkan dalam panci	Bumbu: 1. garam 2. pandan wangi Alat:	Fungsi: Sebagai ma- kan selingan. Cara pe- nyajian:	Langsung dimakan.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandia- ngin 4. Koto Nan	Penduduk asli lapisan bawah dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			perebus diberi air dan garam serta daun pandan wangi secukupnya dan direbus tertutup sampai masak.	1. panci 2. sendok batak 3. pisau	Dihidangkan dalam piring.		IV 5. Pariaman 6. Koto Baru.		
19.	Uap/Kukus Terung.	Terung Muda.	Terung dibuang tangkainya, dicuci ditaruh di atas nasi yang sedang dimasak.	Bumbu tidak ada. Alat: 1. pisau 2. kukusan nasi.	Sebagai sayur pelengkap makan nasi.	Dihidangkan di atas piring, dimakan dengan tangan.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru.	Penduduk asli lapisan bawah.	
20.	Daging Bakar	Daging sapi/kerbau.	Daging dipotong tipis-tipis dan diberi garam, bawang putih/merah, asam jeruk tipis se-	Bumbu: 1. garam 2. bawang merah/putih. 3. jeruk nipis. Alat:	Fungsi: Sebagai lauk pauk makan nasi sehari-hari. Cara penyajian:	Makan menggunakan tangan.	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman	Penduduk asli seluruh lapisan sosial.	

4.3.2. Minuman

Selain dari air putih yang sudah dimasak mendidih di daerah penelitian atau di Propinsi Sumatera Barat sedikitnya terdapat 7 jenis minuman hasil masakan sederhana yang biasa dikonsumsi sebagian besar masyarakat di daerah ini. Ketujuh minuman tersebut adalah air jeruk, air kawah (daun kopi), air kopi, air susu, air teh, air kumis kucing dan air beras rendang.

Sama halnya dengan daerah-daerah lainnya di Indonesia, minuman-minuman rakyat seperti kopi dan teh tidak selalu merupakan hasil pertanian di daerah setempat tetapi didatangkan dari daerah luar dalam bentuk produksi pabrik atau hasil usaha sebagian anggota masyarakat yang dijual ke pasar-pasar harian atau mingguan di daerah ini.

Perlu dijelaskan bahwa air susu sebagai minuman terdapat dalam tiga pengertian yaitu air susu yang terdiri dari campuran air dengan tepung (bubuk) susu, campuran air dengan susu kental (susu dalam kaleng) dan air susu murni yang langsung berasal dari sapi dan kerbau air susu murni yang langsung diperah dari sapi dan kerbau ini ditampung dengan ember atau waskom kemudian direbus sampai matang ditempatkan dalam cerek dan diminum dengan gelas/mangkok. Biasanya yang mengkonsumsi ini lapisan masyarakat menengah dan atas di samping petani peternak yang pemerah susu itu sendiri.

Seperti diuraikan di atas hampir di setiap daerah penelitian, tujuh jenis minuman tersebut dijumpai sebagaimana terlihat dalam daftar (Tabel 22) di bawah ini.

TABEL 22
REKAPITULASI PENYEBARAN BERBAGAI JENIS MINUMAN HASIL
MAKANAN SEDERHANA DALAM DAERAH PENELITIAN SUMATERA BARAT

No.	Nama/Jenis Minuman	Daerah Penelitian					
		Salido	Simabur	Mandi angin	Kt. N. IV	Pariaman	Kt. Baru
1.	Air jeruk	x	x	x	x	x	x
2.	Air Kawan (air da daun kopi)	x	x	x	x	x	x
3.	Air kopi	x	x	x	x	x	x
4.	Air susu	x	x	x	x	x	x
5.	Air teh	x	x	x	x	x	x
6.	Air Kumis kucing	—	x	x	x	x	x
7.	Air beras rendang	—	—	x	x	x	x

Sesuai dengan nama atau klasifikasi minuman ini yaitu yang dimasak secara sederhana maka cara pengolahan, bumbu dan kelakuan makan tidak begitu berbeda satu dengan lainnya yakni dicampur dengan air yang sudah dimasak atau matang dan pada umumnya ditambah dengan bumbu gula, diminum dengan menggunakan gelas/mangkok kecuali air kawah karena merupakan minuman spesifik biasa dipergunakan dengan tempurung kelapa yang sudah dibersihkan sedemikian rupa.

Sepanjang informasi yang diperoleh di lapangan ketujuh minuman yang dikemukakan di atas selain berfungsi untuk pelepas dahaga, hampir seluruh anggota masyarakat tidak saja di daerah sasaran penelitian tetapi juga di daerah-daerah propinsi Sumatera Barat lainnya minuman-minuman tersebut berfungsi sebagai obat yang dirasakan manjur oleh para pemakai atau peminumnya.

Sebagai contoh air jeruk sering dipergunakan untuk obat batuk, air teh pahit sering dipergunakan untuk obat sakit perut anak-anak dan pilek atau masuk angin, air kumis kucing dipergunakan untuk obat ginjal dan saluran buang air kecil sedangkan air beras rendang sering dipergunakan untuk obat sakit perut terutama bagian anak-anak di bawah umur.

Untuk beroleh gambaran yang menyeluruh tentang minuman yang dimasak secara sederhana ini dalam Tabel 23 dalam halaman yang berikut dapat dilihat penjabarannya termasuk cara penyajian, bahan dan alat yang dipakai serta lapisan sosial yang mengkonsumsinya.

TABEL 23
MATRIK CARA PENGOLAHAN, BUMBU, FUNGSI DAN KELAKUAN MAKAN SERTA
DAERAH LAPISAN SOSIAL DAN PENGGUNASINYA DARI
MINUMAN HASIL MASAKAN CARA SEDERHANA
DI DAERAH SUMATERA BARAT

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara peno- lahan	Bumbu/ba- han alat	Funesi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Air Jeruk	1. Buah jeruk nipis/manis yang sudah matang. 2. Air yang sudah direbus matang.	Buah jeruk dipotong dua, kemudian dibuang bijinya dan diperas sambil disaring dengan saringan teh. Ada kalanya ditambah gula dan diaduk Ada kalanya ditambah dengan telur mentah yang diaduk dengan sempurna berikut air yang sudah matang secukupnya.	1. gula 2. pisau 3. perasan jeruk 4. saringan teh 5. gelas 6. periok	1. melepas dahaga 2. menambah vitamin/ tenaga Cara penyajian: Dihidangkan dalam gelas.	Diminum dengan menggunakan gelas/ mangkok	1. Salido 2. Simabur 3. Mandiangin 4. Koto Nan IV 5. Pariaman 6. Koto Baru.	Semua lapisan sosial.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Air Kawah (Air Daun Kopi).	1. Daun kopi yang sudah disangai 2. Air direbus sampai matang.	Daun kopi yang sudah disangai dire- mas-remas di- masukkan da- lam kendi ta- nah liat, ke- mudian di- tuang dengan air panas.	Tidak mele- pas dahaga dihidangkan dengan kendi tanah liat.	Diminum dengan mem- pergunakan sayak tem- purung kela- pa atau mangkok.	1 Simabur 2. Mandia- ngin 3. Koto Nan IV 4. Koto Baru.	Penduduk asli lapisan bawah.		
3.	Air Kopi.	1. Kopi 2. Air yang sudah dire- bus ma- tang.	Kopi yang su- dah ada da- lam gelas/ mangkok di- tuang dengan air panas ke- mudian di- aduk. Ada kalanya di- tambah de- ngan gula.	1. gula 2. gelas 3. mangkok 4. sendok 5. periok.	Untuk mele- pas dahaga ada kalanya dimasukkan dengan cerek diminum dengan gelas/ mangkok.	Diminum dengan memperguna- kan gelas/ mangkok.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan sosial.	
4.	Air Susu.	1. Bubuk susu (susu kental)	Susu dima- sukkan dalam gelas/mang-	1. gula 2. gelas 3. mangkok	Untuk mele- pas dahaga, dihidangkan	Diminum dengan mem- pergunakan	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli lapisan atas dan me-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		2. Air direbus sampai matang	kok dituang dengan air panas diaduk, seringkali ditambah gula.	4. sendok	dengan cerek diminum dengan gelas/mangkok.	gelas/mangkok.		nengah.	
5.	Air Teh.	1. Teh 2. Air yang sudah direbus matang.	Teh yang sudah ada dalam gelas/mangkok dituang dengan air panas dan kemudian diaduk. Ada kalanya ditambah dengan gula.	1. gula 2. gelas 3. mangkok 4. sendok 5. periok.	Untuk melepas dahaga, ada kalanya dimasukkan dalam cerek diminum dengan gelas/mangkok.	Diminum dengan menggunakan gelas/mangkok.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan sosial.	
6.	Air Kumis Kucing.	1. Daun kumis kucing 2. Air yang sudah dimasak/mendidih.	Daun kumis kucing dibersihkan dan dipotong-potong dengan pisau, dijemur di panas matahari sampai kering	1. pisau 2. cerek 3. gelas 4. tempat penjemuran	Minuman sehari-hari dan sering digunakan sebagai obat ginjal. Dihidangkan dalam cerek diminum dengan gelas/	Diminum dengan menggunakan gelas/mangkok.	1. Simabur 2. Mandiangin 3. Koto Nan IV 4. Pariaman 5. Koto Baru	Semua lapisan sosial.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7.	Air Beras Rendang.	1. Beras 2. Air yang sudah dimasak/mendidih.	<p>dan disimpan dalam botol. Untuk minuman daun kumis kucing tersebut dimasukkan dalam gelas/ce-rek secukupnya dan disiram dengan air panas, didinginkan lalu diminum</p> <p>Beras direndang dalam wajan sampai hangus (warna merah kehitaman). Disimpan dalam kaleng atau botol tertutup. Untuk minuman dicampur de-</p>	1. wajan 2. sendok wajan 3. kaleng/botol 4. gelas/mangkok 5. sendok 6. saringan teh.	mangkok.	Sering digunakan untuk obat sakit perut dalam rangka pencegahan pertama.	Diminum dengan gelas/mangkok.	1. Mandiangin 2. Koto Nan IV 3. Pariaman 4. Koto Baru.	Penduduk asli lapisan bawah/menengah.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			<p>ngan air panas secukupnya di dalam gelas/mangkok, diaduk sebelum diminum.</p>						

Mengingat kemajuan teknologi dan tata pergaulan yang semakin luas, tidak saja di kalangan masyarakat Indonesia tetapi juga dengan bangsa-bangsa Asia dan dunia lainnya maka pengadaan atau pembuatan makanan/minuman semakin lama semakin kompleks. Begitu juga jenis, variasi dan perwujudannya mengalami perubahan dan pertumbuhan mengikuti modernisasi masyarakat di semua aspek kehidupan dalam masyarakat.

Implikasi dari keadaan ini mempengaruhi tata pergaulan, lapangan usaha, dan transaksi ekonomi dalam pengertian pasar sesungguhnya. Di pihak lain yang mendorong masyarakat untuk menyediakan makanan/minuman secara kompleks ini adalah guna memenuhi selera atau permintaan para wisatawan asing yang semakin meningkat jumlahnya dalam beberapa dekade yang terakhir ini.

Penyediaan makanan/minuman secara kompleks juga dipengaruhi oleh adat kebiasaan para penjajah yang datang ke daerah ini seperti Belanda, Inggris dan Jepang. Namun demikian inovasi dari penduduk daerah ini tidak kalah pentingnya apalagi dengan adanya kegiatan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang telah menjangkau daerah-daerah pedesaan.

Untuk jelasnya dalam uraian dan pada halaman yang berikut dapat dilihat penjabarannya dalam semua aspek sebagaimana terdapat dalam matrik-matrik terdahulu.

4.4 Makanan Dan Minuman yang dimaksud secara Kompleks

Tidak kurang dari 28 jenis sambal atau lauk pauk yang dikonsumsi sehari-hari bersamaan dengan nasi sebagai makanan pokok masyarakat di daerah propinsi Sumatera Barat. Sambal tersebut dimasak secara kompleks dalam arti mempergunakan bumbu-bumbu tertentu dan cara memasak yang tertentu pula.

Dari 28 jenis sambal atau lauk pauk ini 15 jenis di antaranya adalah berbentuk gulai yang mempunyai kuah termasuk satu jenis rendang dan satu jenis pangek. Rendang adalah gulai yang dikeringkan kuahnya sehingga lauk pauk tinggal bercampur dengan semacam serbuk yang terdiri dari campuran bumbu dengan saripati santan yang sudah mengkristal, sedangkan pangek adalah, lauk pauk yang dimasak dengan sedikit santan kelapa sampai kering tetapi bumbunya relatif banyak dari gulai biasa.

Di samping 15 jenis gulai tersebut terdapat 7 jenis lauk pauk atau sambal yang digoreng dengan minyak kelapa, dan 6 jenis lainnya yang terdiri dari sup, anyang, singgang dan lauk pauk yang dibakar/panggang. Perlu dimaklumi bahwa sambal yang digoreng tidak saja yang berasal dari daging dan ikan tetapi juga bahannya berasal dari sayur-sayuran atau buah-buahan.

Minuman yang tergolong hasil masakan cara kompleks sepanjang informasi yang diperoleh di lapangan berjumlah di sekitar 15 jenis. Minuman-minuman ini adakalanya merupakan minuman sehari-hari masyarakat seperti kopi susu, teh telor, teh susu, teh manis dan kopi telor, sedangkan sebagian lainnya merupakan minuman khusus pada waktu-waktu tertentu seperti konsumsi untuk berbuka puasa bagi umat Islam dan minuman-minuman selingan pada waktu atau peristiwa tertentu.

Jenis makanan kecil hasil masakan cara kompleks yang berhasil direkam dalam penelitian ini berjumlah 41 macam baik dalam bentuk kue-kue kecil ini berasal dari tumbuh-tumbuhan dan sangat sedikit yang berasal dari jenis hewan.

Nama dan jenis makanan pokok, minuman dan makanan kecil seperti diuraikan di atas dapat dilihat dalam Tabel 24 s/d Tabel 28 pada halaman yang berikut ini. Patut dimaklumi pada umumnya setiap jenis makanan dan minuman yang tercantum dalam daftar tersebut terdapat dan dikonsumsi oleh hampir seluruh masyarakat daerah Sumatera Barat walaupun dalam Tabel didasarkan atas daerah sumber informasi diperoleh dan bahan mentahnya relatif banyak terdapat di daerah yang bersangkutan.

Berkenaan dengan nama dan jenis makanan hasil masakan cara kompleks yang sering dikonsumsi atau dihidangkan dalam upacara keagamaan sedikitnya berjumlah 33 jenis sedangkan untuk upacara sosial lainnya berjumlah sebanyak 43 jenis. Nama dan jenis makanan tersebut dapat dilihat dalam Tabel 27 dan Tabel 28 pada halaman selanjutnya.

Perlu pula dijelaskan bahwa jenis-jenis makanan dalam kedua upacara ini jumlah dan jenisnya relatif lebih banyak dari makanan pokok masyarakat sehari-hari karena adanya adat kebiasaan perlunya jenis makanan tertentu dalam sesuatu upacara. Untuk jelasnya dapat dilihat dalam Tabel 24 s/d tabel 28 seperti disebutkan di atas.

Tabel 24

Rekapitulasi Nama/Jenis Makanan pokok dan lauk pauk dari hasil masakan cara kompleks menurut penyebarannya di daerah penelitian dalam Propinsi Sumatera Barat.

No.	Nama/Jenis Makanan	Daerah Penelitian					
		Salido Pss. Se-latan	Simabur Tanah Datar.	Mandia- ngin Bk. Tinggi	Kt. Nan IV Pa- yakum- buh	Paria- man Pd. Paria- man	Koto Baru Solok
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Ikan goreng	x	—	—	—	x	—
2.	Gulai padeh	x	—	—	—	x	—
3.	Anyang pepaya	x	x	x	x	x	x
4.	Sup ikan	x	—	—	—	x	—
5.	Gulai paku	x	x	x	x	x	x
6.	Apik lauak	x	—	—	—	x	—
7.	Gulai tongkol	x	—	—	—	x	—
8.	Ayam goreng	x	x	x	x	x	x
9.	Gulai masin ikan	x	—	—	—	x	—
10.	Dendeng balado	x	x	x	x	x	x
11.	Kalio daging	x	x	x	x	x	x
12.	Sambal goreng buncis	—	x	x	—	—	—
13.	Goreng belut	—	x	x	x	—	x
14.	Goreng ikan air tawar	x	x	x	x	x	x
15.	Gulai rabu/paru-paru	—	x	x	x	—	x
16.	Goreng petai bada	x	x	x	x	x	x
17.	Kalio jengkol	—	x	—	x	—	x
18.	Gulai tunjang	—	x	x	x	—	x
19.	Ayam panggang	—	x	x	x	—	—
20.	Gulai kincung	—	—	—	x	—	—
21.	Gulai ikas ketimun	—	—	x	x	—	—
22.	Ikan kalang panggang	—	—	—	x	—	—
23.	Singgang ikan air tawar	—	—	—	x	—	—
24.	Gulai kacang kuning dan ikan lauk	x	—	—	—	x	x
25.	Gulai daun singkong	x	x	x	x	x	x
26.	Gulai daun kaladi	—	—	—	—	—	—
27.	Rendang daging	x	x	x	x	x	x
28.	Pangek ikan	x	x	x	x	x	x

Tabel 25

Rakapitulasi Nama/Jenis Minuman dan hasil masakan cara kompleks menurut penyebarannya di daerah penelitian dalam Propinsi Sumatera Barat.

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Kopi susu	x	x	x	x	x	x
2.	Susu soda	x	x	x	x	x	x
3.	Air buah	x	x	x	x	x	x
4.	Teh telur	x	x	x	x	x	x
5.	Cendol beras	—	—	x	—	—	x
6.	Cendol angker	x	x	x	x	x	x
7.	Air tomat	x	x	x	x	x	x
8.	Air jeruk (sirup)	x	x	x	x	x	x
9.	Soda telur	x	—	—	—	—	—
10.	Teh susu	x	x	x	x	x	x
11.	Air pokat	x	x	x	x	x	x
12.	Cendol sagu	x	—	—	—	x	—
13.	Air daun pepaya muda	—	x	—	—	—	—
14.	Teh manis	x	x	x	x	x	x
15.	Kopi telur	x	x	x	x	x	x

Tabel 26

Rekapitulasi Nama/Jenis Makanan kecil dari hasil masakan cara kompleks menurut penyebarannya di daerah penelitian dalam Propinsi Sumatera Barat

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Agar-agar	x	x	x	x	x	x
2.	Kue nagosari	x	x	x	x	x	x
3.	Lapek manis	x	x	x	x	x	x
4.	Kue singgang	x	—	—	—	—	—
5.	Kue sangko	x	—	—	—	—	—
6.	Putu ketan	x	—	—	—	—	—
7.	Juadah bungkok	x	—	—	—	—	—
8.	Lemang golek	x	—	—	—	—	—
9.	Lapek jujuik/bugis	x	x	x	x	x	x
10.	Onde-onde	x	x	x	x	x	x
11.	L o p i	x	x	x	x	x	x
12.	P u t u	x	x	x	x	x	x
13.	Kue sapik	x	x	x	x	x	x
14.	Kue tunjuk	x	x	x	x	x	x
15.	Kambang Loyang	—	x	—	—	—	—
16.	Goreng pisang	x	x	x	x	x	x
17.	Rubik ubi	x	x	x	x	x	x
18.	Kacemus ubi	x	x	x	x	x	x
19.	Godok kurai	—	—	x	—	—	—
20.	I n t i	—	—	x	—	—	—
21.	Kipang emping/kacang	x	x	x	x	x	x
22.	Sanjai	—	—	x	—	—	—
23.	Sagun	—	—	—	x	—	—
24.	Batih	—	—	—	x	—	—
25.	Kue sangko	—	—	—	x	—	—
26.	Kolak labu	x	x	x	x	x	x
27.	Sala lauk hiduik	—	—	—	—	x	—
28.	Sala lauak busuak	—	—	—	—	x	—
29.	Lapek koci	—	—	—	—	x	—
30.	Sala udang	x	—	—	—	x	—
31.	Katupek gulai paku	—	—	—	—	x	—
32.	Katupek pulut dan tapai	—	—	—	—	x	—
33.	Katupek gulai paku, kue apam, kua mangkok	—	—	—	—	x	—
34.	Limping	x	x	x	x	x	x
35.	Bubur Condeh	—	—	—	—	—	x

1	2	3	4	5	6	7	8
36.	Lompong	X	X	X	X	X	X
37.	Sarikayo	X	X	X	X	X	X
38.	Lamang pisang	X	X	X	X	X	X
39.	Kue mangkok	X	X	X	X	X	X
40.	Bubur beras	X	X	X	X	X	X
41.	Emping dan galu-galu	X	X	X	X	X	X

Tabel 27

Rekapitulasi Nama/Jenis Makanan upacara keagamaan dari hasil masakan cara lengkap menurut penyebarannya di daerah penelitian dalam Propinsi Sumatra Barat.

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Rendang	x	x	x	x	x	x
2.	Pangek padeh	x	—	—	—	x	—
3.	Pergedel	x	x	x	x	x	x
4.	Sayur tauco	x	x	x	x	x	x
5.	Sumur ayam	x	x	—	—	—	—
6.	Pindang putih	x	—	—	—	x	—
7.	Pindang merah	x	—	—	—	x	—
8.	Nasi kunik	x	—	—	—	—	—
9.	Nasi tuai	x	—	—	—	—	—
10.	Kue sum-sum	x	—	—	—	—	—
11.	Goreng pisang	—	x	—	—	—	—
12.	Ayam singgang	—	x	x	x	—	x
13.	Kalio hati	—	x	—	—	—	—
14.	Agar-agar	x	x	x	x	x	x
15.	Buah kubang	—	x	—	—	—	—
16.	Kacang tujin	x	x	x	x	x	x
17.	Gulai anggung	—	—	x	—	—	—
18.	A l u o	—	—	—	x	—	—
19.	Kolak pisang	—	—	—	x	—	—
20.	W a j i k	—	—	—	x	—	—
21.	Samba kapareh	—	—	—	—	—	x
22.	Gondoh (pindik)	—	—	—	x	—	—
23.	Gelamai beras	—	—	—	—	—	x
24.	Kanji	x	x	x	x	x	x
25.	Dadar telur	x	x	x	x	x	x
26.	Rakik pisang	—	—	—	—	—	x
27.	Lamang	x	x	x	x	x	x
28.	Kue panggang beras	x	x	x	x	x	x
29.	Nasi kuning	x	x	x	x	x	x
30.	K u k u s	x	x	x	x	x	x
31.	Gulai kambing	x	x	x	x	x	x
32.	Paniaram	x	x	x	x	x	x
33.	Lemang singkong	—	—	—	—	—	—

Tabel 28

Rekapitulasi Nama/Jenis Makanan Upacara sosial dari hasil masakan cara kompleks menurut penyebarannya di daerah penelitian dalam Propinsi Sumatera Barat.

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Goreng telur balado	x	x	x	x	x	x
2.	Kalio daging	x	x	x	x	x	x
3.	Tumis kacang panjang	x	x	x	x	x	x
4.	Telur mata sapi	x	x	x	x	x	x
5.	Gulai korma	x	x	x	x	x	x
6.	Goreng sanjai	—	—	x	—	—	—
7.	Gulai paruik lauk (babeq)	x	x	x	x	x	x
8.	Paniaram	—	x	x	x	—	x
9.	Bolu (kue bolu)	x	x	x	x	x	x
10.	Onde-onde	x	x	x	x	x	x
11.	Gulai pisang	x	x	x	x	x	x
12.	Kolak labu	—	—	x	—	—	—
13.	Gulai kancan	—	—	x	x	—	—
14.	Kepala kambing	—	—	x	—	—	—
15.	Bareh sakarak	—	—	x	—	—	—
16.	Sarikayo	—	—	x	—	—	—
17.	Gelamai	—	—	—	x	—	—
18.	Gelamai bareh randang	—	—	—	x	—	—
19.	Keripik pisang	—	—	—	x	—	—
20.	Paniaram gadang	—	—	—	x	—	—
21.	Kue gadang	—	—	—	x	—	—
22.	Rendang	—	—	—	x	—	—
23.	Pangek ikan	—	—	—	x	—	—
24.	Goreng maco	x	x	x	x	x	x
25.	Kalio ayam	—	—	—	x	—	—
26.	Samba pisang	—	—	—	—	—	x
27.	Pangek pisang	—	—	—	—	—	x
28.	K o l a k	—	—	—	—	—	x
29.	Rendang daging	—	—	—	—	—	x
30.	Nasi lamak	—	—	—	—	—	x
31.	Tumis buncis	—	—	—	—	—	x
32.	Ketupat	—	—	—	—	—	x
33.	Pergedel	x	x	x	x	x	x
34.	Gulai kambing	x	x	x	x	x	x

1	2	3	4	5	6	7	8
35.	Nasi kunyit	x	x	x	x	x	x
36.	Lemang	x	x	x	x	x	x
37.	Wajik	x	x	x	x	x	x
38.	Dadiah	x	x	x	x	x	x
39.	Sagun	—	x	—	—	—	—
40.	Gulai cubadak	x	x	x	x	x	x
41.	Nasi padeh	—	x	—	—	—	—
42.	Dokak-dokak (dumayang)	—	x	—	—	—	—

Tempat tinggal :

Setelah memperhatikan jenis dan penyebaran makanan hasil masakan kompleks yang terdapat di daerah sample penelitian ini pada khususnya atau di propinsi Sumatera Barat bagian daratan pada umumnya maka dalam tabel 29 s/d tabel 33 pada halaman yang berikut dapat dilihat asal bahan mentah, cara pengolahan, bumbu dan alat yang dipergunakan, fungsi dan cara penyajian, kelakuan makan, lapisan sosial yang mengkonsumsi setiap jenis makanan dimaksud.

Selain dari pada itu perlu dimaklumi bahwa ciri-ciri yang khas dari sambal atau lauk pauk hasil masakan secara kompleks dari masyarakat di daerah ini adalah relatif banyak mempergunakan kelapa, baik dalam bentuk santan, maupun dalam bentuk minyak goreng yang berasal dari santan kelapa. Di samping itu masakan khas Minangkabau ini atau sering disebut "masakan Padang" banyak dicampur dengan bumbu-bumbu seperti cabe merah, bawang merah, kunyit, jahe, laos dan asam di samping garam.

Menurut responden dan informan kunci penelitian ini berjenis-jenis bumbu yang dipergunakan tersebut selain untuk aroma dan penyedap makanan fungsinya yang sangat penting adalah makanan tersebut dapat tahan lama sehingga mudah untuk disimpan sebagai persediaan dan dibawa dalam perjalanan jauh.

Tampaknya makanan atau "masakan Padang" ini disukai oleh suku bangsa lainnya di Indonesia, malah juga oleh bangsa asing, terbukti dengan cukup banyak warung-warung Padang tersebar di kota-kota besar dan kecil di Indonesia.

Di samping itu jika diteliti secara mendalam berdasarkan jenis makanan yang dikonsumsi sehari-hari di antara pelapisan sosial yang ada tidak terdapat perbedaan yang berarti antara lapisan-lapisan masyarakat karena makanan di daerah ini tidak diorientasikan kepada fungsi, dan kedudukan seseorang kecuali hanya ditentukan oleh selera masing-masing.

Ditinjau dari sudut perkembangannya masakan masyarakat Minangkabau ini terdapat perubahan dan penyesuaian dari tahun ke tahun karena pengaruh tata pergaulan dengan masyarakat lainnya baik yang diperoleh di daerah perantauan maupun dari pendatang-pendatang baru ke daerah ini. Perubahan dan perkembangan tersebut tidak saja dalam jenis dan bentuk makanan tetapi juga dalam bumbu yang digunakan.

TABEL 29
MATRIK NAMA/JENIS MAKANAN POKOK DAN LAUK PAUK, BAHAN MENTAH, CARA PENYAJIAN, KELAKUAN
MAKAN DAN DAERAH SERTA LAPISAN MASYARAKAT PENKONSUMSINYA DARI HASIL MAKANAN CARA
KOMLEK DI DAERAH PROPINSI SUMATERA BARAT.

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara peneo- lahan	Bumbu/ba- han alat	Funesi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Ikan Goreng	Ikan laut, minyak goreng.	Ikan dibersih- kan dan di- potong-po- tong, diberi garam dan jeruk nipis. Didiamkan sebentar. Di- goreng dengan mi- nyak panas, kalau sudah kuning diba- lik. Jika sudah matang diangkat. Kemudian cabe digoreng dalam mi- nyak panas, terus diaduk- kan, diberi	Cabe merah, jeruk nipis, garam, pisau, panci, wayan, sodet, giling- an cabe.	Sebagai la- uk pauk se- hari-hari dan pelengkap hi- dangan wak- tu makan nasi. Dihi- dangkan da- lam piring dilengkapi dengan sen- dok.	Dimakan ber- sama nasi dan diambil de- ngan sendok.	1. Salido 2. Pariaman.	Penduduk asli.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Gulai padeh	Ikan laut/ tenggiri, ikan kembung, kelapa.	jeruk nipis sebelum diangkut siramkan pada ikan. Ikan dibersihkan dipotong potong, semua bumbu digiling halus, santan bumbu dididihkan, kalau sudah mendidih betul masukkan ikan, aduk sekali lagi. Kalau sudah terbit minyak masukkan asam kandis, angkat, sesuaikan rasa dengan garam	Cabe merah, gawang merah, jahe, kunyit, asam kandis, serai dan daun kunyit, daun ruku-ruku/ pisau, panci, sendok, parutan kelapa, saringan santan, gilingan cabe.	Sebagia lauk pauk sehari-hari daun pelengkap susunan hidangan waktu makan nasi dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok.	Dimakan bersama nasi, di ambil dengan sendok. 1. Salido 2. Pariaman	Penduduk asli orang berada.	Penduduk asli orang berada.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.	Anyang pepaya.	Daun pepaya muda, kelapa, ikan tukai.	Daun pepaya, direbus sampai empuk, kelapa diparut, ikan tukai dibakar, kemudian digiling bersama cabe merah dan bawang merah, kelapa parut digiling sampai halus, diberi jeruk nipis, kemudian campurkan pada daun pepaya.	Cabe merah, bawang merah, jeruk nipis, garam pisau, panai, parutan kelapa, saringan santan, gilingan cabe.	Sebagai sayuran dan pelengkap susunan hidangan pada waktu makan nasi. Dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok.	Dimakan bersama nasi dan diambil dengan sendok dan tangan.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli, lapisan menengah dan bawah.	
4.	Sup Ikan	Ikan laut. minyak goreng.	Ikan dibersihkan dipotong potong, direbus, dimasukan bawang iris, Akan diangkat ma-	Bawang merah, seledri, bawang perei, garam.	Sebagai lauk pauk sehari-hari dan pelengkap susunan hidangan waktu makan	Dimakan bersama nasi di ambil dengan sendok.	1. Salido 2. Pariaman	Penduduk asli, lapisan bawah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Gulai Paku	Pakis, kelapa, ikan tukai.	sukkan bawang goreng dan sal dari yang sudah ditumis sesuaikan rasa dengan garam. Pakis dipotong-potong, dicuci bersih, ikan tukai dibakar, digiling bersama bumbu. Santan tambah bumbu dididihkan, kemudian masukkan pakis, aduk sampai pakis empuk, masukkan asam kandis, sesuaikan rasa dengan garam. Kuahnya agak kental.	Bawang merah, jahe, kunyit, laos, cabe merah, serai, daun kunyit, daun jeruk, asam kandis/pisau, panci, sendok sayur, parutan kelapa, saringan santan, gilingan cabe.	nasi. Dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok. Sebagai sayuran dan pelengkap hidangan di waktu makan. Dihidangkan dalam piring lengkapi dengan sendok.	Dimakan bersama nasi, diambil dengan sendok.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli, lapisan menengah dan bawah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Apik Lauk (Ikan)	Ikan laut, tengiri, kembung dan sebagainya, kelapa.	Ikan dibersihkan, biarkan sebentar dan ditusuk-tusuk tengah badannya. Bumbu digiling halus, lumuri pada ikan. Kelapa diambil santan kentalnya saja. Ikan dibakar di atas pembakaran kemudian disiram dengan santan kental. Masuk sampai santannya habis dan berwarna kekuningan.	Cabe merah, bawang merah jeruk nipis, garam, ajinomoto secukupnya. Pisau tekun, panci, perutan kelapa, saringan santan, gilingan cabe, apit ikan.	Sebagai lauk pauk sehari-hari dan pelengkap susunan hidangan pada waktu makan. Dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok.	Dimakan bersama nasi dan diambil dengan sendok.	1. Salido 2. Pariaman	Penduduk asli, semua lapisan.	
7.	Gulai tongkol	Pisang manis atau pisang rotan muda, ikan tongkol, kelapa.	Ikan dibersihkan dan dipotong-potong. Pisang dibuang kulit	Cabe merah, bawang merah, jahe, kunyit, asam kandis, daun	Sebagai lauk pauk dan pelengkap susunan hidangan waktu ma-	Dimakan bersama nasi diambil dengan sendok.	Salido dan Pariaman	Lapisan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Ayam goreng	ayam minyak	nya dipotong miring. Bumbu digiling halus Santan tambah bumbu dididihkan agak lama. Setelah itu masukkan pisang. Kalau pisang susukan ikan. Masak sampai kental, masukan asam kandis.	daun ruku-ruku/Pisau, tekuan, panci, parutan, saring santan, giling cabe.	kan, nasi dihidangkan dalam piring, dilengkapi dengan sendok.				
			Ayam dibersihkan dan dipotong-potong, bumbu digiling halus lumari pada ayam, setelah itu setelah itu digoreng dengan minyak	Bawang merah bawang putih, garam Panci, tekuan, wajan, sendok, gilingan cabe, sorek.	Sebagai lauk pauk dan pelengkap susunan hidangan pada waktu makan dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok	Dimakan bersama nasi/diambil dengan sendok atau tangan.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9.	Gulai Masin Ikan.	Ikan laut, kelapa.	<p>panas masak sampai kuning, kemudian diangkat.</p> <p>Ikan dibersihkan dan dipotong-potong dan diberi garam. Semua bumbu digiling halus, kecuali cabe raut dan daun-daun. Cabe merah dan bawang putih dan bawang putih iris. Santan tambah bumbu didihkan, kemudian masukkan ikan. Apinya dkecilkan masukkan</p>	<p>Jahe, kunyit, bawang merah cabe merah, cabe rawit, dan serai, ruku-ruku, asam kandis, garam/Pisau. Panci, tekuan, sendokan sayur, parutan, saringan santan, gilingan cabe.</p>	<p>Sebagai lauk pauk dan pelengkap susunan hidangan pada waktu makan.</p> <p>Dihidangkan dalam piring, dilengkapi dengan sendok.</p>	<p>Dimakan bersama nasi, di ambil dengan sendok atau tangan.</p>	<p>1. Salido 2. Pariaman</p>	Semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Dendeng Balado	Daging, minyak goreng.	kandis sesuai rasa dengan garam. Daging dipotong-potong direbus dengan sedikit air tambah garam, angkat, kemudian pukul di atas batu gilingan, goreng, kalau sudah kering dibalik. Masak sampai berwarna kuning. Cabe digiling kasar, bawang merah diiris, ditumis kalau sudah layuh masakkan cabe, aduk sampai ma-	Bawang merah, cabe merah, garam, jeruk nipis/pisau, tekunan, panci, wajan, sodet, gilingan cabe.	Sebagai lauk pauk dan pelengkap susunan hidangan pada waktu makan. Dihidangkan pada waktu makan. Dihidangkan dalam piring, dilengkapi dengan sendok.	Semua daerah penelitian.	Lapisan atas.		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11.	Kalio Daging	1. Daging 2. Santan kelapa.	sak, beri jeruk nipis, siramkan pada daging. Daging dibersihkan, dipotong kecil-kecil. Semua bumbu-bumbu digiling, kecuali daun-daun. Masukkan santan dengan bumbu, sampai mendidih. Kalau sudah mendidih masukkan daging, masak sampai terbit minyak sambil diaduk terus.	Bumbu : 1. Cabe giling, 2. Bw. merah, 3. Bw. putih 4. jahe 5. Laos 6. Daun kunyit. 7. Daun jeruk 8. Daun salam. Alat 1. Pisau 2. Wayan 3. piring 4. sendok	1. Untuk hidangan sehari-hari bagi keluarga. 2. Dihidangkan dengan piring/mangkok.	Dimakan bersama nasi dengan tangan duduk di atas tikar/meja.	Semua daerah penelitian.	Lapisan atas dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12.	Sambal Goreng buncis.	Buncis	Buncis dicuci, diiris-iris miring, bumbu digiling halus, diberi laos, salam, asam. Sebagian cabe diiris halus, bumbu-bumbu ditumis. Masukkan buncis. Kalau sudah layu masukkan santan. Kalau sudah masak masukkan santan kental, daun asam, masak sampai terbit minyak.	Bumbu : 1. Jahe 2. Laos 3. Bawang merah 4. bawang putih. Alat. 1. sajan 2. piring 3. sendok	Sebagai sayuran. Dihidangkan pada piring sayur.	Dimakan dengan sendok	1. Simabur 2. Mandi-angin	Semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Goreng belut	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belut 2. Bawang merah 3. Bawang putih 4. Ketumbar 5. Jahe 6. Asam. 	<p>Belut dibersihkan di beri bumbu-bumbu yang sudah digiling, diberi asam, biarkan sebentar lalu goreng sampai kuning. Goreng cabe, bawang merah dengan sedikit minyak. Kalau sudah masak masukkan belut yang sudah digoreng, aduk lalu angkat.</p>	<p>Bumbu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. garam 2. pisau 3. kualu. <p>Alat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wajon 2. piring 3. sendok. 	<p>Lauk pauk sehari-hari, diyidangkan di atas piring.</p>	<p>Dimakan dengan tangan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sinabur 2. Mandi- ngin 3. Kt. Man IV. 4. Koto Baru. 	<p>Semua lapisan.</p>	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14.	Goreng ikan Air Tawar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikan air tawar 2. Minyak goreng 3. Cabe. 	<p>Ikan diber-sihkan diberi ga-ram dan asam, lalu digoreng, cabe digiling ditambah tomat dan bawang lalu digoreng dengan se-dikit minyak. Kalau sudah masak ma-sukkan ikan, aduk sam-pai rata lalu angkat ke atas piring.</p>	<p>Bumbu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. garam 2. pisau 3. wajan 4. Sendok besi. <p>Alat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. panci 2. wajan 3. piring 4. sendok 	Lauk pauk sehari-hari. Dihi-dangkan di atas pi-ring.	Dimakan dengan ta-ngan dan duduk di atas tikar/meja .	Semua da-erah pene-litian .	Semua la-pisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15.	Gulai rabu/ paru-paru.	1. Rabu 2. Santan kelapa	Rabu diber- sihkan dan rebus. Santan dimasukkan dengan bum- bu-bumbu Kalau sudah mendidih masukkan rabu yang direbus, setelah dipotong kecil-kecil. Masukkan daun ta- pak leman yang su- dah diiris halus, masak sampai kuahnya agak kental.	1. Daun ta- pak le- man. 2. garam 3. daun kunik 4. daun sa- lam 5. daun sa- reh. 6. cabe/me- rica. 6. ketum- bar. muda.	Lauk pauk sehari-hari. Dihidang- kan di atas piring.	Dimakan dengan sen- dok atau tangan , di atas meja.	1. Sinabur 2. Mandia- ngin. 3. Koto Nan IV 4. Koto Baru.	Penduduk asli, la- pisan atas.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16.	Goreng Petai/Bada.	1. Petai 2. Bada (ikan kering).	Petai dipotong kecil-kecil dan digoreng, cabe digiling dengan sedikit minyak, masukkan petai yang sudah digoreng dan ikan kering yang sudah digoreng.	1. cabe 2. bawang merah. 3. pisau 4. wajan 5. piring.	Lauk pauk sehari-hari dihidangkan di atas piring.	Dimakan bersama nasi dan tangan.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan.	
17.	Kalio Jengkol.	1. jengkol 2. santan kelapa.	Santan dimasak dengan cabe + bumbu-bumbu. Kalau sudah mendidih masukkan jengkol yang sudah dipukul-pukul masak sampai terbit minyak.	1. cabe 2. bawang merah. 3. jahe 4. laos 5. ketumbar 6. daun salam 7. daun kunik. 8. kunik 9. serah.	Makanan/lauk-pauk harian dihidangkan di atas piring.	Makan dengan tangan di atas tikar/meja.	1. Simabur 2. Koto Nan IV 3. Koto Baru.	Semua Lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
18.	Gulai Tunjang.	1. Daging kaki kerbau/sapi.	Daging dipotong kecil-kecil, bumbu digiling dan ditumis, masukkan daging dan tambahkan daun-daun dan masukkan air dan masak sampai empuk.	1. cabe 2. jahe 3. daun sekeh. 4. daun kunik. 5. daun jeruk. 6. bawang merah. 7. bawang putih. 8. panci 9. wajan besar 10. daun takip leman	Lauk pauk sewaktu makan nasi.	Dimakan dengan tangan dan dimakan dengan nasi. bungkus.	1. Simabur 2. Mandiangin. 3. Koto Nan IV. 4. Koto Baru.		
19.	Ayam Panggang.	Ayam, kelapa, minyak goreng (margarine).	Ayam dipotong-potong, bumbu digiling halus, direbus sampai empuk dengan santan. Kemudian ayam	Bawang merah dan putih, ketumbar, jahe, garam, kuhik, aun jeruk, asam jeruk nipis/	Sebagai lauk pauk disajikan dengan mangkok atau piring salada.	Makan di meja makan dengan tangan	1. Simabur 2. Mandiangin 3. Koto Nan IV		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20	Gulai Kincung.	Kincung, terubuk, kelapa.	Bumbu digiling, kecuali daunan, kincung dipotong-potong, bumbu dan santan dimasak sampai mendidih lalu masukkan kincung, tambah terubuk yang dipanggang terlebih dahulu.	wajan, panci, waskom, pisau jepitan. Bawang merah, cabe, daun kunyik garam/panci, waskom, pisau, piring mangkok.	Sebagai sayuran yang bisa merangsang nafsu makan karena rasa asam. Disajikan dengan mangkok.	Duduk di lantai dan dengan tangan atau memakai sendok.	Koto Nan IV.	Lapisan menengah dan bawah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
23.	Singgang Ikan Air Tawar.	Ikan air tawar yang kecil, santan kental.	Ikan dibersihkan dicampur dengan bumbu, ikan diletakkan di atas ujung daun ditambah tomat dan ruku-ruku, santan kental, dibungkus dengan daun tadi dimasak di atas api yang sedang sampai masak.	Bawang merah dan putih, tomat, cabe, daun ruku-ruku dan garam.	Sebagai lauk pauk, dihidangkan di atas piring.	Duduk di meja/lantai dan makan dengan tangan.	Koto Nan IV.	Semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
25.	Gulai Daun Singkong.	Daun singkong muda, kelapa, cabe merah ikan tukai, kunyit, daun jeruk garam.	Daun singkong direbus, disaring airnya. Bumbu digiling halus, ikan tukai dibakar, digiling bersama bumbu lainnya. Masak santan dengan bumbu sampai mendidih, masukkan daun singkong ditambah dengan jengkol yang sudah direbus. Masak sampai kuahnya terbit minyak.	Pisau, parutan, panci, saringan santan, sendok.	Sebagai sayuran sehari, dihidangkan dengan piring pakai sendok.	Dimakan dengan nasi, diambil dengan sendok makan di atas meja/tikar.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli, lapisan menengah dan bawah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26.	Gulai Daun Keladi.	Daun keladi air daun kucai.	Santan diperas, bumbu digiling halus. Santan dididihkan bersama bumbu, kemudian masukkan daun keladi dan daun kucai, sekali-sekali diaduk sampai empuk.	Kelapa kunyik, jahe, laos, bawang merah, bawang putih, cabe, daun kunyit, dan serai/Panci, sendok, saringan santan, gilingan cabe.	Pelengkap makan nasi.	Dimakan dengan nasi, diambil dengan sendok makan di atas meja/tikar.	Koto Baru.	Penduduk asli, lapisan menengah dan bawah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27.	Rendang Daging	1 kg daging, 3 buah kelapa, cabe merah.	Santan kelapa diperas, bumbu digiling halus. santan bersama bumbu dimasak di atas wajan sampai mendidih, kemudian dimasukkan daging yang sudah dipotong-potong. Dimasak terus sampai berminyak dan dianggap matang.	Cabe, merica, pala, cengkeh, ketumbar, bawang merah/putih, jahe, laos, kunyit dan serai/ Panci, pisau, saringan santan, wajan, sodet, gilingan cabe, kukusan kelapa.	Sebagai lauk pauk makan nasi, dihidangkan dalam piring.	Untuk lauk pauk makan nasi di atas meja dengan sendok.	Semua daerah peneliti-an.	Lapisan atas dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
28.	Pangek Ikan	Ikan air tawar, kelapa, cabe, bawang merah dan putih, laos jathe, kunyit, serai, daun ruku-ruku, asam kandis dan garam.	Ikan dibersihkan dengan membuang sisiknya dan digosok dengan daun jambu. untuk menghilangkan bau amisnya, diberi garam dan air jeruk nipis. Bumbu digiling halus dimasak dengan santan sampai terbit minyak, kemudian dimasukkan ikan diaduk sampai empuk.	Panci, pisau, parutan kelapa, saringan santan, gilingan cabe, sendok dan piring.	Sebagai lauk pauk sehari-hari, dihidangkan dalam piring.	Dimakan bersama nasi, pakai sendok.	Semua daerah penelitian	Penduduk asli dan keluarga sedang	

TABEL 30
MATRIK NAMA/JENIS MINUMAN, BAHAN MENTAH, CARA PENGOLAHAN BUMBU DAN BAHAN, FUNGSI/CARA PENYAJIAN, KELAKUAN MAKAN, DAERAH SERTA LAPISAN MASYARAKAT PENGONSUMSINYA DARI HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS DI DAERAH PROPINSI SUMATERA BARAT.

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara pengolahan	Bumbu/bahan alat	Fungsi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Kopi Susu	Kopi bubuk, susu kental, gula pasir, air mendidih	Gula, susu, kopi dimasukan ke dalam gelas, dialas dengan tanah (piring ceper) kemudian di seduh dengan air panas sambil diaduk dengan sendok sampai rata	Alat : 1. Gelas 2. piring ceper 3. sendok	Selingan minuman sehari dihidangkan dalam gelas, pakai tadah dan sendok.	Diaduk dengan sendok dan diminum dengan gelas	Semua daerah penelitian	Penduduk asli semua lapisan.	
2.	Susu Soda	Air soda, susu kental, air yang sudah dimasak	Diaduk sedikit dengan air soda dahulu dan ditambah air sehingga diaduk sampai rata	Sda	Pelepas dahaga dan penambah tenaga, Dihidangkan dalam gelas pakai sendok dan tadah	Dikocok dengan sendok dalam gelas dan diminum	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.	Air Buah	Pepaya masak bengkuang, nenas masak gula dan eserse	Semua bahan dipotong-potong bentuk dasar atau bulat-bulat kemudian di-rendam dalam air kapur sirih + 1 malam Gula dan air dimasak sampai mendidih. Kalau sudah dingin ditambahkan esense kemudian dimasukkan buah-buahan dalam panci	Alat : Pisau, panci, panci perebus	Sebagai minuman pada waktu istirahat disajikan untuk tamu. Dihidangkan dalam gelas pakai sendok.	Diaduk dengan sendok dan diminum dengan gelas	sda	sda	
4.	Tek telur	Telur ayam air teh, gula pasir, dan air panas (mendidih)	Teh disedu dengan air panas. Kuning telur dan gula dikocok sampai kembang kemudian di	Sendok, gelas pengocok telur, saringan teh	Minuman sehari-hari dan penambah tenaga. Dihidangkan dalam gelas pakai sendok	Diaduk dalam gelas dan diminum	Semua daerah penelitian	Penduduk asli Lapisan atas dan menengah	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Cendok beras	Tepung beras air pandan, kapur sirih, garam, gula dan kelapa.	masukkan air teh panas sambil diaduk Air pandan dan tepung beras diaduk dan dimasak, kemudian dimasukkan ke dalam cetakan cendol ditampung dengan panci berisi air dingin. Gula dibuat manis dengan air panas, masukkan cendol ke dalam panci diberi santan	Alat : Panci, panci perebus, blender, saringan santan, kulusan kelapa, cetakan cendol, sendok, batok, gelas, dan sendok	Minuman pelepas dahaga, disajikan dalam panci pakai sendok	Diaduk dalam gelas/ piring dan diminum dengan sendok	1. Mandi angin 2. Koto Baru	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Cendok Angker	Tepung Hankwe, kelapa, gula pasir, garam, vanili pandan.	Tepung dimasak. Adonan dibagi tiga dan diberi warna merah, kuning dan hijau kemudian disaring dengan cetakan cendol dan cendol ditampung dengan panci berisi air dingin. Gula di buat manisan dengan air panas, masukkan cendol ke dalam panci diberi santan.	sda	sda	sda	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7.	Air tomat	Tomat yang merah, gula pasir dan vanile secukupnya	Tomat dipotong-potong dan diaduk. Kulitnya dibuang tipis tambahkan gula, kemudian sampai gula halus masukkan dalam gelas.	Pisau, panci, gelas sendok atau Blender	Sebagai minuman dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Dihidangkan dalam gelas dan dilengkapi dengan sendok.	Dikocok dalam gelas dan diminum dengan sendok.	sda	sda	
8.	Air jeruk (sirup)	Sirup, gula pasir, jeruk nipis dan air yang dimasak	Sirup dituangkan dalam gelas, jeruk diambil airnya tambahkan gula + air panas atau dingin (yang sudah dipanaskan)	Gelas, sendok pisau petasan jeruk, saringan teh	sebagai pelepas dahaga, dihidangkan dengan gelas	Diaduk dalam gelas ke mudian baru diminum	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12.	Cendol sagu	Sagu, kelapa, gula oren	Kadang-kadang ditambah dengan susu atau susu coklat dan es Sagu + air + gambir diaduk dimasak sampai mangkilat masukkan ke dalam cetakan kemudian ditampung dengan air dingin dan dicetak. Sementara itu gula oren, ditambah pandan direbus sampai gula oren larut dan kental. Kelapa diperas dengan air mendidih + garam masuk-	garam, gambir, panci perebus, sendok pengaduk, cetakan, gelas, sendok parutan kelapa, saringan santan	Sebagai minuman siang atau sore, dihidangkan dalam gelas dilengkapi dengan sendok	Diaduk dengan sendok dalam gelas dan diminum	1. Salido 2. Pariaman	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Air daun Pepaya Muda	1. Daun pepaya muda yang masih segar 2. garam 3. Asan sam-di	kan dalam gelas; mula-mula gula, cendol, santan Daun pepaya ditumbuk diperas, disaring dengan tapisan teh + air + asam + garam lalu diaduk	1. Garam 2. Baru digiling 3. Sendok 4. gelas 5. waskom sedang 6. saringan teh	Untuk obat/penyegar badan	Diminum dengan cangkir	Simabur	Penduduk asli semua lapisan	
14.	Teh manis	1. Daun teh kering 2. gula pasir 3. air panas	Teh diseduh dengan air panas kalau sudah merah disaring, masukkan gula pasir asuk	1. panci perabus 2. gelas 3. sendok	Minuman pagi dari sore hari	Diminum dengan gelas	Semua daerah penelitian	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15.	Kopi telur	1. Kopi 2. Telor 3. Gula pasir 4. Air panas	Kopi + telur + gula pasir dikocok sam pai kembang diseduh de- ngan air pa- nas/mendidih lalu aduk per- lahan dengan sendok teh	Alat : 1. Panci pe- rebus 2. gelas 3. sendok	Menambah tenaga dan minuman pagi dan sore hari	diminum de- ngan gelas di kocok de- ngan sendok	Semua dae- rah peneliti- an.	semua lapis- an	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Kue Nagasari	tepung beras, kelapa, gula pasir, pisang batu, daun pisang	<p>mudian masukkan agar, kalau sudah larut dimasukkan santan sampai mendidih. Kemudian masukkan ke dalam cetakan.</p> <p>pisang direbus, dipotong memanjang. Tepung beras + santan + vanile + garam diaduk sampai masak dan mengkilat. Kemudian dibungkus dengan daun. Ditengahnya diisi dengan sepotong pisang. Panjang bungkus 9 x 4 cm ujung</p>	Vanille, garam Panci, panci perebus, parutan, saringan santan, pisau.	Sebagai kue sehari-hari dan upacara. Dipotong 2 dan dihidangkan dalam piring.	Bungkus dibuka, dipegang dengan tangan terus dimakan	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.	Lapek Manisan	1 liter tepung beras, 1 buah kelapa, 3/4 kg gula merah, daun pisang	pangkalnya disemat dengan biting/lidi Tepung digosong, gula merah dibuat manisan. Tepung beras + kelapa dicampur, masukkan manisan yang masih panas atau ngilu-ngilu kuku, aduk sampai rata, bungkus dengan daun, kemudian dikukus	Garam, pisau, panci, parutan kelapa, panci perebus + sendok + kukusan.	s d a	s d a	s d a	s d a	-
4.	Kue Singgang	2 liter tepung beras, 2 buah kelapa, ½ kg gula pasir	Tepung + air kelapa + garam + gula dicampur sampai rata, masukkan kelapa parut,	garam/panci, sendok parutan, cetakan pisau, sodet.	s d a	Daun/alasnya dibuka, dimasukkan dengan tangan	Salido	Penduduk asli lapisan atas.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Kue Sangko	beras ketan, gula pasir, kelapa	diamkan beberapa jam kemudian dibakar dalam cetakan di atas dengan daun baru. beras ketan digongseng, ditumbuk, kelapa diparut. Beras ketan tumbuk + kelapa + gula pasir diaduk sampai rata. Dicetak dengan cetakan dan ditekan sampai padat	Vanille, garam, panci, wajan, sodet, parutan, langsung cetakan.	Sebagai kue sehari-hari dan upacara dipotong-potong dan dihidangkan dalam piring.	Diambil dan dipegang dengan tangan dimakan.	Salido	Penduduk asli lapisan atas	—
6.	Putu Ketan	Tepung ketan kelapa gula pasir/aren daun pisang.	Gula dilarutkan dengan sedikit air + garam masukkan kelapa, aduk sampai kering.	garam, panci wajan, sodet, parutan kelapa, kukusan, pisau	Sebagai kue sehari-hari dan untuk acara-acara	s d a	s d a	s d a	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7.	Juadah bungkok	tepung ketan, gula pasir, minyak goreng.	<p>Tepung ketan + kelapa + garam diaduk ditengahnya diisi dengan kelapa, dibungkus runcing seperti piramid, dikukus.</p> <p>gula dilarutkan dengan air, masukkan kelapa + garam, dimasak sampai kering diaduk</p> <p>Tepung ketan + garam + air diaduk. Diti-piskan dan dicetak bulat, dilipat dua dan ditengahnya diisi kela-pa kemudian digoreng.</p>	s d a	s d a	s d a	s d a	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Lamang Golek	beras ketan, kelapa, gula aren, daun pisang, biting/lidi.	beras dibersihkan, dikukus, gula + pandan + garam dilarutkan. Masukkan kelapa, aduk sampai kering. Kalau ketan sudah masak diisi dengan kelapa, dibulatkan seperti selinder panjang 6 cm, garis tengah 2,5 cm. Bungkus dengan daun, senat dengan lidi.	garam, pandan panci kukusan, parutan, wajan, sodet, pisau	sebagai kue sehari-hari dan untuk acara-acara.	bungkus dibuka dipegang dengan tangan, dimakan.	Salido	Penduduk asli semua lapisan.	-
9.	Lapek Jujuik /bugis	tepung ketan, kelapa gula aren/pasir dan pisang muda.	gula + garam + air dilarutkan, masukkan kelapa, aduk sampai kering. Tepung ketan	Vanille, pandan, garam, panci, kukusan, parutan wajan, sodet, pisau.	s d a	bungkus dibuka dipegang dengan tangan dimakan + dengan kobokan dan ser-	Semua daerah penelitian	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Onde-onde	tepung ketan, gula aren, kelapa, kapur sirih	dijadikan adonan yang dapat dibentuk bulat seperti bola pingpong. Ditengahnya diisi dengan kelapa, dibungkus dengan daun. Sebelumnya dialas dengan santan kental Kukus atau rebus dengan santan setengah encer. Pandan ditumbuk, diperas. Kelapa diparut, dibuang kulitnya yang hitam. Gula aren dipotong-potong tepung ketan + air pandan	Pandan, garam, panci, parutan, pisau, lesung, panci perubus, serok pisau.	Sebagai kue kecil sehari-hari dan acara-acara. Dihadangkan dalam piring.	bet. Dipegang dengan tangan dan dimakan. Dilengkapi dengan kobokan dan serbet.	Semua daerah penelitian	Penduduk asli semua lapisan.	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	Lopi	1. Beras ketan merah. 2. Kelapa.	+ kapur sirih + garam diaduk sehingga terdapat adonan yang dapat dibentuk. Ditengahnya diisi dengan gula aren yang sudah dipotong-potong. Panaskan air sampai mendidih, masukkan adonan tadi. Kalau sudah terampung diangkat gulingkan diatas kelapa yang sudah diberi garam.	1. Garam 2. Daun pisang 3. Pariuk 4. Sendok	Sebagai teman minum kopi, makanan anak-anak.	Dimakan dengan piring dengan sendok/tangan	s d a	s d a	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
12.	P u t u	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras ketan/tepung 2. Garam 3. Kelapa parut 4. Gula aren 	<p>lalu direbus. Kalau sudah masak didinginkan dan waktu makan diatasnya ditaburi dengan kelapa parut dituangkan dengan manisaren.</p> <p>Tepung diaduk dengan kelapa parut dan tambah garam, dimasukkan ke dalam cetakan. Diatasnya diberi gula aren lalu kukus sampai masak. Kalau sudah masak keluarkan dari cetakan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garam 2. Daun pandan 3. Parutan kelapa 4. Cetakan 	<p>Untuk Kue yang dibawa dengan dulang diletakkan di dalam piring-piring kecil dan disusun pada dulang bersama kue-kue yang lain</p>	<p>Dimakan dengan tangan dan duduk di atas tikar/meja.</p>	<p>Semua daerah penelitian</p>	<p>Semua lapisan</p>	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Kue Sapik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras 2. Gula pasir 3. Telur ayam 4. Kelapa parut 5. Tepung terigu 6. Air 	<p>Tepung diaduk dengan gula pasir masukkan telur yang dikocok ½ kembang lalu diaduk. Dituang dengan santan sedikit demi sedikit.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adas manis 2. Panci 3. Sendok kayu 4. Cetakan kue sapit. 	<p>Makanan selingan atau lebaran dalam stoples atau botol</p>	<p>ambil satu persatu dengan tangan lalu dimakan.</p>	s d a	s d a	—
14.	Kue Tunjuk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung kanji 2. Gula 3. Air 4. Tepung terigu 	<p>Bumbu-bumbu + air dimasak sampai mendidih. Terigu kanji diaduk lalu dituang dengan air. Bumbu-bumbu selagi panas lalu diaduk rata dengan uli sebentar pada papan adukan bentuk bulat-bulat sebesar yang</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vanille 2. Bumbu spekuk 4. Warna merah 4. Waskom/ wajan 5. Sendok 6. Papan adonan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk minum teh - makanan anak-anak - dihidangkan dalam stoples. 	<p>Ambil satu per satu dengan tangan lalu dimakan</p>	s d a	s d a	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
15.	Kambang loyang	Tepung beras santan, telur gula, minyak goreng	dikehendaki lalu potong dengan pisau. Telur dikocok ½ kembang, tepung + santan diaduk terus, kalau sudah rata digoreng dengan cetakan	1. adas manis /bumbu spakuk 2. sendok kayu 3. Wajan 4. Cetakan	Kue lebaran dimasukkan ke dalam stoples	Dengan tangan	Simabur	Semua lapisan	—
16.	Goreng pisang	pisang batu yang sudah masak, tepung beras	pisang dikupas celupkan ke dalam adonan beras tepung yang diberi garam dan kapur sirih lalu digoreng sampai kuning kecoklatan.	garam vanille, waskom, wajan	Peminum kopi waktu acara hari nikah	dihidangkan dengan piring ceper diambil dengan tangan satu per satu	Semua daerah penelitian	penduduk asli semua lapisan	—
17.	Rubik Ubi	ubi rambut, gula tebu (saka)	ubi dibersihkan dan diiris tipis lalu digoreng kalau sudah hampir	daun pandan kulit manis, pengiris (pisau) wajan, kayu penga-	kue kecil waktu pesta adat bakal bawaan/ waktu min-	dengan tangan diambil satu per satu	s d a	s d a	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
18.	Kacamus Ubi	singkong; kelapa, pulut	masak dimasukkan gula tebu yang sudah dicairkan lalu diaduk terus sampai gula melekat pada goreng tadi. Singkong dibersihkan lalu parut kecil kemudian dibentuk bulat lalu direbuskan dengan dandang, kalau sudah empuk diangkat.	duk garam, kelapa perut gula pasir warna merah	ta izin mau pesta kepada ninik mamak. makanan selingan disusun pada piring ceper diberi kelapa perut dan gula pasir	s d a	s d a	s d a	-
19.	Godok Korai	singkong, gula tebu (saka)	singkong di parut digaram lalu bulat-bulatkan dan disirami gula tebu yang dicairkan dengan	daun pandan, santan yang halus wajan	makanan selingan pada hari-hari biasa	diambil satu per satu dengan tangan	mandiangin	penduduk asli semua lapisan	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20.	I n t i	tepung beras pulut, gula pasir, kelapa perut	air, lalu dimasak sampai matang. tepung dibuat adonan yang dapat dibentuk bulat-bulat di dalamnya masukkan gula yang dicampur dengan kelapa, dan dimasak sampai matang.		Peminum kopi waktu pesta-pesta adat	dimakan satu per satu dengan tangan	s d a	s d a	=
21.	Kipang emping/ Kacang	emping, gula tebu (saka)	emping digoreng, gula tebu dicairkan dengan air sampai cair kalau sudah cair masukkan emping yang sudah digoreng aduk rata-rata, ka-	pandan, wajan sendok kayu	Peminun kopi waktu acara pernikahan. Bawakan kerumah mamak-mamak.	diambil dengan tangan dipotong sepotong.	semua daerah penelitian.	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22.	S a n j a i	singkong	lau sudah rata angkat lalu diletakkan diatas papan kalau sudah rata baru dipotong 4 segi. singkong dikupas dicuci lalu dipotong kecil digoreng dengan minyak panas	minyak goreng wajan besar, waskom, pisau tajam	termasuk hidangan dalam pesta adat untuk dimakan	dihidangkan dengan piring cipir diambil satu per satu	mandiangin	s d a	—
23.	S a g u n	Kelapa, gula	Kelapa diparut, digoseng. Gula dicairkan ditambahkan dengan Vanille dan garam. Kemudian kelapa dicampur dengan manisan yang diproses dan diaduk rata.	Garam Vanille, wajan panci, waskom, sodet, sendok.	Makanan kecil disajikan dengan piring cipir	Dimakan dengan tangan	Koto Nan IV	Penduduk asli semua lapisan	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
24.	B a t i h	Beras, gula, minyak	Setelah itu diratakan di piring atau cambung. Nasi dilarut diberi bumbu kemudian dicetak dan di jemur digoreng sampai kuning.	Garam/wajan waskom, sodet, sendok.	Pesta perkawinan dihidangkan dengan piring ceper	s d a	s d a	s d a	—
25.	Kue Sangko	Tepung beras gula aren	Ketan digoreng dan ditumbuk gula diiris halus. Tepung tambah gula diaduk rata, dikukus dengan dandang dan tepung diratakan setelah 2 atau 3 cm Dimasak + 15 menit setelah masak dipotong-potong.	Garam dandang, waskom sendok kayu	disajikan dengan piring ceper	Dengan tangan dan dipotong-potong.	s d a	s d a	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26.	Kolak Labu	Labu kuning gula, kelapa	Labu dikupas dipotong segi empat direbus dengan air sampai terendam labunya. Setelah labu empuk masukkan gula dan santan tambah garam.	Garam, daun pandan, daun pandan, panci, waskom, pisau.	Sebagai makanan kecil disajikan dengan mangkok/piring.	Dengan sendok dan piring.	Semua daerah penelitian	s d a	—
27.	Sala lauk hiduik	Tepung beras ikan basah, kunyit, bawang putih, bawang merah, jahe garam, minyak goreng.	Ikan yang besar dipotong dan yang kecil disusun, bumbu digiling halus, lalu diaduk dengan tepung beras. Ikan direndamkan ke dalam adonan lalu digoreng.	Bumbu kunyit jahe, garam bawang putih bawang merah. Bahan tepung beras, ikan basah minyak goreng alat lesung batu kuali.	Makanan dagangan	Boleh menu-rut kemauan sendiri	Pariaman sekitarnya	Penduduk asli semua lapisan	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
28.	Sala lauk busuak.	Tepung beras lauk, atau ikan kering tanpa digoreng, cabe merah, kunyit, bawang putih dan merah, jahe, minyak jahe, minyak makan.	Tepung di- rendang, daun kunyit diiris halus, cabe merah, bawang semua bumbu digiling halus dan diaduk rata dengan air panas. Adonan di bulatkan sebentar telur ayam dida- lamnya diisi dengan lauk sebesar biji jagung dan digoreng.	Bawang me- rah dan putih kunyit, sepa- deh, garam, tepung beras lauk rantau minyak go- reng, lesung serta alu, kuali dan batu lado.	Makanan bia- sa dan ada juga untuk sambal/kalau dijual diatas royak, kalau dirumah di kaleng atau piring.	Bebas menu- rut kemauan masing-ma- sing.	s d a	s d a	-
29.	Lapek Koci	Pulut putih, kacang hijau santan, bula merah.	Pulut diren- dam satu ma- lam diberi garam ditum- buk jadi te- pung, kacang hijau ditum- buk jadi te- pung, gula	Garam, pulut putih, kacang hijau, santan dan gula me- rah. Lesung serta alu dan ransang.	Makanan hari- baik bulan baik diantar kerumah ipar bisan dan juga termas- uk makanan upacara sosial	Duduk ber- sila, kalau di- gedung di- kursi, jika di- antar ke ru- mah ipar be- san duduk biasa.	s d a	s d a	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
30,	Sala Udang	Tepung beras udang, cabe merah, kunyit bawang merah dan putih, jahe, garam, minyak goreng.	Kunyit, bawang putih dan merah, lada, jahe, garam digiling halus, diaduk dengan tepung beras sehingga menjadi setengah kental. Udang disusun empat/	Kunyit, bawang putih dan merah, cabe merah jahe, garam Tepung beras udang, minyak goreng. Lesung serta alu, batu lada kualii.	Makanan untuk da- gangan/jualan.	Menurut ke- mauan ma- sing-masing.	Salido Paria- man dan se- kitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
31.	Katupek Gulai Paku.	Ketupat be- ras, daun ke- lapa, gulai paku, kunyit, bawang pu- tih dan me- rah cabe me- rah, pakis.	lima ekor di silamkan ke- dalam adonan dan digoreng. Ketupat yang terdiri dari daun kelapa diisi 1/3 de- ngan beras yang dicuci dan terus di- masak sampai penuh isinya. Gulai paku, pakis dipo- tong-potong + 2 cm dicuci terus dimasak sampai layur.	Kunyit, ba- wang putih, dan merah cabe merah cabe rawit laos, jahe; di- giling halus, diaduk de- ngan santan diberi asam kandis/buah pala seperlu- nya.	Makanan kecil sebagai penganan di- sajikan di atas piring pakai sendok	Bebas menu- rut kemauan masing-ma- sing.	Pariaman	s d a	
32.	Ketupat Pulut dan tapai ketan hitam.	Pulut hitam dan putih, kelapa.	Pulut putih dibersihkan dimasukkan kedalam se- rang ketupat dan dimasak dengan san- tan yang te- lah diberi ga- ram. Ketan	Ragi dan ga- ram, daun kelapa muda, waskom, dan pisang	Hidangan di hari Raya/ dihidangkan dimeja tikar.	Makan ber- sama-sama	s d a	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8		10
33	Ketupat gulai paku, kue apam, kue mangkok	Beras, gula aren, kelapa, pakis, tapai singkong.	hitam dimasak, didinginkan, taburi ragi dan dibungkus dengan daun. Bikin ketupat nasi, pakis digulai dengan santan. Kue apam, tepung, gula, ragi dicampurkan diberi air kelapa. Kue mangkok, tepung, ragi, gula dicampur.	Cabe, minyak goreng, bawang merah bawang putih jahe, kunyit, garam, wajan, sedot, kukusan.	Makanan ringan dihidangkan di meja tamu.	Dihidangkan dimeja tamu.	Pariaman sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	
34	Limping	Pisang batu masak, tepung beras, kelapa gula pasir.	Pisang dikupas, kelapa diparut, semua bahan diaduk sampai hancur kemudian dibungkus dan dikukus sampai masak	Parutan kelapa, panci, sendok, saringan santan dan daun pisang.	s d a	Bungkus dibuka dan dipegang dengan tangan lalu dimakan.	Semua daerah penelitian.	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
35.	Bubur Cande	Tepung ketan gula aren, kelapa, garam, kapur sirih, pandan.	Semua bahan diaduk menjadi adonan yang dapat dibentuk bulat-bulat sebesar kelepeng. Kemudian dimasukkan adonan sedikit-sedikit sampai empuk ditambah dengan santan	Parutan kelapa, panci, sendok, saringan santan	Makanan selingan sehari-hari atau bulanan puasa, dihidangkan dalam piring	Dimakan dengan memakai sendok	Koto baru.	s d a	
36.	Lompong	Tepung sagu (enau/rumbia) pisang, kelapa gula, garam, daun pisang.	Semua bahan diaduk sehingga pisangnya hancur kemudian dibungkus setebal 1 cm. Dibakar di atas Wayan tebal dan bungkusnya harus tebal supaya samarata masakannya sampai kedalam	Panci, sendok wayan.	s d a	Bungkus dibuka, dipegang dengan tangan.	Semua daerah penelitian	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
37.	Sari Kayo	Telur, gula aren, kelapa, adas manis, pandan, garam	Pati santan diberi gula, adas manis, pandan. Telur dikocok lepas jaringannya. Semua diaduk dan dimasukkan ke dalam cetakan dan dikukus sampai masak	Cetakan, panci, sendok wayan.	Pelengkap nasi lamak dihidangkan dalam piring pakai sendok	Dimakan dengan nasi lamak pakai sendok	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	
38.	Lamang Pisang	Beras ketan, pisang raja batu, kelapa, garam.	Beras dicuci dan dikeringkan. Pisang dipotong kecil. Kelapa dibuat santan kental ditambah garam. Pisang dan beras ketan dicampur, dimasukkan ke dalam buluh dilapisi dengan daun.	Parutan kelapa, saringan santan, pisau, panci sendok, botol, daun pisang, buluh	Makanan selingan, dipotong dan disajikan dalam piring	Diambil dengan tangan lalu dimakan	s d a	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
39.	Kue Mangkok	1 liter beras dijadikan tepung $\frac{1}{2}$ kg gula aren 1 buah gula tebu 2 sendok makan 3 gelas air 1 sendok teh vanile $\frac{1}{2}$ gelas S. 8 air pandan 3 helai	Dibakar sambil dibalek-balekan sampai rata. Air soda, kis tepung beras diaduk-aduk sampai 1 malam gula aren + gula tebu direbus sehingga terdapat adonan yang kental masukkan air $\frac{1}{2}$ gelas, paginya masukkan $\frac{3}{4}$ bagian dalam cetakan kemudian di kukus.	Panci, ayakkan tepung gelas, cetakan kukusan, sendok parutan kelapa	Sebagai makanan kecil untuk selingan pagi, siang, sore dihidangkan dan garam ring di atasnya diberi kelapa parut yang diberi garam.	s d a	s d a	s d a	
40.	Bubur Beras	Beras 1 liter, kelapa 1 buah, gula tebu 1 buah, pandan, garam	Beras diperlihatkan di-rendam $\frac{1}{2}$ jam kemudian ditumbuk halus sehingga menjadi	Panci, saringan sangan, sendok, panci untuk perebus.	Sebagai makanan selingan sehari-hari.	Bubur dimasukkan dalam piring dan diberi manisan gula tebu, makan dengan sendok,	Semua daerah penelitian	Penduduk asli semua lapisan.	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			tepung. Tepung beras diaduk dengan air secukupnya. Diberi pandan dan garam secukupnya lalu dimasak sampai matang. Gula tebu direbus ditambah dengan santan kelapa, dimasak dan disaring			duduk diatas tikar/meja			
41.	Emping dan Gula-gula	Pandi hitam yang muda, padi beras	Kedua bahan diatas direndang. Emping ditumbuk sedikit, dan dibalik-balik kalau kulit sudah lepas di tempi, lalu ditumbuk dalam lesung sampai selesai	Wajan, sodet, panci, niru, lesung dan alu.	Sebagai makanan selingan untuk emping ditumbukkan, kelapa gula dan garam, kemudian diaduk dan dihidangkan dalam piring. Gula-gula ditumbuk agar hancur + kelapa parut dan gula aren	Dimakan dengan sendok	s d a	s d a	-

TABEL 32
MATRIK MAKANAN UPACARA KEAGAMAAN BAHAN MENTAH, CARA PENGOLAHAN, BUMBU BAHAN ALAT,
FUNGSI CARA PENYAJIAN, KELAKUAN MAKAN DAERAH SERTA LAPISAN MASYARAKAT PENKONSUMSIANNYA
DARI HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS
DI DAERAH PROPINSI SUMATERA BARAT

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara pengolahan	Bumbu/bahan alat	Fungsi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Rendang.	Daging kelapa.	Daging dibersihkan, dipotong-potong. Bumbu digiling halus. Masukkan serai muda, santan, bumbu didihkan agak lama, masukkan daging aduk terus sampai warna agak hitam, kemudian masukkan dalam piring atas selada untuk dihidangkan.	Cabe merah, bawang merah, dan putih, jahe, kunyit, laos, ketumbar, daun jeruk, daun kunyit, serai, salam, garam, panci, pisau, takuan, wajan, sodet, parutan, saringan santan, gilingan cabe.	Sebagai lauk pauk waktu upacara seperti: Khatam Qur'an, helat kawin. Dihidangkan dalam piring selada.	Dihidangkan dengan nasi, diambil dengan sendok, makan di atas tikar atau meja.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Pangek Padeh	Ikan laut.	Ikan dibersihkan dipotong-potong. Bumbu digiling halus. Ikan + bumbu + asam kandis dimasukkan sama. Kemudian dimasak dengan api kecil dan kuahnya agar kering.	Cabe merah, bawang merah, kunyit, jahe, kemiri, asam kandis, ruku-ruku, daun jeruk, daun kunyit. Panci sayur, sendok sayur pisau takuan, gilingan cabe.	Sebagai lauk pauk dalam upacara keagamaan.	Dihidangkan dengan nasi, diambil dengan sendok, makan di atas tikar atau meja.	1. Salido 2. Pariaman	Penduduk asli semua lapisan.	
3.	Pergedel.	Kentang, daging, minyak goreng, telur.	Daging digoreng dan cincang. Kentang direbus. Sebagian bumbu diiris halus dan sebagian lagi digiling halus. Bawang yang diiris digoreng. Kentang dihan-	Bawang merah dan putih, merica, pala, saldari, garam. Pisau, tekuan, panci perebus, wajan, sodet, sendok sayur, garpu, sendok.	Sebagai lauk pauk dalam upacara keagamaan.	Dihidangkan dengan nasi diambil dengan sendok makan di atas meja atau tikar.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli lapisan menengah dan atas.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.	Sayur Tauco.	Sayur buncis, petai, cabe hijau tauco.	curkan + daging + semua bumbu-bumbu, diaduk dan masukkan kuning telur aduk terus sampai bercampur rata, bulatkan berbentuk lonjong celupkan dalam putih telur goreng sampai matang. Buncis disirat dan dipotong miring, petai diambil bijinya, bumbu-bumbu diiris, bawang merah ditumis, masukkan cabe hijau, kemudian bumbu-bumbu.	Bawang merah dan putih, jahe, laos, kunyit, daun salam, serai, pisau, tekuan, wajan, sodet, parutan kelapa, saringan santan, panci.	Sebagai sayuran sehari-hari dan helat perkawinan. Dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok.	Semua daerah penelitian.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli lapisan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Semur Ayam.	Ayam minyak goreng, kecap.	Terakhir bun- cis petai dan toco. Masuk- kan santan encer, kalau sudah empuk masukkan santan ken- tal. Sesuaikan rasa dengan garam. Ayam diber- sihkan dipot- ong-potong diberi bumbu bawang me- rah dan pu- tih, digiling halus, didi- amkan seben- tar. Kemu- dian digoreng sampai kun- ing Bawang putih dan merah ditu- mis, masuk- kan air panas	Bawang me- rah dan pu- tih, merica, pala, saldari, garam, pisau, panci, wajan, sendok blen- der.	Sebagai lauk pauk pada waktu helat kawin. Dihi- dangkan da- lam piring dilengkapi dengan sendok.	Dimakan de- ngan nasi di- ambil dengan sendok ma- kan di atas tikar/meja.	1. Salido 2. Pariaman.	Lampiran atas dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
6.	Pindang Putih.	Ikan, lauk, kelapa, minyak goreng, biji petai, cabe hijau, tauco.	+ kecap + merica + pala Kalau sudah mendidih masukkan ayam yang sudah digoreng. Setelah agak kental diangkat, terlebih dahulu masukkan saldari untuk terakhir bawang goreng. Ikan dibersihkan, diberi garam, digoreng, bumbu diiris, setelah itu ditumis, masukkan santan encer, didihkan agak lama, kemudian masukkan	Bawang merah, jahe, kunyit, daun salam, garam, panci, tekukan, wajan, sode, parutan kelapa, saringan santan	Sebagai lauk pauk pada waktu helat kawin. Dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok.	Dimakan dengan nasi diambil dengan sendok makan di atas tikar/meja	1. Salido 2. Pariaman.	Lapisan atas dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7.	Pindang Merah.	Ikan laut, minyak goreng, kelapa, biji petai.	ikan. Setelah agak lama, kemudian masukkan santan kental, sesuaikan rasa dengan garam. Ikan dibersihkan, dipotong-potong diberi garam, kemudian digoreng. Bumbu digiling halus, kemudian ditumis, masukkan santan encer dan petai. Setelah mendidih masukkan ikan. Masak sampai kental, ma-	Cabe merah, bawang merah, jahe, kunyit, daun jeruk, daun salam, asam kandis.	Sebagai lauk pauk pada waktu acara jeput helat kawin, turun mandi, menaiki rumah dan lain-lain.	Dimakan dengan nasi diambil dengan sendok.	1. Salido 2. Pariaman.	Penduduk lapisan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Nasi Kunik.	Beras ketan.	<p>sukkan santan kental. Akan diangkat masukkan asam kandis. Sesuaikan rasa dengan garam</p> <p>Beras ketan dibersihkan, direndam, kunyit digiling halus, kelapa diambil santan kental saja. Beras ketan dikukus $\frac{3}{4}$ masak, disiram dengan santan kental yang telah dicampur dengan kunyit + garam, aduk rata, kukus lagi sampai masak</p>	Kunyit, garam, panci, kukusan, sen dok botok, parutan santan, gilingan.	Sebagai sajian yang dipajangkan di depan helat penghulu dihidangkan di atas dulang.	Dimakan bersama singgang ayam, diambil dengan tangan dilengkapi dengan keibokan serbet makan.	Salido	Penduduk asli lapisan atas dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9.	Nasi Tuai.	Beras ketan, kelapa, gula merah, telur.	Beras ketan dibersihkan, kemudian dikukus atau diliwat sampai masak. Gula merah dilarutkan + pandan, disaring. Santan + gula dididihkan. Telur dikocok lepas dari jaringannya. Kalau santan sudah mendidih tuangkan ke dalam telur sambil diaduk.	Pandan, garam, panci, panci perebus, sendok pengaduk, kukusan, lesung, parutan, saringan santan.	Sebagai kue sehari-hari atau untuk upacara Maulud, Isra-Miraj dan Nuzul Qur'an. Dihadangkan dalam piring. Dilengkapi dengan sendok.	Diambil dan dipegang dengan tangan. Kemudian dimakan.			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
10.	Kue Sum-sum.	Dua gelas tepung untuk bagian atas. Empat gelas tepung untuk bagian bawah 1½ gelas santan untuk bagian atas. 3½ gelas santan untuk bagian bawah ¾ kg. gula pasir. 1 gelas air pandan.	1. Untuk bagian bawah santan + air pandan + gula dididihkan. Kemudian panaskan, masukkan ke dalam cetakan dikukus. 2. Untuk bagian atas santan + gula + garam dipanaskan sampai mendidih, masukkan tepung kalau bagian bawah telah masak, masukkan bagian atas. Kukus lagi sampai masak	Pandan, garam. Panci, panci perebus, sendok pengaduk, kukusan, lesung parutan, saringan santan.	Sebagai kue sehari-hari atau untuk upacara Maulud, Isra Miraj dan Nuzulul Qur'an. Dihidangkan dalam piring.	Diambil dan dipegang dengan tangan. Kemudian dimakan.	Salido	Penduduk asli lapisan atas dan menengah.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11.	Goreng Pisang	Pisang batu yang masak.	Pisang dikupas lalu dicelepkan ke dalam adonan beras yang sudah diaduk dengan air garam dan vanila + kapur sirih lalu goreng sampai kuning kecolatan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garam 2. Vanile 3. Tepung beras 4. Wajan 5. Waskom 6. Kapur sirih 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk dibawa ke rumah mertua waktu acara Bararak 2. Untuk upacara keagamaan lainnya. 	Dimakan bersama dengan nasi kuning.	Simabur dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan	
12.	Ayam Singgang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam 2. Santan kelapa 	Ayam dibersihkan, buang kaki dan kepala belah dala tidak putus sampai ke punggung lebarkan. Keluarkan isi dada dan perut. Bumbu digiling halus kecuali laos daun jeruk purut, daun	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bw merah 2. BW putih 3. Merica 4. Laos 5. Sereh 6. Jahe 7. Kunyit 8. D. Jeruk purut 9. Daun kunyit 10. Lombok merah 11. Kualit 12. Tempat pemanggang 	Untuk menjemput marapulai. dan upacara keagamaannya.	Dibagi-bagikan untuk keluarga terdekat.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Simabur 2. Kt. Nan IV 3. Mandianggin 4. Kt. Baru 	S d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Kalio Hati	1. Hati 2. Kelapa 3. Cabe	kunyit, bumbu + santan + ayam, masak sampai ayam lunak dan kuahnya agak kering Ayam dipanggang sambil percik dengan sedikit kuah. Hati dipotong kecil Kelapa dijadikan santan aduk dengan bumbu, yang sudah digiling halus masukkan daunan, masak sampai mendidih, masukkan daging masak sampai kental kemudian aduk terus dengan	1. Laos 2. Jahe 3. Ketumbar 4. Bw. merah 5. Bw. putih 6. Merica 7. Daun kunyit 8. Daun salam 9. Daun jeruk Semua bumbu digiling halus kecuali daunan.	Sebagai lauk pauk makan nasi dalam upacara keagamaan dll.	Dimakan bersama nasi	Simabur	Penduduk asli semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
14.	Agar-Agar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Hangkue 2. Santan 3. Gula aren (gula saka) 	<p>api kecil sampai warna coklat kecoklatan.</p> <p>Gula dilarutkan dg. air. Gula + tepung + santan dimasak sampai mendidih atau agak kental lalu didinginkan pada baki.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vanile 2. Pandan 	<p>Kue untuk mendoa menjelang puasa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kue waktu jamuan yatim piatu - Dipotong kecil diletakkan pada piring kecil 	Dimakan dengan tangan	semua daerah penelitian	penduduk asli semua lapisan.	
15.	Buah Kubang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras tepung ketan 2. Kelapa 3. Gula tebu 4. A ri 5. Minyak goreng 	<p>Tepung beras ketan diaduk dengan air garam hingga dapat dibentuk. kelapa dibuat santan. Beras bulat-bulatkan sebesar telur</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun pandan 2. Garam 3. Waskom sedang 4. Sendok kayu. 5. Wajan 	<ul style="list-style-type: none"> - Dihidangkan waktu ba tagak penghulu - Hari-hari nikah dan upacara keagamaan dihidangkan pada piring 	Diambil satu persatu dengan tangan	Simabur	Penduduk asli semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
16.	Kacang Tujin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kacang tanah 2. Bw. Merah 3. Bw. putih 4. Selederi 5. Garam 6. Minyak goreng 	<p>puyuh masuk ke dalam nva santan lalu digoreng dengan minyak panas</p> <p>Kacang tanah direndam dengan air mendidih ½ jam. Buang kulit arinya Garam bw, merah dan bw. putih digiling halus dengan garam. Sebahagian iris halus kacang digoreng sampai kuning, angkat panas, masukkan bw merah + bw putih + saldri aduk rata cepat, Bw. yang diiris goreng</p>	Saldri Bw. merah Bw. putih garam secukupnya, panci wajan sendok, stop les.	lebar. kue kecil-harian kue kecil lebaran	ambil dengan tangan dimakan.	Semua daerah penelitian	Penduduk asli semua lapisan.	

No.	Nama/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara pengolahan	Bumbu/bahan alat	Fungsi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17.	Gulai Anggang	Daging kerbau/sapi	<p>masukkan ke dalam kacang yang sudah masak, aduk rata masukkan ke dalam stoples.</p> <p>Daging dipotong lalu cabe digiling halus, bumbu digiling halus, campurkan daging dengan bumbu dan cabe aduk sampai rata. Kemudian masukkan ke dalam periuk, beri sedikit air lalu tutup dimasak sampai matang</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Laos - Jahe - B. merah - B. putih - D. kunit - D. jeruk - Asam kandis 	Hidangkan untuk pesta perkawinan dan upacara lainnya	Dimakan bersama nasi. duduk di atas tikar	Mandiangan dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
18.	Aluo	Kelapa, gula aren	Kelapa diparut halus, gula+air+ daun pandan + garam dimasak sampai gula hancur setelah gula hancur dimasak kelapa yang sudah diparut dan diaduk rata masak sampai kering	daun pandan garam wajan waskom, sendok kayu	isi dari dulang helat perkawinan disajikan di atas dulang	Dengan tangan dan sepiring dengan nasi kunyit.	Kota Nan IV dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan	
19.	Kolak Pisang	pisang batu, kelapa, gula enau.	Pisang dikupas dan dipotong-potong daun pandan, gula + air dimasak sampai gula hancur masukkan pisang biarkan sampai merah setelah hampir masak tambahkan santan-fanile	Daun pandan fanile, garam, panci sendok kayu, waskom, pisau	Untuk makan kecil dlm mengantar pabukoan dengan cambung	Dimakan dengan piring dan sendok duduk di atas tikar/meja	s d a	s d a	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
20.	Wajik	Ketan, kelapa gula tabu	Ketan dikukus sampai masak, santan + gula dimasak sampai kental + ketan terus diaduk sampai berwarna agak kehitaman	Daun pandan wajan kukusan, panci, waskom	Untuk isi talam turun mandi anak (kekah) disajikan di atas nasik kunyik di atas cawan /piring	Dimakan dengan tangan di atas tikar atau meja	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan	
21.	Sendok (pindik)	Tepung ketan kelapa, minyak	Tepung ketan + kelapa yang diparut + air garam diratakan sehingga dapat dibulat-bulatkan sebesar bola pimpong setelah dibentuk lalu digoreng sampai kecoklatan	Air garam wajan, sendok kayu	Sebagai isi dari talam kakah disajikan di atas dulang dengan piring	Dimakan dengan tangan	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22.	Samba Kapa-reh	Bada hitam danau	Cabe + bawang digiling halus, bada digoreng sampai masak, Tumis bawang masukkan cabe, air jeruk nipis masukkan bada tadi masak sampai matang	Cabe merah, bawang merah, jeruk nipis, garam, panci, wajan sodet, pisau, gilingan cabe	Dibawa ke rumah mertua waktu pesta perkawinan diletakkan dalam piring yang besar, tutup dengan tudung hias dan waktu lebaran	Diletakkan dalam piring, dilengkapi dengan sendok	Koto baru sekitarnya.	sda	-
23.	Gelamai Beras (ketan)	½ kg gula merah 1 liter tepung beras 5 liter santan atau 2 buah kelapa	Gula dibuat manisan. Aduk santan dengan tepung masak terus hingga tinggal 1/3 bagian	Panci, wajan besi, sodet	Waktu lebaran dibawa ke tempat mertua, bako udik dan kakek, mamak penganten laki-laki dihidangkan dalam dulang dan ditutup dengan tudung saja yang di hiasi dengan kain bludru.	Dipotong-potong dihidangkan dalam piring ambil dengan tangan/sendok garpu.	Koto Baru sekitarnya	Lapisan atas dan menengah	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
24.	Kanji	Ubi jalar, Mie gula merah, kelapa, pandan tambah garam	Ubi dipotong dadu, gula dilarutkan kemudian saring, masukkan mie, terakhir diberi santan dan dimasak sampai matang.	Pisau, talenan parut kelapa, saringan santan panci perebus, sendok dan piring	Untuk berbuka puasa dihidangkan dalam piring + sendok	Dimakan dengan piring dan sendok duduk di atas tikar/meja	Semua daerah penelitian	Semua lapisan	
25.	Dadar Telur	Telur + cabe merah, garam dan bawang merah secukupnya.	Telur + cabe giling + garam, bawang merah diaduk kemudian dimasukkan ke dalam wajan diberi sedikit minyak dan dipanaskan sampai matang	Panci, sendok pandadar, gilingan cabe.	Sebagai lauk pauk dalam upacara keagamaan dihidangkan dalam piring	Dimakan bersama nasi dan diambil dengan tangan	sda	sda	
26.	Rakik pisang	Pisang batu yang masak, minyak goreng	Pisang dikupas kemudian dibelah-belah dan digoreng lalu sesudah masak diangkat ke atas piring.	Panci wajan	Dibawa ke tempat bako waktu pesta perkawinan dan lebaran	Dimakan dan dipegang dengan tangan dilengkapi dengan serbet	Koto Baru & sekitarnya.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
27.	Lamang	1 liter beras ketan, 1 buah kelapa, ½ ikat bawang, 5 bh. kemiri, garam	Beras ketan dicuci dan dikeringkan santan diambil yang patinya saja. Bumbu digiling halus masukkan ke dalam santan, masukkan ketan ke dalam buluh yang dilas daun, masukkan santan, dijamkan sebentar, bakar sampai masak	Parutan kelapa, saringan santan, panci sendok karet daun pisang, buluh	Selingan kue-kue untuk lebaran dan bulan Maulud lemang dipotong-potong disajikan dalam piring.	Dihidangkan dalam piring diambil dan dipegang dengan tangan dilengkapi dengan serbet	Semua daerah penelitian.	Lapisan atas dan menengah	
28.	Kue pangang Beras.	1 mangkok telur, 2 mangkok gula, kasar, tepung beras dan kacang sekupnya.	Tepung beras digonseng. Telur + gula dikocok sampai kembang masukkan kacang yang sudah ditumbuk halus gu-	Daun jeruk pulut, adas manis, kockan telur, panci, ayakan, sendok, open.	Biasanya kue untuk lebaran dan pesta kawin dihidangkan dengan botol.	Diambil dan dipegang dengan tangan sambil dimakan.	sda	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
29.	Nasi kuning	Beras ketan kelapa	la bentuk se-suka hati bakar sampai kuning. Beras direndam kemudian dikukus sampai masak, diaduk dengan parutan kunik, kasih peren, setelah masak dituangi dengan santan aduk dengan sendok botok.	Kunyit garam, panci kukusan, sendok botok dan saringan kelapa	Untuk pesta perkawinan akikah, katum quran yang dibawa oleh bako & sebagai isi tallam pada upacara turun mandi anak dihidangkan dalam piring	Dimakan di atas tikar dengan tangan/ sendok	Semua daerah penelitian	Semua lapisan	
30	Kukus	2½ lt. beras ketan 16 bh gula tebu.	Beras ketan dikukus didinginkan di atas tikar, gula jawa dihaluskan masukkan ketan aduk terus	Daun pisang, panci, kukusan wajan, sodet saringan santan minyak goreng.	Untuk pesta perkawinan akikah, katum Qur'an yang dibawa oleh bako dan sebagai isi talam pada	Dimakan di atas tikar dengan tangan/ sendok	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
31.	Gulai kambing	1 ekor kambing ¼ kg asam jawa ½ kg bumbu kambing 1 kg cabe merah bawang merah, laos, bawang putih, kunyit jahe, sarai daun jeruk, tarasi. kelapa secukupnya.	Bawang merah diiris halus, sudah itu kelapa dijadikan santan, masukkan bumbu daging kambing rebus sampai empuk.	Wajan besar sodet panci, pisau, saringan santan paurutan kelapa.	Sebagai lauk pauk upacara akikah pesta kawin dihidangkan dengan piring.	Dimakan bersama nasi dan diambil dengan sendok/pisau.	Semua daerah penelitian	Lapisan atas dan menengah	
32.	Paniaram	Tepung beras gula merah, minyak goreng.	Gula dibuat manisan, kunyit diparut, gula jawa di-	Kunyit, panci sendok, saringan santan wajan sodet	Sebagai makanan kecil pada berbagai upacara	Dimakan dengan tangan duduk di tikar/meja	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
33.	Lemang singkong.	Singkong, kelapa, gula aren, garam	larutkan sampai kental dinginkan sampai suam-suam kuku masukkan tepung aduk sampai kental dan tambah perasan air kunyit, panaskan minyak masukkan adonan takarannya menurut kesukaan	dan sendok. Panci, pisau, sendok, daun pisang, buluh.	keagamaan dihidangkan dalam piring/mangkok. Untuk selingan kue-kue lebaran bulan Maulud.	Buluh dibuka dihidangkan dalam piring sambil dipegang dengan tangan kemudian baru dimakan dilengkap dengan serbet.	Koto Baru dan sekitarnya.	Semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			+ gula, kelapa aduk sampai rata, masukkan ke dalam buluh kemudian bakar.						

TABEL 33
MATRIK MAKANAN UPACARA SOSIAL, BAHAN MENTAH, CARA PENGOLAHAN BUMBU BAHAN ALAT,
FUNGSI DAN CARA PENYAJIAN, KELAKUAN MAKANAN DAERAH SERTA LAPISAN MASYARAKAT
PENGGONSUMSIANNYA DARI HASIL MASAKAN CARA KOMPLEK DI DAERAH
PROPINSI SUMATERA BARAT

No.	Náma/jenis Makanan	Asal bahan mentah	Cara pengo- lahan	Bumbu/ba- han alat	Fungsi/cara penyajian	Cara makan	Daerah	Lapisan sosial	Keterangan
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Goreng telur balado.	Telur itik/ ayam, minyak goreng.	telur direbus sampai masak, dibuang kulitnya, bawang digoreng, cabe digiling halus, tumis, bawang, masukan cabe, masak sambil diaduk, disiramkan di atas telur.	Cabe merah, bawang merah, garam/ pisau, wajan sodet, panci perebus gilingan cabe.	Sebagai lauk pauk sehari-hari dan pada waktu upacara sosial dan dihidangkan dalam piring dilengkapi dengan sendok.	Dimakan bersama nasi, diambil dengan sendok duduk di atas tikar/meja.	Semua daerah penelitian.	Penduduk semua lapisan	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Kalio daging	Daging sapi, kerbau kelapa.	Daging dipotong-potong, bumbu digiling halus, santan + bumbu dididihkan masukkan daging. Aduk terus sampai berwarna kuning atau matang.	Cabe merah bawang merah dan putih, ketumbar, jahe, laos, kunyit, sarai, daun kunyit daun jeruk, garam. pisau, panci, sodet wajan, parutan kelapa, saringan santan.	sda	sda	sda	Penduduk asli lapisan atas dan menengah.	
3.	Tumis Kacang panjang	Kacang panjang, hati ayam, buncis kelapa.	Kacang panjang dipotong-potong miring, hati ayam digoreng setengah masak. Bumbu digiling halus tumis dengan minyak, masukkan buncis, kacang panjang,	Bawang merah/putih, laos, salam, asam kandis, garam. Pisau, panci, wajan, sodet, parutan, saringan santan gilingan cabe.	Sebagai sayuran makan nasi pada waktu upacara sosial dihidangkan dalam piring.	Dimakan bersama nasi dan diambil dengan sendok duduk di atas tikar/meja.	semua daerah penelitian.	penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Telur mata sapi.	Telur itik ayam, minyak goreng.	dimasak setengah matang masukan pati santan dan asam kandis. Masaknya tidak berkuah. Minyak dipanaskan, masukkan telur, diberi garam halus, disiram terus dengan minyak panas Kalau bagian bahwa sudah kuning diangkat, beri bawang goreng di atasnya dap ditaruh di atas piring.	Bawang merah garam, pisau tekuan, wajan sodet, piring dan sendok.	Sebagai lauk pauk waktu upacara menaiki rumah, turun mandi anak dan lain-lain Dihadangkan dalam piring.	Dimakan dengan nasi, diambil dengan sendok, makan duduk di atas tikar/meja.	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	Gulai Korma	Daging sapi/kerbau/kambing, kelapa.	Daging dibersihkan dan dipotong-potong, semua bumbu digiling halus, ditumis, masukkan daging dan santan encer, aduk terus. Kalau daging sudah empuk masukkan santan kental, masuk sampai terbit minyak atau matang.	Bawang merah, putih, jahe, laos, kunyit, ketumbar, jintan, pemasak, daun salam, serai daun jeruk, garam, panci sayur, sendok sayur, pisau perutan, saringan santan, gilingan cabe.	Sebagai lauk pauk sehari-hari dan untuk upacara dihidangkan dengan piring lengkap dengan sendok.	Dimakan bersama nasi diambil dengan sendok, duduk di atas tikar meja.	semua daerah penelitian.	penduduk asli atas dan menengah.	
6.	Goreng sanjai	Kerupuk sanjai yang diiris sebesar korek api, ikan bada (ikan kering) cabe giling, minyak goreng.	Ikan kering digoreng, bawah merah, digoreng lalu masukan cabe aduk terus, sampai masak kalau	bawang merah, cabe, minyak goreng, wajan, sendok basi piring.	sebagai lauk pauk dalam upacara (adat) dimasukkan dalam piring pakai sendok.	Dimakan bersama pakai piring, duduk di atas tikar/meja.	Mandi- ngin sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
7.	Gulai Paruk lauk (babek)	Pariuk lauk (babek) kelapa, santan kentang.	sudah masak masukan ikan teri dengan sanjai tadi aduk sampai merata. Babek dibersihkan dan direbus sampai empuk, dipotong-potong lalu digulai, kelapa diparut diambil santannya aduk dengan bumbu-bumbu yang sudah digiling halus dididihkan baru kemudian dimasukkan babek yang sudah dipotong potong lalu	Cabe giling daun jeruk, bawang merah, daun salam, bawang putih, merah jahe daun kunyit, laos panji, wajan, sendok, piring.	Untuk hidangan upacara sosial (adat) disajikan dengan lauk pauk lainnya. Dihidangkan di atas piring pakai sendok.	Makan di atas/meja dan dengan tangan	semua daerah penelitian.	penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Paniaram.	Tepung beras, gula atau gula aren, minyak goreng.	<p>sudah empuk masukkan kentang di masak sampai masak.</p> <p>Gula aren dimasak dengan air sampai mendidih dimasukkan tepung, digoreng dengan minyak sambil dibentuk dengan lidi, atau sendok sampai warna kuning atau matang.</p>	Pandan, bas-kom, wajan, sendok botek, lidi.	Dihidangkan pada upacara sosial (adat) disusun pada piring ceper sebanyak 5 buah.	Dimakan bersama kue-kue lainnya dengan tangan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mandiangin 2. Koto Nan IV 3. Simabur 4. Koto Baru 	sda	
9.	Bolu (kue Bolu).	Telur, tepung terigu dan gula pasir.	Kocok gula dengan telur sampai kembang terigu aduk rata masukkan ke dalam	Vanile	Kue untuk upacara sosial (adat) disajikan dalam piring dan bolu besar biasanya di	Dimakan satu per satu duduk di atas tikar.	Semua daerah penelitian.	Semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
10.	Onde-Onde	Tepung beras ketan, kelapa parut, gula pasir atau gula aren.	Tepung dibuat adonan yang dapat dibuat bulat-bulatan kemudian dimasukkan ke dalam air yang sudah mendidih, atau kalau sudah terapung angkat serta didinginkan. Kemudian diberi kelapa parut dan gula pasir. Kalau pakai gula aren dalam adonan	Garam, daun pandan, waskom, periuk, dan parutan kelapa.	potong-potong.	Makan kecil yang sering diantar ke rumah famili waktu bulan Puasa dan mendoa bersama dalam upacara sosial. Disajikan dalam piring.	Diambil satu persatu dengan tangan lalu dimakan dan kalau pakai gula aren sebelum digigit mulut harus tertutup.	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13.	Gulai kancah	Daging kerbau.	dimasak sampai agak kental dan matang Bumbu-bumbu ditumis, masukkan daging kerbau/sapi yang sudah dipotong-potong lalu masukkan cabe giling dimasak sampai empuk.	Bawang merah/putih jahe/laos daun kunit daun salam daun jeruk - wajan besar - panci - penggiling - bumbu - piring - sendok.	Hidangan waktu bagetak penghulu dihidangkan pada dulang tinggi.	Disajikan piring daging/mangkok dan letakkan pada dulang berkaki, makan dengan tangan	1. Mandi- ngin. 2. Koto Nan IV.	sda	
14.	Kepala kambing.	Kepala kambing dan santan kelapa.	Bumbu ditumis, masukan kepala kambing yang sudah dibersih-	Bawang merah, putih, jahe, laos dan bumbu-bumbu kambing/	Dihidangkan pada acara babaur sebagai lambang untuk	Dimakan oleh ninik mamak bersama-sama sebagai sim-	Mandiingin.	Penduduk asli : semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			kan diaduk sebelum masukkan santan dimasak sampai terbit minyak.	wajan, panci, parut kelapa, pisau piring.	minta maaf kepada semua ninik mamak.	bolis saja, makan dengan tangan.			
15.	Beras Saka-rak.	Beras pulut kelapa, gula tebu.	gula tebu dimasak didihkan dengan air, kalau agak kental masukkan beras pulut yang sudah dimasak dengan santan kelapa.	Daun pandan pariuk, dang, wajan sendok besi.	Dihidangkan pada acara turun mandi anak, diletakkan pada piring ceper.	Dimakan bersama sama dengan tangan dengan kue lainnya.	Mandiingin, dan sekitarnya.	sda	
16.	Sari Kayo	Telor, gula aren.	Telor dikocok dengan gula aren dan masukkan bumbu-bumbu dan santan kemudian masukan ke dalam panci.	Adas manis pala, cengkeh, pandan waskom kecil, periuk kukusan.	Dihidangkan waktu menjalang kandang, diletakkan pada piring kecil bersama nasilamak (ketan)	Dimakan bersama nasi lamak dengan tangan/sendok.	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17.	Gelamai	Tepung beras ketan, kelapa, gula tebu.	Beras ketan dijadikan tepung santan dipisahkan antara kental dengan yang encer. santan encer dimasukkan dengan gula dimasukkan sampai masak, lalu masukkan tepung yang sudah dicampur dengan santan, diaduk dan dimasak sampai warnanya menghitam.	Pandan, wajan, sodet, panci, waskom, piring ceper.	Untuk menjemput memepelai, dihidangkan dengan cawan, piring, ceper.	Dipotong-potong dimakan bersama ketan dengan tangan.	Koto Nan IV. dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	
18.	Gelamai bareh rendang.	Tepung ketan yang direndang, gula pasir, santan kental.	Beras hitam digoreng, digiling, gula pasir dan santan dimasak sampai ken-	Vanile, daun pandan/panci waskom, sendok kayu sendok cawan.	sda	sda	sda	sda	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
19.	Keripik Pisang.	Pisang batu muda, gula pasir, minyak goreng.	tal, diaduk dengan tepung ketan, lalu masukkan ke dalam cawan/piring dibentuk rata mendatar. Pisang dikupas diiris tipis, digoreng. Gula dan air dimasak sampai kental, lalu diaduk pisang yang sudah digoreng tadi disimpan dalam stoples.	Vanille wajan, waskom, sendok, pisau, stoples	Untuk upacara sosial, dihidangkan dalam stoples.	Dimakan dengan tangan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	
20.	Paniaram Gadang.	Tepung beras yang sudah dijemur, gula aren, minyak.	Masak air dan gula sampai kental. Masukkan tepung dan	Tepung beras, gula aren, minyak, wajan, panci, waskom. ka-	Untuk menjemput marapulai dan upacara sosial lainnya di-	Makan dengan tangan.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
21.	Kue Godang.	Telur, gula, terigu.	aduk sampai rata, digoreng dengan sedikit minyak dengan menggunakan kayu untuk pembentukannya. Telur dan gula dikocok sampai kembang ditambah terigu dan diaduk rata ditambah vanile dimasukkan ke dalam cetakan. Dibakar sampai kuning.	yu untuk pembentuk. Vanille, hiasan kue, waskom pengocok telur, cetakan atau oven.	hidangkan dalam piring. Isi dulang yang dibawa mendoa ke rumah yang mengadakan pesta perkawinan.	Dipotong-potong dimakan dengan sendok.	Koto Nan IV dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22.	Randang.	Daging, kelapa.	Daging dipotong-potong, santan dan bumbu dimasak, setelah mendidih dimasukkan, daging dimasak terus dengan api yang sedang sehingga berwarna kehitaman.	Cabe, bawang merah/putih jahe, laos, kunyit, serai, daun jeruk. Wajan dan panci, pisau dan sendok.	Untuk lauk pauk sewaktu pesta perkawinan dihidangkan dengan cambung atau piring.	Bajamba, dengan tangan dan duduk di lantai.	Koto Nan IV	Penduduk asli semua lapisan.	
23.	Pangek Ikan.	Ikan gurami santan kental	Ikan dibersihkan boleh dipotong-potong, santan dan bumbu digiling halus lalu dimasak. Setelah kental masukkan ikan. Supaya jangan hangus dihalas dengan kelo-	Cabe merah, bawang merah/putih, jahe, kunyit, daun kunyit, dan daun jeruk, asam kandis dan serai. periuk tanah liat, sendok, panci, waskom, pisau.	Untuk makan perkawinan dihidangkan di atas piring. Pakai sendok.	Makan dengan tangan duduk di atas tikar/meja.	Koto Nan IV.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
24.	Goreng Maco	Maco, bada, atau teri, kelapa.	Maco dibersihkan dan digoreng, kelapa diparut dan dicampur dengan cabe dan bawang merah tambah asam diaduk rata, ditumis sampai agak kuning.	Bawang merah, jeruk, nipis, garam, wajan, waskom, pisau.	Hidangan waktu pesta perkawinan dan upacara sosial lainnya Dihidangkan di atas piring.	Makan dengan tangan duduk di atas tikar/meja.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	
25.	Kalio Ayam.	Ayam, kelapa	Ayam dibersihkan dan dipotong-potong, santan dan bumbu dimasak sampai mendidih lalu dimasukan ayam. Dimasak te-	Bawang merah dan putih daun kunyit, serai, daun jeruk, jahe, laos, garam.	Lauk pauk untuk maanta pabukoan/dihidangkan dengan dulang jamba/piring.	Makan dengan tangan duduk di atas tikar/meja.	Koto Nan IV.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26.	Samba Pisang	Pisang batu, santan, cabe merah, bawang merah/putih, jahe, laos, kunyit, serai salam, dan daun jeruk.	Pisang batu dikupas dibelah dan potong miring, semua bumbu digiling halus, santan diperas. Masukkan pisang sampai kuahnya kuning.	Pisau, panci, wajan, sodet, parutan kelapa, giling cabe.	Dibungkus dengan daun dan dimasukkan ke dalam cambung orang yang membawa beras (dalam upacara sosial).	Bungkus dibuka dan dimakan bersama ambu-ambu, dengan tangan atau sendok.	Koto baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	
27.	Pangek Pisang.	Pisang batu.	Gula dilarutkan dengan santan + pandan + pisang, pisang dibelah dua, setelah gula larut masukkan pisang dan tutup serta dimasak. Sete-	Santan kental, gula merah, pandan, garam/pisau, panci, perebus sendok, dan piring.	Untuk hari raya, turun mandi, dihidangkan dalam piring.	Dimakan dengan tangan di atas tikar/meja.	Koto Baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
28.	Kolak.	Pisang batu, ubi, kelapa, gula merah.	lah gula dan santan kering dan diangkat ke atas piring Pisang dan ubi dipotong 2 gula merah dilarutkan dan disaring. Masukkan pisang dan ubi serta dimasak, kemudian masukkan santan kental, masak terus sampai matang.	Santan kental, gula merah, pandan, garam, pisau, panci, perebus, sendok dan piring.	Untuk Hari Raya, turun mandi, dihidangkan dalam piring.	Dimakan bersama nasi lamak dengan sendok.	Koto Baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	
29.	Randang Daging.	Daging.	Kelapa direbus sebentar dalam air, kemudian diperas, santan bersama bumbu dididihkan, setelah	3 buah kelapa, cabe merah, cabe rawit, pala, ketumbar, cengkeh, merica, jahe, laos, bawang me-	Pelengkap nasi pada waktu makan dan pada hari-hari upacara sosial Disajikan di atas piring	Dimakan bersama nasi dalam piring dengan tangan/ sendok.	Koto Baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
30.	Nasi Lamak.	Beras ketan kelapa.	2 kali mendidih dimasukkan daging dan diaduk sampai kecoklatan.	Beras ketan direndam, dikukus, kelapa diperas dengan air sedikit + garam, ketan yang sudah masak dituangkan dengan pati santan tadi, aduk dengan sendok.	Garam/panci, kukusan, sendok balok parutan kelapa.	rah dan putih, dan daun jeruk/panci, wajan, sodet dan saringan santan.	Pakai sendok.	Diletakkan dengan piring dan dilengkap dengan sendok untuk dimakan.	Koto Baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.
31.	Tumis Buncis.	Buncis, kelapa, minyak goreng, biji petai, dan daging tetelan.	Buncis diiris miring juga bumbu-bumbunya. Daging tetelan direbus serai	Bawang merah dan putih, laos, jahe, kunyit, serai, cabe merah, garam, pisau,	Sebagai sayuran dan pelengkap hidangan pada upacara sosial disajikan	Dimakan bersama nasi diambil dengan sendok dimakan dengan tangan/	Koto Baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
32.	Ketupat.	Beras ketan, kelapa.	<p>dimeme semua bumbu ditumis masukkan daging kemudian masukkan buncis, masak, sampai buncis empuk.</p> <p>Beras ketan direndam dengan santan kental ditambah garam selama ± 3 jam. Dibungkus dengan daun pisang bentuk segi tiga kemudian direbus.</p>	<p>panci, parutan kelapa, wajan, sodet dan lain-lain.</p> <p>Pulut, daun pisang, garam/panci, saringan santan, wajan, parutan kelapa, sodet.</p>	<p>dalam piring pakai sendok.</p> <p>Sebagai kue kecil dan pelengkap tapai atau pangek pisang pada upacara sosial. Dihidangkan dalam piring.</p>	<p>sendok.</p> <p>Daun dibuka dan dimakan bersama pangek pisang atau tapai pakai sendok.</p>	Koto Baru dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
33.	Pergedel.	Kentang, daging, bawang merah dan putih,merica, garam, pala, sel-dari, telur, minyak goreng.	Kentang dan daging direbus, bawang digiling halus, dan sebagian diiris. Daging dicincang, kentang dihan-curkan tapi tidak sampai halus. Bahan dan bumbu diaduk sampai rata. Kemudian dimasukkan kocokan telur ke dalam-nya. Bulat-kan bentuk lonjong dan digoreng.	Panci, pisau, parutan, wajan, sodet.	Sebagai lauk pauk dan pelengkap makan nasi pada upacara sosial. Dihidangkan dalam piring.	Dimakan dengan nasi diambil dengan sendok atau tangan.	Semua daerah penelitian	Penduduk asli semua lapisan.	
34.	Lapek Bugis.	Tepung beras, ketan, kelapa parut, gula pasir.	Tepung ketan dibuat adonan + air dengan garam	Vanille, garam, daun pisang, panci, parutan ke-	Untuk di-antarkan se-bagai per-bukaan da-	Kulit dibuka makan isinya dengan tangan	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
			sampai adonan tersebut dapat dibentuk untuk isinya kelapa parut + gula pasir + garam. Ambil 1½ sendok makan; ratakan, letakkan di atas daun pisang yang sudah diminyaki, isi dengan 1 sendok isi tadi dan bungkus, kemudian kukus sampai masak.	lapa, sendok dan piring.	1 lam bulan puasa.	duduk di atas tikar/meja.			
35.	Gulai Kambing.	Daging kambing, rebung, minyak goreng, santan.	Daging dipotong dengan tulang-tulangannya, rebung direbus bumbu di-	Bawang merah, bawang putih, cabe, jahe, ketumbar, jinten, cok manis,	Lauk pauk setiap upacara adat atau agama.	Dimakan bersama nasi, pakai sendok tangan duduk di atas tikar/meja.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
36.	Nasi Kuningit.	1. Beras ketan 2. santan 3. garam.	giling halus lalu ditumis masukkan daging + santan. Kalau sudah empuk daging, masukkan rebung masak sampai terbit minyak. Pulut direndam dan dimasak dengan dandang, kalau sudah masak angkat, santan + kunyit, dimasak kemudian masukkan ke dalam ketan yang sudah masak tadi, aduk rata,	cengkeh, jeruk purut, pala wajan. Daun pandan, kunyit, waskom, periuik atau dandang.	Makan lengkap untuk pejemput merapulai.	Dimakan bersama-sama goreng pisang dan kue-kue yang lain, dengan tangan, duduk di atas tikar.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
37.	Lemang.	1. Beras ketan 2. santan.	lalu sebentar lagi kemudian diangkat. Beras ketan dibersihkan dan diaduk dengan santan dan garam, buluh dilapisi dengan daun pisang, lalu dimasukkan ke dalam dan dibakar dengan api sampai masak	Garam, daun pisang, bumbu/buluh, waskom, sendok, piring.	Kue sehari-hari untuk menjemput merapulai dengan piring kecil di piring tapai hitam.	Dimakan dengan sendok/ dimakan dengan tangan, duduk di atas tikar.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	
38.	Wajik.	Beras ketan kelapa parut, gula tebu.	Beras ketan dimasak dengan air lalu didinginkan gula tebu dididihkan lalu masukkan beras ketan	Daun pandan, wajan, kuali, sendok, basi, piring, pisau.	Kue untuk melihat orang mengandung dan kue untuk menjemput marapulai, disaji-	Dimakan dengan duduk di atas tikar dengan tangan/ sendok.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
39.	Dadiah.	Dadiah, bawang merah, daun sirih, cabe, garam.	yang sudah dingin. Dan kelapa parut aduk terus sampai kental, lalu didinginkan pada piring besar. Dadiah dikeluarkan dari buluh, diaduk dengan bumbu dihidangkan dalam piring.	Garam, piring ceper, sendok.	kan di atas piring dan potong-potong. Hidangan waktu batagak penghulu.	Dimakan bersama nasi, sebagai lauk pauk.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	
40.	Sagun.	Tepung beras, gula tebu, kelapa parut.	Tepung beras diaduk dengan kelapa lalu direndang sampai kuning, kemudian masukkan gula tebu yang	Daun pandan, garam, wajan.	Untuk tamu-tamu yang datang nanti marapulai. Dengan piring ceper dan pakai sendok.	Dengan sendok.	Simabur dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
41.	Gulai Cubadak.	Nangka muda, san- tan, cabe giling.	Nangka di- kupas dan dipotong ke- cil dan san- tan bumbu- bumbu yang sudah digi- ling didihkan lalu masuk- kan nangka, dimasak sam- pai terbit minyak dan angkat ke atas piring.	Jahe, laos, bawang me- rah/putih, kemiri, ke- tumar, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, pisau, piring, sendok.	Sebagai lauk pauk waktu acara ba- tagak ru- mah dan upa- cara sosial lainnya..	Dimakan bersama nasi dan duduk di atas tikar.	Semua daerah penelitian.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
42.	Nasi Padeh.	Beras (nasi) kelapa gongsang.	Kelapa gongsang digiling halus bersama bumbu, daun-daun diiris kecil-kecil. Kemudian diisi waskom, lalu buburkan nasi pada waskom selang-seling dengan bumbu nasi, bumbu, daun, lalu tutup biarkan sebentar ± 1 jam dimakan.	Cabe giling, bawang merah/putih, jahe, laos, ketumbar, daun kunyit, daun pisang, garam.	Untuk makanan tamu acara turun mandi. Diantarkan ke rumah keluarga karena waktu turun mandi. Makan pagi penduduk.	Dimakan bersama gulai pisang, duduk di atas tikar.	Simabur dan sekitarnya.	Penduduk asli semua lapisan.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
43.	Dakak-dakak (Dumayang).	Tepung beras, garam, air.	Tepung beras direndang lalu didinginkan, tuang dengan air panas aduk terus sampai lemas hingga dapat dibentuk dan dicetak dengan cetakan tepung yang ada lobang-lobang kecil. Besarnya kira-kira sebesar telur ayam dan digoreng sampai kering.	Garam, cetakan dari tempurung, waskom tengkwan, wajan.	Kue setiap ada pesta. Dihidangkan dengan piring ceper.	Diambil satu per satu dan dimakan dengan tangan.	Simabur dan sekitarnya.	Penduduk aslinya semua lapisan.	

BAB V KESIMPULAN

Sudah sama-sama dimaklumi bahwa tubuh manusia dalam hal hidup dan kerjanya ibarat mesin, kalau mesin bergerak tentu banyak memerlukan bahan bakar. Bahan bakar bagi tubuh manusia dinamakan kalori yang pada umumnya berasal dari makanan dan minuman, badan bisa sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Zat-zat makanan yang perlu sekali buat hidup manusia adalah air, koolhydraad (tepung dan gula), lemak, eiwit, garam-garam dan vitamin yang dapat berfungsi sebagai bahan bakar.

Bahan-bahan makanan manusia pada umumnya sehingga berasal dari unsur-unsur, hewan, tanaman, air dan benda-benda lainnya. Bahan-bahan mentah tersebut sebagian besar tidak dapat langsung dikonsumsi malahan memerlukan proses atau pengolahan tertentu. Pengolahan tersebut ditentukan oleh tingkat teknologi dan kebudayaan anggota masyarakat bersangkutan.

Berkenaan dengan jenis-jenis bahan makanan, asal, fungsi dan pola tindakan manusia berkenaan dengan makan dan minuman tersebut terutama untuk daerah Propinsi Sumatera Barat sudah diuraikan secara luas dalam bagian-bagian terdahulu. Jika ditinjau secara mendalam hal-hal yang berkenaan dengan makanan ini sebagaimana diuraikan terdahulu, secara umum dapat dirumuskan beberapa kesimpulan-kesimpulan pokok seperti dikemukakan di bawah ini :

1. Walaupun di beberapa daerah pedesaan dan perkotaan konsep mengenai makanan ini berbeda dalam perumusan atau pende-

finisiannya tetapi sera umum dapat disimpulkan bahwa yang disebut makanan itu adalah : "Segala sesuatu yang dapat dimakan dan diminum, berkhasiat bagi tubuh baik dalam bentuk makanan pokok seperti beras atau nasi maupun berupa lauk pauk, sayur-mayur, buah-buahan, kue-kue, atau penganan lainnya serta berbagai jenis minuman".

2. Karena lingkungan fisik, sistim nilai dan sistem Sosial yang berbeda diantara sesuatu kelompok masyarakat maka jenis makanan pada setiap daerah atau kelompok masyarakat tersebut mempunyai kekhususan tersendiri termasuk variasi sesuatu makanan.
3. Menurut fungsinya makanan dan minuman dapat diklasifikasikan menjadi bagian yaitu :
 - a. Makanan dan minuman untuk penemuan kebutuhan hidup sehari-hari.
 - b. Makanan dan minuman untuk tamu yang berkunjung.
 - c. Makanan dan minuman untuk tamu yang menginap.
 - d. Makanan dan minuman untuk upacara-upacara tertentu.
4. Dari segi lain makanan tersebut itu dapat pula diklasifikasikan menjadi :
 - a. Makanan pedas atau keras.
 - b. Makanan tidak pedas dan lembut.
 - c. Makanan untuk bayi, anak-anak dan orang dewasa.
5. Selain dari yang disebutkan di atas makanan tersebut dapat pula digolongkan fungsinya sebagai :
 - a. Makanan dan kue-kue adat.
 - b. Makanan untuk upacara sosial.
 - c. Makanan khusus untuk bulan puasa bagi umat Islam.
 - d. Makanan pada waktu pesta atau kenduri.
 - e. Makanan kecil atau selingan.
 - f. Makanan pada waktu lebaran.
 - g. Makanan penambah tenaga.
 - h. Makanan untuk dibawa-bawa.
 - i. Makanan antaran untuk mertua.
6. Terdapat hubungan yang berarti antara tingkat umur manusia dengan variasi makanan yang dikonsumsinya. Ini berarti makanan anak balita belum banyak variasinya dan semakin

dewasa anak manusia semakin banyak pula variasi makanan dan minuman yang dikonsumsi.

7. Susunan menu makanan anggota masyarakat yang terdiri relatif lebih baik dibandingkan dengan anggota masyarakat yang rendah tingkat pendidikannya.
8. Jenis makanan yang dikonsumsi setiap kelompok masyarakat sangat dipengaruhi oleh jenis hasil lingkungan alami sesuatu daerah. Namun berkat jasa transportasi yang pada umumnya telah relatif lancar ke pelosok-pelosok daerah di Propinsi Sumatera Barat, maka hasil bahan makanan sesuatu daerah juga dikonsumsi oleh anggota masyarakat daerah lainnya.
9. Pola, jenis, dan variasi serta cara penyajian makan para anggota masyarakat di daerah Propinsi Sumatera Barat hampir bersamaan coraknya diseluruh daerah ini.
10. Makanan hasil masakan masyarakat daerah ini yang juga terkenal dengan "*Masakan Padang*" juga sangat disukai dan sesuai dengan selera sebagian besar masyarakat suku bangsa Indonesia lainnya bahkan juga disenangi oleh pendatang-pendatang dari luar negeri atau bangsa asing.
11. Sebagian dari makanan yang berasal dari unsur hewan dan tumbuh-tumbuhan pada umumnya dapat diolah melalui proses peragian atau proses pengolahan lainnya.
12. Keceragaman hasil makanan dan minuman yang terdapat di Propinsi Sumatera Barat saat ini selain dari pada meneruskan kebiasaan-kebiasaan cara-cara pengolahan nenek moyang dan ciptaan masyarakat daerah ini sendiri cukup banyak diantaranya merupakan peninggalan cara-cara pengolahan makanan dan minuman para penjajah masa lalu baik Belanda maupun Jepang.
13. Selain dari seperti tersebut pada butir 12 di atas pengembangan pengolahan bahan makanan di daerah ini juga sangat dipengaruhi oleh cara-cara yang dibawa oleh perantau-perantau masyarakat daerah ini dari luar negeri baik selaku pejabat atau staf kantor-kantor perwakilan Indonesia di negara asing tersebut, maupun sebagai pedagang, mahasiswa, buruh dan banyak lapisan pekerjaan lainnya sejak masa sebelum kemerdekaan sampai saat ini.

14. Terlihat perubahan yang cukup berarti sejak zaman kemerdekaan tentang kelakuan makan masyarakat pedesaan daerah ini dan cara makan mempergunakan tangan, duduk di atas tikar dilantai menjadi makan dengan tangan duduk di atas kursi dihadapan meja makan.
15. Jenis makanan dan minuman untuk upacara-upacara tertentu di daerah ini berbeda jenis upacara tertentu di daerah ini berbeda jenis dan variasinya dari makanan yang disediakan untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari, malah untuk upacara tertentu diperlukan jenis makanan tertentu pula.
16. Peranan makanan dalam upacara-upacara di daerah ini yang terpenting adalah meningkatkan hubungan silaturahmi dan meningkatkan semaraknya acara yang dilaksanakan.
17. Pada upacara-upacara tertentu disebagian daerah terdapat jenis makanan yang tidak boleh dimakan pada waktu upacara berlangsung karena merupakan makanan atau "kue adat" yang sering disebut "makanan tabu" atau terlarang secara adat.
18. Pada setiap upacara kecuali upacara kematian pada sebagian daerah selalu diadakan makan bersama (nasi dan lauk pauknya) dan hampir tidak ada ditemui dalam suatu upacara hanya memakan kue-kue atau penganan belaka.
19. Cara penyajian makanan pada sebagian besar upacara berbeda dari makan sehari-hari karena ada kalanya ditempatkan pada tempat-tempat tertentu seperti talam, dulang dan piring besar lainnya. Hal ini biasanya dilakukan dalam upacara adat seperti upacara batagak penghulu, batagak rumah gadang dan helat perkawinan.
20. Dipropinsi Sumatera Barat terdapat daerah-daerah khusus yang menonjol menghasilkan jenis makanan tertentu sesuai dengan hasil bahan mentah dari lingkungan alami daerah bersangkutan dan tingkat keterampilan serta kebiasaan yang telah membudaya membuat jenis makanan tertentu di daerah tersebut (lihat peta makanan pada bagian lampiran naskah ini).
21. Sedikitnya terdapat 6 jenis minuman, 14 jenis buah-buahan dan 12 jenis sayur-sayuran yang dapat dikonsumsi langsung

secara mentah oleh masyarakat daerah ini. Di samping itu tidak kurang dari 21 jenis makanan hasil masakan secara sederhana dan tidak kurang pula dari 28 jenis sambal atau lauk pauk yang merupakan hasil masakan secara kompleks dikonsumsi oleh masyarakat di daerah ini.

22. Jenis makanan hasil masakan secara kompleks yang sering dikonsumsi/dihidangkan dalam upacara keagamaan sedikitnya berjumlah 33 jenis dan di dalam upacara sosial lainnya berjumlah sekitar 43 jenis.
23. Pada umumnya api yang dipergunakan untuk memasak oleh masyarakat di daerah ini terutama di daerah pedesaan terutama berasal dari api kayu bakar, dan sebagian kecil mempergunakan api/compor, sedangkan di daerah perkotaan mempergunakan api kompor dan sebagian kecil mempergunakan kayu bakar relatif sedikit sekali.
24. Sejak beberapa tahun terakhir ini sesuai dengan perkembangan Listrik Masuk Desa terlihat kecenderungan berubahnya penggunaan teknologi energi dari api kompor minyak tanah ke kompor listrik.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Adimihardja, Kusnaka, *Kerangka Studi Antropologi dalam Pem-*
1976 *angunan*, Bandung: Tarsito.
- Alamsyah, Ny. dan Ny. Yenni, *Resep Masalah Halal*, Jakarta:
1984 U.P. Kresno.
- Benedict, Ruth, *Pola-pola Kebudayaan*, Jakarta: PT Pustaka
1962 Rakyat.
- Beppeda & Kantor Statistik Sumatera Barat, *Sumatera Barat*
1982 *Dalam Angka*, Padang: Beppeda Sumatera Barat.
- Brata, J. Nyoman, *Desa Masyarakat Desa dan Pembangunan Desa*,
1982 Jakarta: Tanpa Penerbit.
- Departemen Dalam Negeri, *Petunjuk Lapangan Pembinaan Ke-*
1981 *sejahteraan Keluarga*, Jakarta: Departemen Dalam
Negeri
- Ibu-ibu Rumah Tangga, *Aneka Masakan Nasional dan Inter-*
1984 *nasional*, Jakarta: Karya Agung.
- Ihrom, T.O., *Pokok-pokok Antropologi Budaya*, Jakarta: PT.
1982 Gramedia.
- Koentjaraningrat, *Masyarakat Desa di Indonesia Masa Kini*, Jakar-
1964 ta: Universitas Indonesia.
- Koentjaraningrat, *Beberapa Masalah Antropologi Sosial*, Jakarta:
1967 Aksara Baru.

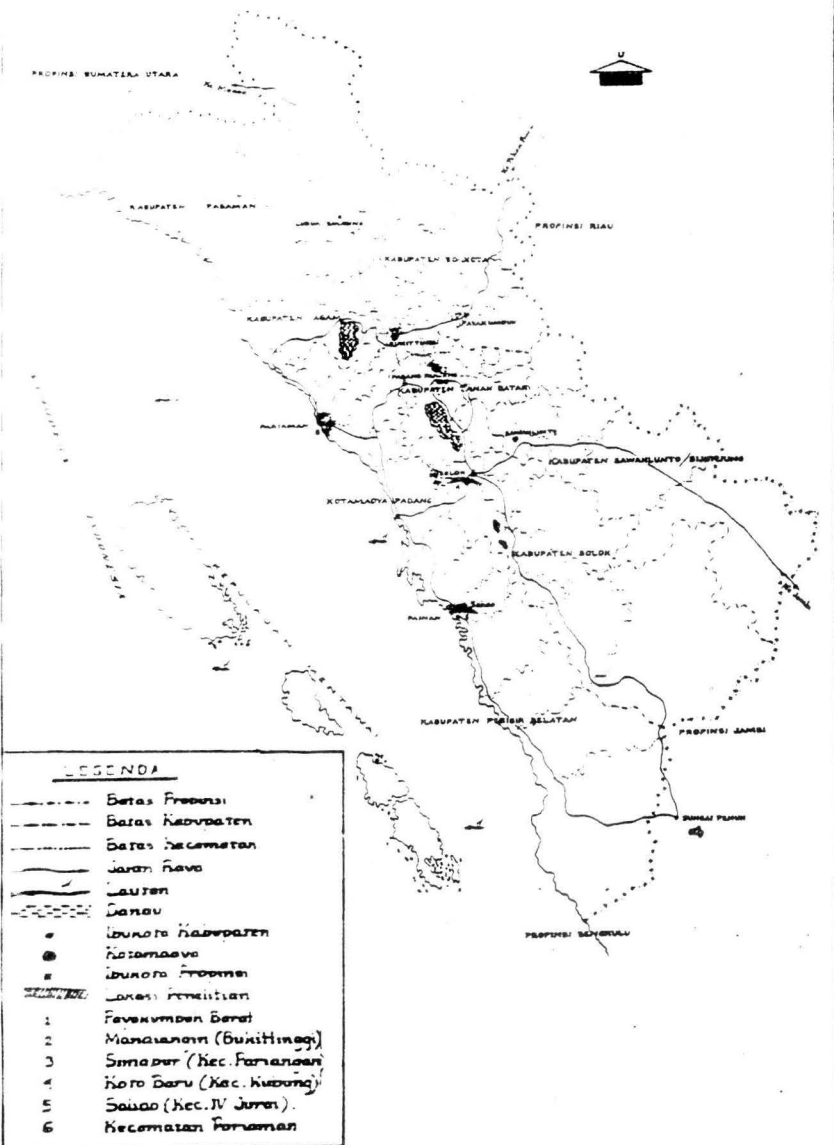
- Koentjaraningrat, *Aneka Warna Manusia dan Kebudayaan Indonesia dalam Pembangunan*, Jakarta: PT. Jembatan. 1971
- Koentjaraningrat, *Kebudayaan Mentalitet dan Pembangunan*, 1974 Jakarta: PT. Gramedia.
- Koentjaraningrat, *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*, Jakarta: 1974 PT. Dian Rakyat.
- Koentjaraningrat, *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*, Jakarta: 1975 PT. Jembatan.
- Koentjaraningrat, *Pengantar Antropologi*, Jakarta: Aksara Baru. 1980
- Mukmin, Siti, *Buku Masakan Thursina*, Jakarta: Penerbit Esbe. 1982
- Nasroen, M, *Dasar Filsafah Adat Minangkabau*, Jakarta: CV. 1957 Penerbit Pasaman.
- Nasution, Andi Hakim dan Armin Nasution, *Penilaian Terhadap Matahari, Manusia dan Makanan*, Jakarta: PN. Balai Pustaka. 1983
- Prasadja, Buddy, *Pembangunan Desa dan Masalah Kepemimpinan-nya*. Jakarta: Yayasan Ilmu Sosial. 1974
- Salim, Emil, *Lingkungan Hidup dan Pembangunan*, Jakarta: CV. 1980 Mutiara.
- Sayogyo, *Ekologi Pedesaan Sebuah Bunga Rampai Yayasan Obat Indonesia dan Institut Pertanian Bogor*, Bogor: Institut Pertanian Bogor. 1980
- Soen, Ny. Endang, *Resep Masakan Sehari-hari*, Surabaya: Karya 1977 Anda.
- Soeparno, R., *Mengenal Desa Gerak dan Pengelolaannya*, Tanpa 1977 Kota: PT. Inter Masa.
- Gusnidar, *Teknik Masak Memasak*, Jakarta: Kurnia Esa. 1981
- Suryani, Ny., *Kumpulan Resep-resep Ibu Dapur*, Jakarta: Kompas 1983 Pengetahuan.
- Widodo, Ny., Sri Sudjanmo, *Rahasia Masakan Enak dan Bergizi*, 1982 Jakarta: Kompas Pengetahuan.

Zaidan, Nur Anas, *Beberapa Aspek Antropologi dalam Kehidupan Masyarakat Minangkabau*, Padang: Jurusan Sejarah FPIPS-*IKIP*.

Zaidan, Nur Anas, *Sejarah Ilmu Sosial dan Ilmu Pengetahuan Sosial*, Padang: Jurusan Sejarah, FPIPS-*IKIP*.

Zaidan, Nur Anas, dkk., *Sistem Kepemimpinan Di Dalam Masyarakat Pedesaan Sumatera Barat*, Padang: Proyek IDKD Sumatera Barat.

LOKASI PENELITIAN MAKANAN
DI PROPINSI SUMATERA BARAT
SKALA : 1 : 1000.000

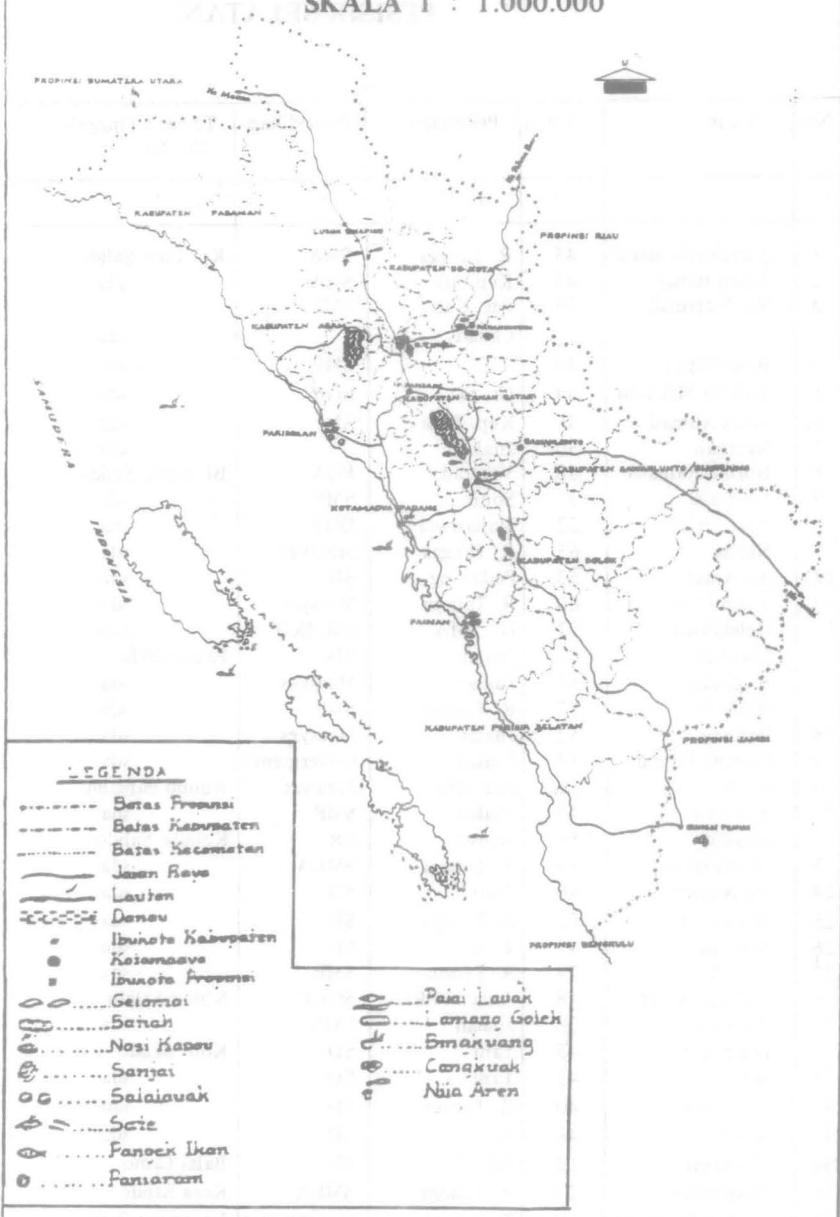


LEGENDA

	Batas Provinsi
	Batas Kabupaten
	Batas Kecamatan
	Jalan Raya
	Lautan
	Danau
	ibu kota kabupaten
	Kotamadya
	ibu kota provinsi
	Lokasi Penelitian
	1. Pevakumban Barat 2. Manuhuan (Bukittinggi) 3. Simanper (Kec. Pariaman) 4. Koto Baru (Kec. Kubung) 5. Solao (Kec. IV Juru) 6. Kecamatan Pariaman

Sumber : Pengolahan Data Primer : th. 1984

**PENYEBARAN MAKANAN—MAKANAN SPESIFIK
DI PROPINSI SUMATERA BARAT
SKALA 1 : 1.000.000**



Sumber: Pengolahan Data Primer tahun 1984.

**LAMPIRAN : C. I DAFTAR : NAMA INFORMAN KUNCI/
RESPONDEN DESA SALIDO
KEC. IV JURAI KAB/KODYA
PESISIR SELATAN**

No.	Nama	Umur	Pekerjaan	Pendidikan	Tempat Tinggal/ Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	Nuraini Kamarul	45	R. Tangga	SMA	Kp. Luar Salido
2.	Yasni Bahar	43	Kep. SD	SGA	sda
3.	Siti Warsinah	29	Peg. Kan. Camat	SMEA	sda
4.	Basial Ilyas	40		SMP	sda
5.	Yulidar Maksum	44	Gr. SD	SGB	sda
6.	Idrus Ahmad	46	Kep. Desa	SD	sda
7.	Ngatijan	50	Jualan	-	sda
8.	Nurma Ramalis	58	Veteran	PGA	Bl. Lamo Salido
9.	Imran	37	Sopir	SMP	sda
10.	Asrina	22	Mahasiswa	IKIP	sda
11.	Nurlia	63	R. Tangga	Meesyees	sda
12.	Ali Amar	53	Pedagang	SD	sda
13.	Yunidar	60	R. Tangga	Meesyees	sda
14.	Helmawati	32	Gr. SMA	SM. IKIP	sda
15.	Jawaher	65	Jualan	SD	Pasal Salido
16.	H. Zaidar	55	Jualan	Meesyees	sda
17.	Hilmaini	37	R. Tangga	SKP	sda
18.	Dahniar	52	Jualan	Meesyees	sda
19.	Gapeng Hamid	57	Jualan	Government	sda
20.	Suharna	33	Peg. RSUP	Perawat	Rimbo Panjang
21.	Yusna	40	Jualan	SMP	sda
22.	Khaidir	58	Hansip	SR	Keindir Salido
23.	Murni Hasan	34	R. Tangga	SMEA	sda
24.	Ali Amran	46	Tani	SD	sda
25.	Maiyar	51	R. Tangga	SD	sda
26.	Nurmis	43	Tani	SD	sda
27.	Upik	24	R. Tangga	SMP	sda
28.	Nurmar Aldar	48	Angg. DPRD	SGKP	Kincir Salido
29.	Basrul	38	Jualan	IAIN	sda
30.	Darmo	45	Tani	SD	Koto Salido
31.	Bakar	41	Tani	SD	sda
32.	Tetuik	40	R. Tangga	SD	sad
33.	Kamsiah	46	R. Tangga	SD	sda
34.	Maryasni	12	Pel. SD	SD	Balai Lamo
35.	Deslembang	23	R. Tangga	SMEA	Kota Salido
36.	Solihin Dt. Peng- hulu	60	Tani	Government	Kampung Baru

1	2	3	4	5	6
37.	Maskun	53	Tani	SD	Koto Salido
38.	Rafli Pan. Sutan	64	Pensiun	SD	sda
39.	Timera	65	R. Tangga	SD	sda
40.	Tiasar	50	Jualan	SD	Rimbo Panjang
41.	Lembang	50	Jualan	SD	Koto Salido

LAMPIRAN : C. II

DAFTAR : NAMA INFORMAN KUNCI/
RESPONDEN DESA SIMPUR
KEC. PERIANGAN KAB/KO-
DYA TANAH DATAR

No.	Nama	Umur	Pekerjaan	Pendidikan	Tempat Tinggal/ Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	Nurmalini	35	Wiraswasta	SKKP	Simatur T. Datar
2.	Rosdiar	39	Jualan	SMP	sda
3.	Yusnelwita	25	R. Tangga	SMP	sda
4.	Mardian Arifin	50	Pensiun	Mulo	sda
5.	Alisna	54	R. Tangga	Mulo	sda
6.	Radiyah	70	Jualan	-	sda
7.	Busmar	39	Jualan	SMP	sda
8.	Upiah	30	Jualan	Diniyah	sda
9.	H. Ramlah	50	Bundo Kendung	-	sda
10.	Miran	59	Tani	SD	sda
11.	Jamulah	40	Jualan	PGA	sda
12.	Jawana	50	Tani	SD	sda
13.	Nurlini	35	Peg. PKK	SKKP	sda
14.	Zulemi	20	R. Tangga	SMA	sda
15.	EVA	20	R. Tangga	SMA	sda
16.	St. Putih Nan Sati	60	Gr. Agama	Tawalib	sda
17.	Ustat Zaini Rosadi	61	Gr. Agama	Tawalib	sda
18.	Nurdin Dt. Mudo	60	Pemuka Adat	SD	sda
19.	Nurma	25	Tani	SMP	sda
20.	Rohani	36	R. Tangga	SMP	sda

**DAFTAR : NAMA INFORMAN KUNCI/
RESPONDEN DESA MANDI-
ANGIN KEC. KOTO SELATAN
KAB/KODYA BUKITTINGGI**

No.	N a m a	Umur	Pekerjaan	Pendidikan	Tempat Tinggal/ Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	Gusnita	35	R. Tangga	SD	Mandiangan B. Tinggi
2.	Y u r m i	40	Gr. SD	SPG	sda
3.	Rasla ili	32	R. Tangga	SMP	sda
4.	Desmawati	30	R. Tangga	SD	sda
5.	Ermalis Asis	40	Gr. PGA	PGA	sda
6.	Dt. Sampono Alm	50	Lurah	-	sda
7.	B a i n a r	40	Kep. Sekolah	SGA	sda
8.	S a i y a r	45	Jualan	-	sda
9.	Baharudin	45	Peg. Bank	SMEA	sda
10.	Yusmainar	50	Tk. Masak	SD	sda
11.	Yulinar	60	Jualan	SD	sda
12.	Dt. Rangkayo Mu- lia	55	Dagang	SD	sda
13.	Harmianis	50	R. Tangga	SD	sda
14.	Rusian Yokya	50	Bundo Kar- dung	SD	sda
15.	Mardiati	30	R. Tangga	SPG	sda
16.	Evineng	40	Gr. SD	SPG	sda
17.	Ernawati BA	32	R. Tangga	IAIN	sda
18.	Janewar	47	Gr. SMP	SPG	sda
19.	K e n a	35	Jualan	-	sda
20.	Y e t t i	35	Bidang	Perawat	sda
21.	Nosimar	43	Jualan	SMP	sda
22.	K a m b a	50	Dagang	SD	sda
23.	Yurmi	40	Gr. SD	SGA	sda
24.	Gustimar	35	R. Tangga	SMP	sda
25.	Erna Kamil	40	R. Tangga	SMP	sda
26.	Nely	37	R. Tangga	SMA	sda
27.	Zurnita	20	Jualan	SMA	Mandiangan B. Tinggi
28.	Warnida	30	Bidan	Bidan	sda
29.	Nurmalis	40	Bundo Kar- dung	-	sda
30.	Marniar	23	R. Tangga	PGA	sda
31.	Mufida	37	Gr. Agama	S.M. IAIN	sda

**LAMPIRAN : IV DAFTAR : NAMA INFORMAN KUNCI/
RESPONDEN DESA KOTO
NAN IV KEC. PAYAKUMBUH
BARAT KAB/KODYA PAYA-
KUMBUH**

No.	N a m a	Umur	Pekerjaan	Pendidikan	Tempat Tinggal/ Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	Se Iskak	50	Alim Ulama	SMP	Nunang Payakumbuh
2.	Rhakaum	56	R. Tangga	HIS	sda
3.	Nang Khaidir	45	Pengg. PKK	SLTA	Tiakar Payakumbuh
4.	Khaidir	60	Pens. ABRI	SMA	sda
5.	I d a	26	R. Tangga	SD	sda
6.	T o n e n g	30	Tani	SD	sda
7.	B u y u n g	30	Tani	SD	sda
8.	D u i m i n	28	Tk. Batu	SD	sda
9.	Y e n	28	R. Tangga	SD	sda
10.	N a z a r	57	Swasta	SMA	Koto Nan IV Pyk.
11.	Shahbudin	50	Restoran	SMP	sda
12.	E n i	26	R. Tangga	SD	sda
13.	E l i	25	R. Tangga	SD	sda
14.	M u n e v i	42	R. Tangga	SLTA	sda
15.	D i r u s	30	Tani	SD	sda
16.	D a n u s	28	Tk. Kayu	SMP	sda
17.	Cevi Indra	46	Lurah	SLTA	sda
18.	M u n	42	Tim PKK	SLTA	sda
19.	I t	28	R. Tangga	SKKP	sda
20.	N u r s i m	20	Tani	SD	sda
21.	Z a r w a t o	25	R. Tangga	SD	sda
22.	U u s n i	49	R. Tangga	SMP	Parit Rantang Pyk
23.	A z h a r	57	Pedagang	SLTA	sda
24.	E v a	22	Wiraswasta	SLTA	sda
25.	N e l	20	Siswa	SMA	sda
26.	A s n i	46	R. Tangga	SLTP	Labuh Basiliang Pyk

LAMPIRAN : C.V DAFTAR : NAMA INFORMAN KUNCI/
RESPONDEN DESA PARIA-
MAN KEC. PARIAMAN KAB/
KODYA PADANG PARIAMAN

No.	N a m a	Umur	Pekerjaan	Pendidikan	Tempat Tinggal/ Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	Bakarudin	50	Rang Tuo Desa	SD	Kota Kacik Pariaman
2.	M. Alif	45	Jual Nasi	-	sda
3.	Yurnalis	45	Kep. Desa	SMP	Pasir Pauh Pariaman
4.	Lukman	45	Kep. Mudo	SD	Pauh Raya Pariaman
5.	Darwin	40	Khatib Mes- jid	SPG	sda
6.	Abuzar	40	Ex. Kep. Desa	Peg. Negeri	sda
7.	Bgd. Amir	60	Dagang	Cooverment	Naras Pariaman
8.	Sim Zabdin	60	Penghulu	INP	Pauh Pariaman
9.	Bgd. Ali Akbar	48	Lebai	SR	sda
10.	Sidi Umar Ali	55	Tani	Government	sda
11.	Nartini	22	Peg. Depdik- bud	SMA	sda
12.	Sidi Zabedi	70	Dt. Koto	INS	sda
13.	Nurmia	55	R. Tangga	SR	sda
14.	Zainuddin Usma	50	Pemuda Ma- sarakat	SD	Bl. Kurai Taji Pariaman
15.	TuanKu Rusli	46	Imam Mesjid	SR	sda
16.	Nurhayati	40	R. Tangga	SMP	sda
17.	Abd. Jalil	65	Mubalig	Sek. Desa	Kurai Taji Pariaman
18.	Mawardi	37	Jual Sate	SMA	Taratak Pariaman
19.	Pundang	75	Cerdik Pandai	SR	Padusunan Pariaman
20.	Sidi Sulaiman	67	Dt. Tanjung	Government	Kp. Satu Pariaman
21.	Hasan Basri	45	Kep. Desa	SD	sda
22.	Zahara	45	PKK	SMP	Kp. Satu Pariaman
23.	Jamila	45	Guru SD	SPG	sda
24.	Amir Hosen	50	-	SR	sda
25.	Rahmah	49	R. Tangga	Government	sda
26.	ST. Thamrin	32	Peg. Negeri	SMA	Apar Pariaman
27.	Zulkifli	45	Kep. Dusun	SMP	sda
28.	Nurlis	41	Jualan Kue	SD	Apar Manggung Pari- aman
29.	M.A. Kasim	51	Peg. Depdik- bud	SD	Sim. Apar. Pariaman
30.	Ali Aman	45	Kep. Desa	SD	sda
31.	Aminah	60	R. Tangga	SD	sda
32.	Razali	45	Guru SD	KPG	sda
33.	Zainab	60	R. Tangga	Government	sda
34.	Reno	48	R. Tangga	SMP	sda

1	2	3	4	5	6
35.	Sudirman	40	Ex. Wali Nagari	SMA	Taj. Sabar Pariaman
36.	I d r i s	60	Labai Nagari	Sarmud	Guguk Duku Pariaman
37.	Juita Jamal	27	Wiraswasta	Sarmud	Kp. Jurai Pariaman
38.	M u k h l i s	27	Peg. Depdik- bud	Sarmud	Guguk Duku Pariaman
39.	Yuni Zarti	23	Pegawai	SMA	Jln. Bgd. Azis Chan Pariaman
40.	Siti Rahman	68	R. Tangga	Meses Scool	sda
41.	Ita Juita	27	Pegawai	S.M IKIP	Jln. Pahlawan Pariaman
42.	Jusnawati	25	Guru	IKIP Jur. PKK	sda
43.	N u r l a i l a	35	Bidan	Bidan	Paguh Duku Pariaman
44.	Al. Munik	35	Jual Sate	SD	Koto Mandakek Pari- aman
45.	Ely Wati	26	Wiraswasta	IKIP	Sei Limau Pariaman
46.	R u k i a h	65	R. Tangga	SD	Jln Pauh Pariaman

LAMPIRAN : VI

DAFTAR : NAMA INFORMAN KUNCI/
RESPONDEN DESA KOTO
BARU KEC. KUBUNG KAB/
KODYA SOLOK

No.	Nama	Umur	Pekerjaan	Pendidikan	Tempat Tinggal/ Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	Asmaniar	48	R. Tangga	SMP	Kel. Lub. Agung Koto Baru
2.	Nursila	58	Pens. Gr. SMP	Mualimat PGA	Kel Simp. Kt. Baru Koto Baru
3.	Djawaher	50	Gr. TK Aisyiah	SGTK	Koto Baru
4.	Norita	23	Peg. Kantor	SMEA	Kel. Simp. Kt. Baru sda
5.	Risnil	25	Jualan	SMP	Kel. Lub. Agung Koto Baru
6.	Rukiayah	70	R. Tangga	SD	
7.	Rosma	51	R. Tangga	SKP	Kel. Simp. Kt. Baru sda
8.	Syamsi Rauf	56	Petani	SD	Kel. Simp. Agung Koto Baru
9.	Nurmailis	44	Gr. SD	PGAN	
10.	Nurhayati	39	R. Tangga	PGA	Kel. Simp. Koto Baru
11.	Marwan	39	Tukang	SMP	Lb. Agung Koto Baru
12.	Syamsuar	50	Tani	SMP	Kel. Simp. Koto Baru
13.	Rostini Syarif	45	R. Tangga	PGAN	Lb. Agung Koto Baru sda
14.	Syamsir	30	Tani	SKP	Kel. Simp. Koto Baru
15.	Yusmar	35	Tani	DSD	
16.	Hasan	45	Tani	SD	Lub. Agung Kt. Baru
17.	Fatimah	50	R. Tangga	SD	Kel. Simpl Kt. Baru
18.	Rumiati	35	R. Tangga	PGA	Lub. Agung Kt. Baru
19.	Kamidar	45	R. Tangga	SKP	Kel. Simp. Kt. Baru
20.	Marta Lena	31	R. Tangga	PGA	Lb. Agung Kt. Baru
21.	Nelawati	28	R. Tangga	Thanawiah	Kel. Simp. Kt. Baru sda
22.	Fatreni	21	Mahasiswa	Universitas	
23.	Bitah	82	R. Tangga	-	Lb. Agung. Kt. Baru
24.	Rosi	52	Jualan	Meesyes	Kel. Simp. Kt. Baru
25.	Yasni Kasti	47	Gr. SMP	PGA	Lb. Agung Kt. Baru
26.	Rasyidah	64	R. Tangga	Mad. Tsana- wiyah	Kel. Simp. Kt. Baru
27.	Liana	50	R. Tangga	PGA	Lb. Agung Kt. Baru
28.	Edison	26	Jualan	SMP	Kel. Simp. Kt. Baru
29.	Harmani	56	Tani	Islam School	Kajai Koto Baru
30.	Nurlela	52	R. Tangga	PGA	Lb. Agung Kt. Baru
31.	J. Dt. Tan Bara	68	Jualan	HIS	Kel. Simp. Kt Baru sda
32.	Syamsu	50	Peg. Lurah	SMA	

INSTRUMEN PENELITIAN

PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
JALAN JENDERAL SUDIRMAN NO. 52
TELP.: 25744 PADANG

- Responden : Informan Kunci
Nama :
Umur :
Tanggal Lahir :
Pekerjaan :
Pendidikan :
Alamat :

Perhatian:

Jawablah pertanyaan berikut sesuai dengan pendapat dan atau menurut pengertian masyarakat daerah ini.

3. KONSEP MENGENAI MAKANAN

3.1. Menurut pengertian Bapak/Ibu/Sdr. atau masyarakat di daerah ini apakah yang dimaksud dengan makanan pada umumnya?

a. Makanan adalah

b. Selain daripada itu makanan juga disebut sebagai

3.2. Menurut keadaan yang berlaku umum di daerah ini fungsi makanan digolong-golongkan menjadi:

- a.
b.
c.

3.3. Jenis-jenis makanan menurut penggolongan seperti disebutkan pada butir (3.2.) di atas adalah sebagai berikut:

<u>No.</u>	<u>Penggolongan Makanan</u>	<u>Jenis-jenisnya</u>
1.	Makanan _____	1. 2. 3. 4. 5.
2.	Makanan _____	1. 2. 3. 4. 5.
3.	Makanan _____	1. 2. 3. 4. 5.
4.	Makanan _____	1. 2. 3. 4. 5.
5.	Makanan _____	1. 2. 3. 4. 5.

3.4. Apakah minuman bagi masyarakat di daerah ini juga termasuk dalam pengertian makanan?

- a. Ya
- b. Tidak

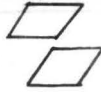
3.5. Kalau ya apa sajakah jenis-jenis minuman yang biasa diminum oleh masyarakat daerah ini?

- a.
- b.
- c.
- d.
- e.
- f.

3.6. Apakah minuman bagi masyarakat daerah ini digolongkan pula menurut kelompok tertentu sesuai dengan waktu, fungsi, upacara-upacara tertentu pula.

a. Ya

b. Tidak



3.7. Kalau ya apakah nama minuman tersebut menurut penggolongan waktu, fungsi, dan upacara-upacara tersebut?

a. Nama minuman menurut waktu penggolongannya adalah:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

b. Nama minuman menurut fungsi penggolongannya adalah:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

c. Nama minuman menurut upacara-upacara penggolongannya adalah:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

3.8. Jenis makanan berdasarkan kedudukan sosial ekonomi masyarakat (lapisan sosial) yang biasa mengkonsumsinya.

No.	Jenis makanan	Kelompok/lapisan masyarakat yang biasa mengkonsumsinya
1.	_____	a. b. c.
2.	_____	a. b. c.
3.	_____	a. b. c.
4.	_____	a. b. c.
5.	_____	a. b. c.
6.	_____	a. b. c.

..... tanggal 1984

Pengumpul data

(.....)

LAMPIRAN D II

PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
Jalan Jenderal Sudirman 52 Telp. 25744
P A D A N G

3.2. Aspek Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya

- A. Nama informan :
- B. Pekerjaan :
- C. A l a m a t :
- D. Umur/Lahir :
- E. Pendidikan :

- Makanan pokok:
- 1. Dewasa laki-laki
 - 2. Dewasa perempuan
 - 3. Anak-anak (6–13 tahun)
 - 4. Balita (di bawah 5 tahun)
 - 5. Balita (di bawah 3 tahun)
- } coret yang tidak perlu

PERTANYAAN

JAWABAN:

- 1. Nama/jenis makanan : 1.
- 2. Unsur-unsurnya : 2. a.
b.
c.
d.
e.
f.
- 3. Fungsi : 3.
- 4. Kuantitas : 4. a.
b.
c.
d.
e.
f.

- 5. Kualitas : 5.
- 6. Spesifikasi/Variasinya : 6.
- 7. Cara makan (kelakuan makan): 7.
- 8. Daerah/masyarakat lokal yang umum mengkonsumsi : 8.
- 9. Lapisan Sosial :
- a. Penduduk asli/pendatang :
- 1) Orang asli : 1.
- 2) Pendatang : 2.
- b. Ninik mamak/Penghulu : b.
- c. Alim Ulama : c.
- d. Cerdik Pandai : d.
- e. Orang berada : e.
- 10. Kota/Desa :
- a. Kota : a.
- b. Desa : b.
- 11. Fotografi/lukisan :
- a. Foto ada : a.
- b. Foto tidak ada : b.

..... tanggal 1984

Pengumpul data,

(.....)

LAMPIRAN D III

**PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
Jalan Jenderal Sudirman 52 Telp. 25744
P A D A N G**

**3.3. Aspek Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta
Cara Penyajiannya**

- A. Nama informan :
- B. Umur/Lahir :
- C. Pekerjaan :
- D. Pendidikan :
- E. A l a m a t :

MAKANAN DAN UPACARA-UPACARA

PERTANYAAN	JAWABAN
1. Jenis upacara	1.
2. Waktu diadakan	2.
3. Berkenaan dengan peristiwa	3.
4. Yang terlibat dalam upacara	4.
5. Jenis makanan	5. a. b. c. d. e. f.
6. Kuantitas makanan	6.
7. Kualitas makanan	7.

- 8. Fungsi makanan : 8.
- 9. Jumlah/Variasi : 9.
- 10. Cara/Kelakuan makan : 10.
- 11. Daerah/masyarakat lokal g yang mengkonsumsi/menyelenggarakan : 11.
- 12. Kota/Desa : 12. a. Kota
b. Desa
- 13. Lapisan Sosial : 13 a. Penduduk asli/pendatang
1) Orang asli
2) Pendatang
b. Ninik Mamak/Penghulu
c. Alim Ulama
d. Cerdik Pandai
e. Orang berada/kaya
- 14. Fotografi/lukisan : 14. a. Ada foto
b. Tidak ada foto

..... tanggal 1984

Pengumpul data,

(.....)

LAMPIRAN D IV

**PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
KANTOR WILAYAH
DÉPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
Jalan Jenderal Sudirman 52 Telp. 25744
P A D A N G**

4.1. Aspek Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya

- A. Nama informan :
- B. Umur/Lahir :
- C. Pekerjaan :
- D. Pendidikan :
- E. A l a m a t :

- 1. Makanan mentah: buah
- 2. Makanan mentah: minuman coret yang tidak perlu
- 3. Makanan mentah: hewan
- 4. Makanan mentah: sayur

PERTANYAAN

JAWABAN

- 1. Nama makanan : 1.
- 2. Asal bahan mentah : 2.
- 3. Cara pengolahan : 3.
- 4. Bumbu/bahan/alat pengolahan : 4.
- 5. Fungsi dan cara penyajian : 5.
- 6. Cara makan/pengonsumsiannya : 6.
- 7. Daerah/masyarakat lokal yang umum mengkonsumsi : 7.

8. Lapisan sosial : 8. a. Penduduk asli/pendatang
 1) Orang asli
 2) Pendatang
 b. Ninik Mamak/Penghulu .
 c. Alim ulama
 d. Cerdik pandai
 e. Orang berada/kaya
 9. Fotografi/lukisan : 9. a. Foto ada
 b. Foto tidak ada

..... tanggal, 1984

Pengumpul data,

(.....)

LAMPIRAN D V

**PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
Jalan Jenderal Sudirman 52 Telp. 25744
P A D A N G**

4.2. Aspek Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya.

- A. Nama informan :
- B. Umur/Lahir :
- C. Pekerjaan :
- D. Pendidikan :
- E. A l a m a t :

- 1. Makanan hasil proses peragian/pembusukan: makanan
- 2. Makanan hasil proses peragian/pembusukan: minuman
coret yang
Tidak perlu

PERTANYAAN

JAWABAN

- 1. Nama makanan : 1.
- 2. Asal bahan mentah : 2.
- 3. Cara pengolahan : 3.
- 4. Bumbu/bahan/alat : 4.
pengolahan
- 5. Fungsi dan cara penyajian : 5.
- 6. Cara makan/pengkonsumsian : 6.
- 7. Daerah/masyarakat lokal : 7.
yang umum mengkonsumsi

8. Lapisan sosial : 8. a. Penduduk asli/pendatang
 1) Orang asli
 2) Pendatang
 b. Ninik Mamak/Penghulu .
 c. Alim ulama
 d. Cerdik pandai
 e. Orang berada/kaya
 9. Fotografi/lukisan : 9. a. Foto ada
 b. Foto tak ada

..... tanggal, 1984

Pengumpul data,

(.....)

LAMPIRAN D VI

**PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
Jalan Jenderal Sudirman 52 Telp. 25744
P A D A N G**

4.3. Aspek Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya

- A. Nama informan :
- B. Umur/Lahir :
- C. Pekerjaan :
- D. Pendidikan :
- E. A l a m a t :

- 1. Makanan hasil masakan cara sederhana: makanan
- 2. Makanan hasil masakan cara sederhana: minuman

coret yang
tidak perlu

PERTANYAAN	JAWABAN
1. Nama makanan	: 1.
2. Asal bahan mentah	: 2.
3. Cara pengolahan	: 3.
4. Bumbu/bahan/alat pengolahan	: 4.
5. Fungsi dan cara penyajian	: 5.
6. Cara makan/pengkonsumsi	: 6.
7. Daerah/masyarakat lokal yang umum memakan	: 7.

- | | | |
|----------------------------|---|---------|
| 8. Lapisan sosial | : | 8. |
| a. Penduduk asli/pendatang | : | a. |
| 1) Orang asli | : | 1) |
| 2) Pendatang | : | 2) |
| b. Ninik Mamak/Penghulu | : | b. |
| c. Alim ulama | : | c. |
| d. Cerdik pandai | : | d. |
| e. Orang berada/kaya | : | e. |
| f. Semua lapisan | : | f. |
| 9. Fotografi/lukisan | : | 9. |
| a. Foto ada | : | a. |
| b. Foto tidak ada | : | b. |

..... tanggal, 1984

Pengumpul data,

(.....)

LAMPIRAN D VII

**PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH SUMATERA BARAT
KANTOR WILAYAH
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI SUMATERA BARAT
Jalan Jenderal Sudirman 52 Telp. 25744
P A D A N G**

4.4. Aspek Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya

- A. Nama informan :
- B. Umur/Lahir :
- C. Pekerjaan :
- D. Pendidikan :
- E. A l a m a t :

- 1. Makanan hasil masakan cara kompleks: makanan pokok dan lauk-pauk
- 2. Makanan hasil masakan cara kompleks: minuman
- 3. Makanan hasil masakan cara kompleks: makanan kecil
- 4. Makanan hasil masakan cara kompleks: makanan upacara keagamaan
- 5. Makanan hasil masakan cara kompleks: makanan upacara sosial

PERTANYAAN	JAWABAN
1. Nama makanan	: 1.
2. Asal bahan mentah	: 2.
3. Cara pengolahan	: 3.
4. Bumbu/bahan/alat pengolahan	: 4.
5. Fungsi dan cara penyajian	: 5.
6. Cara makan/pengonsumsiannya	: 6.

- 7. Daerah/masyarakat lokal yang umum mengkonsumsi : 7.
- 8. Lapisan sosial : 8.
 - a. Penduduk asli/pendatang : a.
 - 1) Orang asli : 1)
 - 2) Pendatang : 2)
 - b. Ninik Mamak/Penghulu : b.
 - c. Alim ulama : c.
 - d. Cerdik pandai : d.
 - e. Orang berada/kaya : e.
- 9. Fotografi/lukisan : 9.
 - a. Foto ada : a.
 - b. Foto tidak ada : b.

..... tanggal, 1984

Pengumpul data,

(.....)

