

MENGULIK CITA RASA MASAKAN PADA NASI KAPAU PADA JORONG KAPAU NAGARI KAPAU KECAMATAN TILATANG KAMANG

Muhammad Nabel Habibie

nabelhabibie774@gmail.com

Isi Padang Panjang

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji aspek antropologi kuliner dari Nasi Kapau, hidangan tradisional Minangkabau, dalam konteks masyarakat Tilatang Kamang. Penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi untuk mengetahui bagaimana proses penyiapan dan penyajian nasi kapau mencerminkan nilai-nilai budaya dan sosial masyarakat setempat. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam terhadap juru masak, pengusaha kuliner, warga sekitar, dan pasar tradisional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nasi Kapau dengan ragam bumbu dan teknik memasaknya tidak hanya memberikan pengalaman gastronomi yang kaya, tetapi juga menyampaikan identitas budaya dan sejarah masyarakat Minangkabau. Proses kuliner ini menyatukan generasi melalui teknik memasak dan ritual yang diturunkan dari generasi ke generasi. Selain itu, Nasi Kapau juga berfungsi untuk memperkuat ikatan sosial Tilatang Kamang. Kajian ini menyoroti pentingnya melestarikan tradisi kuliner sebagai upaya melestarikan warisan budaya dan memperkaya keanekaragaman kuliner Indonesia.

Kata Kunci: Kapau, Kuliner, Minangkabau, Gastronomi.

ABSTRACT

This research examines the culinary anthropological aspects of Nasi Kapau, a traditional Minangkabau dish, in the context of the Tilatang Kamang community. This research uses an ethnographic approach to find out how the process of preparing and serving Kapau rice reflects the cultural and social values of the local community. Data collection was carried out through in-depth interviews with chefs, culinary entrepreneurs, local residents and traditional markets. The research results show that Nasi Kapau with its variety of spices and cooking techniques not only provides a rich gastronomic experience, but also conveys the cultural and historical identity of the Minangkabau people. This culinary process unites generations through cooking techniques and rituals passed down from generation to generation. Apart from that, Nasi Kapau also functions to strengthen the social ties of Tilatang Kamang. This study highlights the importance of preserving culinary traditions as an effort to preserve cultural heritage and enrich Indonesia's culinary diversity.

Keywords: Kapau, Culinary, Minangkabau, Gastronom.

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan salah satu aspek budaya yang memiliki peran signifikan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat. Di Indonesia, kekayaan kuliner tidak hanya mencerminkan keragaman bahan makanan dan teknik memasak, tetapi juga nilai-nilai sosial, sejarah, dan identitas kultural setiap daerah. Salah satu daerah yang memiliki kekayaan kuliner yang unik adalah Tilatang Kamang, yang terletak di Provinsi Sumatera Barat.

Masakan Kapau, yang berasal dari Nagari Kapau di Tilatang Kamang, merupakan salah satu ikon kuliner yang tidak hanya terkenal di kalangan masyarakat lokal tetapi juga telah menarik perhatian para penikmat kuliner dari berbagai daerah. Cita rasa yang khas, aroma yang menggugah selera, serta penggunaan bahan-bahan lokal yang otentik membuat masakan Kapau menjadi fenomena gastronomi yang menarik untuk diteliti. Dalam konteks ini, penelitian mengenai perjalanan aromatik dari dapur Kapau ke lidah penikmat tidak hanya akan mengungkapkan aspek-aspek kuliner, tetapi juga bagaimana budaya, tradisi, dan identitas masyarakat Tilatang Kamang tercermin dalam masakan mereka.

Penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam mengenai proses produksi, distribusi, dan konsumsi masakan Kapau dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Tilatang Kamang. Dengan pendekatan antropologi kuliner, penelitian ini akan menganalisis bagaimana aroma dan cita rasa masakan Kapau terbentuk, dipertahankan, dan diwariskan dari generasi ke generasi. Selain itu, penelitian ini juga akan mengkaji bagaimana masakan Kapau berperan dalam membentuk identitas budaya masyarakat Tilatang Kamang serta interaksinya dengan pengaruh-pengaruh luar.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai dinamika kuliner di Tilatang Kamang, serta kontribusinya terhadap kekayaan budaya kuliner Indonesia. Penelitian ini juga berupaya untuk memberikan wacana baru dalam studi antropologi kuliner, khususnya dalam memahami hubungan antara makanan, budaya, dan identitas dalam masyarakat lokal.

METODE PENELITIAN

Andra Tersiana, S.Tp., M.Sc. Metodologi Penelitian adalah cara ilmiah yang rasional, empiris, sistematis, yang digunakan pada suatu disiplin ilmu untuk melakukan penelitian.

Rasional berarti bahwa kegiatan penelitian yang dilakukan dengan cara masuk akal, sehingga terjangkau oleh penalaran manusia. Sementara empiris berarti cara-cara yang dilakukan itu dapat diamati oleh indra manusia, sehingga orang lain dapat mengamati dan mengetahui cara yang digunakan. Selanjutnya, sistematis maksudnya adalah proses yang digunakan dalam penelitian yang menggunakan langkah-langkah tertentu yang bersifat logis. Dalam penulisan ini digunakan metode penelitian kualitatif untuk mendapatkan data, dengan mewawancarai informan subjek yang melakukan produksi terkait Nasi Kapau. Melalui beberapa pendekatan Etnografi kepada subjek penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kapau adalah sebuah jorong sekaligus Nagari yang terletak pada kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam, Kapau memiliki daerah yang luas dibandingkan nagari lain di kecamatan Tilatang Kamang. Kapau memiliki banyak kebudayaan dan ciri khas tersendiri yang membuat Kapau dikenal masyarakat, salah satunya melalui kuliner yang terkenal di segala kalangan masyarakat yaitu Nasi Kapau, nasi Kapau merupakan makanan yang khas dibuat oleh masyarakat Kapau, nasi Kapau memiliki ciri khas dari sambal dan lauk yang disajikannya beda dengan nasi bungkus dan nasi Padang pada umumnya.

Nasi Kapau adalah salah satu makanan legendaris dari Tilatang Kamang Nagari

Kapau, banyak orang mengira Nasi Kapau dan nasi Padang adalah sama akan tetapi 2 makanan ini berbeda, banyak hal yang membedakan nasi Kapau dan nasi bungkus lainnya.

Perbedaan nasi Padang dengan nasi Kapau, yang pertama bisa dilihat dari bungkus nya yang mana nasi Kapau memakai bungkus nasi yang sangat lebar dan besar serta tambahan daun pisang sebanyak 3 lapis, beda dengan nasi Padang yg hanya menggunakan satu lapis daun pisang. Lalu yang kedua, nasi Kapau tidak memiliki lauk yang berasal dari laut melainkan lebih banyak yang berlemak seperti daging sapi, jeroan dan ayam. Nasi Kapau tidak memiliki lauk ikan berbeda dengan nasi Padang yang mana lauknya ada menggunakan ikan laut, udang, dan cumi. Sebagai contoh yang ditemukan terdapat tulisan di etalase makanan pada nasi Padang yang ada bertuliskan spesifik ikan laut atau ikan karang.

Nasi Kapau sendiri diturunkan secara turun temurun dari generasi ke generasi proses pembuatan pun hanya melalui mulut ke mulut tanpa ada resep tertulis, jadi tidak ada takaran berapa dalam hitungannya untuk takaran dari bumbu sendiri berdasarkan perkiraan dengan sendok atau centong masak saja. Nasi Kapau sendiri dikelola oleh anggota keluarga jarang yang menggunakan pegawai, berbeda dengan rumah makan lainnya. Omset dari penjualan nasi Kapau bisa mencapai 900-1,4 juta perhari tergantung dari tidak adanya hambatan, hambatan tersebut seperti cuaca yang tidak menentu sehingga tidak ada pelanggan yang datang, biaya bahan mentah yang naik sehingga harus memangkas beberapa, lalu menghadapi beberapa pelanggan yang sedikit rewel, seperti meminta untuk kasbon atau berhutang.

Nasi Kapau memiliki banyak sekali hidangan lauk yang terpampang pada etalase depan, nasi Kapau memiliki sekitar 10- 17 lauk yang disediakan banyak lauknya juga tergantung pada pemilik, terkadang ada yang tidak banyak juga lalu ada tambahan untuk lalapan seperti kerupuk, gorengan dan yaitu :

Tambunsu, lauk ini berupa usus sapi yang diisi tahu, namun pada saat ini tambunsu juga ditambahkan dengan telur, proses memasaknya dengan merebus tambunsu yang sudah berisi isian setelah matang tambunsu pun dimasukkan kedalam gulai yang telah tersedia

Gulai Tunjang, gulai tunjang yang diketahui sebagai kaki sapi atau kikil, pengolahan gulai tunjang tidak jauh berbeda dengan masakan berbahan daging, namun disini perbedaan terdapat pada perebusan yang cukup lama untuk menghilangkan amis, perebusan menggunakan campuran dari daun salam.

Gulai Cubadak, gulai ini terdiri dari nangka muda yang direbus lalu dicampurkan dengan labu siam

Gulai Jangek, gulai yang terbuat dari kulit sapi yang dicampur dengan campuran kentang.

Gulai Kapau, gulai Kapau inilah yang menjadi ciri khas dari nasi Kapau, gulai ini berisi dari campur-campuran dari sayur yaitu rebung, kemumu, lobak sigalang, tombak bawang.

Gulai tanak maco, gulai ini terdiri dari kentang kecil seukuran bola pimpong, ditambah dengan teri kering, proses pembuatan tanak maco terbilang cukup lama karna jika sudah menjadi gulai tanak harus dikeringkan hingga menjadi kalio.

Gulai rebung, yaitu gulai yang terbuat dari akar dari bambu muda, proses pembuatan harus direbus terlebih dahulu lalu baru dicampurkan ke gulai yang mendidih.

Selebihnya lauk yang ada pada nasi Kapau tidak jauh beda dengan lauk pada rumah makan Padang lainnya seperti berbagai aneka olahan rendang, olahan ayam goreng dan balado lalu olahan daging gulai pada lauk minang pada umumnya.

Nasi Kapau selalu menjadi kuliner ikonik dan otentik di wilayah Bukittinggi dan sekitarnya, untuk penjualan satu bungkus nasi Kapau dibandrol dengan harga 35-40 ribu perbungkus, porsi satu bungkus nasi Kapau sangat melimpah ruah sehingga bisa dimakan untuk 3-5 orang perbungkusnya. Nilai dari masakan Kapau sangat tercermin dari rasanya yang mana sangat penting untuk menjaga keaslian sehingga tidak merusak cita rasa yang tercipta dari nenek moyang orang Minangkabau. Menggambarkan orang Minang sangat memperhatikan kualitas dan juga nilai kebersamaan saat menyantap nasi Kapau dengan keluarga.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyoroti keunikan dan keistimewaan cita rasa masakan Nasi Kapau, sebuah kuliner khas dari Jorong Kapau di Nagari Kapau, Kecamatan Tilatang Kamang. Melalui pendekatan antropologi kuliner, studi ini mengungkap beberapa poin utama:

1. Aspek Budaya dan Sejarah: Nasi Kapau bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan simbol identitas budaya masyarakat Kapau. Masakan ini diwariskan dari generasi ke generasi, mencerminkan nilai-nilai tradisi dan sejarah lokal.
2. Bahan dan Teknik Memasak: Cita rasa unik Nasi Kapau berasal dari penggunaan bahan-bahan lokal yang segar dan teknik memasak tradisional yang khas. Bumbu-bumbu alami, rempah-rempah lokal, dan cara memasak yang telaten memainkan peran penting dalam menghasilkan rasa yang otentik.
3. Peran Sosial dan Ekonomi: Nasi Kapau memiliki peran penting dalam kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat Kapau. Kuliner ini sering disajikan pada acara-acara penting seperti pesta pernikahan, upacara adat, dan perayaan hari besar. Selain itu, penjualan Nasi Kapau juga menjadi sumber pendapatan bagi banyak keluarga di Jorong Kapau.
4. Adaptasi dan Inovasi: Meskipun mempertahankan keaslian rasa, masakan Nasi Kapau juga mengalami adaptasi dan inovasi seiring perkembangan zaman. Penyesuaian ini dilakukan untuk memenuhi selera pasar yang lebih luas tanpa menghilangkan esensi tradisionalnya.

Kesimpulannya, Nasi Kapau merupakan manifestasi kekayaan budaya dan tradisi kuliner masyarakat Kapau yang terus berkembang dan beradaptasi. Studi ini menegaskan pentingnya melestarikan warisan kuliner ini sebagai bagian integral dari identitas budaya dan sebagai aset ekonomi yang bernilai tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- kompas.com. (2022). 5 Perbedaan Nasi Kapau dan Nasi Padang. [h?ps://www.kompas.com/tren/read/2021/07/17/080200865/5-perbedaan-nasi-kapau-dan-nasipadang?page=allby.kecamatan\(2011\)](https://www.kompas.com/tren/read/2021/07/17/080200865/5-perbedaan-nasi-kapau-dan-nasipadang?page=allby.kecamatan(2011))
- Profil kecamatan Tilatang Kamang. [h?ps://www.agamkab.go.id/Agamkab/detailberita/985/profil-kecamatan-Slatang-kamang-.html](https://www.agamkab.go.id/Agamkab/detailberita/985/profil-kecamatan-Slatang-kamang-.html)
- Habsari, Rinto, (2007). Masakan minang. [h?ps://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Minang#:~:text=Masakan%20Minang%20atau%20lebih%20dikenal,populer%20d](https://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Minang#:~:text=Masakan%20Minang%20atau%20lebih%20dikenal,populer%20d)

eng an%20sebut an%20masakan%20Padang

Sonnevil, R. (2024). *Uni Lis: Pengusaha Nasi Kapau Kuliner Legendaris (1950–2007)* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

QATRUNNADA, N. C., KARNITA, R., & RESMISARI, G. (2023). Mengangkat Kuliner Autentik Nasi Kapau Untuk Meningkatkan Potensi Wisata Bukittinggi Melalui Perancangan Video Dokumenter. *FAD*, 1-12.

Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2018). *Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia*. UGM PRESS.