

**PERANAN LAGU POPULAR MINANGKABAU
SEBAGAI PENYUMBANG PENGEMBANGAN PARIWISATA DAERAH
DI INDONESIA**

*(The Role of Popular Minangkabau Song as Contribution
to the Local Tourism Development in Indonesia)*

Eva Krisna

Balai Bahasa Provinsi Sumatera Barat
Simpang Alai Cupak Tengah Pauh, Padang 25162
Telepon 0751776789, faksimile 0751776788
evakrisna_bbp@yahoo.co.id

(Naskah diterima: 14 Januari 2015, Disetujui: 4 April 2015)

Abstract

Tourism is one part of the creative industry that can be developed in Indonesia as a choice of earning foreign exchange beside oil and natural gas. Indonesian tourism industry has big opportunity and challenge compared to the world tourism. Tourism products is not just nature, but also culture, adventure, living environment, and culinary. Culinary becomes one of the tourism icons for every place in the world, such as: England with scones, Singapore has fishball noodles, and Malaysia with nasi kandar. Indonesia also has many kinds of culinary icons in every regions, such as bakpia in Yogyakarta, kerak telur in Jakarta, bika ambon in Medan, and balado chips in Padang. There was a unique way in promoting culinary in West Sumatera in the past. The people used to sing in selling the culinary product, its tradition was called bajojo. This bajojo tradition continued to be folk songs and then recorded commercially. Bajojo culinary song is a part of literature, it belongs to spoken literature. The bajojo songs are existing through the industrial and technological recording and become the popular songs in West Sumatera. About thirty recording houses are actively producing tens of recording titles in cassette and CD (compact disc) in West Sumatera. Minangkabau pop songs in culinary background through the recording products have direct role in the tourism developing in West Sumatera. This case should be investigated in the framework research of creative industry (tourism) in basis of language and literature which have role to increase the nation's competitive power among other nations in the world. This writing will investigate the cross history of the Minangkabau culinary background songs development through the recording industry in Indonesia and also will investigate the culinary values contained in the popular Minangkabau song lyric until the writer find the songs role as the promotion media to develop the culinary tourism. This writing used the historical approach by the use of stylistic theories and dynamic structural theory.

Keywords: *popular song lyric, Minangkabau, literature works, culinary tourism, historical approach, stylistic theory, and dynamic structural theory.*

Abstrak

Pariwisata adalah satu di antara berbagai industri kreatif yang dapat dikembangkan di Indonesia sebagai pilihan pengganti devisa selain migas. Industri pariwisata Indonesia memiliki peluang dan tantangan yang cukup besar di tengah pariwisata dunia yang terus berkembang. Produk pariwisata bukan cuma alam, tetapi juga kebudayaan, petualangan, lingkungan hidup, dan kuliner. Kuliner menjadi salah satu penanda pariwisata bagi berbagai tempat di berbagai belahan dunia, seperti: Inggris dengan roti *scones*, Singapura dengan mie *fishball noodles*, serta Malaysia dengan masakan *nasi kandar*. Indonesia juga memiliki puluhan kuliner yang terdapat di berbagai daerah, seperti

bakpia di Yogyakarta, kerak telur di Jakarta, bika ambon di Medan, dan keripik *balado* di Padang. Di Sumatera Barat pada masa lalu kuliner memiliki satu keunikan, yakni diujakan dengan nyanyian yang disebut *bajojo*. Tradisi *bajojo* berlanjut menjadi nyanyian rakyat yang kemudian berkembang pula menjadi nyanyian yang direkam secara komersial. Nyanyian kuliner *bajojo* adalah salah satu bentuk karya sastra, yakni karya sastra lisan. Nyanyian kuliner Sumatera Barat sudah memantapkan kehadirannya melalui industri dan teknologi rekaman yang semakin maju sehingga menjadi lagu populer di Sumatera Barat. Tidak kurang dari tiga puluh rumah produksi yang aktif menghasilkan berpuluh-puluh judul rekaman berbentuk kaset dan cakram padat atau CD (*compact disc*) di Sumatera Barat. Lagu-lagu pop Minangkabau bernuansa kuliner melalui teknologi perekaman memiliki peran langsung dalam pengembangan pariwisata di Sumatera Barat. Hal tersebut patut dikaji dalam rangka kajian terhadap industri kreatif (pariwisata) berbasis bahasa dan sastra yang turut berperan untuk meningkatkan daya saing bangsa di antara bangsa-bangsa lain di dunia. Tulisan ini akan mengkaji lintas sejarah perkembangan lagu-lagu kuliner Minangkabau melalui industri rekaman di Indonesia dan nilai-nilai kekulineran yang dikandung oleh syair lagu populer Minangkabau hingga akhirnya ditemukan perannya sebagai media promosi dalam pengembangan wisata kuliner. Tulisan ini menggunakan pendekatan historis dengan penggunaan teori teori stilistika dan teori struktural dinamik.

Kata kunci: syair lagu populer, Minangkabau, karya sastra, wisata kuliner, pendekatan historis, teori stilistik, dan teori struktural dinamik.

1. Pendahuluan

Menjajakan makanan atau kue-kue dengan mengasong adalah kebiasaan masyarakat tradisional Minangkabau. Di tengah keramaian seperti pasar, terminal, balapan tradisional (seperti pacu jawi (*sapi*), pacu itik, dan pacu kuda), berburu babi, serta *aleknagari* (pesta rakyat) biasanya para pedagang makanan asongan menjadi bagian dari situasi tersebut. Pada kehidupan keseharian yang bukan keramaian musiman, pelaku berdagang makanan asongan adalah mereka yang benar-benar melakoni pekerjaan sebagai penjaja keliling dan biasanya dengan berjalan kaki. Menjajakan masakan tradisional secara asongan tidak dilakukan begitu saja tanpa upaya menarik perhatian pembeli, tetapi dengan berbagai kekhasan yang dimiliki oleh masing-masing *panjojo* (penjaja) makanan tersebut. Kekhasan tersebut terletak pada nyanyian yang dilantunkan oleh si penjaja untuk menarik minat calon pembeli atau pelanggannya pada makanan yang mereka jajakan. Menyanyikan makanan yang dijual pada akhirnya menjadi strategi iklan untuk melariskan jualan yang dilakukan bersamaan dengan aktivitas jual-beli.

Minangkabau memiliki berbagai macam makanan (kuliner) yang menjadi kekhasan masing-masing daerah, sebut saja misalnya

karupuak sanjai (Bukittinggi), *bika mariana* (Padangpanjang), *lamang tapai* (Limo Kaum, Batusangkar), *ampiang badadiah* (Batusangkar), *galamai* (Payakumbuh), *sala lauak* (Pariaman), *dokok-dokok* (Pariaman), *gulai paku* (Pariaman), *palai bada* (Pariaman), *palai rinuak* (Maninjau), serta *randang darek* (Batusangkar, Bukittinggi, dan Payakumbuh). Seperti sudah dituliskan pada bagian awal, para penjaja makanan tersebut mengasong jualanannya sambil bernyanyi, pembeli memanggil mereka apabila tertarik, penjual menghampiri calon pembeli, lalu terjadilah transaksi. Setelah transaksi pertama selesai, penjaja kembali mengasong dengan bernyanyi untuk menggugah perhatian calon pembeli selanjutnya.

Hal menarik dari *manjojo* (menjaja) makanan tradisional tersebut adalah syair lagu yang didendangkan oleh *panjojo* tersebut. Syair lagu tersebut biasanya berbentuk pantun, pada baris awal bersifat iklan atas makanan yang diujakan. Uniknyanya, baris kedua berisi berbagai hal termasuk ajaran moral, sosial, dan agama. Lagu berisi kuliner tradisional Minangkabau tersebut mengalami perkembangan yang menggembarakan ketika industri rekaman dan kreativitas pengarang lagu Minangkabau menjadikannya lagu-lagu populer

yang dapat didengar oleh banyak orang, di berbagai tempat, dan pada sembarang suasana. Seorang di antara puluhan pengarang lagu yang produktif mengubah lagu-lagu bersifat kuliner tersebut adalah Nuskan Syarief (alm.) dan seorang pula di antara penyanyi yang aktif menyanyikan lagu-lagu jenis tersebut adalah penyanyi legendaris Elly Kasim.

2. Hasil dan Pembahasan

2.1 Pegiat Lagu Kuliner dan Industri Rekaman Lagu Pop Minangkabau

Jakarta memang kota besar tempat segala impian terwujud, demikian pula dengan perkembangan industri rekaman lagu pop Minangkabau di era kemerdekaan pun berawal dari kota ini. Para pengamat musik mencatat bahwa tonggak awal perkembangan musik daerah tersebut dimulai dengan berdirinya Orkes Gumarang yang didukung oleh nama-nama seperti Awaluddin Jamin (mantan Kapolri), Alidir, Anwar Anif, Dhira Suhud, Joeswar Khairudin, Taufik, Syaiful Nawas, dan Asbon Majid (PadangKini.com/24/03/2011; niadilova.blogdetik.com/2009/03/15; dan Tempo.interaktif.padang/24/04/2012).

Kemunculan Gumarang diikuti oleh Orkes Kumbang Tjari pada tahun 1961 di bawah pimpinan Nuskan Syarief yang sebelumnya sempat bergabung sebentar dengan Gumarang. Kehadiran Nuskan Syarief bersama Orkes Kumbang Tjari perlu dicatat agak lengkap sebab Nuskan Syarief adalah penyanyi dan pengarang lagu produktif yang mengarahkan kreativitasnya untuk menggali dan mengembangkan lagu-lagu rakyat bernuansa kuliner menjadi lagu populer Minangkabau.

Suatu ketika pada awal tahun 1970, Nuskan Syarief berkesempatan tampil bersama Elly Kasim yang ketika itu bergabung dengan kelompok band Gatario di Jakarta. Kesempatan itu berlanjut sampai kepada tawaran membuat piringan hitam (ph) untuk merekam lagu-lagu Minangkabau. Elly Kasim dan Nuskan Syarief bersama Orkes Kumbang Cari mengawali kiprahnya di industri rekaman dengan ph pertama dengan judul *Asmara Dara*. Lagu-

lagu yang terdapat dalam ph tersebut adalah *Randang Darek* (dinyanyikan Nuskan Syarief), *Taratak Tingga* (Elly Kasim dan kawan-kawan), *Mak Taci* (Nuskan Syarief), *Apo Dayo* (Elly Kasim dan kawan-kawan), *Cita Bahagia* (Elly Kasim dan Nuskan Syarief), *Cha Cha Mari Cha* (Nuskan Syarief), *Gadiah Tuladan* (Nuskan Syarief), *Kumbang Janti* (Elly Kasim), *Langkisau* (Nuskan Syarief dan kawan-kawan), *Kureta Solok* (Nuskan Syarief dan kawan-kawan), dan *Oi Bulan* (Elly Kasim dan kawan-kawan).

Lagu *Randang Darek* adalah lagu bernuansa kuliner pertama yang direkam oleh Nuskan Syarief. Tahun-tahun berikutnya, Elly Kasim menyanyikan lagu-lagu kuliner ciptaan Nuskan Syarief lainnya, seperti *Bareh Solok*, *Lamang Tapai*, *Sala Lauak*, dan *Lanseh Manih*. Berikutnya, lagu-lagu lain seperti *Karupuak Sanjai*, *Gulai Paku*, *Lamang Tapai*, *Bareh Solok*, *Sala Lauak*, *Palai Bada*, *Randang Darek*, *Bika Mariana*, dan *Dokok-Dokok* pun berwujud ph pula yang dapat dinikmati banyak orang di banyak daerah di Indonesia, bahkan sampai ke negara tetangga. Lagu-lagu daerah tersebut tidak direkam di Padang, tetapi di Jakarta. Nuskan Syarief dan Elly Kasim menjadi pasangan duet serasi dalam mempopulerkan lagu-lagu kuliner Minangkabau. Nuskan Syarief pencipta yang produktif dan kreatif sekaligus penyanyi dan pemain musik, sedangkan Elly Kasim dikenal sebagai perempuan penyanyi yang memiliki cengkok suara yang khas dan mendayu-dayu sehingga ia sangat cocok menyanyikan lagu-lagu yang bernuansa imbauan (iklan) makanan tradisional.

Seiring dengan semakin meng-Indonesiannya lagu-lagu daerah Minangkabau, lagu-lagu Minangkabau bernuansa kuliner pun semakin populer. Nuskan Syarief yang mencirikan gaya musik grupnya pada dominasi suara gitar yang sangat dekat dengan bunyi alat musik tradisional Minangkabau seperti talempong, rabab, dan saluang menyebabkan lagu-lagunya menjadi sangat akrab di telinga masyarakat Minangkabau, terutama para perantau yang

telah berjarak dengan kampung halamannya. Lagu-lagu yang bercerita tentang kuliner tradisional Minangkabau ciptaan Nuskan Syarief pun menjadi lagu yang disukai dan dicari rekamannya oleh orang Minangkabau bahkan masyarakat Indonesia yang menyukai alunan musiknya, meskipun tidak paham syair lagunya.

Grup Kumbang Cari bersama Nuskan Syarief telah lama bubar. Mereka berjaya selama dua tahun (1961—1963), lalu vakum karena kepindahan Nuskan Syarief sebagai guru olahraga SMP dari Jakarta ke Jayapura (1963—1968), berjaya kembali setelah Nuskan Syarief kembali ke Jakarta (1969—1970-an), tetapi tidak lagi melalui rekaman, melainkan melalui berbagai acara panggung dan tur hingga ke Malaysia bersama Elly Kasim, Benyamin S., Ida Royani, serta Elly Khadam.

Nuskan Syarief meninggal dunia pada tanggal 13 Februari 2007 dengan meninggalkan “segerobak” lagu-lagu ciptaannya yang pernah disukai banyak orang. Di antara lagu-lagu tersebut, di antaranya enam lagu kuliner, yakni *Ampiang Badadiah*, *Bareh Solok*, *Bika si Mariana*, *Dokok-Dokok*, *Randang Darek*, dan *Lamang Tapai*.

Selain Nuskan Syarief, lagu-lagu Minangkabau bernuansa kuliner pun disemarakkan oleh beberapa nama lain, di antaranya adalah Ujang Virgo, Yul Khaidir, dan M. Gaus. Ujang Virgo mencipta tiga lagu, yakni: *Katupek Gulai Paku*, *Karupuak Sanjai*, dan *Palai Rinuak*. Yul Khaidir mencipta satu lagu berjudul *Sala Lauak* dan M. Gaus pun mencipta satu lagu berjudul *Palai Bada*.

Industri rekaman lagu Minangkabau telah mengalami rentang waktu yang panjang. Setelah sukses merekam lagu-lagu Minangkabau melalui Orkes Gumarang dan Kumbang Cari, industri rekaman lagu Minangkabau semenjak tahun 1970-an mulai berkiprah di Sumatera Barat, tercatat tiga produser rekaman yang aktif ketika itu, yakni: Edo Record, Ganto Minang, dan Tanama Record. Pada tahun 1980-an industri rekaman lagu Minangkabau sempat vakum. Pada tahun 1990-an industri rekaman lagu Minangkabau bangkit kembali melalui

penyanyi Zalmon yang diikuti oleh berbagai penyanyi muda yang lain. Industri rekaman lagu Minangkabau populer hingga tahun 2013 sangat marak dengan hadirnya puluhan penyanyi dan berdirinya puluhan pula studio rekaman di Sumatera Barat.

Pada tahun 2000-an berdiri ASRINDO (Asosiasi Industri Rekaman Indonesia) di Padang. Organisasi ini berdiri dengan tujuan memberantas maraknya pembajakan terhadap lagu-lagu Minangkabau. Perkembangan industri rekaman di Sumatera Barat sangat pesat. Menurut catatan ASRINDO, dari Juli 2005—Juli 2006 ada 304 album yang direkam dan dipasarkan. Dalam jumlah tersebut tidak ada lagi lagu baru bernuansa kuliner yang mencapai puncak popularitasnya seperti pada masa lalu. Artinya, lagu-lagu populer Minangkabau bernuansa kuliner lebih berjaya melalui sosok pengarang sekaligus penyanyi alm. Nuskan Syarief, grup Kumbang Cari, dan penyanyi Elly Kasim serta kawan-kawan. Lagu-lagu itu telah direkam dalam puluhan ph dan direkam ulang dalam bentuk pita kaset maupun vcd (*video compact disc*) selama lebih dari 40 tahun, dari tahun 1970-an hingga 2013.

Pada hari ini, syair lagu Minangkabau populer bernuansa kuliner tidak lagi bermakna sebatas pemberi rasa nikmat, tetapi sekaligus ia dapat dimaknai sebagai pemberi manfaat (*dulce et utile*; Wellek dan Warren, 2000). Oleh sebab itu, rumusan masalah pada tulisan ini adalah bagaimanakah makna lagu Minangkabau bernuansa kuliner sebagai pemberi rasa nikmat dan bagaimana pula perannya sebagai pemberi manfaat. Dengan demikian, tujuan penulisan ini adalah untuk mendeskripsikan dan mengungkapkan kenikmatan (keindahan) yang dikandung oleh lagu Minangkabau bernuansa kuliner sekaligus manfaat (pesan) yang dibawanya.

Makna lagu Minangkabau bernuansa kuliner sebagai pemberi rasa nikmat dapat diperoleh melalui kajian terhadap struktur, diksi, bahasa kias, imaji, dan bunyi yang terdapat pada syair lagu tersebut, sedangkan makna berupa manfaat yang ditimbulkannya dapat dianalisis

melalui makna lagu-lagu tersebut secara lengkap. Untuk mencapai tujuan kajian ini digunakan metode kualitatif melalui analisis konten dengan bantuan teori struktural dinamik dan stilistika.

Mengikuti pendapat Endraswara (2008:62), strukturalisme dinamik mengakui kesadaran subjektif dari pengarang, mengakui peran sejarah serta lingkungan sosial, meskipun sentral penelitian tetap pada karya sastra itu sendiri. Strukturalisme dinamik juga mengenalkan penelitian sastra dalam kaitannya dengan sistem tanda. Caranya adalah menggabungkan kajian otonom karya sastra dan semiotik. Kajian otonom, dilakukan secara intrinsik dan kajian semiotik akan merepresentasikan teks sastra sebagai ekspresi gagasan, pemikiran, dan cita-cita pengarang. Selain itu, Pradopo (dalam Jabrohim, 2002:64) menyatakan bahwa dalam penerapan strukturalisme dinamik, terdapat dua hal yang harus diperhatikan: (1) peneliti bertugas menjelaskan karya sastra sebagai sebuah struktur berdasarkan unsur-unsur atau elemen-elemen yang membentuknya; dan (2) peneliti bertugas menjelaskan kaitan antara pengarang, realitas, karya sastra, dan pembaca.

Tentang stilistika, Aminuddin (1995:46) mengartikannya sebagai studi tentang cara sastrawan dalam menggunakan sistem tanda sejalan dengan gagasan yang ingin disampaikan dari kompleksitas dan kekayaan unsur pembentuk karya sastra. Sasaran kajian hanya pada wujud penggunaan sistem tandanya. Untuk memperoleh pemahaman tentang ciri penggunaan sistem tanda bila dihubungkan dengan cara pengarang dalam menyampaikan gagasan, kajian perlu menanamkan pemahaman tentang: (a) gambaran objek/peristiwa; (b) gagasan, dan (c) ideologi yang terkandung dalam karya sastra bersangkutan.

Pada apresiasi sastra, analisis kajian stilistika digunakan untuk memudahkan menikmati, memahami, dan menghayati sistem tanda yang digunakan dalam karya sastra yang berfungsi untuk mengetahui ungkapan ekspresif yang ingin diungkapkan oleh pengarang.

Dengan demikian, stilistika sastra menyangkut enam materi kajian, yakni: (1) sistem tanda; (2) diksi; (3) bahasa kias; (4) imaji; (5) bunyi; dan (6) makna.

Pada tulisan ini dianalisis enam syair lagu populer Minangkabau yang bermuansa kuliner, yakni: (1) *Bika Mariana* (Bika-sejenis apem-Mariana); (2) *Karupuak Sanjai* (Kerupuk Sanjai); (3) *Dokok-Dokok* (Bola-Bola Kue Kering); (4) *Palai Bada* (Pepes Teri); (5) *Sala Lauak* (Bola-Bola Ikan Kering); dan (6) *Katupek Gulai Paku* (Ketupat Sayur Pakis). Keenam lagu tersebut dianalisis dengan teori struktural dinamik bersamaan dengan stilistika yang pada akhirnya didapatkan makna setiap lagu dalam manfaatnya sebagai promosi wisata kuliner Sumatera Barat.

2.2 Hasil dan Pembahasan: Syair Lagu Kuliner Minangkabau

Pada awalnya, lagu-lagu rakyat Minangkabau disebut dendang yang didominasi oleh pemakaian pantun. Oleh sebab itu, struktur lagu rakyat Minangkabau memiliki kesamaan dengan struktur pantun pada umumnya, yakni terdiri atas empat baris se bait, bersuku kata 8—12, terbagi dua atas sampiran dan isi, serta cenderung memiliki persajakan. Yang menjadi ciri khas lagu rakyat Minangkabau adalah adanya pengurangan atau pemendekan kata (*taking syllables*) yang berfungsi menjaga keseimbangan irama, misalnya kata *urang* (orang) menjadi '*rang* ('rang), *ondeg* (aduh) menjadi '*ndeh*, dan kata *alah* (telah) menjadi '*lah*.

Pengurangan atau pemendekan kata pada syair lagu kuliner Minangkabau tergambar pada lagu *Sala Lauak* yang dikutip berikut ini, yaitu pada kata *urang* dipendekkan menjadi '*rang*.

Sasak bana pasa 'rang Tarusan... yo lah lai...

(ramai sekali pasar 'rang (orang) Tarusan... ya lah lai...)

Selain *taking syllables*, pada dendang juga terdapat *filler syllables* (penyisipan bunyi)

berupa kata yang tidak mengutamakan makna, tetapi lebih mengutamakan fungsi, yakni sebagai penyempurna irama. Penyisipan bunyi pada teks dalam istilah sastra lisan Minangkabau disebut *darai kato* (derai kata) yang terdiri atas *darai kato pangka* untuk sisipan bunyi yang terletak di pangkal kalimat, *darai kato salo* untuk sisipan bunyi yang terletak di sela (tengah) kalimat, dan *darai kato ujuang* untuk sisipan bunyi yang terletak di ujung kalimat.

Kutipan di atas sekaligus juga menunjukkan penggunaan kata '*kok yo lah lai* sebagai *darai kato ujuang* (derai kata ujung) yang dimanfaatkan sebagai penyempurna irama.

Sasak bana pasa 'rang Tarusan... yo lah lai...
(ramai sekali pasar 'rang Tarusan... ya lah lai...)

Tanpa adanya kata-kata yang digarisbawahi pada kedua kutipan di atas, sesungguhnya maknanya sudah lengkap atau sempurna, tetapi untuk menjadi nyanyian, kalimat itu membutuhkan *taking syllables* dan *filler syllables* agar indah dinyanyikan dan didengarkan.

Gaya pemilihan kata pada dasarnya digunakan pengarang untuk memberikan efek tertentu serta untuk penyampaian gagasan secara tidak langsung sehingga memiliki kekhasan tersendiri. Pada lagu *Karupuak Sanjai* misalnya pada larik *Pakiriman Uda denai/Dari pakan tengah balai* dapat diartikan bahwa kerupuk terbuat dari singkong goreng yang berasal dari Kampung Sanjai (Bukittinggi) itu dapat menjadi pengikat kasih antara dua orang yang saling mencintai. Dari keramaian pekan, seorang laki-laki mengirim keripik sanjai untuk kekasihnya sebagai pertanda bahwa ia selalu mengingat sang perempuan.

*Sanjai karupuak Sanjai
Pakiriman uda denai
Dari pakan tengah balai*

*Yo badaruak... darai-badarai
(Lagu Karupuak Sanjai)
Sanjai kerupuk Sanjai
Kiriman uda (abang) hamba
Dari pekan tengah balai
Ya garing... derai-berderai
(Lagu Karupuak Sanjai)*

Penggunaan bahasa kias dalam lagu *Katupek Gulai Paku* yang dikutip berikut ini adalah untuk mengungkapkan hal yang bermakna konotatif. Larik *nan tau jo adaik Minang* (yang mengerti dengan adat Minang) maksudnya adalah orang yang mematuhi tata cara hidup bermasyarakat di Minangkabau sebagai suatu konvensi yang disimpan dalam ungkapan lisan sebagai kearifan lokal setempat.

*Gulai paku indak abih makan sahari
Cubo angek-an ...yo sero... manjadi rendang
Cari minantu nan pandai mancari pitih
Nan tau ...yo tau... jo adaik Minang*

Terjemahan:

Gulai pakis tidak habis dimakan sehari
Coba hangatkan ...enak... manjadi rendang
Cari menantu yang pintar mencari duit
Yang mengerti...ya mengerti... dengan adat Minang
(Lagu *Katupek Gulai Paku*)

Larik lagu *Katupek Gulai Paku* juga mengandung kiasan bahwa syarat ideal calon menantu (laki-laki) di Minangkabau adalah pintar mencari uang dan mewarisi kearifan lokal. Jadi, calon menantu tidak hanya harus memiliki kemampuan finansial saja, melainkan juga memiliki moral yang baik.

Gambaran akan suatu objek yang berkaitan dengan hal-hal yang merangsang pancaindera, citraan, atau imaji '*imagery*' yang terbagi menjadi: pendengaran '*auditory*', penglihatan '*visual*', perabaan '*thermal*', penciuman, dan pencecapan juga terdapat dalam syair lagu kuliner Minangkabau seperti dikutip berikut ini.

Bareh puluik jo santan bagulo anau
Pulut dan santan bergula enau
Bagalimang sabana lamak rasonyo
Dicampur sangat enak rasanya
Bia kini badan 'den jauh di rantau
Biar sekarang badanku di rantau
Si dokok-dokok oi kanduang takana
juo Si dokok-dokok terkenal
jua
Hei...dokok-dokok, dokok-dokok...
Hei..dokok-dokok,dokok-dokok
(Lagu *Dokok-Dokok*)

Dokok-Dokok adalah kue berbungkus daun pisang yang terbuat dari campuran tepung pulut, santan, dan gula enau. Kue legit ini menjadi ingatan bagi perantau meskipun mereka sedang berada jauh di negeri orang. Larik *Bia kini badan 'den jauh di rantau/Si dokok-dokok oi kanduang takana juo* mengandung imaji penglihatan dan pencecapan. Larik ini membawa kepada ingatan terhadap wujud kue ini dan kepada pencecapan atas kelezatannya.

Rima atau pengulangan bunyi biasanya digunakan untuk membentuk musikalitas atau orkestrasi. Dengan pengulangan bunyi, larik-larik menjadi merdu dinyanyikan. Untuk mengulang bunyi itu, pencipta lagu juga mempertimbangkan lambang bunyi. Dengan cara ini, pemilihan bunyi-bunyi mendukung perasaan dan suasana lagu.

Dalam lagu *Palai Bada* yang dikutip berikut ini terdapat rima pada bait pertama sampai bait keempat dengan bertolak pada pengulangan vokal /a/ yang memberikan kesan riang (efoni).

Jikok jadi Tuan ka pasa
Jika jadi Tuan ke pasar
Tolong balikan si gulo saka
Tolong belikan gula aren
Jikok Tuan salero patah
Jika Tuan patah selera
Cubo makan si palai bada
Coba makan palai bada
Yo... palai bada
Ya... palai bada

Lamak rasonyo... makan baduo
Enak rasanya... makan berdua
(Lagu *Palai Bada*)

Selain itu, pada lagu *Palai Bada* juga terdapat rima yang berhubungan dengan pertentangan bunyi; tinggi/rendah, panjang/pendek, keras/lemah, yang mengalun dengan teratur dan berulang-ulang sehingga membentuk keindahan. *Jikok jadi Tuan ka pasa/Tolong balikan si gulo saka* adalah larik bernada sedang, diikuti oleh larik bernada rendah *Jikok Tuan salero patah/Cubo makan si palai bada*, lalu dilanjutkan oleh larik bernada tinggi yang merupakan imbauan atau iklan dalam tradisi manjajakan kue di Minangkabau, yakni pada larik *Yo... palai bada/ Lamak rasonyo...*, dan diakhiri oleh nada rendah kembali dengan larik *makan baduo*.

Ketika ditinjau lebih lanjut, setiap kata, larik, bait, dan tanda yang terdapat dalam syair lagu kuliner Minangkabau memiliki kandungan maksud yang dapat dimaknai, misalnya pada larik yang dikutip berikut ini.

Cubolah bika si Mariana
Cobalah bika si Mariana
Kok rasonyo 'yo sabana kamek
Rasanya benar-benar lezat
Cakak abih silek takana
Perkelahian usai, silat teringat
Usah manyasa kok ndak mandapek
Jangan menyesal bila tak kebagian
(Lagu *Bika si Mariana*)

Cakak abih silek takana (perkelahian usai, silat teringat) adalah ungkapan Minangkabau yang menggambarkan penyesalan seseorang yang tidak menggunakan kesempatan dengan baik. Ia baru menyadari kemampuannya bersilat ketika perkelahian sudah usai. Pada syair lagu ini ungkapan tersebut digunakan untuk mengingatkan supaya jangan menyesal nanti, segeralah mencicipi bika si Mariana sebelum kue lezat itu habis. Penggunaan lambang silat biasanya mengacu kepada strategi pemertahanan diri dari serangan musuh, namun pada syair lagu ini secara

asosiatif dihubungkan dengan kompetisi mendapatkan suatu kue yang banyak diminati orang.

Kok jampang... Tuan ka Gaduang
Bila... Tuan ke Gaduang
Di Bukittinggi... amai jo biyai
Di Bukittinggi... ibu dan nenek
Kok jampang... pulang ka kampung
Bila... pulang ke kampung
Balilah bali... karupuak sanjai
Belilah beli... kerupuk sanjai
(Lagu *Karupuak Sanjai*)

Bait pertama lagu *Karupuak Sanjai* yang dikutip di atas berisi ajakan agar membeli kerupuk Sanjai bila pulang ke kampung (bisa saja) untuk dijadikan oleh-oleh di tanah perantauan.

Lain lagi halnya dengan lagu *Dokok-Dokok* yang dikutip di bawah ini. Lagu ini menceritakan kue bernama dokok-dokok, kue koci, dan *lamang baluo* (sejenis lemper) yang merupakan kudapan kesukaan orang Minangkabau. Larik lagu itu menyatakan bahwa setelah mencoba satu akan minta tambah menjadi dua karena lezatnya kue-kue tersebut.

Hei ... dokok-dokok
Hei... dokok-dokok
Kue koci, baluo lamang baluo
Kue koci, baluo, lamang baluo
Hei ... cubo ciek
Hei... mencoba satu
Cubo ciek, 'yo duo, sanak nak duo
Coba satu, saudara, ingin dua
(Lagu *Dokok-Dokok*)

Larik *Jikok Tuan indak picayo/Bali sabungkuih baik pulang* pada lagu *Palai Bada* di bawah ini menyatakan bahwa *Palai Bada* adalah lauk yang lezat. Kelezatan pepes ikan kecil semacam teri tersebut dapat dibuktikan dengan membelinya sebungkus lalu membawanya pulang untuk dimakan.

Urang Rao pai ka danau
Orang Rao pergi ke danau

Ambiak rumput si bilang-bilang
Ambil rumput si bilang-bilang
Jikok Tuan indak picayo
Jika Tuan tidak percaya
Bali sabungkuih baik pulang
Beli sebungkus bawa pulang
(Lagu *Palai Bada*)

Sebait larik lagu *Sala Lauak* yang dikutip berikut ini mengisahkan ulah Sidi (gelar kebangsawanan untuk laki-laki di Pariaman) yang menambah makannya sepiring lagi karena lezatnya *sala lauak* yang menjadi lauk nasinya. Hal itu diungkapkan dalam larik *Kok lah tacubo sala lauak ... yo lah lai/Makan batambuah 'lah Sidi ... sapiriang lai*.

Urang Cimparuah pai ka Sintuak ...
yo lah lai
Naiak kureta ...yo lah lai... di Kuraitaji
Kok lah tacubo sala lauak ... yo lah lai
Makan batambuah 'lah Sidi ...
sapiriang lai
(Lagu *Sala Lauak*)

Terjemahan:

Orang Cimparuah pergi ke Sintuak
Naik kereta di Kuraitaji
Jika telah mencicipi sala lauak
Makan bertambah Sidi sepiring lagi

Sala Lauak adalah nama sejenis kudapan berbentuk bola-bola kecil seperti onde-onde yang terbuat dari tepung beras dicampur ikan kering (*lauak tukai*) dan digoreng. *Sala Lauak* biasa dimakan sebagai kudapan atau dapat pula dijadikan lauk ketika makan nasi. *Sala Lauak* merupakan makanan yang tercipta atas kreativitas masyarakat pinggir pantai yang hidup dari hasil laut yang melimpah seperti masyarakat Pariaman. Cimparuah, Sintuak, dan Kuraitaji yang terdapat dalam sampiran larik lagu berbentuk pantun tersebut adalah nama-nama tempat di Pariaman.

Yo lamak...yo lamak...si gulai paku
Yo bacampua...bacampua...si buah palo

*'lah tampak calon minantu
Sayang saketek...saketek... indak
bakarajo*

(Lagu *Katupek Gulai Paku*)

Terjemahan:

Ya enak..ya enak..si gulai pakis

Ya bercampur...si buah pala

Sudah ada calon menantu

Sayang sedikit...sedikit... tidak bekerja

Lagu *Salak Lauak* pada kutipan di atas mengisahkan tentang ketupat yang dimakan dengan sayur gulai pakis atau yang disebut *Katupek Gulai Paku*. Gulai pakis adalah gulai dengan bahan utama sayuran pakis yang dimasak dengan santan, cabe rawit, dan bumbu-bumbu khas masakan Padang lainnya seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, laos, serai, daun kunyit, dan pala. Yang menjadi rasa khas dari gulai pakis adalah buah pala basah yang mendominasi masakan berkuah tersebut.

Hal unik dari larik lagu *Katupek Gulai Paku* yang berbentuk pantun di atas adalah gulai pakis yang diceritakan tidak menjadi isi seperti lazimnya pantun, tetapi menjadi sampiran, yakni: *Yo lamak...yo lamak...si gulai paku/Yo bacampua...bacampua...si buah palo/'lah tampak calon minantu/Sayang saketek...saketek... indak bakarajo/*. Sampiran yang menceritakan kelezatan gulai pakis dijadikan pengantar untuk sampai kepada isi yang mengisahkan curahan hati seseorang yang sudah memiliki pilihan calon menantu, namun sang calon tersebut belum memiliki pekerjaan. Hal tersebut menunjukkan kekayaan estetika yang dimiliki pantun, yakni bersifat luwes untuk menyampaikan sesuatu, baik berupa sampiran maupun berupa isi yang keduanya memiliki kandungan makna masing-masing. Dengan kalimat lain dapat dikatakan bahwa sampiran bukan sekadar perangkat bunyi untuk memperoleh rima, sampiran dan isi sama-sama penting karena mengandung makna yang sama-sama penting pula.

3. Simpulan

Lagu-lagu kuliner yang menjadi lagu pop daerah Minangkabau telah mengalami rentang waktu yang panjang dari era 70-an hingga tahun 2013 ini. Lagu-lagu tersebut sangat dikenali pada masanya dan menjadi kenangan pada masa sekarang. Perannya sebagai karya sastra pemberi rasa nikmat dan manfaat telah dijalani oleh lagu-lagu tersebut. Pada masa lalu, piringan hitam dan pita kaset berisi lagu-lagu kuliner tersebut sangat diminati karena telah membuat orang-orang terhibur. Hal lain yang tidak disadari secara langsung adalah manfaat lagu-lagu tersebut terhadap penyumbang pengembangan pariwisata di Sumatera Barat, khususnya di bidang pariwisata kuliner. Berkat lagu-lagu tersebut *Bika*, *Karupuak Sanjai*, *Dokok-Dokok*, *Palai Bada*, *Sala Lauak*, dan *Katupek Gulai Paku* menjadi daya tarik pariwisata bagi daerah-daerah tertentu.

Bila orang berwisata ke Kota Padangpanjang misalnya, orang akan menelusuri jalan raya Padangpanjang-Bukittinggi untuk dapat menikmati kue bika. Salah satu usahawan bika di antara dapur-dapur bika yang berjejer di sepanjang jalan yang memiliki suatu danau kecil itu memanfaatkan nama Bika si Mariana untuk menamai tempat usahanya. Dapur-dapur bika yang mengepulkan asap dari tungku pembakaran dengan bahan bakar sabut kelapa merupakan pemandangan khas di tempat itu, apalagi bila wisatawan menebarkan pandangan ke arah Gunung Merapi dan Singgalang yang terletak persis di hadapan jejeran dapur-dapur tersebut, pemandangan indah kedua gunung berbalut mitos itu semakin memesona.

Pada masa lalu, Kota Bukittinggi menjadi produsen *karupuak sanjai* satu-satunya sehingga sanjai yang semula hanya nama suatu kampung kecil, berkembang menjadi ikon kota yang indah itu. Kerupuk (keripik) sanjai adalah irisan sangat tipis goreng singkong garing tanpa tambahan perasa sehingga keaslian singkong sangat terasa di lidah. Kerupuk Sanjai berbentuk pipih berukuran kira-kira 15 Cm dan berbentuk stik berukuran 5 Cm, baik yang dilumuri cabe

atau tidak. Kerupuk Sanjai dijual di pekan-pekan di kampung, di pasar-pasar di pusat Kota Bukittinggi, dan di rumah-rumah produksi yang merupakan industri rumah tangga dengan pengelolaan yang sangat sederhana.

Pada masa kini, popularitas *karupuak sanjai* Bukittinggi seperti “digilas” oleh kreasi dan inovasi yang dilakukan seorang perempuan usahawan keturunan Cina di Kota Padang yang memberi nama merek dagangnya *Keripik Balado* Christine Hakim. Kim, sang usahawan mengolah *karupuak sanjai* menjadi keripik *balado* (dilumuri cabe) dengan menambahkan rasa manis sehingga makanan tersebut berterima di lidah suku bangsa lain. Kim berhasil mengubah makanan tersebut menjadi bergengsi dalam kemasan modern sekaligus mempopulerkan nama baru, *keripik balado* sehingga bila orang ke Padang, maka *Keripik Balado* Christine Hakim adalah tentengan wajib ketika meninggalkan kota tersebut.

Dokok-dokok, lamang baluo, kacang tojin, dan *kue koci* adalah beberapa di antara berbagai kudapan yang biasanya dijajakan di terminal, stasiun kereta api, atau di tempat-tempat keramaian lainnya. Terutama di Pariaman dan sekitarnya, menjajakan kue merupakan bagian dari kehidupan masyarakat tradisional yang tetap berlanjut hingga sekarang, namun menjajakan lagu dengan melagukannya sudah sangat jarang ditemui saat ini. Saat ini, kue-kue semacam itu pun berada di toko-toko oleh-oleh yang dibuat oleh tenaga terampil dengan fasilitas memasak dan mengemas secara modern.

Palai Bada, Sala Lauak, dan Katupek Gulai Paku saat ini adalah kuliner Pariaman yang senantiasa dicari oleh wisatawan ke daerah itu. Meskipun menjadi ikon kuliner Pariaman, namun makanan tersebut mudah ditemukan di kota-kota lain di dalam bahkan di luar Provinsi Sumatera Barat dengan ciri khas tetap mengembel-embeli makanan tersebut dengan daerah asalnya. Ketiga jenis makanan tersebut di Jakarta misalnya dapat ditemukan di pasar Benhil atau Pasar Senen.

Demikianlah, lagu-lagu pop daerah Minangkabau telah turut berperan sebagai penyumbang pengembangan kepariwisataan Indonesia. Industri pariwisata berbasis lagu-lagu pop Minangkabau turut berperan dalam meningkatkan daya saing bangsa di antara bangsa-bangsa lain di dunia karena kuliner yang disebarluaskan melalui lagu dan disediakan di tempat-tempat tertentu dapat menjadi ikon bagi daerah tersebut. Pada akhirnya, ikon tersebut menjadi daya tarik yang sangat ampuh untuk mendatangkan wisatawan ke Indonesia. Suatu saat nanti, bila orang menjejakkan kakinya di pintu kedatangan Bandara Internasional Minangkabau, hendaknya lagu-lagu kuliner bersama lagu-lagu rakyat Minangkabau lainnya berkumandang di telinga pendatang itu dan lembar informasi tentang pusat-pusat penjualan kuliner tradisional tersebut siap pula menyambut.

Daftar Pustaka

- Aminuddin. 1995. *Stilistika, Pengantar Memahami Bahasa dalam Karya Sastra*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Endraswara, Suwardi. 2008. *Metodologi Penelitian Sastra: Epistemologi, Model, Teori, dan Aplikasi*. Yogyakarta: Medpress.
- Jabrohim (penyunting). 2002. *Metodologi Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Hanindita Graha Widya.
- Waluyo, Herman. J. 1987. *Teori dan Apresiasi Puisi*. Jakarta: Erlangga.
- Welek, Reene dan Austin Warren. 2000. *Teori Kesusasteraan*. Diterjemahkan Melani Budianta. Jakarta: Gramedia
- [http://PadangKini.com/24/03/2011/Sejarah Industri Lagu Minang//](http://PadangKini.com/24/03/2011/SejarahIndustriLaguMinang//)
- [http://niadilova.blogdetik.com/2009/03/15/ Sejarah Pop Minang Periode Awal//](http://niadilova.blogdetik.com/2009/03/15/SejarahPopMinangPeriodeAwal//)
- [http://Tempo.interaktif.padang/24/04/2012/ Geliat Rekaman Pop Minang//](http://Tempo.interaktif.padang/24/04/2012/GeliatRekamanPopMinang//)