

## Uni Lis, Pengusaha Nasi Kapau

Contributed by Admin  
Friday, 07 January 2005  
Last Updated Friday, 07 January 2005

28/3/2004 14:13 • Ranah Minang tak cuma terkenal dengan rumah gadang dan jam Bukittinggi serta geliat kesusastraannya.

Ada Kedai Nasi Kapau yang tak tertandingi kelezatannya dibandingkan rumah makan serupa di mana-mana.

Azan Subuh menggema. Tak cuma menjadi penanda salat, gema azan sekaligus mengawali aktivitas di rumah Yulismar di kawasan Bukittinggi, Sumatra Barat. Dua tukang masak segera menyiapkan berbagai bahan untuk beragam jenis masakan yang akan disuguhkan di Kedai Nasi Kapau milik Yulismar. Mereka memarut kelapa, meracik bumbu, sekaligus memasak atau menggoreng. Dua orang lainnya telah siap membawa hasil masakan menuju kedai di Pasar Wisata Blok A/B lantai 1, nomor 29-30, Bukittinggi.

Kedai Nasi Kapau milik Uni Lis--demikian Yulismar disapa--yang hanya berjarak sekitar 100 meter dari jam gadang Bukittinggi bukan warung masakan Padang biasa. Banyak yang bilang rasa masakan di kedai yang berdiri sejak puluhan tahun silam itu berbeda. Tak heran sejak buka pukul 08.00 WIB, warung berukuran sekitar 7 x 10 meter ini selalu dijejali orang. Di hari libur, antrean bertambah panjang. Baru sekitar pukul 14.00 WIB, aneka masakan di Kedai Nasi Kapau sudah habis.

Tak sedikit pejabat dan selebritas yang pernah bertandang mencicipi sajian Uni Lis, seperti dendeng kariang, gulai tunjang, gulai ikan batalua, kalio hati, gulai ayam, rendang ayam, ayam bumbu, ayam goreng balado, atau gulai usus sapi. Pelanggan umumnya merasa kurang lengkap jika ke Bukittinggi tanpa mencicipi masakan di Kedai Nasi Kapau milik Uni Lis. Untuk melayani pelanggan, dia dibantu enam orang.

Uni Lis menuturkan Kedai Nasi Kapau-nya adalah warisan mertuanya sejak 1982. Dia bergabung di sana sejak 1973 sebagai pencuci piring. Kini, warungnya berkembang pesat dengan omzet per hari minimal Rp 2,5 juta.(SID/Aldian)

Sumber : <http://www.liputan6.com/fullnews/75061.html>