

Nasi Kapau

Contributed by Muhammad Dafi Saib Sutan Lembang Alam
Monday, 17 July 2006
Last Updated Monday, 17 July 2006

Assalaamu'alaikum wa rahmatullahi wa barakaatuhu

Kapau sejatinya adalah nama sebuah kenagarian, di kecamatan Tilatang Kamang di Kabupaten Agam Sumatera Barat. Seperti setiap nagari di Minangkabau, hampir tidak ada yang istimewa dengan nagari Kapau kalau kita lihat, alamnya yang bersawah-sawah, penduduknya yang umumnya petani, sebagian pedagang, sebagian kecil pegawai negeri. Tapi nama Kapau telah mengindonesia berkat nasi Kapau. Apakah sebenarnya yang istimewa dari masakan yang populer dengan nama yang mengambil nama kampung asli pedagangnya itu?

Gulai Kapau sangat khas dengan warna kunyitnya yang sangat dominan, dengan rasa gurih dan pedas. Sayur gulai Kapau terdiri dari potongan nangka muda, rebung, kol, pakis, kacang panjang, jengkol dalam kuah yang tidak terlalu kental (tidak terlalu banyak santan) berwarna kuning (kunyit) kemerahan (cabe merah). Yang juga sangat khas adalah gulai tunjang, atau kikil. Pangek ikan paweh batalua (gulai ikan tawes bertelur yang dimasak sampai kering), gulai usus (sapi) berisi campuran telur dan tahu yang dilumatkan, dendeng balado, goreng belut. Setelah itu tentu saja ada ayam goreng, gulai ayam, rendang ayam, rendang daging.

Di pasar Bukit Tinggi, pasar yang paling dekat dengan nagari Kapau, setiap lauk atau gulai itu ditempatkan dalam panci besar bersusun-susun yang diletakkan di antara bangku tempat para pembeli makan dan si penjual yang sekaligus adalah pelayan yang akan menyandukkan gulai sesuai dengan permintaan pembeli. Untuk menyendok gulai digunakan sendok dari batok kelapa bertangkai panjang, karena di antara susunan panci-panci gulai itu ada yang terlalu jauh untuk dijangkau tangan. Di tempat makan di tengah pasar Bukit

Tinggi seperti ini (di pasar lereng) setiap pedagang mempunyai tempat lebih kurang dua setengah kali dua meter. Disini berjejer pedagang nasi Kapau dengan jualan yang nyaris sama. Persaingan terbuka yang sangat kompetitif. Tapi setiap pedagang sudah ada rejekinya masing-masing, sudah ada pelanggannya masing-masing. Ini boleh jadi karena ada sedikit perbedaan atau kelebihan untuk satu jenis makanan di tempat yang satu dibandingkan dengan tempat yang lain disebelahnya. Mungkin gulai tunjang tek Ani lebih gurih sementara pangek paweh batalua lebih enak di tempat tek Ana.

Bersaing terbuka seperti itu, melatih para pedagang yang umumnya amai-amai (ibu-ibu) untuk ramah merayu orang yang lalu lalang. Mereka akan memperbasakan setiap calon pembeli yang melintas dengan rayuan yang sangat akrab.

'Singgahlah minantu, di sikolah makan,' (mampirlah menantu, makanlah disini). Tidak urung bagi yang mengerti, dan baru sekali ini mendekati ke tempat pedagang nasi Kapau tentu akan tersipu. 'Sejak kapan pula aku jadi menantu ibu ini?'

Kalau anda berkenan mampir, amai itu akan berceloteh lebih lanjut.

'Jo aa kamakan minantu? Jo tunjang? Jo paweh batalua?' Pokoknya anda akan tetap dipanggil 'menantu'. Kalau anda sudah memilih dengan mengatakan misalnya ingin makan dengan gulai tunjang, dia akan menyendokkannya ke piring anda dengan tambahan potongan kecil dendeng, atau sepotong belut goreng, dengan dedak rendang dan tentu saja dengan sejumput sayur nangka, rebung, pakis dan sebagainya. Kalau ingin bertambah, tinggal memberi tahu. Begitu juga kalau ingin bertambah dengan tambahan gulai atau lauk, tinggal sebut saja. Silahkan anda makan sampai keluar keringat karena kepedasan. Atau bahkan sampai 'tabik salemo' dan air mata.

Ketika anda sudah selesai makan dan bertanya berapa harga yang akan dibayar anda boleh kaget karena amai penjual itu akan mengatakan, 'Bao sinlah pithin minantu, manga lo ka dibayia bana.' (bawa sajalah uangnya, nggak usah bayar menantu). Nah, bagaimana reaksi anda?

Suatu ketika, adik saya yang beristrikan orang Jawa mengajak istrinya itu makan nasi Kapau di Bukit Tinggi. Sang istri dibuat dag dig dug ketika mereka dipanggil menantu. Apakah yang dimaksudnya menantu itu dirinya atau sang suami? Ketika suami mau membayar dan si amai lebih tegas menyebutkan 'bao sin lah pithin minantu', si istri jadi tidak habis pikir. Apakah amai-amai ini mantan mertua suaminya atau bagaimana? Tapi ketika si suami menjelaskan bahwa panggilan menantu itu hanya basa basi, dia mulai faham namun tetap protes, 'Sudah disuruh nggak bayar kok masih ngotot mau bayar?'

Suaminya kembali menerangkan bahwa itu juga basa basi. 'Terlalu banyak basa basi ternyata penjual nasi Kapau ini,' ucapnya.

Satu kedai nasi Kapau yang agak terpisah dan juga terkenal di Bukit Tinggi adalah kedai nasi uni Lis yang terletak di Pasar Atas, lebih kurang 15 meter dari puncak Janjang 40. Nama ini sudah terkenal sejak lebih dua puluh tahun, dan telah menempati tempat yang sama sejak itu. Disini lauk pauk juga ditaruh dalam panci besar bersusun-susun. Lauk pauknyapun tidak berbeda.

Perbedaannya hanyalah bahwa tempat ini terletak di sebuah bangunan warung permanen dibandingkan dengan di

pasar lereng yang bernuansa kaki lima, meskipun tetap berada di area pasar. Di dinding kedai ini terpajang foto mantan presiden Habibie, mantan gubernur Sumbar Azwar Anas yang dibingkai rapi, sebagai kenangan ketika beliau-beliau ini mampir dan makan di kedai uni Lis. Bahkan baru-baru ini menteri Marie Pangestu juga menyempatkan makan kesana ketika beliau ini mendampingi kunjungan presiden SBY ke Bukit Tinggi.

Ada lagi sebuah restoran nasi Kapau yang lebih anyar di Jambu Air, di jalan raya Bukit Tinggi - Padang. Yang ini bukan seperti kedai di tengah pasar tapi benar-benar sebuah rumah makan atau restoran dengan bangunan permanen. Yang hebatnya kehadiran restoran baru ini tidak menyurutkan pengunjung kedai uni Lis maupun lepau kaki lima di pasar lereng. Kelihatannya peminat nasi Kapau di Bukit Tinggi sudah mempunyai pilihan mereka sendiri-sendiri. Tidak jarang orang rantau yang ingin bernostalgia justru mendatangi pasar lereng di tempat yang berselingkit-selingkit itu. Makan di lepau kaki lima di tengah pasar yang ramai.

Restoran Nasi Kapau bertebaran di mana-mana. Di Jakarta, di Bandung, di Bogor, di Jogjakarta, di Surabaya. Bahkan menyeberang ke Kalimantan dan Sulawesi. Hanya saja di restoran-restoran itu penyajian dan cara makan tidak lagi seperti di kedai uni Lis di Bukit Tinggi, tapi lauk-lauknya dihidangkan di meja seperti layaknya restoran Padang. Di Jakarta kumpulan lepau nasi Kapau yang mirip dengan di pasa lereng Bukit Tinggi terletak di ujung jalan Kramat Raya dekat pertigaan Senen. Disini panci-panci besar berisi gulai juga diletakkan bersusun-susun. Satu-satunya 'handicap' disini kalau boleh dikatakan demikian adalah lokasi yang persis di pinggir jalan Kramat Raya yang udaranya berpolusi penuh asap knalpot.

Makan di kedai nasi Kapau yang paling sederhana seperti di pasa lereng Bukit Tinggi pun tidak dapat dikatakan makanan murahan. Harganya jelas berbeda dengan harga makanan di warung Tegal misalnya. Boleh jadi ini karena 'merek dagang' nasi Kapau yang sudah terkenal disamping lauk-pauknya biasanya memang lauk-lauk mahal (tunjang, dendeng, ayam dsb). Di kedai uni Lis di Bukit Tinggi makan dengan lauk utama sepotong tunjang ditambah dengan sekerat kecil dendeng kering, atau sepotong goreng belut sebagai tambahan dengan sayur angka dan rebung harganya bisa mendekati 15 000 rupiah.

Gulai Kapau tentu saja sudah ada sejak adanya nagari Kapau. Tapi kepopulerannya dikalangan masyarakat luar Kapau berkembang secara bertahap. Sampai di sekitar akhir tahun 60an gulai Kapau dijajakan ke kampung-kampung, diletakkan dalam periuk di atas sengan rotan yang dijunjung di kepala. Kalau mengingat hal itu sekarang, saya jadi tidak habis pikir betapa beratnya beban amai panggaleh gulai Kapau yang menjujung periuknya keluar masuk kampung berjalan kaki sampai belasan kilometer dari nagari Kapau (kampung saya terletak sekitar 7 kilometer dari sana). Gulai Kapau yang dijajakan itu hanyalah gukai sayur angka, rebung dan lain-lainnya. Penjaja gulai Kapau waktu itu boleh jadi adalah perintis pedagang nasi Kapau yang sekarang sudah pada mapan.

Masakan Kapau sepertinya sudah menjadi merek dagang. Timbul pertanyaan, apakah semua pedagang nasi Kapau asli orang Kapau? Pertanyaan inipun pernah terlintas di kepala saya. Ada sedikit kekurangyakinan karena citarasa di sementara lepau nasi Kapau di perantauan yang sangat jauh dari rasa yang asli. Tapi saya pernah mendapat info dari seorang teman bahwa orang non Kapau tidak diizinkan membuka restoran / rumah makan nasi Kapau (entah bagaimana mendeteksinya). Minimal harus keturunan orang Kapau. Kesimpulan saya, mungkin yang rasanya kurang pas itu adalah buatan orang setengah Kapau.

Tapi bolehkah orang memasak dengan menggunakan bumbu yang sama yang tentunya akan mempunyai rasa yang sama atau paling tidak hampir sama untuk di jual di restoran non Kapau? Tidak ada larangan, asal tidak menamainya masakan Kapau. Bahkan di restoran sebuah hotel di Balikpapan sekali waktu di antara menunya tertulis gulai Kapau. Saya pesan. Ternyata gulai sayur angka dengan potongan-potongan babat di masak mirip gulai Kapau dengan rasa yang hampir sama pula. Saya percaya hidangan yang seperti ini, yang disajikan sekali-sekali tidaklah melanggar aturan perkapauan.

Itulah sekilas cerita tentang nasi Kapau. Waktu saya masih di SMP tahun 1966, ada seorang teman saya menyanyikan lagu 'Nasi Kapau' yang diantara liriknya berbunyi;

'Kalau tuan ka Bukiktinggi
Nasi Kapau usah dilupakan.'

Hal yang masih berlaku sampai sekarang.

Wassalam

Lembang Alam