

EKSISTENSI TRADISI MAKAN BAJAMBA PADA MASYARAKAT KURAI DI KOTA BUKITTINGGI (1984-2021)

¹⁾ STEPHANY AMELIA ² ERNIWATI

^{1,2} Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang
stephanyamelia01@gmail.com, erniwatinur@fis.unp.ac.id

Abstract: *This article is a historical study that discusses the Existence of the Bajamba Eating Tradition in the Kurai Community of Bukittinggi City in 1984-2021. This article aims to explain how the survival of the tradition of eating bajamba in the Kurai community after the city of Bukittinggi became a tourist destination city and the strategies carried out by the Kurai community to maintain the tradition of eating bajamba, after the city of Bukittinggi was inhabited by immigrants from various ethnicities. This research uses a historical method consisting of four stages, namely heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The results of this study show that the Kurai community still maintains the tradition of eating bajamba, because eating bajamba is a self-identity for the Kurai community, eating bajamba has existed and has been done since the past, in the implementation of eating bajamba it describes strong customs, closeness, and intimacy in the Kurai community. The community carries out various strategies to maintain the tradition of eating bajamba, by carrying out the tradition of eating bajamba at every Kurai traditional event, holding monthly meetings for the Bundo Kanduang, holding cultural festivals, and adding P5 activities for students to get to know the traditions that exist in their area.*

Keywords: *Existence, Kurai Community, Eating Bajamba*

Abstrak: Artikel ini merupakan kajian sejarah yang membahas mengenai Eksistensi Tradisi Makan Bajamba Pada Masyarakat Kurai Kota Bukittinggi tahun 1984-2021. Artikel ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana keberlanjutan tradisi makan bajamba pada masyarakat Kurai setelah kota Bukittinggi menjadi kota tujuan wisata dan strategi yang dilakukan masyarakat Kurai untuk mempertahankan tradisi makan bajamba, setelah kota Bukittinggi dihuni oleh pendatang dari berbagai etnis. Penelitian ini menggunakan metode sejarah yang terdiri dari empat tahapan yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa masyarakat Kurai masih mempertahankan tradisi makan bajamba, karena makan bajamba merupakan identitas diri bagi masyarakat Kurai, makan bajamba sudah ada dan sudah dilakukan sejak dahulunya, didalam pelaksanaan makan bajamba tersebut menggambarkan adat yang kuat, kedekatan, serta keakraban pada masyarakat Kurai. Apabila masyarakat tidak melaksanakan tradisi makan bajamba mereka takut adat Kurai yang sudah ada sejak dahulunya akan hilang. Masyarakat melakukan berbagai strategi untuk mempertahankan tradisi makan bajamba, dengan melaksanakan tradisi makan bajamba di setiap acara adat Kurai, mengadakan pertemuan bulanan untuk para Bundo Kanduang, mengadakan festival budaya, dan menambahkan kegiatan P5 untuk peserta didik agar mengenal tradisi-tradisi yang ada di wilayah mereka.

Kata Kunci: Eksistensi, Masyarakat Kurai, Makan Bajamba

A. Pendahuluan

Minangkabau sebagai salah satu etnis di Indonesia dengan keberagaman sub etnis dan adat istiadatnya. Suku Minangkabau merupakan suku bangsa yang terkenal dengan adat istiadatnya yang kuat sebagai pemersatu masyarakat. Masyarakat Minangkabau memiliki keunikan dan kekhasan pada setiap daerah dalam pelaksanaan upacara adatnya

(Gustin, 2016). Tradisi yang ada di wilayah Minangkabau sangat beragam jenisnya. Keberagaman jenis tradisi yang ada pada masyarakat Minangkabau dapat dilihat dengan adanya perbedaan serta kekhasan pelaksanaan tradisi tersebut di masing-masing daerah yang ada di Minangkabau. Dalam masyarakat Minangkabau terdapat adat istiadat yang berbeda di setiap daerahnya. Sebagaimana yang tergambar dalam pepatah adat Minangkabau, “Lain padang lain bilalang, Lain lubuak lain ikannyo” yang mengandung arti, setiap daerah memiliki adat istiadatnya tersendiri sesuai dengan aturan yang berlaku pada daerah tersebut (Hidayat, 2018).

Terdapat berbagai jenis tradisi yang ada pada masyarakat Minangkabau, salah satu tradisinya adalah tradisi makan *bajamba* (Gustina, 2019). Makan *bajamba* merupakan tradisi masyarakat Minangkabau yang dilaksanakan pada acara-acara adat (Yulniza, 2021), seperti batagak penghulu (pengangkatan kepala) dan pada beberapa tahapan perkawinan (baralek) (Devina, 2020). Makan *bajamba* adalah sebuah ritual yang dilakukan secara berkelompok dilakukan 4-6 orang yang duduk melingkar dimana terdapat hidangan makanan di dalam satu piring besar (Ade, 2018). Makan *bajamba* diadakan dalam lingkup keluarga dekat, pertalian darah atau tidak, terkadang dilakukan dalam lingkup yang lebih luas (Akmal, 2013). Makan *bajamba* bertujuan untuk memupuk tali silaturahmi dan menciptakan rasa kebersamaan karena bekerjasama menghabiskan hidangan yang telah disediakan (Rahmatika, 2021).

Seiring dengan perkembangan zaman, secara perlahan tradisi makan *bajamba* pada adat perkawinan mengalami pergeseran nilai-nilai tata cara yang telah ada. Nilai-nilai tersebut tidak lagi sesuai dengan kebiasaan yang telah dilaksanakan sejak pada zaman dahulu. Makan *bajamba* hanya dilaksanakan pada acara-acara tertentu seperti pernikahan atau upacara adat. Saat ini, makan *bajamba* menjadi lebih mudah diperoleh dan ditemukan di berbagai tempat, seperti restoran tradisional dan beberapa tempat wisata kebudayaan (Rahmatika, 2021).

Terjadinya perubahan-perubahan pada makanan menyebabkan masyarakat mulai beralih kepada jenis makanan serta tata cara penyajian yang lebih modern. Perubahan yang terjadi berupa munculnya berbagai macam variasi jenis makanan yang disajikan pada acara Baralek / atau upacara perkawinan masyarakat, seperti disajikannya jenis makanan Minangkabau, jenis makanan yang berasal dari luar daerah maupun jenis makanan yang berasal dari luar negeri, serta adanya modifikasi terhadap jenis makanan tradisional Minangkabau yang dikemas dan ditata sedemikian rupa sehingga penampilannya memberi kesan mewah dan mengundang selera (Devina, 2020).

Di era modern ini hidangan dan tata cara penyajian hidangan perkawinan lebih praktis, salah satunya prasmanan. Cara penyajian hidangan menggunakan prasmanan telah digunakan juga oleh masyarakat Kurai, prasmanan mulai digunakan masyarakat Kurai pada tahun 2012, tata cara penyajian hidangan dengan menggunakan prasmanan belum terlalu lama digunakan oleh masyarakat Kurai, kurang lebih sekitar tahun 2012an, hidangan prasmanan digunakan untuk tamu jauh. Walaupun menggunakan hidangan prasmanan pada Baralek, namun masyarakat Kurai tetap mempertahankan tradisi makan *bajamba* di dalam beberapa tahapan perkawinan. Tradisi makan *bajamba* masih dilaksanakan sesuai dengan ketentuan adat yang sudah ada sejak dahulunya.

B. Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sejarah, penulis melakukan empat tahap metode sejarah yaitu heuristik (pengumpulan data), verifikasi (kritik sumber), interpretasi (penafsiran), dan historiografi (penulisan sejarah). Langkah pertama, heuristik yaitu proses untuk mencari dan menemukan sumber-sumber yang sesuai dengan judul penelitian. Dalam pengumpulan sumber ini dilakukan beberapa teknik

pengumpulan sumber, pertama dari dokumen Kearsipan yang didapat dari di Dinas Kearsipan dan Perpustakaan (Perpustakaan Daerah), Perpustakaan Universitas Negeri Padang, Perpustakaan Fakultas Ilmu Sosial UNP dan Labor Sejarah UNP. Lalu Studi Kearsipan berupa dokumen yang dilakukan di Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kota Bukittinggi (Perpustakaan Daerah) dan diperoleh melalui observasi terjun langsung ke lokasi penelitian yang berada di kecamatan Mandiangin di Kota Bukittinggi, wawancara dengan 4 orang narasumber. Wawancara yang digunakan peneliti adalah wawancara terstruktur, hasil dari wawancara terstruktur berupa narasi yang kemudian penulis rekam dan ditranskripsikan dalam bentuk teks. Dalam proses ini penulis melakukan wawancara kepada pihak-pihak yang dianggap mampu menjadi narasumber seperti Bundo Kandung, tokoh-tokoh adat, dan masyarakat setempat yang berkaitan dengan penelitian. Langkah kedua, verifikasi atau kritik sumber menguji keabsahan data yang diperoleh dan dijadikan fakta-fakta. Penulis akan berupaya untuk melakukan verifikasi terhadap data yang berkaitan dengan tradisi makan bajamba Suku Kurai di Kota Bukittinggi. Langkah ketiga adalah interpretasi dimana penulis menggabungkan data dan sumber yang telah diperoleh sesuai dengan fakta dan kenyataan yang ada sebelum dan selanjutnya ke tahap penulisan. Penulis memilah atau membedah sumber sehingga ditemukan butir-butir informasi yang sebenarnya atau sudah diuji lewat kritik sumber. Langkah keempat adalah tahap penulisan sejarah (historiografi), merupakan langkah terakhir dimana penulis melakukan penulisan dari data fakta dan sumber yang diperoleh dalam bentuk karya ilmiah sesuai dengan kaidah-kaidah penelitian sejarah (Gottschalk, 1985).

C. Hasil dan Pembahasan

1. Makan Bajamba Dalam Masyarakat Kurai

Nagari Kurai yang dinamakan “KURAI NAN LIMO JORONG”, nagari Kurai V Jorong berada di tengah-tengah nagari di Luhak Agam. Nagari Kurai merupakan sebutan untuk Kota Bukittinggi pada zaman dahulu (Hadjerat, 2006). Saat ini Nagari Kurai V jorong telah berganti nama menjadi Kota Bukittinggi, pembagian wilayah yang sebelumnya berdasarkan Jorong, sekarang telah menjadi Kecamatan dan Kelurahan. Meskipun nama Nagari Kurai telah berubah menjadi Kota Bukittinggi, namun masyarakat masih menyebut wilayah bukittinggi dengan sebutan Kurai, dan menyebut dirinya sebagai urang Kurai (orang Kurai) yakni orang asli Bukittinggi (Devina, 2020).

Adapun asal orang Kurai ialah dari pariangan: Padang Panjang, menurun ke Tanjung Alam (Batu Sangkar). Disini mufakat mereka itu akan mencari tempat yang layak. Kemudian mereka berjalan dan sampailah mereka itu kesatu tanah lapang (Jabur) yang sekarang bernama Padang Kurai, dan letaknya di pemerintahan Baso. Sesudah itu mereka pergi ke negeri Baso sekarang. Dari sini mereka pergi ke Koto Jolang di Negeri Tigo Baleh sekarang. Akhirnya orang Kurai menghuni kampung Gobah di Balai Urang Banyak, di Negeri Tigo Baleh juga disanalah orang Kurai menetap membuat kampung. Orang Kurai sesudah menyebar menghuni kelima jorong, yaitu Tigo Baleh, Koto Selayan, Mandiangin, Guguk Panjang, dan Aur Birugo (Hadjerat, 2006).

Pada masyarakat Kurai terdapat beberapa adat istiadat yang berlaku dan dilaksanakan masyarakatnya didalam kehidupan sehari-hari, mulai dari nenek moyang terdahulu hingga saat ini. Hal tersebut telah menjadi tradisi turun temurun yang tetap dilaksanakan seiring dengan berjalannya waktu sebagai anggota masyarakat yang beradat. Adat istiadat yang dijalankan oleh masyarakat Kurai sangat erat kaitannya dengan aktifitas-aktifitas keseharian pada masyarakat Kurai tersebut. Beberapa jenis adat istiadat di Nagari Kurai di dalam pelaksanaannya telah mengalami perubahan, bahkan sampai ditinggalkan oleh masyarakat. hal ini terjadi pada jenis adat yakni ”adat nan babuhua sentak “ yang artinya adat yang ikatannya renggang. Hal tersebut terjadi sesuai dengan kebutuhan

masyarakat seiring dengan perubahan zaman. Adat istiadat dan tradisi sifatnya tidak lagi mengikat kehidupan setiap anggota masyarakatnya. Namun esensi dari adat dan tradisi tersebut masih tetap berlaku bagi masyarakat, terutama masyarakat Kurai. Selain adat nikah dan kawin, salah satu tradisi yang masih berlaku dalam adat istiadat masyarakat Kurai adalah adat batagak penghulu dan makan *bajamba*.

Makan *bajamba* merupakan sebuah tradisi turun-temurun dari nenek moyang masyarakat Kurai yang masih dilaksanakan hingga sekarang. Pada masyarakat Kurai, tradisi makan *bajamba* dilakukan untuk berbagai macam acara adat, seperti adat pernikahan, batagak penghulu dan khatam al-quran apabila acara tersebut dilakukan secara adat. Tradisi makan *bajamba* biasa dilaksanakan dalam ruang lingkup keluarga dekat atau keluarga yang memiliki hubungan pertalian darah. Meskipun dilaksanakan pada ruang lingkup keluarga dekat, namun tak jarang tradisi makan *bajamba* dilakukan dalam ruang lingkup keluarga yang lebih luas seperti hubungan keluarga satu suku. Pada pelaksanaan tradisi makan *bajamba* segala sesuatunya dilakukan secara bergotong royong. Hal ini menyebabkan terciptanya rasa keakraban karena ketika memasak semuanya akan dilakukan bersama-sama.

Gambar 1. Makan Bajamba Kurai



Sumber: Dokumentasi Pribadi, Mandiangin , 9 Desember 2023

Tata makan *bajamba* banyak aturan-aturan yang diatur dalam tata cara yang unik, seperti jenis makanan, jumlah makanan yang dihidangkan, dan penyajiannya pun diatur oleh tata cara yang sesuai dengan aturan adat di nagari Kurai. Hidangan didalam pelaksanaan makan *bajamba* biasanya makanan yang khas dari minangkabau yang mempunyai arti penting dalam pelaksanaan suatu tradisi. Sebelum memulai makan *bajamba*, terdapat berbagai jenis persiapan serta peralatan yang digunakan untuk melaksanakan makan *bajamba*. Persiapan serta perlengkapan yang diperlukan harus sesuai dengan adat yang berlaku di Kurai. Salah satunya yaitu Pinggan Gadang (Piring Besar).

Gambar 2. Pinggan Gadang



Sumber: Dokumentasi Pribadi, Mandiangin, 3 Desember 2023

Pinggian merupakan sebutan untuk piring besar yang terbuat dari tanah liat atau kaca yang berdiameter lebih kurang 50cm. Menurut adat Kurai, untuk makan *bajamba* harus menggunakan pinggan tersebut, tidak boleh diganti dengan talam ataupun dulang. Pinggan besar menjadi wadah / tempat yang digunakan untuk makan *bajamba*. Pinggan menjadi lambang persatuan dan kesatuan diantara masyarakat karena ketika makan *bajamba* hanya memerlukan satu pinggan untuk 5-6 orang. Pinggan yang digunakan oleh orang Kurai inilah yang membedakan makan *bajamba* adat Kurai dengan makan *bajamba* daerah lain.

Pada pelaksanaan makan *bajamba* adat Kurai untuk minum tidak diizinkan menggunakan air minum kemasan dan harus menggunakan gelas. Gelas yang digunakan pada pelaksanaan makan *bajamba* merupakan gelas yang terbuat dari kaca. Gelas yang digunakan harus seragam, secara keseluruhan harus sama warna serta motifnya dan juga harus sama waktu meletakkannya. Hal tersebut berarti adanya kesamaan atau tidak adanya perbedaan antara masyarakat Minangkabau yang berada di wilayah Kurai.

Pada pelaksanaan tradisi makan *bajamba* akan disajikan enam jenis samba adaik dalam satu *jamba*, yang disebut dengan samba nan anam. Dalam pelaksanaan makan *bajamba* enam jenis samba adaik tidak boleh dikurangi karena memiliki arti dan melambangkan *ninik mamak* dalam adat Kurai. Namun jenis sambal yang enam boleh ditambahkan satu dua jenis sambal pelengkap, dan tidak boleh berlebihan, biasanya jenis sambal yang akan ditambahkan adalah jenis sayur.

Gambar 3. Samba Nan Anam



Sumber: Dokumentasi Pribadi, Mandiangin, 9 Desember 2023

Berikut adalah jenis samba adaik yang disajikan pada saat makan *bajamba*.

1). Anyang (asam pedas daging)

Anyang didaerah Kurai berbeda dengan anyang yang dikenal pada daerah Minangkabau yang lainnya. Anyang di Nagari Kurai merupakan sambal khas masyarakat Kurai yakni daging sapi yang dimasak dengan cara dibuat asam pedas, anyang menggunakan bahan utama daging sapi yang dibumbui dengan cabai, asam jawa serta berbagai jenis rempah lainnya. Sedangkan didaerah Minangkabau lainnya anyang merupakan sebutan untuk sayur-sayuran yang direbus dan disajikan menggunakan kelapa yang telah dibumbui. Anyang dilambangkan sebagai pengikat tali persaudaraan diantara kedua belah pihak keluarga pengantin.

2). Randang (rendang)

Randang merupakan kepala *jamba*, yang merupakan makanan khas Minangkabau, berbahan dasar daging dan dimasak dengan bumbu rempah yang berasal dari daerah Minangkabau. Randang merupakan masakan yang dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang menggunakan santan hingga kuahnya mengering dan berwarna kecoklatan. Randang dilambangkan sebagai kebesaran sebuah Nagari, dalam setiap pelaksanaan upacara adat, apapun itu, randang harus disajikan dan randang merupakan kapalo samba (kepala sambal).

3). Ayam naneh (ayam nenas)

Ayam naneh merupakan hidangan yang berbahan dasar daging ayam dan dimasak dengan cara di gulai menggunakan potongan nenas beserta bumbu-bumbu lainnya. Ayam naneh sebagai lambang bahwa, seorang anak daro telah berada dalam sebuah ikatan yakni ikatan perkawinan.

4). Pangek ikan (gulai ikan)

Pangek ikan merupakan hidangan yang memiliki cita rasa asam dan pedas. Masakan ini menggunakan berbagai jenis ikan sebagai bahan utama yang kemudian dibumbui dengan asam kandis, cabai, beserta rempah-rempah lainnya dan ditambahkan dengan kacang putih sebagai pelengkap.

5). Taruang

Taruang yang harus ada pada hidangan Baralek adat Kurai yakni buah terong ungu berukuran panjang, hanya dibelah sedikit pada sisi bawahnya, terong yang disajikan dimasak dengan tangkai-tangkainya dimasak dengan cara digoreng dan disajikan dengan cabai. Taruang pada sambal adat melambangkan sebuah kesederhanaan dalam pelaksanaan upacara adat, upacara adat tak perlu diadakan secara berlebihan.

6). Karupuak tunjuak

Karupuak tunjuak merupakan kerupuk yang berbahan dasar singkong (sanjai) yang dipotong panjang sepanjang telunjuk, dan diberi bumbu cabai.

7). Sayua lobak

Sayua Lobak merupakan olahan dari sayur kol yang dimasak dengan menggunakan santan, tidak menggunakan bumbu kunyit, sehingga sayur ini berwarna putih dan ditambahkan sedikit potongan cabai sebagai hiasan. Sayua lobak kuah santan melambangkan hiasan dalam sebuah nagari yang berfungsi sebagai pelengkap dalam pelaksanaan berbagai macam upacara adat.

Enam jenis sambal yang disajikan untuk makan *bajamba* melambangkan beberapa orang ninik mamak tertinggi bagi urang Kurai yang disebut pucuak adat nan anam, Datuak-datuak tersebut adalah :

1. Samba Randang, diibaratkan pemiliknya Inyiaik Dt. Bandaro (Guci) sebagai datuak yang paling tinggi pangkat atau kedudukannya di Kurai.
2. Samba Anyang Dagiang, diibaratkan pemiliknya Inyiaik Dt. Yang Pituan (Pisang).
3. Samba Ikan Pangek Kuniang, diibaratkan pemiliknya Inyiaik Dt. Marajo (Guci) Pucuak Bulek Nan Sambilan membantu Pucuak Bulek Nan Balimo dalam memikirkan kebijakan serta perencanaan adat.
4. Samba Taruang Bulek Bagoreng Balado jo Santan Pakek, diibaratkan pemiliknya Inyiaik Dt. Pangulu Basa (Sikumbang) Inyiaik Pucuak Bulek Nan Duo boleh membantu Pucuak Bulek Nan Balimo dalam menjaga kebesaran adat.
5. Samba Gulai Ayam Naneh, diibaratkan pemiliknya Inyiaik Dt. Sati (Sikumbang).
6. Samba Karupuak Tunjuak bamaco Arai, diibaratkan pemiliknya Inyiaik Dt. Simajo Nan Panjang (Tanjuang), Inyiaik Pucuak Bulek Nan Duo boleh membantu dalam menjaga kebesaran adat.

Enam jenis samba adaik diatas merupakan lambang dari beberapa orang ninik mamak tertinggi yang ada di Kurai, Sehingga dalam penyajiannya, enam jenis sambal diatas tidak boleh kurang, karena jika kurang sama saja tidak menghargai ninik mamak, dan jika ada sambal yang kurang akan di protes oleh ninik mamak dan akan terjadi perdebatan pada saat panitahan. Setelah makan *bajamba* selesai, Juaro kembali keluar dan mengambil hidangan penutup yang telah dipersiapkan oleh ibu-ibu acara ini disebut dengan maminum kopi. Pada acara maminum kopi ini, tidak sesuai dengan namanya, minuman

yang disajikan bukan kopi atau kawa, namun hanya air putih hangat yang disajikan dengan gelas. Acara minum kopi ini bertujuan untuk cuci muluik dengan menyantap hidangan penutup atau yang disebut masyarakat Kurai dengan sebutan parabuangan. Pada acara maminum kopi akan dihidangkan berbagai macam parabuangan dengan jenis yang telah ditetapkan oleh adat. jenis hidangan yang disajikan tidak boleh dikurangi atau dihilangkan, karena setiap hidangan yang disajikan memiliki arti dan melambangkan ninik mamak masyarakat Kurai yakni pucuk bulek nan balimo (Datuak tertinggi di Nagari Kurai V Jorong).

Gambar 4. Jenis Makanan Acara Maminum Kopi (Parabuangan)



Sumber : Dokumentasi Pribadi, Mandiangin, 9 Desember 2023

Jenis- jenis parabuangan yang disajikan pada pelaksanaan maminum kopi (kawa) adalah sebagai berikut :

1. Kalamai. Kalamai merupakan salah satu hidangan khas Sumatera Barat yang berbahan dasar tepung beras ketan yang dicampur dengan gula aren dan santan. Kalamai melambangkan didalam suatu rumah tangga haruslah terlihat bagus (baik), apapun yang terjadi didalam kehidupan berumah tangga cukup diketahui oleh suami istri saja, jangan sampai diketahui oleh orang banyak.
2. Inti. Inti atau godok inti, merupakan makanan khas masyarakat Kurai yang berbentuk bulat dengan diameter kurang lebih 2cm. Godok inti merupakan hasil olahan dari tepung beras ketan, kelapa dan gula pasir yang dimasak dengan cara digoreng. Inti memiliki bentuk bulat, dan dalam pepatah adat dikatakan “kok bulek lah buliah digolongkan”, hal tersebut melambangkan kepala keluarga merupakan benteng dalam membina dan menjalankan kehidupan berumah tangga nantinya.
3. Ajik. Ajik atau Wajik merupakan makanan yang memiliki cita rasa manis dan legit. Ajik terbuat dari beras ketan yang dikukus kemudian dimasak dengan campuran santan, dan gula hingga berminyak dan terasa lembut. Ajik melambangkan urang sumando yang harus bisa bergaul, bersosialisasi dan menjalin silaturahmi dengan setiap anggota masyarakat dan ikut terlibat dalam berbagai macam kegiatan dalam masyarakat.
4. Pinyaram. Pinyaram pada umumnya terbuat dari campuran gula pasir atau gula aren, tepung beras putih atau beras hitam, dan santan kelapa. Cara pembuatan pinyaram adalah dengan digoreng menggunakan kuai yang sekaligus menjadi cetaknya. Pinyaram berbentuk pipih seperti kata pepatah, kok picak lah buliah dilayangkan, hal tersebut melambangkan seorang kepala keluarga yang bijaksana dan dapat memimpin keluarganya.
5. Pisang Gadang. Buah pisang merupakan salah satu hidangan yang harus disajikan pada acara Baralek di Nagari Kurai, yang melambangkan penyelesaian yang amat sempurna.

Dari berbagai hidangan yang disajikan melambangkan ninik mamak urang Kurai, yang biasa disebut Pucuk Bulek nan Balimo, datuak-datuak tersebut adalah :

1. Kalamai : Kalamai melambangkan Dt. Rajo Endah.
2. Ajik : Ajik melambangkan Dt. Rajo Mantari.
3. Inti : Inti melambangkan Dt. Bandaro.
4. Pinyaram : Pinyaram melambangkan Dt. Sati.
5. Pisang Gadang : Pisang gadang melambangkan Dt. Yang Pituan.

Apabila makanan yang disajikan tidak sesuai jenis yang telah ditetapkan, maka ninik mamak akan protes terhadap penyelenggara alek, karena setiap jenis dari makanan untuk acara baradaik (beradat) telah diatur oleh adat yang berlaku di Kurai, jika hal itu terjadi, maka akan disampaikan melalui panitahan.

2. Eksistensi Makan Bajamba Dalam Acara Masyarakat Kurai (1984-2021)

Makan Bajamba Sebelum Tahun 1984. Tradisi *makan bajamba* menjadi perjalanan penting masyarakat Kurai, Bukittinggi. Perjalanan panjang masyarakat Kurai dimulai dari Nagari Tuo Pariangan Padang Panjang. Saat itu perjalanan tersebut di tempuh dengan dua gelombang atau tokoh (bandaro bangkah dan pituah nan bagombak). Kedua tokoh tersebut melewati beberapa daerah yaitu Lima Kaum, Tabek Patah, Koto Tinggi, Baso, dan Biaro. Setibanya di Biaro, kedua tokoh tersebut berpisah arah jalan yang mereka lewati. Bandaro bangkah membawa kelompoknya berbelok ke arah kiri, sebagian kelompok yang di bawa oleh bandaro bangkah tinggal dan menetap di daerah tersebut atau yang sekarang di kenal dengan Lasi. Sebagian lagi melanjutkan perjalanannya bersama bandaro bangkah. Bisa dilihat di daerah Lasi meninggalkan jejak perjalanan bandaro bangkah tersebut dengan adanya batu nan limo.

Melanjutkan perjalanan bandaro bangkah, mereka terus melewati Pakan Akaik, Kubang Putih, Gurun Aua, dan Kapalo Koto. Setibanya di Kapalo Koto, mereka beristirahat sejenak di tampaik (tanah lapang yang berbukit). Seperti di Lasi tadi, sebagian kelompok yang di bawa oleh bandaro bangkah menetap disana. Sebagian lainnya terus menyusuri daerah-daerah pabelokan dan berbelok lagi ke daerah Pakan Labuah. Setibanya di Pakan Labuah, bandaro bangkah merasa cocok dengan daerah tersebut, karena di apit oleh dua sungai yang bernama tambuo dan batang kurai.

Begitu juga pituah nan bagombak yang berpisah jalan dengan bandaro bangkah di daerah Biaro, pituah nan bagombak membawa kelompok juga ke daerah Parit Putuih, Tanjung Medan. Saat di Tanjung Medan sebagian kelompok yang di bawa pituah nan bagombak menetap di daerah tersebut, dan sebagian lagi melanjutkan perjalanan dengan berputar ke arah kiri yang melewati sungai pinang. Terdapat juga saksi perjalanan pituah nan bagombak di daerah sungai pinang ini juga merupakan tempat beristirahat mereka yaitu tanah larangan datuak pituan atau yang sekarang disebut dengan sawah pautan kudo datuak pituan. Melanjutkan perjalanan mereka ke Parit antang, Koto Katiak. Koto Katiak juga menjadi tempat beristirahat pituan nan bagombang dan kelompok yang di bawanya. Dikarenakan daerah Koto Katiak dan Pakan Labuah berdekatan maka bertemulah kedua tokoh tersebut disana. Setelah bertemu kedua tokoh tersebut di daerah Pakan Labuah terjadilah kemajuan masyarakatnya yang sangat pesat sehingga pemerintahan yang awalnya berada daerah Pakan Labuah di pindahkan ke daerah balai banyak. Terbangunlah bangunan adat yang bernama balai adat di daerah tersebut yang di gunakan sebagai tempat pertemuan atau musyawarah masyarakat Kurai.

Adanya tradisi makan *bajamba* di masyarakat Kurai, hadir setelah proses perkembangan masyarakat. Dalam pembahasan yang bertempat di balai adat, datuak pucuk bulek nan dua puluh enam membahas bagaimana memanfaatkan sumber daya yang ada di Kurai. Tak hanya sampai di sana, datuak bulek nan dua puluh enam ini ada beberapa kali melakukan pertemuan kembali di tempat yang sama. Setelah mereka berhasil

membahas tentang pemanfaatan sumber daya, mereka lanjut membahas tentang etika dalam bermasyarakat atau susunan dalam bermasyarakat.

Pada pertemuan tersebut mulailah penerapan akan etika atau susunan tersebut dilakukan. Seperti posisi duduk yang di atur oleh juaro (satu orang yang mengatur posisi duduk). Dua puluh enam datuak ini masing-masing di tentukan duduknya, datuak pucuk bulek nan limo, datuak pucuk bulek nan sembilan, datuak pucuk bulek nan duo baleh sepeti apa duduk masing-masing yang di tentukan. Setelah terlaksana dengan baik pertemuan-pertemuan tersebut, sangat mustahil tidak ada makanan yang mengisi dalam pertemuan tersebut. Maka terpikirlah oleh datuak dua puluh enam ini untuk makan bersama atau makan *bajamba*, yang sekarang dikenal dengan tradisi makan *bajamba*.

Makan Bajamba Tahun 1984-2021. Kota Bukittinggi merupakan salah satu kota yang muncul di Sumatera Barat akibat proses modernisasi yang dilakukan kolonial Belanda. Awalnya daerah ini hanyalah sebuah Nagari yang terletak dalam kawasan Luhak Agam. Akan tetapi pada tahun 1826 Kapten Bauer mendirikan benteng di Bukittinggi dan diberi nama Fort de Kock. Kota Bukittinggi adalah kota yang memiliki banyak bangunan sejarah. Seiring dengan peran sejarahnya itu, Kota Bukittinggi memiliki monumen-monumen sejarah yang sekarang dikembangkan menjadi objek wisata sejarah. Bahkan sejak Bukittinggi dijadikan Kota Pariwisata tanggal 11 Maret 1984, objek wisata sejarah menjadi andalan kota wisata Bukittinggi.

Seiring berjalannya waktu Kota Bukittinggi dijadikan kota wisata, banyak pendatang yang menetap di wilayah ini, sehingga banyak yang menempati daerah ini bukan dari suku asli Bukittinggi yang disebut orang Kurai. Akan tetapi, masyarakat Kurai tetap teguh mempertahankan tradisi-tradisi yang ada dari zaman dahulunya tanpa terpengaruh dengan budaya-budaya baru yang masuk ke daerah mereka. Makan *bajamba* merupakan sebuah tradisi turun-temurun dari nenek moyang masyarakat Kurai yang masih dilaksanakan hingga saat ini. Masyarakat Kurai sangat kuat memegang adat istiadatnya dan mempunyai struktur kepemimpinan adat yang teratur dan jelas. Kepemimpinan adat yang bersifat informal ini tidak dapat dicampuri oleh kekuasaan pemerintah, karena pada dasarnya ia terikat dan berhubungan langsung dengan sanak-saudara dan anak-kemenakan di lingkungan kaum kerabatnya (suku). Segala keputusan yang terkait dengan kepentingan masyarakat Kurai Limo Jorong biasanya melalui prosedur adat istiadat yang berlaku di wilayah ini.

Makan *bajamba* merupakan kunci perjalanan panjang masyarakat Kurai. tradisi makan *bajamba* ini wajib dilakukan dalam acara adat dan budaya di Kurai Bukittinggi, seperti upacara perkawinan (baralek), pengangkatan penghulu (batagak penghulu) dan acara adat lainnya. Masyarakat kurai biasa mengadakan tradisi makan *bajamba* secara lengkap atau tidak meninggalkan satu pun isian wajib lauk dan sambalnya dari hidangan tradisi makan *bajamba*. Banyak jenis makan bajamba dari daerah lain yang terdapat di Sumatera Barat tapi tentu saja cara penyajiannya dalam makan *bajamba* tersebut berbeda. di Kurai, tradisi makan *bajamba* tidak boleh di hilangkan pelaksanaannya dalam acara adat dan budaya. Hal tersebut membuat masyarakat Kurai menjadikan tradisi makan *bajamba* itu wajib dilaksanakan ketika acara adat dan budaya di Kurai. Tradisi makan *bajamba* memiliki makna mendalam bagi masyarakatnya, selain perjalanan masyarakat Kurai, tradisi makan *bajamba* sendiri memiliki isian hidangan yang berupa lauk dan sambal wajib ada pada pelaksanaan tradisi makan *bajamba*. Dalam setiap lauk dan sambalnya merupakan gambaran kepemimpinan masyarakat Kurai, Bukittinggi, makan *bajamba* juga merupakan tradisi makan beradik (beradat) yang selalu rutin dilakukan masyarakat Kurai.

Salah satu faktor yang menyebabkan masyarakat masih mempertahankan tradisi makan *bajamba* ini, karena makan *bajamba* merupakan identitas diri bagi masyarakat Kurai, karena makan *bajamba* sudah ada dan sudah dilakukan sejak dahulunya, didalam

pelaksanaan makan *bajamba* tersebut menggambarkan adat yang kuat, kedekatan, serta keakraban pada masyarakat Kurai. Apabila masyarakat tidak melaksanakan tradisi makan *bajamba* mereka takut adat Kurai yang sudah ada sejak dahulunya akan hilang. Alasan lain kenapa masyarakat Kurai mempertahankan tradisi makan *bajamba*, karena apabila mereka tak melaksanakan tradisi makan *bajamba* mereka takut akan dikatakan tidak baradaik oleh orang sekampung. Pentingnya tradisi makan *bajamba* sebagai pengikat persaudaraan masyarakat satu dengan yang lain. Tradisi makan *bajamba* juga menyimbolkan kedudukan kepemimpinan masyarakat Kurai. Menggambarkannya dengan lauk dan sambal yang memiliki simbol kepunyaan dan kedudukan masyarakat secara berurutan dan rapi.

Upaya yang dilakukan masyarakat Kurai untuk mempertahankan tradisi makan *bajamba*, yaitu dengan melakukan tradisi ini di dalam rangkaian adat yang ada pada masyarakatnya sehingga tradisi akan tetap diwarisi kepada generasi selanjutnya. Sekelompok datuak dan bundo kanduang yang masih melaksanakan pertemuan bulanan untuk membahas tatanan adat Kurai dengan mendatangkan narasumber niniak mamak, kegiatan ini dilakukan setiap bulan di minggu ketiga, di hari jumat. Organisasi Bundo Kanduung di Kurai Limo Jorong Kota Bukittinggi dalam kegiatan pelestarian pengetahuan lokal memiliki konsistensi dalam mengelenggarakan berbagai kegiatan seperti diskusi adat, seminar, dan memperkenalkan berbagai hal mengenai Adaik Salingka Nagari. Berbagai kegiatan tersebut dilakukan untuk memperkenalkan kembali pengetahuan lokal yang terdapat dalam masyarakat Minangkabau. Bundo Kanduung bekerjasama dengan beberapa pihak terkait menggelar kegiatan Baralek Gadang, Makan Bajamba, Lomba Masakan Asli Kurai seperti pada memperingati Hari Jadi Kota Bukittinggi, dan lain sebagainya.

Antisipasi yang dapat dilakukan oleh pemerintah kota Bukittinggi dalam menyikapi perkembangan globalisasi sebagai imbas pariwisata yang sekarang ini terjadi, sudah dilakukan dengan beberapa jalan yang dikembangkan yaitu mengadakan festival budaya yang menampilkan berbagai adat salingka nagari di Kurai limo Jorong di kota Bukittinggi, mengadakan makan *bajamba* Kurai pada acara ulang tahun kota Bukittinggi yang diadakan setiap tanggal 22 Desember. Pemerintah juga menambahkan kegiatan P5 (proyek penguatan profil pelajar Pancasila) pada peserta didik, peserta didik diberikan kesempatan untuk mempelajari dan mengaplikasikan kearifan lokal yang ada di wilayahnya. Kehadiran peserta didik di lingkungan tempat tinggalnya memberikan kontribusi penting bagi perkembangan budaya dan pelestarian kearifan lokal. Tema kearifan lokal "Makan *Bajamba*", memberikan wadah bagi peserta didik untuk mengembangkan potensi mereka dalam melestarikan budaya lokal kota Bukittinggi, dengan kekayaan budaya dan adat istiadatnya, menjadi tempat yang kaya potensi untuk dikembangkan.

D. Penutup

Makan *bajamba* merupakan kunci perjalanan panjang masyarakat Kurai. tradisi makan *bajamba* ini wajib dilakukan dalam acara adat dan budaya di Kurai Bukittinggi, seperti upacara perkawinan (baralek), pengangkatan penghulu (batagak penghulu) dan acara adat lainnya. Masyarakat kurai biasa mengadakan tradisi makan *bajamba* secara lengkap atau tidak meninggalkan satu pun isian wajib lauk dan sambalnya dari hidangan tradisi makan *bajamba*. Masyarakat Kurai masih mempertahankan tradisi makan *bajamba* ini, karena makan *bajamba* merupakan identitas diri bagi masyarakat Kurai, karena makan *bajamba* sudah ada dan sudah dilakukan sejak dahulunya, didalam pelaksanaan makan *bajamba* tersebut menggambarkan adat yang kuat, kedekatan, serta keakraban pada masyarakat Kurai. Apabila masyarakat tidak melaksanakan tradisi makan *bajamba* mereka takut adat Kurai yang sudah ada sejak dahulunya akan hilang. masyarakat Kurai mempertahankan tradisi makan *bajamba*, karena apabila mereka tak melaksanakan tradisi

makan *bajamba* mereka takut akan dikatakan tidak baradaik oleh orang sekampung. Pentingnya tradisi makan *bajamba* sebagai pengikat persaudaraan masyarakat satu dengan yang lain. Tradisi makan *bajamba* juga menyimbolkan kedudukan kepemimpinan masyarakat Kurai. masyarakat Kurai untuk mempertahankan tradisi makan *bajamba*, yaitu dengan melakukan tradisi ini di dalam rangkaian adat yang ada pada masyarakatnya sehingga tradisi akan tetap diwarisi kepada generasi selanjutnya. Sekelompok datuak dan bundo kanduang yang masih melaksanakan pertemuan bulanan untuk membahas tatanan adat Kurai.

Daftar Pustaka

- Asri,Zul.(2006), *Dari Fort De Kock Ke Bukittinggi: Perubahan Simbol Kota Berbudaya Barat Ke Simbol Kota Berbudaya Minangkabau (1930an-1960an)*. Padang
- Ahmad, A. (2013). “*Ekspresi Simbolik Seni Ritual Makan Bajamba*”. Tesis. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia Yogyakarta
- Devina,Silvia. (2020). *Tradisi Makan Bajamba Pada Perkawinan Adat Kurai (Studi Kasus : Orang Kurai di Kelurahan Parit Antang, Kota Bukittinggi)*. Skripsi Universitas Andalas.
- Febrina, Ramadani .(2021). *Pengembangan Monumen Sejarah Menjadi Objek Wisata di Kota Bukittinggi (1984-2019)*. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Gustina, Mita. (2019). *Tradisi Makan Bajamba Dalam Alek Perkawinan di Nagari Magek Provinsi Sumatra Barat* . JOM FISIP Vol. 6: Edisi II Juli – Desember.
- Gustin, N. Y., Baidar, B., & Elida, E. (2016). *Makna Juadah pada Acara Manjalang Mintuo di Nagari Lubuk Pandan Kabupaten Padang Pariaman*. Journal of Home Economics and Tourism, 12(2).
- Hadjerat, Mohammad Hadji. (2006). *Sejarah Negeri Kurai Limo Jorong Serta Pemerintahannya, Pasar Dan Kota Bukittinggi*. Bukittinggi: Tsamaratul Ichwan.
- Herman, Benny.(2009). *Tradisi Badulang dalam Upacara Baralek pada Masyarakat Nagari Tanjung Barulak*. Skripsi Universitas Andalas.
- Hidayat.(2018). *Alek Bakajang Pada Masyarakat Gunung Malintang Kecamatan Koto Baru Kabupaten Lima Puluh Kota*. Skripsi Universitas Andalas.
- Louis Gottschalk. (1985). *Mengerti Sejarah*, Jakarta: Universitas Indonesia.
- Murdiana. (2024) . *Nilai-Nilai Kearifan Lokal Adat Minangkabau Melalui Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5)*. Jurnal Pendidikan Islam.
- PPT Kurai Limo Jorong oleh Hj.Zulzetri,S.Pd,M.Pd, ketua persatuan wanita Kurai Limo Jorong Bukittinggi
- Rahmatika, S. F., Yulika, F., & Rahmi, H. (2022). *Pergeseran Nilai pada Tradisi Makan Bajamba di Nagari Koto Tengah Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam*. Ethnography: Journal of Cultural Anthropology, 1(2).
- Syahputra, Ade. (2018). *Makna Simbolik Prosesi Makan bajamba Dalam Baralek Adat Minangkabau di Desa Baso Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat*. Journal Jom FISIP UNRI Vol.5.
- Viondra,Rici.(2024). *Simbol Kepemimpinan Masyarakat Kurai Bukittinggi Dengan Tradisi Makan Bajamba Melalui Lauk Dan Sambalnya*. Jurnal Cerano Seni.
- Yulniza. (2021). *Nilai-Nilai yang Terkandung dalam Tradisi Makan Bajamba di Kecamatan Tilatang Kamang*. Jurnal Sejarah dan Kebudayaan Islam.UIN Imam Bonjol, Padang.
- Wawancara dengan Ibu Hj.Nurmi Hamzah, selaku Bundo Kanduang, 3 Desember 2023
- Wawancara dengan Ibu Lindawati,S.Pd, selaku wakil ketua persatuan wanita Kurai Jorong Mandiangin, 3 Desember 2023