

# **ADAT BATAGAK PENGULU**

**&**

**Makanan dan  
Minuman Khas  
Minangkabau**

---

## *Adat Minangkabau Tentang Batagak Panghulu*

---



Batagak *pangulu* adalah sebuah upacara adat yang berfungsi untuk memilih dan mengangkat pemimpin kaum yang baru atau mengganti pemimpin kaum yang lama. Jadi *batagak pangulu* merupakan upacara pergantian atau pewarisan kepemimpinan suatu kaum di dalam adat Minangkabau. Sebagai tradisi yang sangat kental dalam masyarakatnya, prosesi *batagak pangulu* mengandung nilai-nilai pendidikan berupa nilai pendidikan tentang kepemimpinan, musyawarah, kerjasama, seni dan nilai sopan satun, tatakrma serta tutur kata berbahasa.

### **Makna Batagak Pangulu**

Djalaluddin, salah satu tetua adat di Kota Payakumbuh, berpendapat bahwa tradisi ini menyangkut keberadaan seorang pemimpin di Minang yang sangat dibutuhkan. Karena pemimpin dapat mengarahkan, membimbing, dan mengatur anak kemenakan dalam berbagai hal.

## Syarat-Syarat Menjadi Seorang Penghulu

Memilih seseorang menjadi penghulu harus merujuk ke sifaik nan ompek (sifat yang empat) dan berpedoman pada kitabullah sebagaimana yang ada pada diri Rasulullah.

Lalu, calon penghulu haruslah seorang laki-laki dan memiliki sifat yang seharusnya dimiliki oleh seorang pemimpin. Ia diharapkan berasal dari keluarga baik, telah baligh (dewasa) dan berakal, dan berilmu.

## Prosesi Batagak Pangulu

Ada beberapa proses yang harus dijalani dan dilaksanakan hingga seseorang itu sah menjadi seorang penghulu di Minangkabau. Setelah musyawarah, saatnya prosesi adat yang dilakukan di rumah gadang yaitu pemasangan saluak kepada penghulu yang akan diangkat menjadi datuk suku. Selanjutnya, adalah proses pembai'atan atau proses pengambilan sumpah terhadap penghulu. Serta prosesi di rumah gadang yang terakhir adalah Pensehatan Pangulu yang akan diangkat oleh seorang Datuk Monti.

Setelah menyelesaikan prosesi yang ada di rumah gadang, langkah selanjutnya adalah Bararak, yaitu berkeliling memberitahu masyarakat kampung bahwa telah ada seorang datuk yang telah diresmikan menjabat sebagai penghulu kaum. Lalu dilanjutkan dengan Prosesi Panjamuan, ini merupakan proses menjamu (makan) para tamu dan karib kerabat. Biasanya sang Datuk memotong seekor sapi untuk menjamu para tamu.

Proses yang terakhir adalah naik ke balairung sari di balai lamo, pada prosesi ini penghulu yang diangkat akan disahkan sebagai anggota Kerapatan Adat Nagari (KAN).

## *Makanan dan Minuman Khas Minangkabau*

No	Nama Makanan & Minuman	Deskripsi
1	<b>Rendang</b> 	Rendang merupakan makanan khas suku Minangkabau yang paling terkenal. Makanan ini bahkan dinobatkan sebagai salah satu makanan terlezat di dunia. Rendang merupakan daging yang diolah menggunakan rempah dan santan lalu dimasak dalam waktu yang lama. Rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu
2	<b>Dendeng balado</b> 	Dendeng balado adalah makanan khas suku Minangkabau dibuat dari irisan tipis dan lebar daging sapi yang dikeringkan lalu digoreng kering. Daging goreng ini lalu diberi bumbu balado. Balado adalah teknik memasak khas Minangkabau dengan cara menumis cabe giling dengan berbagai rempah, biasanya bawang merah, bawang putih, jeruk nipis
3	<b>Nasi Kapau</b> 	Nasi Kapau merupakan nasi campur khas Minangkabau. Makanan khas suku Minangkabau ini terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas Kapau, gulai sayur nangka, gulai tunjang, gulai cangcang, gulai babek atau paruik kabau. Ciri khas dari nasi ini adalah adanya gulai nangka khas Kapaunya
4	<b>Gulai itiak</b> 	Gulai itiak adalah makanan khas yang terkenal dari Koto Gadang Agam, di Bukittinggi. Masakan ini menggunakan itik sebagai bahan dasar, dengan bumbu cabe kriting hijau, laos, kunyit, jahe, daun salam daun jeruk dan daun kunyit. Bebek (itik) muda yang setelah dipotong lalu dibakar terlebih dahulu. Hasilnya adalah gulai bebek (itik) yang berwarna hijau
5	<b>Bubur kampiun</b> 	Bubur kampiun merupakan makanan khas suku Minangkabau yang terdiri dari campuran ketan putih yang dikukus, bubur sumsum, bubur ketan hitam, kolak pisang/ubi, bubur kacang hijau dan candil. Bubur ini paling sering ditemukan saat bulan Ramadan



6	<b>Es tebak</b> 	<p>Es tebak adalah varian es campur dari Sumatra Barat. Yang dimaksud dengan istilah "tebak" adalah olahan dari tepung beras ketan yang dicampur dengan tepung sagu dan dimasak dengan air garam dan kapur sirih. Setelah matang, adonan tersebut dicetak tipis seperti cendol. Barulah pelengkap lainnya seperti sirup merah, susu kental manis, dan es batu serut ditambahkan</p>
7	<b>Teh Talua</b> 	<p>Teh Talua atau teh telur adalah minuman khas Sumatra Barat. Minuman ini merupakan menu wajib yang ada di warung atau restoran di Padang. Teh talua terdiri dari ampuran teh, gula dan telur dan sedikit perasan jeruk nipis</p>
8	<b>Kopi Kawa Daun</b> 	<p>Kopi kawa daun merupakan minuman khas yang berasal dari Payakumbuh, Sumatera Barat. Kopi kawa daun memiliki keunikan tersendiri jika dibandingkan dengan kopi-kopi lainnya. Keunikan kopi kawa daun berasal dari bahan dasar yang digunakan untuk membuat minuman ini. Jika kopi biasa menggunakan biji sebagai bahan dasar, kopi kawa daun justru menggunakan daunnya untuk diolah</p>
9	<b>Dadiah</b> 	<p>Dadiah merupakan salah satu minuman unik yang ada di Sumatera Barat. Minuman yang satu ini memiliki bentuk yang mirip seperti yogurt. Dadiah dibuat dari fermentasi susu kerbau yang didiamkan dengan menggunakan bambu dan ditutup menggunakan daun pisang. Dalam proses pembuatannya, dadiah biasanya didiamkan selama dua hingga tiga hari untuk mendapatkan hasil yang maksimal</p>
10	<b>Aia Aka</b> 	<p>Aia Aka adalah salah satu minuman tradisional khas Sumatra Barat yang cukup populer. Kamu bisa menjumpainya di mana saja, terutama pada pusat-pusat keramaian. Rasanya cukup menyegarkan, sangat cocok sebagai penawar dahaga di tengah cuaca terik</p>