



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Dek Gam dan Bu Kulah

Terjemahan Cerita dari Bahasa Aceh
Endah Anisa Rahma



Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.

Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Ini adalah karya hasil Sayembara Penerjemahan Cerita Anak dari Bahasa Daerah ke Bahasa Indonesia yang diselenggarakan oleh Balai Bahasa Provinsi Aceh tahun 2023. Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat UU No. 3 Tahun 2017. Karya ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan yang dialamatkan kepada penulis dapat dikirim ke alamat surel balaibahasaaceh@kemdikbud.go.id.

Dek Gam dan Bu Kulah

Terjemahan Cerita dari Bahasa Aceh

Penulis	: Endah Anisa Rahma, S.Pd., M.Pd.
Dialihbahasakan oleh	: Refanja Rahmatillah, S.Pd., M.App.Ling.
Disunting oleh	: Cut Nabilla Kesha, M.Pd.
Ilustrator dan Penata Letak	: Yuni Afrizal

Ilustrasi : Sebagian elemen gambar dalam kamus ini di ambil dari 

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh

Balai Bahasa Provinsi Aceh

Jalan T. Panglima Nyak Makam 21, Lampineung

Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh 23125

Telepon: (0651) 7551687

<https://bbaceh.kemdikbud.go.id>

Cetakan pertama, 2023

ISBN 978-602-259-949-4 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf **Product Sans 20, 19, 12**

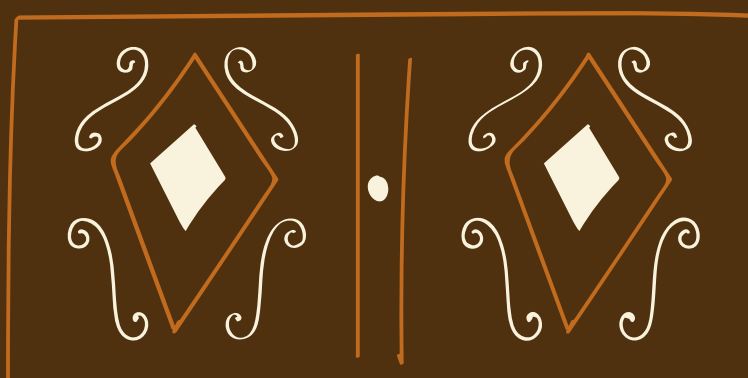
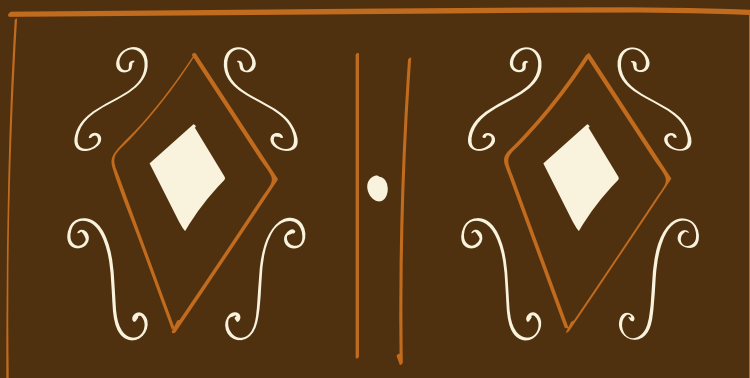
ii + 28 hlm; 29,7 x 21 cm



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Dek Gam dan Bu Kulah

Terjemahan Cerita dari Bahasa Aceh
Endah Anisa Rahma



Bulan Maulid sudah tiba.

Buleun Molod ka trok.

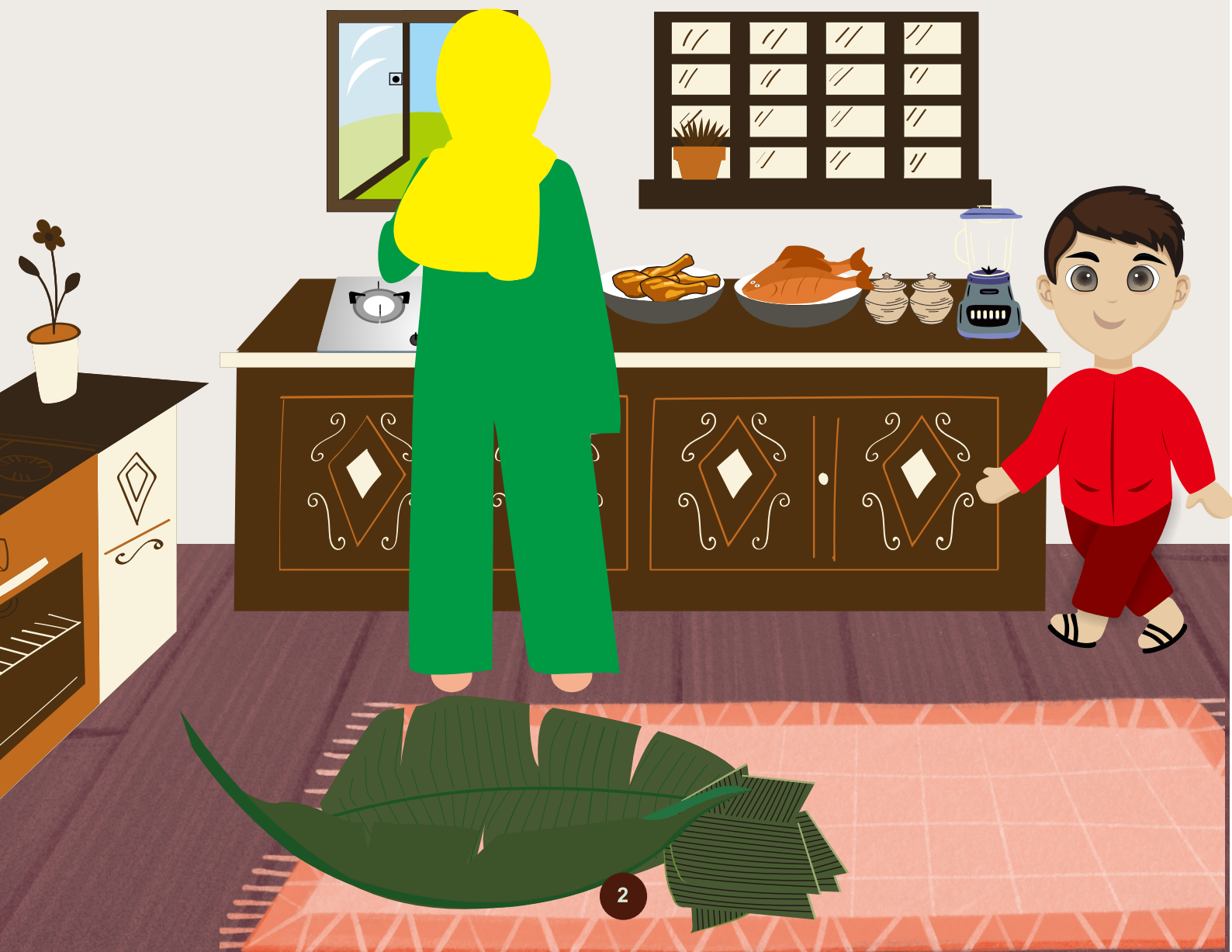


Wah, banyak sekali Ibu memasak.

Wah, le that Mak magun.

Iya, ini untuk kenduri maulid.

Nyo, nyoe keu kanuri molod.



Ayo, sini bantu Ibu buat bu kulah!

Jak keuno tulong Mak peuget bu kulah!

O, nasi bungkus.

O, bu bungkoh.



Iya, nasi bungkus. Tapi, bukan sembarang nasi bungkus.

Nyo, bu bungkoh. Tapi, bu bungkoh nyoe laen.

Bu kulah itu nasi yang dibungkus daun pisang berbentuk limas.

Bu kulah nakeuh bu nyang geubungkoh on pisang meubeuntok limas.

Biasanya dibuat untuk jamuan kenduri.

Beasajih dipeuget keu kanuri.

Seperti kenduri maulid, pernikahan, dan sunatan.

Lage kanuri molod, meukawen, ngon sunat.



O, begitu. Sepertinya menarik, Bu.

O, meunan. Sang hayeu, Mak.

Alah, gayamu, Gam. Ya, sudah, sini!

Alah, gayakah, Gam. Ka jeut beuh, keuno!

Layurkan daun pisang ini dengan bara.

Peulaye on pisang nyoe ngon bara.

Jangan sampai gosong, hanya sampai layu saja.

Bek sampoe hangoh, beusampoe laye mantong.

Hehe, baik, Bu.

Hehe, get, Mak.



Hmm, daunnya jadi wangi, ya, Bu.

Hmm, onjih jeut harom, ya, Mak.

Iya, aroma daun pisang yang dilayur memang khas.

Nyo, be on pisang nyang geulaye cit khas.

Makanan yang dibungkus dengan daun pisang yang

Peunajoh nyang geubungkoh on pisang nyang

dilayur juga jadi lebih tahan lama, wangi, ..

geulaye jeut cit leubeh theun, harom,

dan tambah nikmat.

ngon mangat.



Daun pisang yang sudah layu dipotong segi empat
On pisang nyang ka laye geukoh sagoe peut
kira-kira 10 x 10 cm. Lalu daunnya dilipat segitiga
kira-kira 10 x 10 cm. Lheuh nyan, onjih talipat sagoe
untuk dirapikan dengan gunting dipinggiran daunnya.
lhee jeut tapeurapi ngon gunteng di bineh-bineh onjih.
Dipinggir daunnya juga dibentuk sedikit agar lebih indah.
Di bineh onjih tabeuntok cit jeut leubeh lagak.
Sebelum letakkan nasi, di taburi garam terlebih
Segolom puduk bu, seupreue sira ile
dahulu agar bu kulahnya terasa enak.
mangat bu kulahjih mangat.



Lalu, cetak nasi dengan alat ini.

Lheuh nyan, cetak bu ngon alat nyoe.

Dulu belum ada alat pencetak bu kulah.

Jameun goh na alat cetak bu kulah.

Jadi, harus dibentuk dengan tangan pelan-pelan,

Payah beuntok ngon jaroe beumeuleuheun,

makanya lama.

makajih trep.



Wahhh, mudah sekali. Biar Aku saja, Bu!

Wahhh, mangat that. Bah Lon mantong, Mak!

Giliran yang mudah saja.

Wate nyang mangat mantong.



Lihat sini, Ibu ajari cara membungkusnya!

Kalon keunoe, Mak peurunoe cara bungkohjih!

Tutup semua sisi sampai nasi terbungkus rapi.

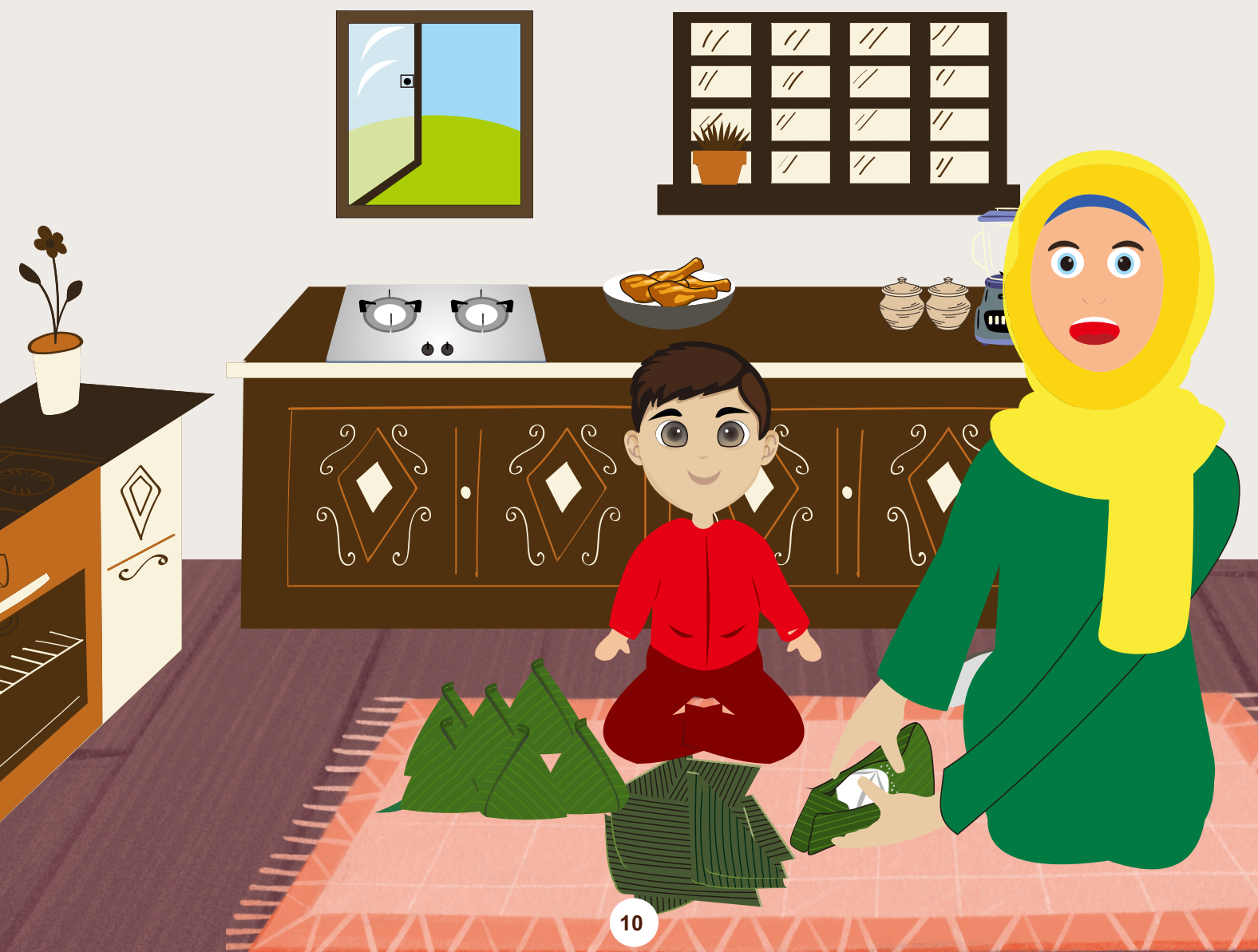
Top mandum blah sampoe bu teubungkoh rapi.

Sematkan lidi runcing di ujungnya agar bungkusan

Seupet pureh tincu bak ujongjih jeut bungkohnyan

tidak terbuka. Selesai.

hana teuhah. Seuleusoe.



Wah, keren sekali. Bentuknya seperti piramida, ya, Bu.

Wah, lagak that. Beuntokjih lage piramida, nyo, Mak.

Hmm, Bu, kenapa nasinya harus dibungkus seperti ini?

Hmm, Mak, pakon bujih haroh geubungkoh lage nyoe?

Memangnya, kalau dibungkus seperti di warung,

Meunyoe tabungkoh lage ata di warong,

tidak boleh?

han jeut?



Bukan tidak boleh. Bu kulah dibungkus berbentuk limas

Kon han jeut. Bu kulah geubungkoh beuntok limas

karena cenderung lebih kokoh. Dasarnya yang lebih lebar

jeut leubeh kong. Dasarjih nyang leubeh rayeuk

membuatnya memiliki pondasi yang kuat.

jadeh na pondasi nyang leubeh kong.

Sehingga, bu kulah tidak mudah rusak.

Makajih, bu kulah hana bagah reuloh.



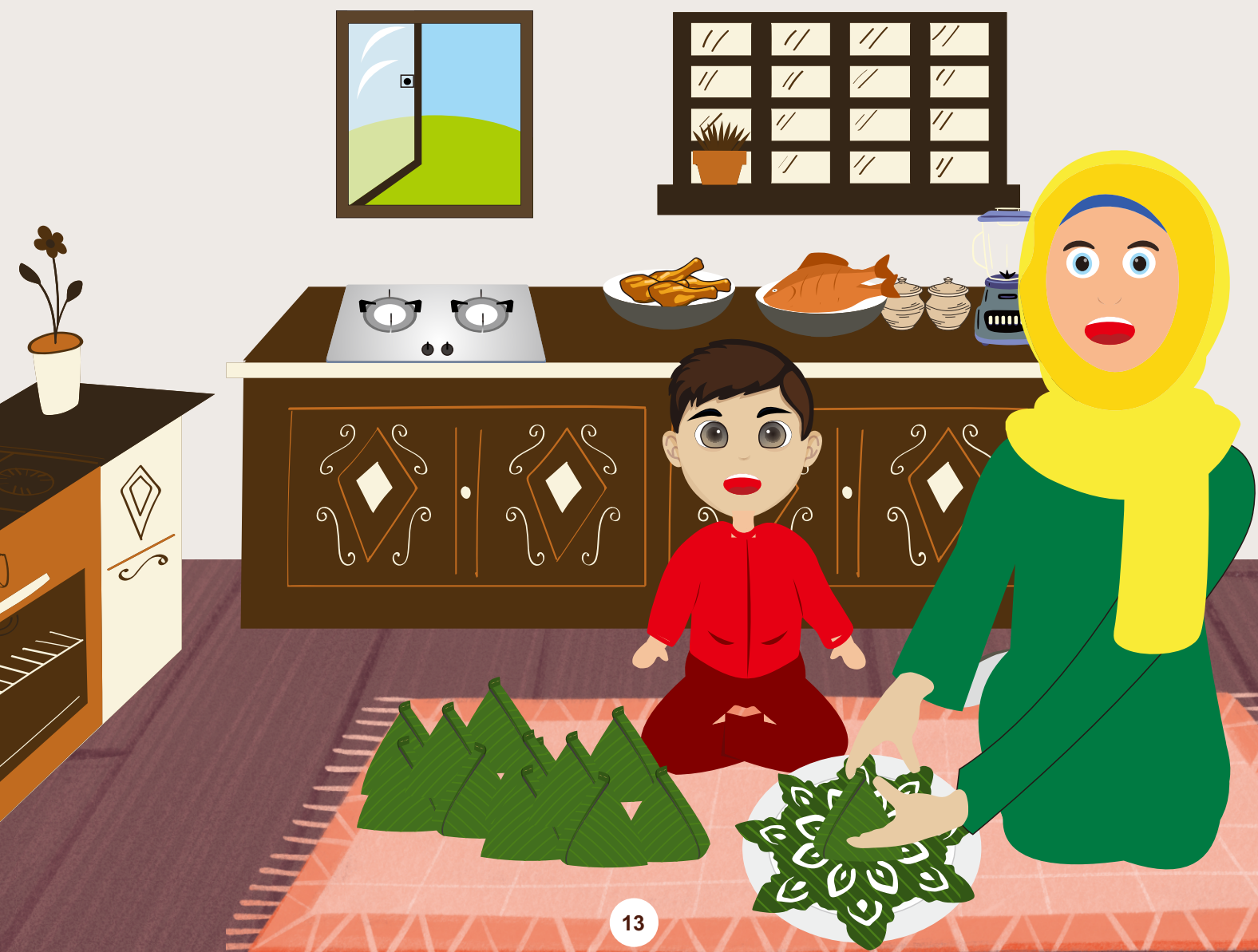
Daun pisang untuk tatakan bu kulah juga dibentuk hiasan khusus.

On pisang keu lapek bu kulah geubeuntok khusus cit.

Sehingga, saat ditata di piring atau disusun di perjamuan tampak bagus.

Nyan jeut deuh lagak wate taato di pingan atawa tasuson di kanuri.

Wah, lagak that, Mak.



Dulu, bu kulah dibuat untuk bekal orang bepergian dan hanya untuk orang istimewa.

Jameun, bu kulah dipeuget keu beukai ureung seumeujak ngon keu ureung istimewa sagai.

Seperti orang tua untuk anaknya atau istri untuk suaminya.

Lage ureung tuha keu aneukjih atawa binoe keu lakoejih.

Di dalam bu kulah ada cinta, perhatian, dan kepedulian.

Dalam bu kulah na cinta, perhatian, ngon paduli.



Bu, apakah semua orang membuat bu kulah saat maulid?

Mak, peukeuh mandum ureung peuget bu kulah wate molod?

Iya. Bu kulah kini menjadi budaya yang tidak terpisahkan dari masyarakat kita di Aceh. Makanya bu kulah terus diadakan pada setiap jamuan makan.

Nyo. Bu kulah jinoe jeut keu budaya nyang hana teupisah dari masyarakat tanyoe di Aceh. Makajih bu kulah sabe na dalam tiep idang.

Termasuk saat maulid seperti sekarang.

Teumasok wate molod lage jinoe.



Nah Nak, *bu kulah* sudah siap, lauk-pauknya juga sudah siap.

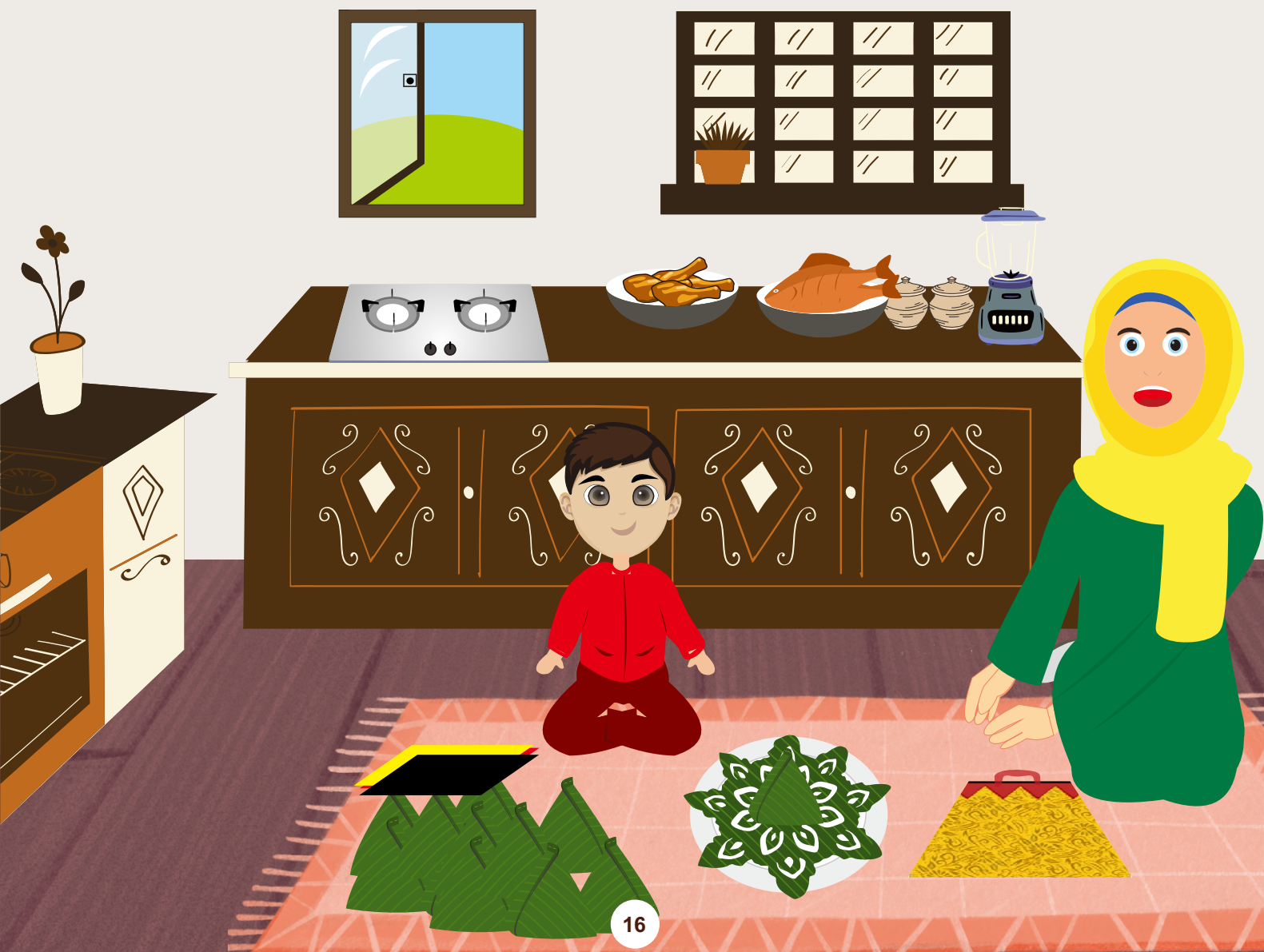
Nyoe Neuk, bu kulah ka lheuh, teumonjih pih ka lheuh.

Sekarang, kita akan menyusunnya di dalam *idang*.

Jinoe, tasuson lam idang.

Ha, *idang*?

Ha, idang?



Iya. Idang itu hidangan lengkap yang disusun dalam satu talam.

Nyo. Idang nyan peunajoh lengkap nyang geususun lam saboh talam.

Terdiri atas nasi dan lauk-pauknya.

Na bu ngon teumonjih.

Sini, bantu Ibu lagi!

Keuno, bantu Mak lom!

Baik, Buuu.

Get, Maaak.



Siapkan dalung, letakkan talam, susun makanan di dalamnya,

Peusedia dalong, peuduk talam, suson peunajoh u dalamjih,

lalu tutup dengan tudung saji.

alheuhnyan top ngon sange.

Terakhir beri kain penutup yang cantik.

Terakhir ikat ija penutup yang lagak.



Sekarang, ganti bajumu, bersiaplah ke mesjid untuk meudikee!

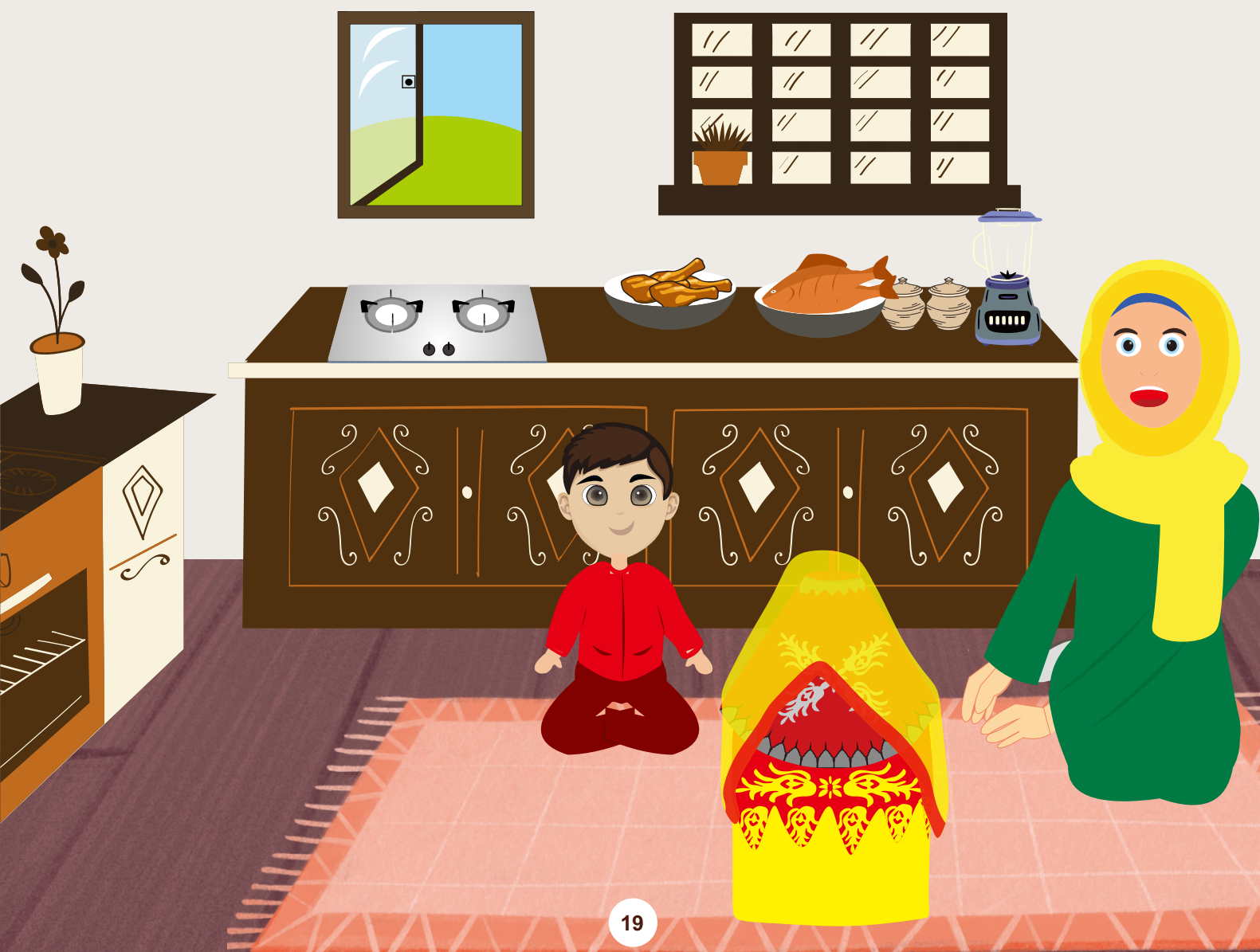
Jinoe, ganto baje kah, ka siap-siap jak u meuseujid jak meudikee!

Sebentar lagi idang kita akan diambil dan dibawa pemuda desa ke mesjid.

Siat teuk idang tanyoe geucok ngon geume le awak muda gampong u meuseujid.

Baik, Bu.

Get, Mak.



Meudikee adalah serangkaian acara zikir yang dilakukan secara bersama-sama oleh sejumlah pemuda

Meudikee nakeuh acara dike nyang geuucap rame-rame le awak muda

yang memiliki nilai seni sembari membacakan selawat kepada Nabi Muhammad SAW.

nyang na nilai seni sira meuseulaweut keu Nabi Muhammad SAW.

Mereka duduk berbaris dengan dua atau tiga saf saling berlawanan.

Awaknyan geuduk meubareh lam duwa atawa lhee saf nyang saleng meulikeu.



Nah, Alhamdulillah, kita sudah berselawat dan sudah berdoa kepada Allah untuk Nabi Muhammad, keluarga, dan sahabatnya.

Nyan. alhamdulillah, tanyoe ka lheuh meuseulaweut ngon meudoa u Allah keu Nabi Muhammad, keluarga, ngon sahabat Nabi.

Saatnya menikmati hidangan nasi maulid.

Nyoe keuh wate ta pajoh idang bu molod.

Setiap anak mendapatkan satu bungkus bu kulah dan lauknya, ya.

Tiep aneuk meurumpok saboh bungkoh bu kulah ngon teumonjih, nyo.



Terima kasih Om

Teurimong gaseh Cek



Enak sekali nasinya

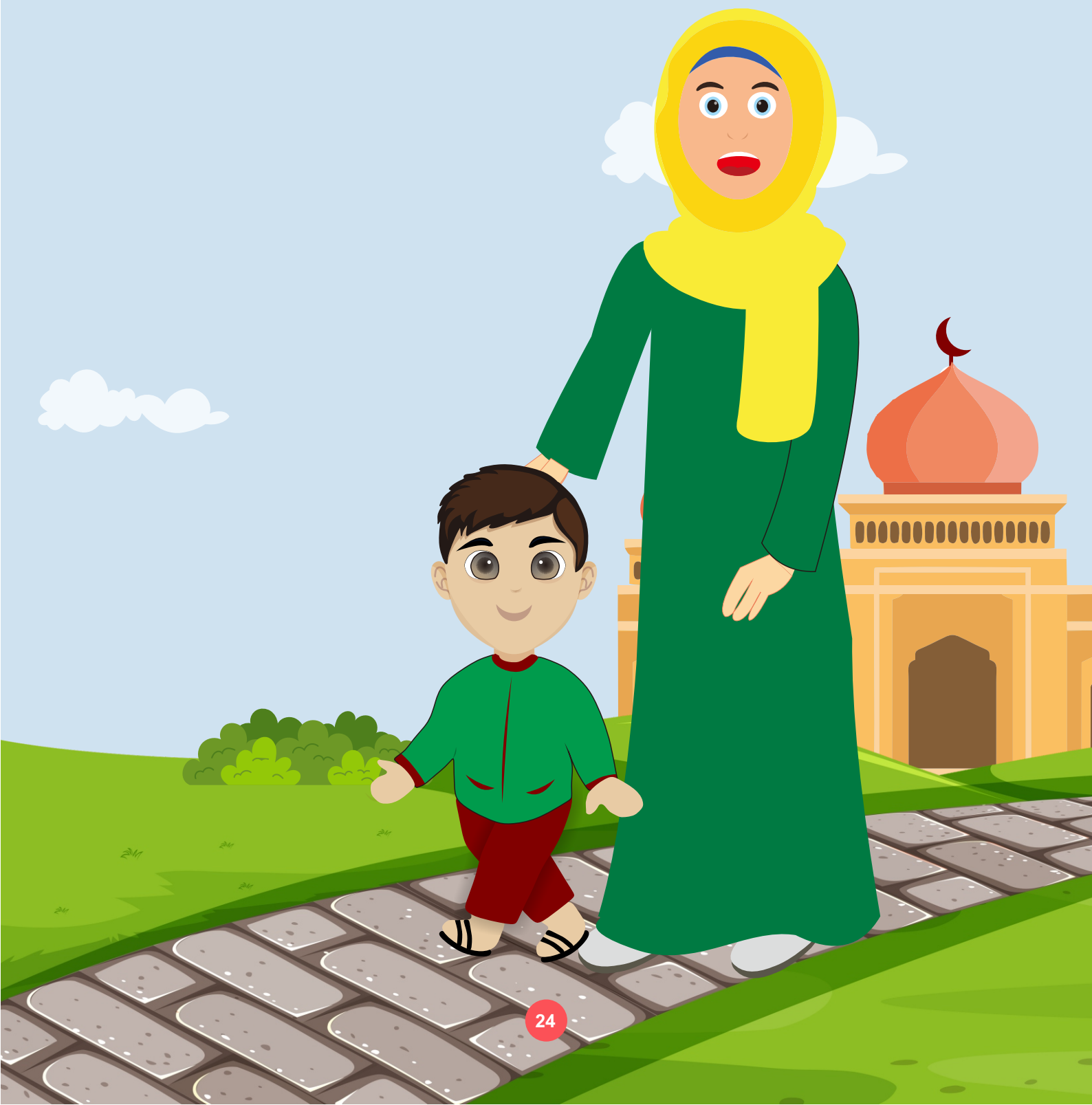
Mangat that bu kulah jih



**Alhamdulillah Gam, akhirnya maulidnya sudah selesai,
semoga Allah memberkahi kita semua hari ini.**

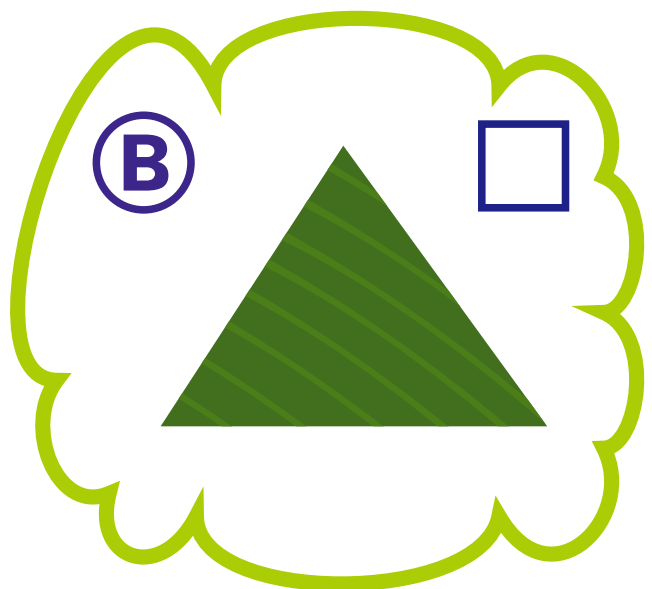
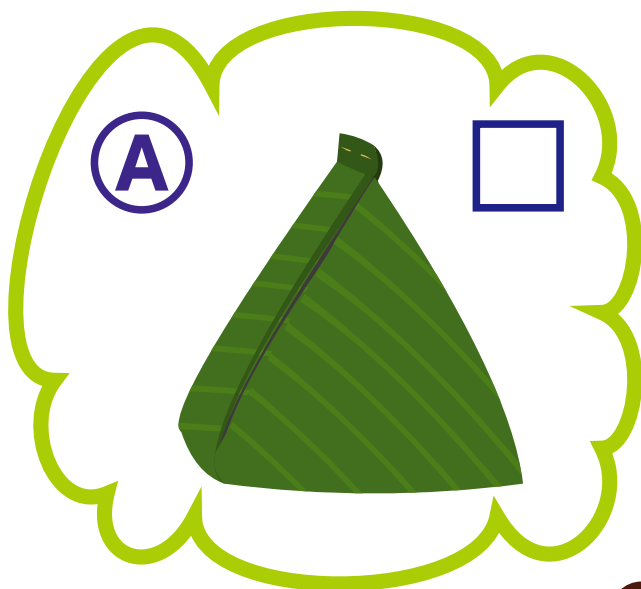
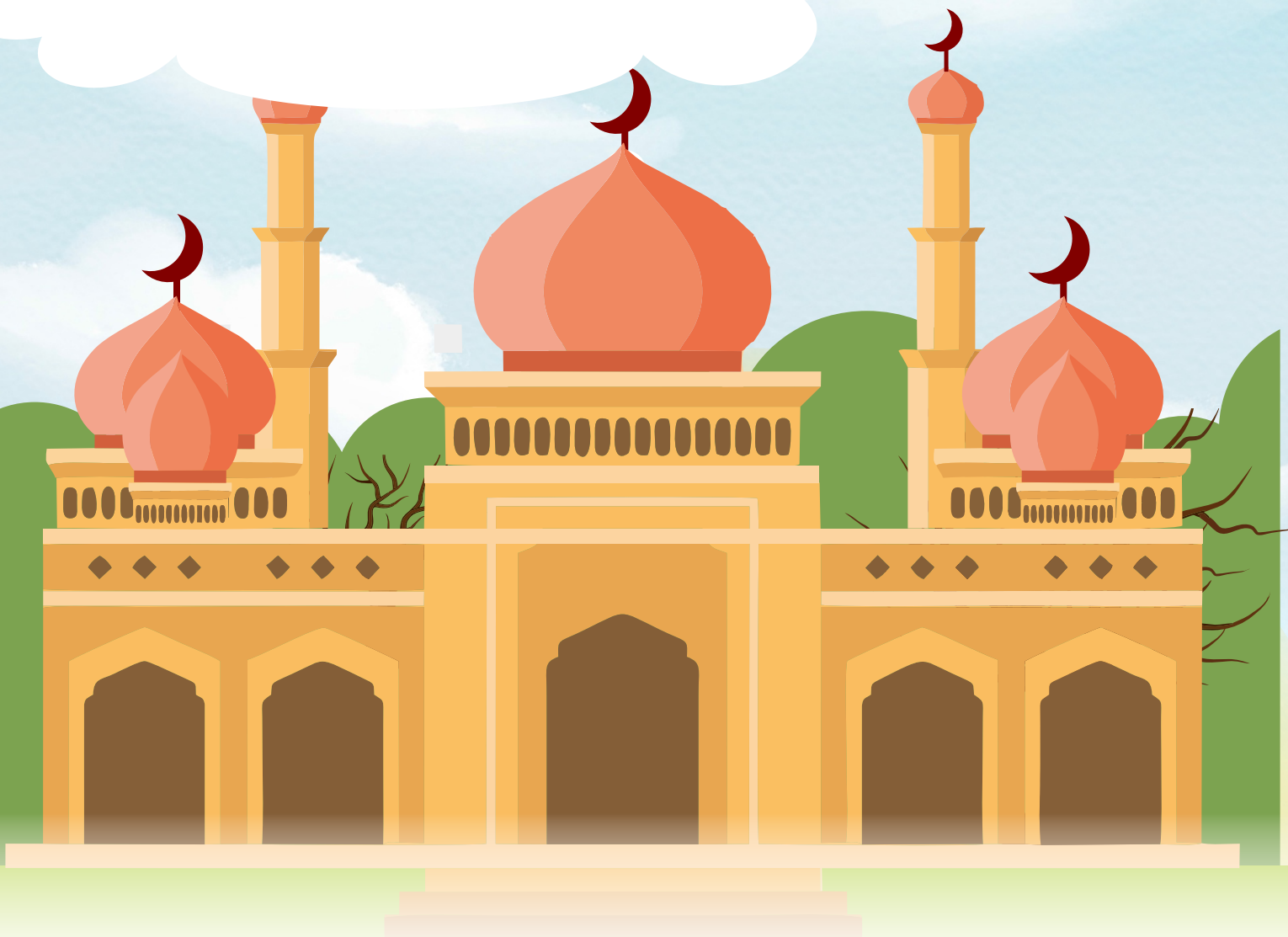
Alhamdulillah Gam, molod jih kalheh,

Semoga Allah Geu bi berkah keu geutanyo ban bandum.



Seperti apa bentuk bu kulah?

Kiban hi rupa bu kulah?



BIODATA TIM DEK GAM DAN BU KULAH

Penulis : Endah Anisa Rahma, S.Pd., M.Pd.

Pos-el : endahanisrahma@utu.ac.id

Medsos : lg (endah_rahma)

Penulis & : Refanja Rahmatillah, S.Pd., M.App.Ling.

Penerjemah

Pos-el : refanjarahmatillah@utu.ac.id

Medsos : lg (refanrzs)

Penyunting : Cut Nabilla Kesha, M.Pd.

Pos-el : cutnabillakesha@utu.ac.id

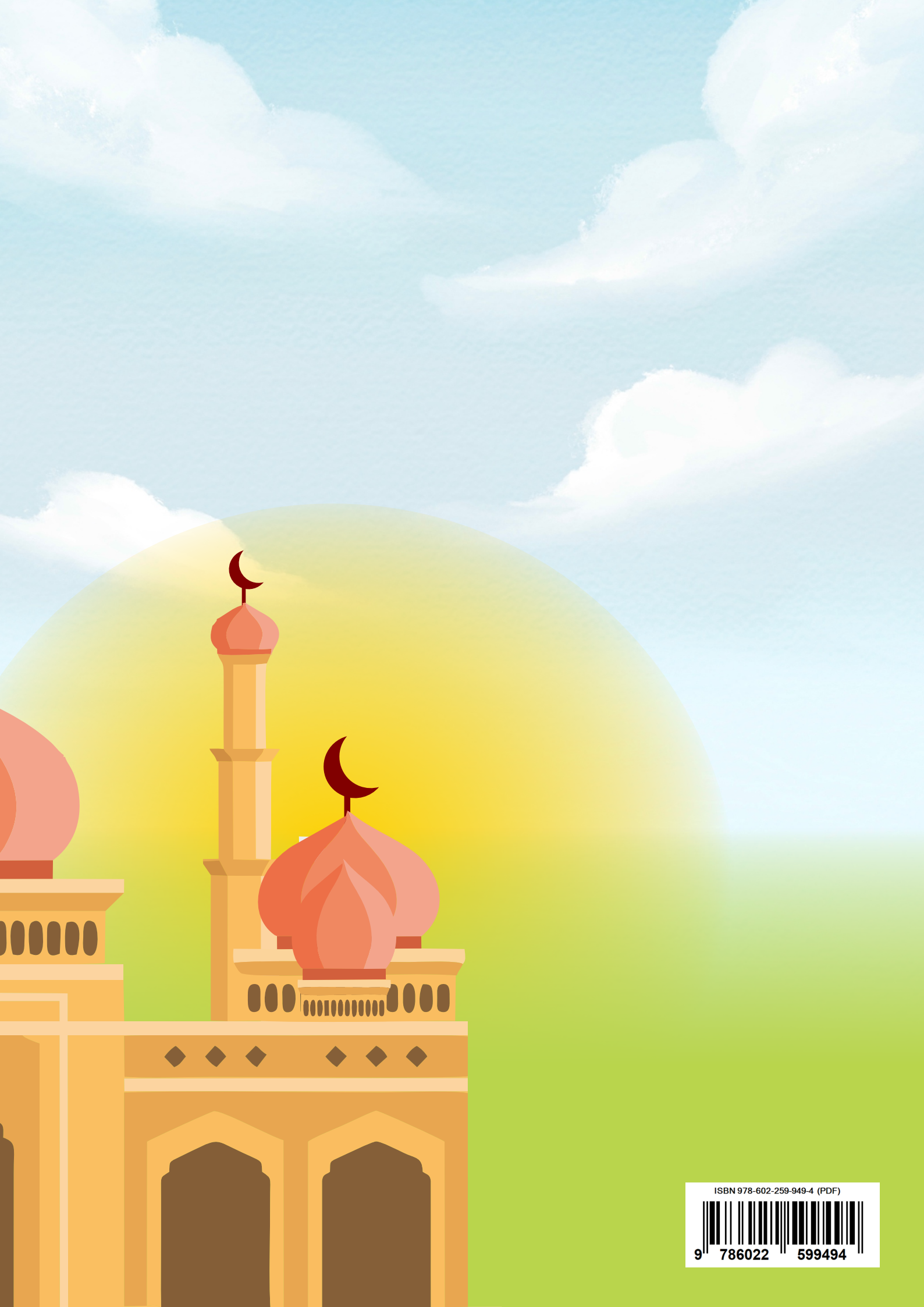
Illustrator : Yuni Afrizal

Pos-el : afrizalyuni2@gmail.com

Medsos : lg (@yuniafrizal)

Ilustrasi : Sebagian elemen gambar dalam kamus ini di ambil dari





ISBN 978-602-259-949-4 (PDF)



9

786022

599494