Dalam perjalanan menuju kota Pagaralam, tiba-tiba Azri merasa lapar. Pamannya mengajaknya mampir ke suatu pondok. Azri heran di sana banyak sekali bambu-bambu yang dibakar.

Paman mengatakan jika itu bukan bambu biasa karena di dalamnya ada makanan enak. Azri penasaran bagaimana bisa makanan ada di dalam bambu. Apakah nama makanan unik itu? Apakah Azri akan menyukai makanan dalam bambu tersebut?

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

ISBN 978-623-118-432-0
9 786231 184320

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

B2

Lemaknye Lemang

Penulis :
Mulawarman

Ilustrator :
Wanti Kustari

BACAAN UNTUK
PEMBACA AWAL (B2)

Lemaknye Lemang

Mulawarman

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

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia
Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman.

Lemaknye Lemang
Lezatnya Lemang
Bahasa Lematang Dialek Lahat, Provinsi Sumatra Selatan

Penanggung Jawab : Karyono
Penulis : Mulawarman
Penerjemah : Nelly Westari
Ilustrator : Wanti Kustari
Penyunting : Sri Vidia Fika
Penyusun dan Penyelaras : Mulawarman, Sri Vidia Fika
Penata Letak : Wibisono

Penerbit
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh
Balai Bahasa Provinsi Sumatera Selatan
Jalan Seniman Amri Yahya, Kompleks Taman Budaya Sriwijaya, Jakabaring, Seberang Ulu 1, Palembang 30257
Pos-el: balaibahasasumsel@kemdikbud.go.id
Laman: www.balaibahasasumsel.kemdikbud.go.id
Instagram: @balaibahasaprovsumsel
facebook: Balai Bahasa Provinsi Sumatera Selatan
Youtube: Balai Bahasa Provinsi Sumsel
Telepon: (0711) 7539500

Cetakan pertama, 2023
ISBN 978-623-118-432-0

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic 18pt, Delight Snowy
ii, 18 hlm: 21x29,7 cm.

KATA PENGANTAR

Cerita anak dapat dijadikan alternatif untuk menyemaikan nilai-nilai luhur ke dalam jiwa anak Indonesia. Dengan membaca berbagai cerita bermutu dan sesuai dengan usia mereka, anak Indonesia akan mendapatkan pengalaman dan pengetahuan yang berharga setelah membaca cerita yang mereka sukai.

Untuk terus menambah khazanah bahan bacaan cerita anak, Balai Bahasa Provinsi Sumatera Selatan berupaya untuk mendokumentasikan cerita anak yang dimiliki masyarakat Sumatera Selatan. Upaya itu dilakukan melalui penjaringan penulis lokal dan data cerita anak di beberapa daerah. Kemudian cerita-cerita anak tersebut dimodifikasi dalam bentuk dan format yang disesuaikan dengan selera dan tuntutan bacaan anak masa kini. Melalui langkah ini, para pembaca anak diharapkan semakin mengetahui keberagaman budaya bangsa yang merupakan jati diri bangsa.

Sebagai bagian dari pelaksanaan program perlindungan bahasa dan sastra daerah sekaligus memperkaya bahan bacaan literasi, Balai Bahasa Provinsi Sumatera Selatan menerbitkan cerita anak dwibahasa, bahasa Indonesia dan bahasa daerah. Hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan budaya literasi, khususnya minat untuk menulis dengan menggunakan bahasa daerah. Selain sebagai media peningkatan literasi, penerbitan buku ini juga merupakan usaha pelestarian bahasa daerah.

Kegiatan pendokumentasian dan penerjemahan cerita anak akan terus dilakukan untuk pengayaan khazanah budaya bangsa Indonesia. Semoga penerbitan buku ini dapat memberi banyak manfaat bagi pembacanya. Selain sebagai hiburan, buku ini diharapkan juga dapat memperluas wawasan mengenai kehidupan masa lalu yang memiliki nilai yang tetap relevan dengan kehidupan masa kini.

Palembang, September 2023

Karyono, S.Pd., M.Hum.

Sekapur Sirih

Salam, Adik-Adik,

Bangsa Indonesia memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam. Budaya tersebut dapat berupa kesenian, pakaian, dan makanan.

Makanan khas daerah merupakan warisan budaya yang sangat berharga. Biasanya makanan itu dibuat berdasarkan resep warisan turun temurun. Selain itu, cita rasanya pun sangat khas sesuai dengan daerah asalnya.

Kita harus bangga dengan keragaman makanan khas daerah yang dimiliki Indonesia. Apalagi sekarang makanan khas ini menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk datang ke Indonesia.

Mungkin sebagian Adik-Adik belum tahu jika rasa makanan tradisional itu sangat enak. Rasanya tidak kalah lezat dengan makanan modern yang pernah Adik-Adik coba selama ini.

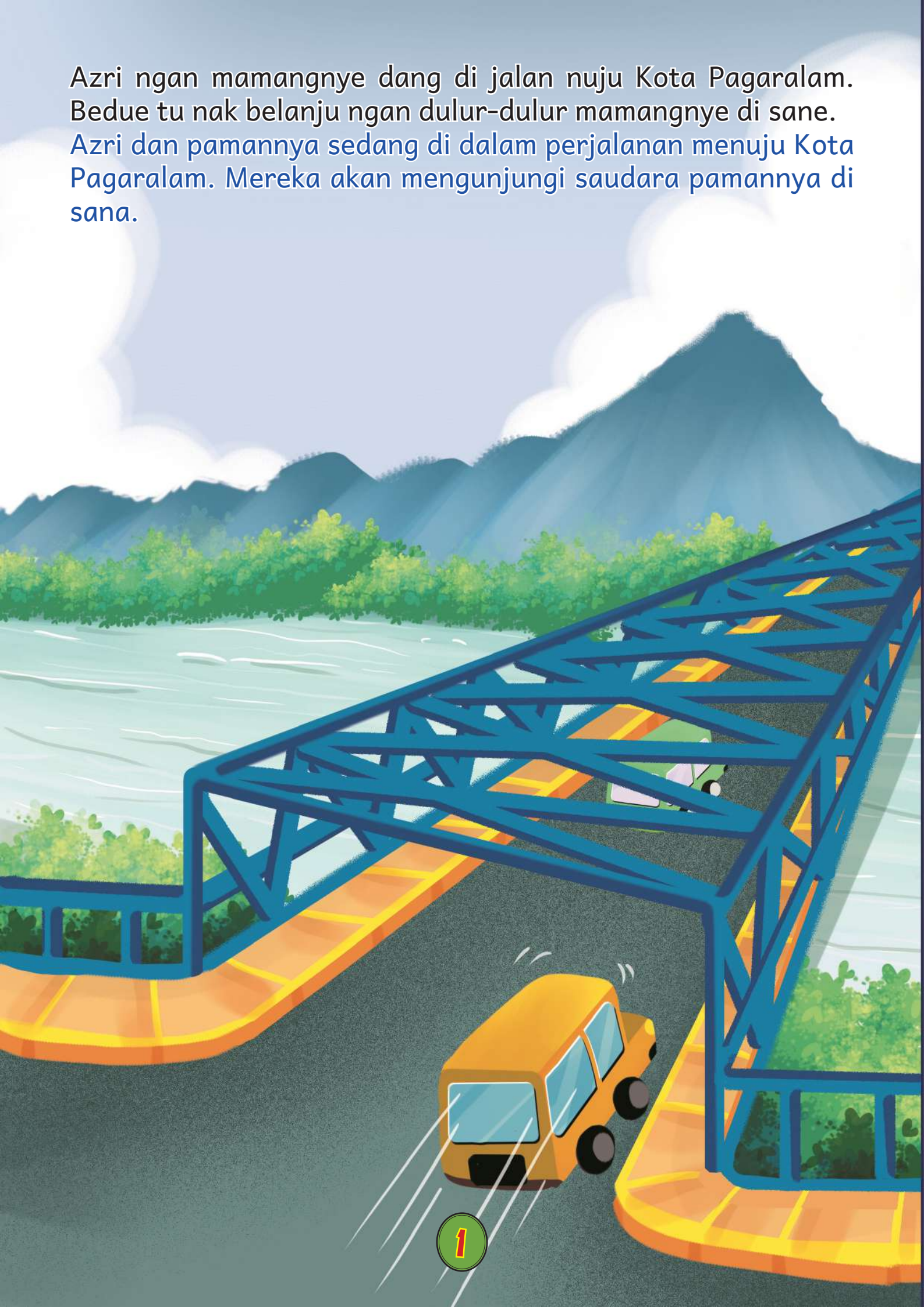
Dalam buku ini, Adik-Adik akan diajak berpetualang dan merasakan pengalaman Azri dalam mencoba makanan khas dari daerah Lahat, Sumatra Selatan. Selamat membaca!

Palembang, 2023

Mulawarman

Azri ngan mamangnye dang di jalan nuju Kota Pagaralam. Bedue tu nak belanju ngan dulur-dulur mamangnye di sane.

Azri dan pamannya sedang di dalam perjalanan menuju Kota Pagaralam. Mereka akan mengunjungi saudara pamannya di sana.

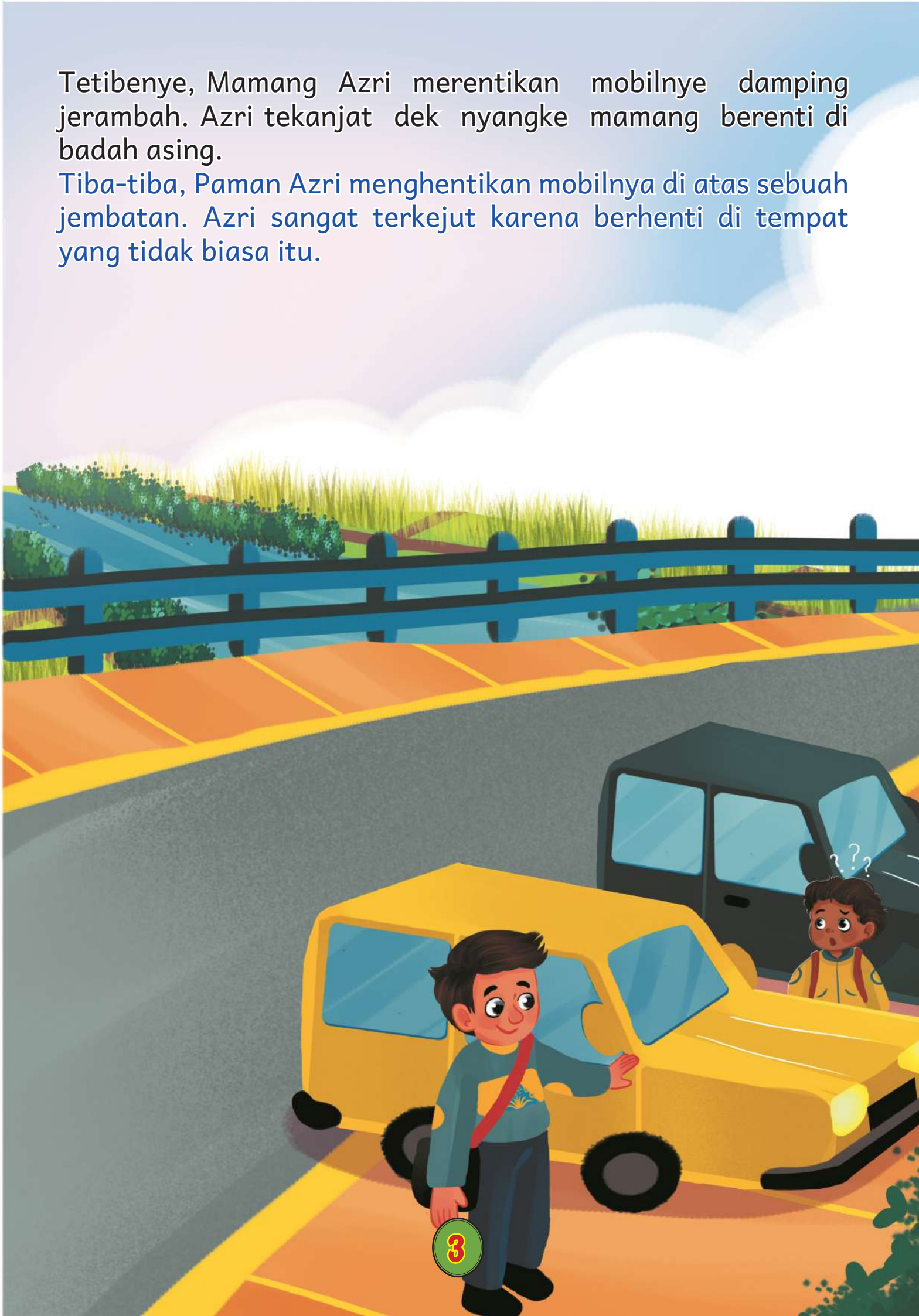


Dang di jalan, tetibenye Azri lapau. Padahal empai sejam dem makan siang. Bejalan jauh memang muat budak tu gancang lapau.

Di tengah perjalanan, Azri merasa lapar. Padahal baru satu jam yang lalu mereka makan siang. Perjalanan jauh itu memang membuat anak itu cepat lapar.

Tetibenye, Mamang Azri merentikan mobilnye damping jerambah. Azri tekanjat dek nyangke mamang berenti di badah asing.

Tiba-tiba, Paman Azri menghentikan mobilnya di atas sebuah jembatan. Azri sangat terkejut karena berhenti di tempat yang tidak biasa itu.



Azri nginak sawah alap nia berintit damping jerambah. Dikire Azri, Mamang nak ngajak ambek gambar damping jerambah tu. Tapi, Mamang ngajaknye bejalan nuju dangau di kanan jerambah.

Azri melihat daerah persawahan yang berjejer sangat indah di samping jembatan. Ia mengira Paman akan mengajaknya berfoto di tempat itu. Namun, Paman malah mengajaknya ke sebuah pondok di sisi kanan jembatan.

Azri nginak ade jeme agak tue nyambutnye di dangau tu. Mamang caknye tau nian ngan batin tu. Mamang mantau batin tu 'Mang Ujang'. Azri heran nginak banyak buluh ditunu. Rupenye dangau tu kedai makan khas di renah tu.

Azri melihat seorang lelaki paruh baya menyambut mereka di pondok itu. Paman sepertinya sangat mengenal pria itu. Paman memanggilnya 'Mang Ujang'. Azri keheranan melihat banyak sekali bambu yang dibakar. Rupanya, pondok itu adalah kedai makan khas di daerah itu.

Azri ngan Mamang duduk depan meja. Mamang ngajung Mang Ujang nyiapka kopi ngan due uncaman. Azri agaknye asing ngan name uncaman tu. Mang Ujang cecengeh ngan nunjukka bai tangannye.

Azri dan Paman duduk di hadapan sebuah meja. Paman memesan secangkir kopi dan dua makanan. Nama makanan itu tidak pernah Azri dengar sebelumnya. Mang Ujang tersenyum dan mengacungkan jempolnya.

Dek lame tu, Mang Ujang keluau. Die mbatak kopi ngan due buluh pucuk nampan. Azri tekanjat dek nyangke uncaman ye bename 'lemang' tu engkase buluh.

Tidak lama kemudian, Mang Ujang keluar. Ia membawa secangkir kopi dan dua buah bambu di atas sebuah nampan. Azri terkejut ternyata makanan yang disebut 'lemang' itu adalah sebatang bambu.

Mamang cecengeh nginak Azri ye tekanjat nginak lemang. Mamang nyelaskan kalu uncaman ye nak dicukah ade dalam buluh tu.

Paman tersenyum melihat raut wajah Azri yang terkejut melihat lemang. Paman menjelaskan jika makanan yang akan mereka santap ada di dalam bambu itu.

Mang Ujang langsung netak buluh lemang. Tetibenye asap keluaw sandi dalam lemang ngan mbau khas. Mamang dide sabar agi nak makannye. Azri tekinak masih lom galak nyukah uncaman tu.

Mang Ujang segera membelah bambu lemang. Seketika keluarlah asap yang mengeluarkan aroma khas. Paman terlihat tidak sabar untuk segera menyantapnya. Azri masih terlihat sungkan untuk mencoba makanan itu.

“Cukah kecap dikit kudai! Mamang yaken Azri kele kegalak an makannye,” uji Mamang ngeyakenkan Azri.
“Uncaman ni tekinak lok aseng, Mang. Ngape pacak di dalam buluh ni?” kate Azri asease.
“Cobalah cicipi sedikit dulu! Paman yakin Azri akan ketagihan jika sudah mencoba lemang ini,” kata Paman meyakinkan Azri.
“Makanan ini terlihat aneh, Paman. Kok, bisa ada di dalam bambu?” kata Azri dengan ragu.

Akhernye, Azri ngambik sidu kandek mengecap lemang itu secuil. Besenai, Adi ndampengkah lemang itu ke mulut sambil dimasukanye ke mulut. Dek lame...

Akhirnya, Azri pun mengambil sendok dan mengambil secuil lemang itu. Dia pun mendekatkan makanan itu ke mulutnya. Perlahan makanan itu pun masuk ke mulutnya. Lalu...

"Adak, lemaknye lemang ni, Mang!" Uji Azri kesenangan. Die dek nyangke kalu hasenye lemak.

"Ape uji Mamang, kaba dek pecaye. Azri cete galak makan lemang ni," uji Mamang cecengeh.

"Wah, luar biasa lezatnya makanan ini, Paman! kata Azri kegirangan. Azri tidak menyangka jika rasanya sangat gurih.

"Paman kan sudah bilang, Azri pasti suka makan lemang ini," kata Paman sambil tersenyum.

"Empai sutek tini. Banyak lagi hase lemang ni. Ade hase manes ngan asin. Ade pule hase pisang ngan hase dehian," uji Mamang.

Aku nak cukah gale hasenye tu, Mang," uji Azri penasaran.

"Itu baru satu rasa. Lemang ini masih ada rasa yang lain. Ada rasa manis dan asin. Selain itu, ada juga rasa pisang dan durian," jelas Paman.

"Azri jadi ingin mencicipi semua rasanya, Paman," kata Azri semakin penasaran.

Mang Ujang becerite kalu bahan mbuat lemang ni dide banyak. Bahannye beghas ketan, gule, garam, ngan santan. Pacak pule ditambahka bahan laen tegantung nak hase ape.

Mang Ujang lalu menjelaskan jika bahan utama membuat lemang ini tidak banyak. Ada beras ketan, gula, garam, dan santan kelapa.

Bahan lain juga bisa ditambahkan tergantung rasa yang diinginkan.

Gegale bahan tu dimasukka ka dalam buluh panjang 30—50cm. Anye sebelum masukka bahan tu, masukkah kudai daun pisang pelapis dalam buluh tu. Dem tu, buluh-buluh tu tepikkah parak tungku selame 30 menit.

Campuran bahan-bahan itu dimasukkan ke dalam bambu sepanjang 30—50 cm. Sebelumnya, bagian dalam bambu itu dilapisi dengan daun pisang. Setelah itu, bambu-bambu itu diletakkan di dekat tungku pembakaran selama kurang lebih 30 menit.

“Mang, sebelum ngulang ka Pelimbang, kele kite tandang sini agi bai. Aku nak meli lemang bebanyak kandek kance-kance di Pelimbang,” uji Azri.
“Nah, kegalakan mak ini kaba makan lemang,” uji Mamang ngolake Azri.
“Paman, Azri ingin mampir lagi ke tempat ini saat kita pulang ke Palembang. Azri ingin membeli banyak lemang sebagai oleh-oleh buat teman-teman di Palembang,” kata Azri.
“Wah, ada yang mulai ketagihan lemang, nih!” kata Paman menggoda Azri.

Nah, Kance-Kance. Tenyate, makanan bahi tu dide kalah ngak makanan mak ini ahi. Jangan lupe, makan lemang mun Kance-Kance dang bekunjung ke Lahat, bai!

Nah, Teman-Teman. Ternyata, makanan tradisional itu tidak kalah rasanya dengan makanan modern, kan? Teman-teman harus mencoba lemang ini saat mampir di Lahat, ya!

Penulis

Mulawarman lahir di Musirawas pada 24 November 1980. Imoels, nama penanya, saat ini merupakan karyawan di Balai Bahasa Provinsi Sumatera Selatan yang menjabat sebagai Penerjemah Ahli Muda. Ketertarikannya menulis cerita anak berawal dari aktivitasnya menerjemahkan cerita anak berbahasa Arab. Selain cerita anak *Lemaknye Lemang,* karya lain yang pernah ia tulis adalah *Bebehas* yang mengangkat tentang kearifan lokal masyarakat Muaraenim. Penulis dapat disapa melalui akun Instagram @Imoels24.

Ilustrator

Wanti Kustari lahir dan besar di Jakarta. Sejak 2021 memilih meninggalkan pekerjaannya sebagai instruktur seni dan fokus mengejar cita-citanya menjadi ilustrator buku anak. Selain menjadi ilustrator, Wanti juga belajar menulis. Pak Kerbau dan Para Burung adalah karya pertamanya yang ditulis dan diilustrasikan sendiri. Wanti berharap untuk bisa mengilustrasikan lebih banyak buku yang menghibur dan menginspirasi di masa yang akan datang. Karya – karya Wanti dapat dilihat pada akun instagram @wantikustarii.