

diperkuat ketika memek menjadi panganan primadona di Pekan Kebudayaan Aceh (PKA) yang ke-8. Anjungan Pemkab. Simeulue menyediakan memek untuk dicicipi pengunjung. Namanya yang unik menarik rasa penasaran pengunjung untuk mencobanya.

Dalam teori-teori kebudayaan disebutkan bahwa kebudayaan itu dapat tetap bertahan selama masyarakat penganut kebudayaan tersebut masih menggunakannya (berfungsi) dalam kehidupan mereka. Dalam konteks ini, memek adalah salah satu contoh kuliner lokal yang masih tetap bertahan sampai sekarang. Ada beberapa faktor pendukung yang membuat kuliner ini masih tetap "hidup" di tengah masyarakat, di antaranya adalah masih tersedianya bahan baku yang mudah didapat, cara pengolahan yang mudah, rasa yang dapat

diterima oleh semua usia. Penyebutan namanya yang unik merupakan katalis yang membuat kuliner ini semakin dikenal di luar Simeulue.

Faktor-faktor pendukung tersebut tentu semakin memudahkan memek untuk lebih dikenal luas dalam skala nasional maupun internasional. Potensi ini juga dapat menjadikan memek sebagai salah satu Dimensi Ekonomi Budaya dalam Indeks Pemajuan Kebudayaan yang melihat pemanfaatan Objek Pemajuan Kebudayaan sehingga menghasilkan aktivitas ekonomi warga. Apabila demikian yang terjadi maka bukan tidak mungkin pada masa depan, memek akan sama terkenalnya dengan rendang dari Sumatera Barat.

Usaha-usaha pemanfaatan kuliner lokal bukan hanya terbatas pada kuliner itu sendiri, tetapi juga pada keberlangsungan ketersediaan bahan-bahan bakunya. Ketika melakukan pelestarian pada memek sebagai kuliner tradisional dari Simeulue maka secara tidak langsung juga akan mendukung ketersediaan gula, garam, pisang, dan beras ketan yang menjadi bahan baku pembuatan memek.

MEMEK

Kuliner Tradisional dari Simeulue



Penanggung Jawab Program : Piet Rusdi, S.Sos.
 Kordinator Program : Ahmad Hariri, S.S., M.A.
 Penulis : Angga, S.Sos.
 Editor : Sudirman
 Setting/ Layout : R. Syawal



Masyarakat Indonesia mengenal istilah memek dalam bahasa prokem (slang) yang mengacu pada organ intim wanita dan biasanya istilah ini berkonotasi negatif. Tidak demikian halnya bagi masyarakat di Pulau Simeulue, memek adalah nama bagi salah satu panganan lokal yang khas penduduk setempat. Pengetahuan tentang memek diturunkan secara lisan dari generasi ke generasi. Oleh karena itu, tidak heran jika hampir semua masyarakat Simeulue mengenal makanan ini dan dapat membuatnya sendiri. Panganan ini, Memek, telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda Indonesia pada 16 Agustus 2019.

Pada masa pendudukan Jepang di tanah air, masyarakat sedapat mungkin menyembunyikan beras-beras mereka supaya tidak disita oleh serdadu Jepang. Masyarakat sering tidak memasak nasi, karena takut asap dari pembakarannya akan terlihat oleh serdadu Jepang. Dalam ketakutan itu, daripada memasak nasi, masyarakat lebih memilih untuk mengunyah beras mentah yang dicampur dengan pisang untuk mengusir lapar. Bunyi gemeretak yang dihasilkan saat mengunyah beras tersebutlah yang disebut mamemek. Adapula yang mengatakan jika memek berarti mengunyah.

Setelah bebas dari pendudukan Jepang, makanan campuran beras mentah dan pisang tersebut ternyata masih bertahan. Namun, tidak lagi menggunakan beras, tetapi penduduk menggantinya dengan beras ketan. Sejak itu, memek dibuat menggunakan pisang yang ditumbuk kasar lalu dicampur dengan beras ketan yang sudah disangrai, santan, garam, dan gula secukupnya. Proses ini berlangsung lebih kurang satu jam. Setelah semua bahan tercampur sempurna, mamemek yang kini disebut memek itu siap disantap. Bentuknya mirip seperti bubur, sedangkan jenisnya adayang basah dan kering.



Memek yang menggunakan santan ini disebut memek basah. Adapula yang menggantikan santan dengan kelapa parut dan gula, jenis campuran ini disebut memek kering.

Satu-satunya bahan yang perlu dimasak menggunakan api adalah beras ketan yang disangrai. Selebihnya bahan-bahan memek seperti santan dan pisang dapat langsung dikonsumsi. Oleh penduduk setempat, memek sering dikonsumsi saat musim panas. Sensasi dingin yang alami dari memek membuat tenggorokan terasa segar. Bahan-bahan alami yang digunakan seperti beras ketan, pisang, santan, gula, dan garam pun sudah umum diketahui memiliki gizi dan manfaat yang baik bagi pencernaan tubuh. Karena itu, memek adalah makanan tradisional yang mudah didapat bahannya, mudah diolah, mudah dikonsumsi, dan baik bagi tubuh.

Karena proses pembuatannya yang praktis, memek menjadi makanan yang kerap dijadikan bekal ketika bepergian jauh. Misalnya, ketika hendak menyeberang menggunakan kapal laut. Jarak Simeulue dengan Aceh daratan (pantai

Barat-selatan Aceh) sekitar 150 km. Jika ingin ke Aceh daratan, jarak terdekat yang dapat ditempuh adalah menuju Labuhan Haji, Aceh Selatan dengan jarak sekitar 80 mil, jarak ini dapat ditempuh dengan 9 jam pelayaran. Waktu yang lama dan kondisi berada di tengah laut tentu membosankan, apalagi jika tidak ada makanan di perjalanan maka memek menjadi panganan yang sering dibawa oleh penduduk Simeulue untuk dikonsumsi di atas kapal, karena praktis dibawa.

Dalam kehidupan sehari-hari, memek dapat disajikan untuk menyambut tamu yang berkunjung ke rumah. Tidak hanya itu, memek juga sering disajikan untuk menyambut tamu penting pada acara-acara pemerintahan daerah. Seringnya tampil di acara-acara formal, memek perlahan dikenal di daerah lain. Apalagi setelah memek ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia dari Aceh. Hal itu semakin

