

SUKU ENIM



SUKU ENIM

Adalah salah satu subsuku Melayu yang mayoritasnya bermukim di provinsi Sumatera Selatan. Masyarakat enim tersebar di sepanjang aliran sungai enim di wilayah kabupaten Muara Enim. Mayoritas agama suku enim adalah islam sunni dan bahasa utama mereka adalah Melayu Tengah.



Jumlah populasi suku enim pada sensus terakhir (2010) diperkirakan sebanyak 163.628 orang. Suku enim merupakan bagian dari masyarakat organ Sumatera dalam blok afinitas masyarakat melayu.



TRADISI BEBEHAS

Tradisi Bebehas dilakukan manakala suatu keluarga akan mengadakan hajat, seperti ingin menikahkan putra putrinya atau yang biasa disebut dengan ngantenkan. Tradisi Bebehas hanya dilakukan oleh para ibu dan remaja putri. Kegiatan tersebut dilakukan dengan cara bergotong-royong.

TARI SAMBUT

Tari Sambut merupakan salah satu tarian tradisional yang berfungsi untuk menyambutan tamu-tamu kehormatan baik dari luar maupun dari dalam Kabupaten Muara Enim pada saat diadakan acara-acara resmi. Walaupun tarian ini termasuk dalam upacara penyambutan tamu, tetapi tari ini tidak bersifat ritual melainkan lebih pada tari pertunjukan karena sebagai sarana hiburan dan pelestarian kebudayaan.



Rumah Limas Semende merupakan rumah tradisional Sumatera Selatan. Selain ditandai dengan atapnya yang berbentuk limas, rumah tradisional ini memiliki lantai bertingkat-tingkat yang disebut Bengkilas atau Kijing dan hanya dipergunakan untuk kepentingan keluarga seperti hajatan. Para tamu biasanya diterima diteras atau lantai kedua. Rumah Limas ini memiliki nama lain, yaitu Rumah Bari. Di Malaysia, rumah Limas ini juga banyak ditemukan di daerah Johor, Selangor dan Terengganu. Konstruksi rumah limas adalah bentuk rumah panggung, di rumah ini banyak ditemukan berbagai ragam hias, yang menunjukkan identitas adat masyarakat.



kuliner khas Muara Enim yang dikenal dengan **ikan Kerutuk**. Sekilas memang tidak jauh berbeda dengan jenis olahan ikan pada umumnya. Ikan sebagai bahan utamanya digoreng dan diberi bumbu dengan rasa pedas. Namun untuk rempah dan bahan pendukung lainnya berbeda sehingga menjadikan rasanya sedap dan nikmat.

Rempah dan bahan pendukung Ikan Kerutuk terdiri dari bawang putih, merica, kecap asin, kecap manis, dan asam jawa. Selain bawang putih, semua bahan digunakan untuk melumuri ikan sebelum digoreng. Proses inilah yang menjadikan rasa nikmat dari jenis olahan makanan ini