

Randang Lokan Kambang: Rasa Rindu dari Batang Lengayang

Updates. - [HALUANINDONESIA.COM](https://haluanindonesia.com)

Dec 16, 2024 - 17:48



KULINER - Di sepanjang aliran sungai/ batang di Kecamatan Lengayang, tempat air tawar bertemu asin di bawah rindangnya hutan nipah, tersembunyi kekayaan alam yang menjadi kebanggaan masyarakat setempat, lokan. Kerang air payau ini menjadi bahan baku utama masakan khas yang memikat hati siapa pun yang mencicipinya, yaitu **Randang Lokan Kambang**.

Proses mendapatkan lokan masih dilakukan secara tradisional. Dengan golok atau ladiang di tangan, para pencari lokan menusukkan alat itu ke dalam lumpur

sungai hingga terdengar bunyi "tok"—pertanda ujung golok bertemu dengan cangkang keras lokan. Tak jarang, proses ini dilakukan sambil menyelam, menantang ketenangan air yang memeluk hutan nipah. Aktivitas ini bukan sekadar rutinitas, tetapi juga warisan turun-temurun yang menghubungkan masyarakat Lengayang dengan alam di sekitarnya.

Ketika lokan sudah terkumpul, perjalanan kelezatan dimulai di dapur. Lokan yang segar dipadukan dengan bumbu rendang khas Minang, lengkap dengan santan kental yang dimasak perlahan hingga mengental dan berwarna coklat gelap. Hasilnya adalah **Randang Lokan** dengan rasa yang kaya dan autentik, menghadirkan perpaduan rasa gurih, pedas, dan aroma santan yang menggoda.

Bagi para perantau asal Lengayang, **Randang Lokan** bukan sekadar makanan. Ini adalah pengobat rindu akan kampung halaman. Setiap gigitan membawa kenangan masa kecil, suara riak sungai, dan cerita-cerita di bawah pohon nipah. Kini, **Randang Lokan** tak hanya bisa dinikmati di Lengayang saja. Pesanan dari rantau dapat dikirim langsung dari kampung dengan kemasan khusus yang menjamin makanan ini tetap awet dan higienis. Tak heran, **Randang Lokan** menjadi oleh-oleh favorit yang selalu ditunggu oleh sanak saudara di perantauan.

Bagi wisatawan yang berkunjung ke Lengayang, tak lengkap rasanya tanpa mencicipi **Randang Lokan**. Warung-warung dan rumah makan di pasar atau balai kecamatan menyajikan hidangan ini dengan cita rasa yang autentik. Para pelancong sering kali membawa pulang rendang ini sebagai buah tangan, memperkenalkan rasa khas Lengayang ke berbagai daerah.

Potensi komersial **Randang Lokan** pun tidak bisa dipandang sebelah mata. Dengan kemasan yang menarik dan higienis, produk ini bisa menjadi ikon kuliner yang menjanjikan, membawa nama Lengayang ke kancah yang lebih luas. Bagi masyarakat setempat, ini adalah peluang untuk mengangkat kesejahteraan sekaligus melestarikan tradisi kuliner mereka.

Melalui **Randang Lokan Kambang**, Kecamatan Lengayang bukan hanya menjadi tempat yang indah secara alam, tetapi juga meninggalkan rasa dan cerita yang tak terlupakan. Bagi siapa saja yang mencicipinya, **Randang Lokan** adalah undangan untuk kembali, baik secara fisik maupun dalam kenangan. (Hendri Kampai)