

**Lampung Timur - (LN)** - Hari ini Penyimbang Adat Sekampung Limo Mego mengadakan acara pembuatan klawar yang di adakan dikediaman Hs Raja Bandar, Desa Pasir Jaya, Kecamatan Sekampung Udik, Kabupaten Lampung timur.



Hadir dalam acara tersebut, seluruh Lid penyimbang adat yang berasal dari enam desa, yaitu, desa Toba, Bojong, gn sugih besar, gn raya, peniangan dan batu badak.

Masakan khas klawar yang merupakan masakan khas sekampung limo mego, yang biasa menggunakan daging kambing, daging sapi dan bisa ditambah daging ayam, untuk pembuatannya harus menggunakan bumbu dapur yang lengkap, dan ditambahkan buah belimbing wuluh, kecap dan bawang merah, dan semua bumbunya mentah tanpa harus dimasak, dan daging harus di bakar.

Menurut salah satu tokoh adat yang tidak mau disebutkan namanya, " Kehadiran para penyimbang adat hari ini, bertujuan agar tidak terulang kembali terjadi kesalahan dalam pembuatan masakan klawar khas sekampung limo mego yang ditayangkan ditelevisi Trans7, masakan yang ditayangkan saat itu tidak sesuai dan membuat tercemar nama masakan khas kami, dengan hari ini kami mengadakan memasak masakan khas Klawar dan dihadiri oleh lid desa masing - masing, "paparnya.

Lanjutnya, "masakan klawar ini di tayangkan di Trans7 beberapa bulan yang lalu, didalam pembuatannya saat acara itu tidak pas, karena tidak sesuai dengan makanan khas sekampung limo migo yang namanya klawar, hari ini, meski dengan pemberitaan media online dan cetak saja dengan cara sebenarnya pembuatan masakan klawar ini cukup jelas, bagaimana masakan khas Klawar ini sesungguhnya, daging apa saja dan seperti apa pengolahannya, sehingga untuk yang lain tidak salah dalam pemahamannya, "tutupnya. Selasa 21/01/2020.

**Penulis: Herman.S**