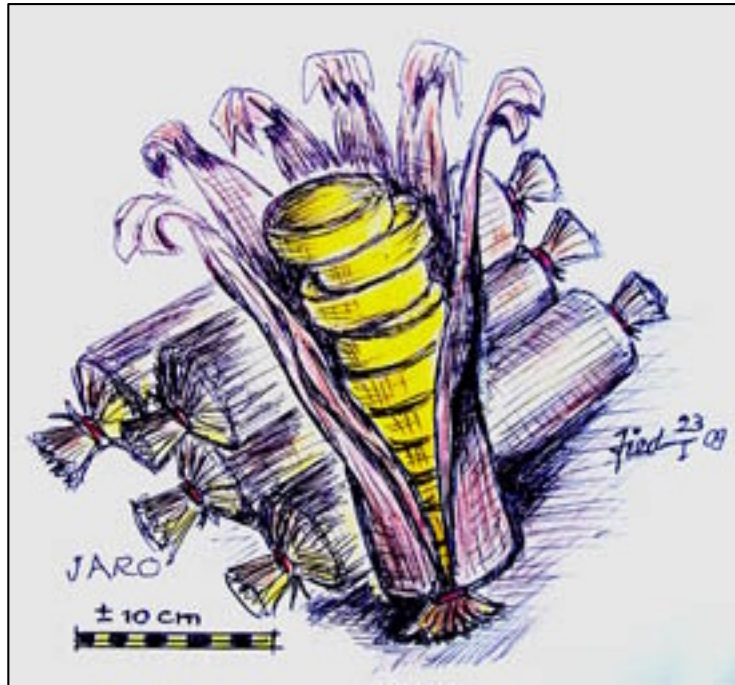


NOSTALGIA KULINER MASA KECIL: Dari “Nasi Goreng” Sampai “Sommeng Jappo”

Oleh: A. Hafied A. Gany
gany@hafied.org



Gambar rekonstruksi imajiner kue *jaro*' yang di tahun 50-an banyak disenangi dan dijual di Pasar Soppeng, kini setelah setengah abad berlalu, hanya menjadi nostalgia kuliner, dan nyaris punah. (Foto: Hafied Gany)

Sore itu tanggal 22 Januari 2009, dua hari setelah pelantikan Presiden Amerika Serikat yang legendaris itu, saya mendengar sekilas siaran berita sore sebuah TV swasta di Jakarta (Trans TV) yang mengemukakan bahwa pada saat Presiden SBY menelepon untuk menyampaikan selamat, Presiden Obama menyampaikan bahwa semasa kecilnya bersekolah di Jakarta, ada tiga makanan kesukaannya yang sampai sekarang masih terus terkenang-kenang, yakni “nasi goreng”, “bakso”, dan “buah rambutan”. Beliau mengemukakan lebih lanjut bahwa kalau suatu saat ke Jakarta, dia akan menikmati kuliner nostalgia tersebut.

Saya yang waktu itu sedang *goler-goleran* di tempat tidur menunggu saat berbuka puasa Kamis, serentak tergugah menoleh ke pesawat TV untuk mendengarkannya lebih saksama, tapi sayang beritanya sudah lewat. Sambil tersenyum, penyiar TV ganteng tersebut sejenak mempersilahkan jedah iklan untuk lewat.

Hal yang sangat menarik dari kilasan berita tersebut adalah bahwa begitu pentingnya nostalgia kuliner masa kanak-kanak, sampai seorang presiden kaliber dunia yang baru di lantik dua hari yang lalu, sempat-sempatnya menyebut makanan nostalgianya pada saat interaksi perdana dengan rekannya sesama presiden. Dalam pikiran naif saya, banyak sekali masalah-masalah dunia yang saat ini sedang menunggu Presiden Obama, di samping kapasitas beliau sebagai pemimpin berkaliber dunia, pastilah mampu memperoleh apapun yang diinginkannya, termasuk makanan yang paling enak di dunia, dari hanya sekedar menyebutkan makanan rakyat di Jakarta, nasi goreng, bakso, dan buah rambutan kepada Presiden SBY.

Sambil menunggu saat berbuka puasa”, saya sempat menelan air liur memandang panganan yang menunggu di depan saya; nasi *pulen* beras rojolele yang masih *ngebul*, ikan nila goreng, tempe *bacem*, sayur *asem*, *perkedel* jagung muda, sambal *dadak* terasi dengan lalapan petai, kacang panjang dan terong mentah, serta ketimun muda. Libido makan saya semakin meronta-ronta ketika melihat *cemilan* pembuka; kolak ‘*cenil*’ dari ketela rambat didampingi teh manis panas beraroma ‘*naknak*’ (kesukaan saja sejak kecil) yang sengaja disediakan isteri saya.

Sesaat setelah berbuka puasa, saya benar-benar bersyukur kepada Tuhan YME atas karunia-NYA sehingga saya bisa menikmati santap berbuka yang sangat nikmat dan memuaskan saya, kendatipun menu makanannya sangat sederhana ketimbang makanan keliber “*warteg*” (warung tegal yang banyak dikonsumsi masyarakat lapisan bawah), yang paling sederhana sekalipun. Pikiran saya dengan serta merta membayangkan betapa ‘bahagianya’ orang yang sedang dilanda kelaparan tatkala bertemu makanan yang menjadi dambaannya, tanpa perlu membeli makanan mewah yang harganya berlipat kali dengan apa yang saya nikmati berbuka puasa tersebut.

Saya teringat pesan nenek saya tatkala *ngeriang* makan bersama beberapa puluh tahun yang lalu, bahwa kepuasan makan itu bisa didapatkan di mana-mana tanpa harus selalu makan makanan yang enak-enak. Oleh karena itu, nikmatilah makanan dari apapun yang direzekikan Tuhan kepada kita. Kalau tidak, maka kamu akan bangkrut dan selalu dalam keadaan nestapa, betapapun banyaknya uang yang kamu miliki, lambat laun pasti akan habis, katanya.

Sambil mencuci tangan bekas memegang ikan pedah yang dibubuhi perasan jeruk nipis, beliau menasihatkan lebih lanjut bahwa, untuk selalu “berbahagia” dalam menempuh kehidupan di dunia ini, kita harus berpegang teguh kepada prinsip (dalam bahasa Bugis): “*Cedde’ genne’to, mega cappu’to*” – yang kira-kira arti harfiahnya; “janganlah kamu tergoda oleh konsumsi apapun di luar kebutuhanmu yang hakiki, karena betapapun kecilnya pendapatan anda akan cukup, dan betapapun banyaknya uang kalau tidak digunakan secara bijaksana pasti akan habis”.

Saya tidak segera beranjak dari hamparan tikar lampit (*tappere jali* – Bugis) tempat kami bersila makan, karena pada saat mendengar pesan nenek – yang tidak pernah saya lupakan sampai saat ini – pikiran saya sontak teringat dengan nostalgia kuliner yang paling nikmat dan berkesan seumur hidup bagi almarhum ayah saya, yang

beberapa kali di ceriterakan kepada kami, anak-anaknya. Pada mulanya, saya menduga bahwa pastilah makanan yang dimaksud ayah saya adalah makanan istimewa yang mungkin dinikmatinya bersama orang kaya yang biasa makan bermewah mewah. Ternyata, ceriteranya jauh di luar dugaan saya.

Ayah saya yang ditinggal bapaknya merantau ke Kutai pada saat beliau berumur enam bulan di dalam kandungan ibunya, pada masa remajanya terpaksa menjalani kehidupan keras yang sehari-hari bergaul dengan kawanannya preman (*ana' paasaa'* – Bugis) di Desa Gilireng, pemerintahan Wajo bagian Selatan. Beliau tidur dan makan di sana sini bersama kawanannya, dimanapun dia tiba, tanpa alamat tetap. Maklum beliau diasuh oleh ibunya yang janda di desa Kacimpang, hanya sempat menamatkan pendidikannya di sekolah desa tiga tahun, tanpa pernah sempat bertemu dengan bapak di sepanjang hidupnya (ayah saya meninggal di tahun 1994 dalam usia 82 tahun).

Pada suatu hari menjelang siang, ayah saya tiba di dusun Umpungeng di gubuk peladangan pamannya, merebahkan diri di balai-balai bambu (*panrung* – Bugis) dalam keadaan lapar dan sempoyongan, karena sejak pagi buta beliau berangkat dari Gilireng berjalan kaki di panas terik, tanpa sarapan atau minum air teh dingin sekalipun. Bermaksud bersama pamannya makan siang di gubuk tersebut, beliau sangat kecewa, mengetahui bahwa pamannya baru saja makan siang, dan makanan tidak tersisa sedikitpun karena besoknya hari pasaran di Umpungeng, saat pamannya akan belanja.

Mengetahui bahwa kemanakannya kecapekan belum makan, paman ayah saya dengan gesit diam-diam menyelinap ke tengah-tengah kebun, mencari tau kalau-kalau ada bisa dimakan ayah saya. Sayangnya bahwa tanaman jagung yang tadinya ada dalam benak beliu, ternyata masih prematus dan belum cukup tua untuk dipetik. Namun demikian, karena tidak ada alternatif lain, rumahnya di Tengnga PadangngE', harus ditempuh berjalan kaki beberapa jam, terpaksa jagung yang butir-butirnya baru menonjol, dipetik secukupnya, sambil memetik beberapa helai daun kelor dan cabe kecil (*ladang barica* – Bugis) di pojok pekarangan dalam perjalanan kembali dari kebun. Tanpa berlama-lama lagi, beliau langsung mengiris butiran-butiran jagung prematur tersebut untuk diramunya menjadi makanan siang ayah saya. (Untuk jagung yang sudah cukup matang, memang biasa dibuat menjadi nasi jagung muda (*barelle saroso* - Bugis).

Tidak sampai setengah jam, apa yang disiapkan paman ayah saya sebagai makanan siang sudah selesai, dan beliau langsung membangunkan ayah saya, yang sedang berbaring di atas *panrung* untuk makan. Mungkin karena kecapekan dan kelaparan, ayah saya segera melahap *nanre saroso* jagung 'prematurnya' tersebut, dengan ditemani sayur daun kelor yang hanya berbumbu garam, dan lauk berupa gerusan garam butiran dan *ladang barica*.

Setelah selesai meneguk air mentah yang terwadahi kendi batok kelapa, menggunakan cangir tempurung kelapa yang beraroma wangi bekas di asapi (di *balempeng* – Bugis), ayah saya dengan serta merta mengucapkan syukur Alhamdulillah dengan helaan nafas panjang, serta dengan nada gembira laksana orang 'kejatuhan durian runtuh'. Saking nikmatnya, beliau terbaring tanpa bantal di *panrung* dihembus semilir angin pegunungan Umpungeng, dan baru terbangun menjelang magrib ketika pamannya tiba kembali dari dusun mengambil bahan makanan untuk makanan malam.

Sampai belasan tahun kemudian, ayah saya berkali-kali menuturkan kepada kami, anak-anaknya, bahwa hidangan makan prematur tersebut merupakan santapan yang paling nikmat dan terkenang seumur hidupnya. Sampai beliau kemudian menduduki berbagai jabatan kepolisian di Luwu, Tanah Toraja, Palopo, Masamba, Wotu, sampai pensiun di Soppeng, menurutnya, beliau tidak pernah menikmati makanan senikmat jagung prematur di Umpungeng tersebut.

Sampai beliau meninggal, beliau tidak pernah mau diajak makan ke restoran (kalaupun menghadiri acara pesta, pasti pulanginya minta makan lagi karena makan daging atau ayam, kurang nendang, katanya). Beliau lebih senang menikmati makan nasi 'beras mandi' (*ase mandi*) dengan ikan kering [(*pijja bungoo, dolo-doloo, pijja bale bolong* -- yang disiram dengan minyak baru tanak – sambal udang kering dengan perasan jeruk nipis, sambal keluak yang dibakar di dalam tempurungnya, dan kadang-kadang dengan ikan gabus asap – *bale tekko* dan *rontok* - Bugis), atau telur asing rebus], dengan ditemani sayur bening campur-campur (*kaju sibau' bau' – Bugis*) atau sayur sukun muda (*bakaa lolo*) dengan buah kelor (*bua kiloro*), terong kecil dan labu kuning dengan bumbu cincangan daun asam Jawa (*daung pekkecci Jawa*) dan bumbu penyedap dari telur udang (*tello urang*).

Terkadang kalau lagi kurang selera makan, ayah saya minta dibuatkan cacahan mangga muda (*cecca pao lolo*), masakan cabe muda dan jamur kecil (*nasu ladang keddi*), atau ramuan jantung pisang dengan kelapa (*lawaa doke*), sumber terong, dengan bumbu irisan batang serai dan daun kemangi bersama ikan *manggarai*, serta berbagai kuliner tradisional lainnya yang umumnya nampak aneh di mata generasi muda, seperti anak-anak dan kemanakan saya.

Hal yang menjadi masalah bagi saya, bahwa kebiasaan kuliner orang tua saya tersebut ternyata menular bulat-bulat kepada saya sampai kini saya sudah berusia 65 tahun -- meskipun saya hanya dibesarkan di kampung halaman 15 tahun (3 tahun di Takkalalla, dan 12 tahun di dusun Buccello, Bila Selatan, Watan Soppeng). Setiap pulang kampung (mudik), koper saya penuh dengan bahan-bahan makanan tradisional karena saya tidak bisa memperolehnya di Jawa. Anak-anak dan kemanakan saya, yang semuanya Bugis Asli di lahirkan dan dibesarkan di luar Tanah Bugis, hanya nyengir-nyengir kuda menyindir, kalau mereka menyambut kami pulang dari mudik di bandara, sambil bisik-bisik satu sama lain dengan gaya anak muda. "Hari *geene* ...!, bapak pasti bawa lagi bahan-bahan kuliner 'kuno' dari kampung – di era kuliner modern ini. Saya hanya bergegas naik mobil pura-pura tidak dengar sindiran mereka. Saya mengetahui bahwa mereka pasti tidak akan melirik bawaan kami manakala *ngeriung* makan, dan lebih memilih menikmati berbagai makanan cepat saji (*fast food*) yang menjamur saat ini.

Dari berbagai uraian tersebut di atas, saya kemudian menjadi mafhum dan menyadari sepenuhnya bahwa "nostalgia kuliner", adalah salah satu hal yang sangat manusiawi, tanpa memandang kedudukan, pangkat, jabatan, usia maupun jender, semua manusia pasti akan menjadi tergugah manakala berbicara mengenai masalah insani yang sangat mendasar ini. Tidak terkecuali bagi Obama Kecil yang dulu tinggal dua tahun di Kawasan Menteng, Jakarta, meskipun kini telah menjadi Presiden Negara Adidaya, Amerika Serikat, siapa nyana!

Pada saat kami menelenggarakan Acara Mudik Bersama ke Soppeng tahun 2003 (*Rewe' Sipulung* -2003: Panyingkul, <http://www.panyingkul.com/view.php?id=539>) salah satu agenda kami yang terpenting adalah melampiasikan nostalgia kuliner masa kecil, yang telah bertahun-tahun kami rindukan. Di luar acara resmi yang telah disiapkan oleh Pemerintah Kabupaten Soppeng, kami telah mengatur agar seluruh acara makan kami selama di Soppeng, dilakukan secara estafet dari satu keluarga ke keluarga lainnya, dengan sarat bahwa semua makanan yang disajikan haruslah berupa kuliner Bugis yang selama ini kita rindukan – tergantung masing-masing tuan rumah mengaturnya pada saat kebagian giliran.

Di luar dugaan kami semuanya, ternyata anggota keluarga kami di Soppeng yang semuanya rindu karena telah lama tidak berjumpa, seperti “berkompetisi” ingin menampilkan jamuan kuliner Bugis selengkap mungkin, bahkan banyak suguhan tidak pernah lagi kami nikmati selama puluhan tahun. Bisa dibayangkan, mulai suguhan pendahuluan; minuman nira (tuak manis), air gula-nira (*Tangkoli*), cendol, air jahe, *sarebba'*, berbagai jenis adonan kelapa muda, sampai ke segala macam kue-kue Bugis yang bahkan kami sudah tidak ingat lagi namanya satu persatu, semuanya disajikan untuk kami nikmati sepuas-puasnya. Tidak kurang yang paling kami rindukan adalah goreng pisang dan goreng sukun (*bakaa kambisi*) ala Soppeng yang masih panas-panas disajikan dengan adonan rautan gula merah atau gula pasir dan mentega, selalu kami jumpai di setiap rumah yang kami kunjungi. Juga kami tergugah dengan berbagai hidangan kue-kue pisang (*barongko*, *Bandang*), yang disajikan dengan rebusan jagung pulut (*Barelle puluu*) dan adonan garam-cabe diperasi jeruk nipis, belum terhitung pisang *barangeng* yang sangat populer di Soppeng.

Sengaja kami tidak singgung dalam tulisan ini, sajian makanan kontemporer yang selalu tidak ketinggalan disajikan (meskipun banyak yang tidak disentuh), untuk memberi ruang pada berjenis jenis kuliner nostalgia seperti kesukaan orang tua kami, yang jarang kita jumpai. Salah satu makanan yang tidak kami lewatkan adalah gulai umbut pohon enau (“*pokko*”) dengan bumbu gerusan gongsengan kelapa yang hanya bisa kita jumpai pada acara-acara tradisional penting, berkali-kali disajikan oleh tuan rumah kami. Juga gulai buah pare (*kambu paria*) yang diisi dengan gerusan gongsengan kelapa, dan gulai kepiting yang bertelur (*bukkang maddamaa*), serta adonan tradisional dari udang dan/atau ikan segar mentah (*lawaa urang*, atau *lawaa Bale* – Bugis), sambal terong bumbu ikan Manggarai (*remme' ittarung*), dan adonan jantung pisang (*lawaa doke*). Jangan dikata lagi hidangan dari berbagai jenis ikan, baik dipanggang, maupun diasap dan di masak berkuah belimbing (*nasu bale caneneng*) semuanya tampil melampiaskan nostalgia kuliner kami. Makanan yang tidak bisa kami lewatkan begitu saja, juga adalah sambal keluak dan *dempok* asinan isi keluak muda (*dempok/pijja pang*), yang disajikan dengan bakaran pada tempurungnya, serta ikan gabus asap (*bale tekko*) dan *rontok* (rebon kecil mentah yang diberi garam, cabe, jahe, dll.).

Di lain kesempatan, salah seorang tuan rumah kami juga menjamu kami dengan sajian kuliner tradisional yang sangat jarang kami jumpai, yakni panganan ketan hitam maupun ketan putih dan adonan gula (*sokko na palopo'*), berbagai jenis makanan ketan, seperti *leppe-leppe*, *kampalo*, *buras*, *kaddo' minynyak*, dan ketupat daun pandan wangi dipadukan dengan masakan ayam lengkuas (*nasu lekku'*), berbagai adonan dari kacang-kacangan (*peco bue*, *salonde*, abon ikan gabus (*bajabu bale bolong*), gerusan

goreng kelapa bumbu telur udang) dan masakan jamur *keddi* (*nasu keddi*'), serta berbagai macam panganan tradisional yang saya tidak ingat lagi namanya.

Pendek kata, pada kesempatan nostalgia kuliner *Rewe' Sipulung 2003*, kami benar-benar puas, sehingga pada waktu acara selesai, kami berpamitan dengan sangat hangat kepada segenap tuan rumah, sambil bercanda, bahwa; "Kalau ada acara *Rewe' Sipulung* yang akan datang, kami semua harus membawa "perut cadangan" agar semua jenis panganan nostalgia kuliner bisa bertahan lama di perut kami. Semua bersamaan meledak katawanya dengan penuh rasa puas, baik tuan rumah, maupun anggota *rewe sipulung* yang jumlahnya lima puluh orang lebih, bersama anak-anak.

Terlepas dari kenikmatan tak terlukiskan dengan kata-kata yang kami alami selama bernostalgia kuliner, tanpa bermaksud sombong, ada beberapa nostalgia kuliner yang tidak kami jumpai karena memang tidak mungkin diprogramkan. Pertama, kenangan kami selama bersekolah di SR, berangkat ke sekolah berbekal gerusan garam, cabe dan panggang kemiri (*tunu pelleng*) untuk makan buah asam muda dan mengkal (*cempa koccì*) yang banyak tumbuh di sekitar sekolah kami, pada saat keluar main, sambil makan 'kueh janda' (*beppa janda*) dan sop ubi, di warung belakang sekolah. Juga nostalgia, makan berbagai buah-buahan langka seperti *ading*, *caloppeng*, *dao*, *buah taro'*, jambu bol (*jampu joleng*) dan puluhan jenis buah mangga (yang konon, sekarang sudah hampir punah).



Salah satu di antara empat pohon *palii* (*paliasa*) yang dibawa penulis dari Makassar pada saat *Rewe' Sipulung 2003*, tumbuh subur di pekarangan; kadang-kadang pucuknya (gambar inset) dipakai memasak kuliner nostalgia, *sommeng jappo'* – kalau ada ikannya, namun sering juga diminta orang untuk pengobatan penyakit hepatitis (Foto: Hafied Gany, 01/09)

Kedua, kami tidak sempat menikmati acar dan masakan telur ikan terbang (*tello tawarani*) yang juga sangat kami rindukan, dulu waktu kami kecil, ditumpuk di pasar sampai bilangan meter kubik, kini hanya bisa dibeli di toko obat Tionghwa, namun harganya mirip harga emas (dalam tanda kutip). Konon, produksi telur ikan terbang masih banyak di laut Sulawesi, namun sudah ditunggu oleh pembeli asing di perbatasan laut lepas, dengan harga yang sangat menggiurkan, sehingga terjual habis sebelum nelayan sampai ke darat (Wallahu A'lam Bissawab).

Ke tiga, kami tidak bisa menemukan lagi "*sommeng bale Jappo*", yaitu masakan ikan kecil (*jappo*) dibungkus dengan pucuk '*daun pali*' (semacam pohon tumbuhan liar, banyak dijumpai dipinggir-pinggir kali), dimasak dalam belanga tanah dengan api kecil sampai kering dan tulangnya empuk. Kami mengetahui dari pemilik sebuah perusahaan produksi obat herbal, di dekat rumah saya, dan seorang kandidat doktor (waktu itu, kini sudah menjadi doktor farmasi) di Fakultas Farmasi UNHAS, bahwa daun *pali* (*pali*asa?), yang biasa dipakai nenek-nenek kita memasak ikan *jappo* tersebut, ternyata mempunyai banyak sekali khasiatnya, teruma untuk pengobatan penyakit hepatitis.

Saya bukan ahli farmasi, namun hanya tertarik dengan hubungan "*sommeng jappo*", salah satu nostalgia kuliner saya yang kali ini tidak sempat terkabul, saya berusaha keras sebelum kembali ke Jakarta mendapatkan bibitnya agar bisa saya tanam di pekarangan saya di Pondok Gede. (Dua batang saya tanam di pekarangan saya, dan dua batang lagi di rumah adik saya di Bandung). Kini pohon tersebut sudah setinggi rumah saya, namun kesulitan saya adalah sulit mendapat ikan *jappo* di Jakarta, sehingga terpaksa beberapa kali terpaksa saya pangkas supaya tidak terlalu banyak sampahnya.

Lain lagi dengan ceritera adik saya, rupanya seorang temannya di sebuah pabrik farmasi di Bandung, yang secara kebetulan mengetahui bahwa pohon *pali* itu, mau dipangkas, sehingga beliau mencegah, dia minta memangkas dan mengambilnya secara rutin. Rupanya orang tersebut sudah beberapa kali membuktikan kemanjuran daun *pali* menyembuhkan penyakit hepatitis.

Ke empat, saya tidak bisa melepaskan nostalgia kuliner pada semacam kue kering yang namanya *jaro*, terbuat dari beras ketan (?) dicetak bulat-bulat dengan diameter sekitar 6 cm dengan tebal sekitar 2 cm, warna sawo matang, dibungkus dengan daun pisang kering 10 biji tiap bungkus. Kue tersebut keras digigit, aromanya wangi seperti gongsengan beras pulut, namun memakannya cukup diemut saja karena cepat lunak kalau sudah masuk di mulut. Kalau disimpan pada tempat yang tidak lembab, dapat bertahan sampai 2 atau 3 bulan, sehingga konon kue tersebut banyak dicari untuk bekal orang naik haji waktu itu. Dulu disekitar tahun 50-an, saya selalu minta dibelikan sama nenek saya setiap beliau ke pasar. Entah dengan sebab apa, sejak tahun 1955-an saya tidak pernah lagi menemukan apalagi memakan *jaro*, hingga menjadi salah satu nostalgia kuliner saya yang belum kesampaian di umur saya yang 65 tahun ini.

Beruntung bahwa Pak Obama, hanya merindukan nasi goreng, bakso dan buah rambutan, dan tidak merindukan *jaro* sebagai salah satu nostalgia kulinernya selama di Indonesia. Kalau tidak, terpaksa kita ramai-ramai menggali kiat tradisional untuk menyelamatkan salah satu khasanah kuliner kita, yang kini hampir punah.

(H@Gany, 01/09).