

Toge

Bukan Tauge

Medan. Akan tetapi untuk kedua kota ini kita hanya bisa menjumpai penganan ini pada waktu-waktu tertentu saja, semisal pada saat bulan puasa, karena ia hadir sebagai sebuah bentuk tradisi yang dibawa oleh para perantau dari tanah Mandailing ke tanah rantaunya di Kota Padangsidempuan dan Kota Medan. Kerinduan akan kampung halaman bisa terobati dengan tradisi yang tetap dilestarikan di daerah rantau.

Proses pengolahan *toge panyabungan* ini membutuhkan waktu yang cukup lama. Untuk memasak Toge yang perlu dipersiapkan adalah tape yang terbuat dari ketan putih yang diberi ragi untuk diendapkan minimal selama sehari semalam. Setelah itu, memasak ketan hitam dengan cara dikukus dengan waktu kurang lebih 2-3 jam. Lalu dilanjutkan dengan proses pembuatan lupis dengan cara mengukus ketan putih yang telah dibungkus dengan daun pisang yang telah dibentuk segitiga. Proses ini juga menghabiskan waktu yang cukup lama sebagaimana proses memasak ketan hitam.

Selanjutnya adalah menyiapkan candil yang terbuat dari tepung ketan putih dengan membentuknya bulat-bulat kecil kemudian dimasukkan ke dalam air yang mendidih. Proses memasak candil ini relatif cepat, tergantung jumlah candil yang akan dimasak, hanya saja proses adonannya yang membutuhkan waktu sekitar satu jam. Untuk pembuatan cendol, adonannya terbuat dari tepung terigu yang diberi air dan perasan pandan agar berwarna hijau agar menarik selera. Setelah diadon dengan kental kemudian disaring hingga berbentuk butiran panjang, dimasukkan ke dalam air mendidih, disaring lalu kemudian dicampurkan ke dalam santan kelapa. Cendol ini berfungsi sebagai kuah dari *toge panyabungan* agar rasanya lebih gurih.

Selain bahan tersebut yang tidak boleh terlupakan adalah gula aren yang telah diencerkan terlebih dahulu dengan menambahkan air dan daun pandan sebagai penambah aroma khas. Gula aren cair ini berfungsi sebagai pemanis penganan ini, yang disiramkan ke dalam bahan-bahan campuran *toge panyabungan* yang sebelumnya telah dimasak terlebih dahulu.

Jadi sahabat budaya, jika suatu saat berkesempatan berkunjung atau sekedar lewat dari Kota Panyabungan singgahlah sejenak, atau mungkin pas di waktu puasa Ramadhan sedang berkunjung ke Kota Panyabungan atau Kota Padangsidempuan atau Kota Medan jangan lupa mencicipi *toge panyabungan* agar selain tergambar bentuknya juga tergambar rasanya di lidah dan di hati.



Penanggung Jawab : Irini Dewi Wanti, S.S., M.SP
Penulis : Miftah Roma Uli Tua, S.S
Editor : Drs. Zukfil Lubis, MA.
Setting/ Layout : Angga, S.Sos



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA ACEH



Sahabat Budaya, pada saat mendengar kata *toge* apakah yang langsung tergambar di dalam pikiran kita? *Toge*, yang tergambar dipikiran kita bersama pastilah kecambah, batangan seukuran pentol korek api, berbatang putih, memiliki ekor, dan memakai penutup kepala berwarna hijau bak seorang serdadu. Tentu itulah yang langsung tergambar dalam pikiran kita, taughe atau yang di dalam pelafasan sehari-hari kita menyebut dengan toge. Namun gambaran itu akan langsung berbeda-beda pada setiap individu tatkala kita mendengar kata *toge panyabungan*. Tidak sedikit yang akan mengalami kegagalan dalam mengilustrasikan gambaran tentang *toge panyabungan* ini.

Penyebabnya adalah kata Panyabungan yang mengikuti kata *toge* tadi. Bagi orang yang berasal dari luar Pulau Sumatera, atau pun mungkin bagi orang yang berasal dari daerah di luar Provinsi Sumatera Utara pastilah belum familiar betul dengan kata Panyabungan ini.

Panyabungan merupakan salah satu kota kecil, posisinya ke arah paling selatan dari Provinsi Sumatera Utara, yang langsung berbatasan dengan Provinsi Sumatera Barat, yakni ibu kota dari Kabupaten Mandailing Natal yang merupakan pecahan dari Kabupaten Tapanuli Selatan dahulu.

Setelah mendapatkan gambaran pasti tentang Panyabungan, kota kecil di Sumatera Utara, sudah barang tentu gambaran yang akan kita dapatkan tentang *toge panyabungan* masihlah kabur. Bisa saja sebagian kita ada yang menggambarkan *toge panyabungan* itu sebagai sayur taughe yang berasal dari Kota Panyabungan yang kemungkinan memiliki rasa yang khas dari kebanyakan taughe yang kita temukan selama ini di pasar-pasar tradisional. Karena merujuk pada kata taughe dan Kota Panyabungan, sebagaimana

pada kebiasaan kita menyematkan kata makanan dengan kota asal dari makanan tersebut yang memiliki cita rasa unik jika dibandingkan dengan daerah lain. Seperti misalnya Tahu Sumedang, Lontong Medan, Soto Betawi, dan sebagainya yang pada kenyataannya memang mempunyai ciri khas dan cita rasa berbeda dengan jenis makanan serupa yang terdapat di daerah lain.

Adapun pada *toge panyabungan* kasusnya berbeda. *Toge* di sini adalah nama sejenis penganan tradisional khas etnik Mandailing yang mendiami Kota Panyabun, bukan sayuran taughe. Ia adalah sebuah jenis penganan khas dan asli dari Kota Panyabungan. Tidak diketahui kenapa nama Panyabungan ini disematkan pada penganan ini, padahal kita tidak akan menemukan jenis penganan yang sama dengan *toge* ini pada masyarakat ataupun etnik lainnya. Akan tetapi mungkin saja penyematan kata Panyabungan ini adalah untuk menunjukkan bahwa asal dari penganan ini adalah dari Kota Panyabungan.

Tidak diketahui secara pasti apa arti kata *toge* ini, dan juga belum diketahui kenapa penganan khas ini diberi nama *toge*. Hal ini senada dengan apa yang diungkapkan oleh ibu Janita Lubis (55), seorang pengrajin dan pedagang *toge panyabungan* di Kota Padangsidempuan yang biasa berdagang penganan ini disetiap bulan puasa tiba. Menurut beliau, yang telah puluhan tahun berjualan penganan ini, tidak mengetahui apa arti kata *toge* ini dan kenapa dinamakan demikian, padahal usaha beliau ini merupakan usaha turun temurun sejak dari zaman nenek beliau. “Yah, kita taunya dari dulu yah *toge*, sejak dari zaman nenek-nenek kita, ibu hanya meneruskan tradisi dan berjualannya saja.” ungkap beliau.

Jadi pada masyarakat Mandailing makna *toge* itu adalah penganan *toge Panyabungan*. Sebagaimana

penganan lupis. Apa artinya dan kenapa harus dinamakan dengan lupis. Pun dengan sebagian jenis penganan lainnya yang terdapat di Indonesia.

Selain namanya yang unik, pada awalnya penganan ini hanya akan muncul pada saat bulan suci Ramadhan saja. Ia diujakan disore hari menjelang waktu berbuka puasa tiba sebagai penganan khas berbuka puasa masyarakat Mandailing karena rasanya yang memang manis dan sesuai untuk segera menghilangkan rasa dahaga yang selama satu harian penuh tertahan oleh amalan ibadah puasa. Pun penganan ini merupakan salah satu penganan pavorit kebanyakan masyarakat Mandailing. Penganan ini merupakan campuran dari lupis, pulut hitam, tapai pulut putih, bulatan-bulatan kecil sebesar biji salak (candil) yang disiram dengan kuah cendol bersantan dan gula aren yang sudah dicairkan dengan campuran daun pandan.

Yang namanya tradisi pastilah bisa bergeser, bahkan tidak sedikit juga tradisi yang menghilang dari tengah-tengah masyarakatnya. Begitupun dengan *toge Panyabungan* ini, saat sekarang ini sangat gampang kita jumpai di Kota Panyabungan walaupun diluar bulan suci Ramadhan. Pada saat anda berkunjung atau sekedar lewat dari Kota Panyabungan, singgah sebentar di pasar tradisional, Pasar Lama atau Pasar Baru Panyabungan, sudah pasti anda akan menemukan penganan ini dengan mudah. Namun pada saat bulan suci Ramadhan anda akan lebih banyak menemukan pedagang penganan ini, bukan hanya di pasar-pasar tradisional akan tetapi mudah ditemukan di sepanjang jalan di Kota Panyabungan.

Selain di Kota Panyabungan, sepanjang pengetahuan penulis, *toge panyabungan* ini juga biasa kita jumpai di Kota Padangsidempuan dan Kota