

ANYANG BABIAT:

HIDANGAN ISTIMEWA DARI PADANG BOLAK



Jika holat dapat dicicipi kapanpun kala tiba di Padang Bolak maka tidak demikian dengan anyang babiat. Holat, "ikan panggang berkuah" itu sejak lama sudah menjadi menu utama di segenap rumah makan khas Padang Bolak di sejumlah kota di Sumatera Utara. Riau hingga Jambi seiring persebaran orang Padang Bolak mencari penghidupan di luar kampung halamannya.

Anyang babiat tidak pernah dicantumkan dalam senarai menu di rumah makan manapun bahkan di Padang Bolak. Sebab anyang babiat bukan hidangan biasa. Anyang babiat ini hidangan exclusive alias sangat khusus. Dibuat dari bagian daging kerbau tertentu, oleh orang tertentu, disajikan untuk hajat tertentu, dan disantap oleh tokoh tertentu pula.

Inilah sebab mengapa anyang babiat tidak dapat dinikmati begitu selera terbit. Siapapun yang ingin mengecap hidangan ini harus merencanakan kunjungan ke Padang Bolak, mencari tahu kapan bulan baik bagi kelompok etnik yang membangun peradaban di sabana yang ditulis Padambola oleh William Marsden itu biasa menggelar horja godang. Sebab dalam acara itulah anyang babiat dihidangkan.

Nama anyang babiat didasarkan pada pengetahuan orang Padang Bolak akan sifat serta cara babiat [harimau] menyantap makanannya. Babiat yang disebut orang Padang Bolak dengan kata ganti Ompungi [dilaqalkan oppui yang berarti sang kakek] ini harus dilaqalkan suara rendah dalam sikap takzim, secara naluriah mengganyang langsung mangsanya alias dimakan mentah-mentah. Inilah landasan penamaan sekaligus teknik meracik anyang babiat.

Hidangan ini memang diolah tanpa pemanasan api. Ragam teknik memasak yang dikonvensi para juru masak seperti boiling, simmering, stewing, braising, steaming, poaching, roasting, frying, smoking atau saute sama sekali tidak diterapkan untuk membuat

hidangan anyang babiat ini. Tidak ada api yang dinyalakan atau tungku yang ditatak belanga. Cuma ada wadah besar untuk menggaul semua bahan dan bumbu-bumbu anyang.

Anyang babiat diracik dengan "teknik asam". Teknik ini menggunakan porsi tertentu air perasan utte masom atau varietas jeruk nipis endemik Padang Bolak. Air perasan utte masom yang beraroma tajam dan semerbak ini dipakai untuk "mematangkan" cacahan latcinok secara perlahan-lahan hingga warna merah daging yang mirip kornet itu berubah pasi.

Latcinok merupakan kunci utama cita rasa anyang babiat. Hanya latcinok segar dari kerbau yang baru disembelih boleh digunakan untuk anyang babiat yang disantap dalam horja godang. Oleh sebab itu, rangkaian acara dalam horja godang selalu didahului oleh penyembelihan kerbau agar anyang babiat dapat segera dinikmati ketika jamuan makan tiba.

Dalam bagian beef cuts atau pengelompokan daging hewan besar berkaki empat, latcinok adalah tenderloin. Bagian ini terletak di pinggang bagian dalam, diapit dua bagian daging sirloin yang lebih banyak kandungan lemak dan serat otot. Tekstur latcinok yang lembut, juicy, sedikit lemak dan serat otot membuat daging bagian ini mudah saja dimatangkan meski dengan air perasan utte masom.

Tiga kunci lain yang menentukan cita rasa anyang babiat ialah bumbu, "tukang anyang" serta "kaldu" holat yang digunakan untuk menetralkan aroma khas daging sekaligus menguatkan rasa latcinok yang manis itu. Bumbu yang diracik seorang lelaki yang disebut "tukang anyang" ini ialah irisan tipis bawang merah, cabai rawit, jahe, beras sangrai yang dihaluskan dalam takaran tukang anyang ditambah "kaldu" holat.

"Kaldu" holat didapat dari dua-tiga kali proses merendam dan menapis serutan tipis-tipis kulit bagian dalam batang pohon balakka [Phyllanthus emblica L.]



yang berwarna hijau muda dengan air suam-suam kuku. Rasa "kaldu" ini kelat cenderung pahit. Namun sejak zaman baholak orang Padang Bolak sudah membuktikan kaldu holat dapat menyeimbangkan komposisi rasa anyang babiat yang tidak dimasak dengan api itu.

Tukang anyang berpengalaman tahu betul menentukan komposisi kaldu dan bumbu untuk membancuh cacahan latinok agar rasa manis daging terjaga. Sebungkus rokok, terkadang ditambah satu garigit penuh berisi cuka tonggi atau cuka paet menemani kerja sang tukang agar konsentrasi meracik anyang yang harus segera ditunjukkan kepada para raja sebelum disantap.

Tanpa anyang babiat dipastikan tidak akan ada raja yang berkenan memberikan titahnya kepada suhut sihabolonan atau empunya horja godang. Para raja di Padang Bolak yang memenuhi undangan horja godang pasti bertanya dengan suara melambung pada tuan rumah: "idia anyang na!" ["mana anyangnya!"] untuk memastikan hidangan yang eksotik ini tersedia dan segera disajikan di hadapan mereka.

Inilah alasan mengapa anyang tidak selalu tersedia meskipun sedang teringin atau berada di Padang Bolak. Anyang babiat hanya tersedia jika horja godang dihelat dan para raja berkenan hadir di sana untuk memberi titah adat. Anyang babiat adalah syarat mutlak. Tanpa anyang babiat, horja godang yang diselenggarakan semeriah apapun tidak berarti apa-apa.

Namun seiring perubahan waktu, horja godang dengan segala ritual yang menyertainya secara perlahan terus berubah. Raja-raja bijak yang ditempa pengalaman di masa muda satu persatu kian menua, terbatas geraknya dan terbatas pula kemampuan wicaranya. Hal ini, secara langsung atau tak langsung mempengaruhi rangkaian ritual adat yang memang disandangkan pada bahu sang raja.

Pada sisi yang lain, monetisasi yang mendorong mobilitas sosial vertikal di kalangan generasi baru Padang Bolak telah melahirkan kelompok masyarakat baru dari kalangan "orang biasa" tetapi mapan secara ekonomi. Ini membuat jabatan, peran dan fungsi raja yang diemban orang tua yang tidak lagi mampu secara ekonomi, secara perlahan menjadi jabatan, peran dan fungsi simbolik belaka.

Sulit pula mencari pengganti raja dari generasi Padang Bolak yang lebih muda. Banyak kesulitannya. Selain karena jabatan, peran dan fungsi raja di Padang Bolak itu tertanjur dipandang tidak lebih dari sekadar simbol. Boleh dibilang, tidak ada pula hak sosial, politik, apalagi ekonomi yang diperoleh dari jabatan itu sekalipun kewajiban raja telah melampaui beban simboliknya.

Jauh sebelum perubahan itu berlangsung, alam Padang Bolak sudah lebih dahulu berubah. Padang Bolak yang secara tradisional dikenal sebagai padang gembalaan diubah jadi lahan kebun karet atau sawit. Alih tanaman ini sudah mengorbankan tanaman asli. Balakka, -tempat holat bersemayam- yang tumbuh alami sebagai tanaman peneduh di tengah sabana kini mulai sukar dicari.

Anyang babiat yang otentik pun tampaknya bakal sulit dicari. Pergeseran jabatan, peran dan fungsi raja di Padang Bolak menjadi salah satu dekadennya. Dekaden ini telah mengubah anyang babiat dari hidangan yang diratik dengan syarat ketat menjadi hidangan simbolik untuk acara adat yang juga tertanjur sering digelar untuk kepentingan simbolik semata.

Dekaden itu, cepat atau lambat akan menjalar ke ranah lain di Padang Bolak. Boleh jadi dimulai dari berubahnya pandangan tetangga pada orang Padang Bolak. Kalau semula orang Padang Bolak dipandang sebagai kelompok yang memegang teguh adat Angkola tetapi karena perlakuan simbolik pada anyang babiat, boleh jadi kelompok ini dipandang kelompok pengubah adat.

Boleh jadi pula, segala hal yang dahulu identik dengan dan/atau dari Padang Bolak turut bergeser hanya karena perlakuan kelompok pemilik anyang babiat ini pada produk kebudayaannya itu. Portibi yang secara historis, sosiologis, kultural dan "ideologis" melekat pada kawasan Padang Bolak boleh jadi, nanti, tidak bermakna apa-apa lagi karena perlakuan orang Padang Bolak pada anyang babiat-nya itu.

Kini nasib produk budaya di Padang Bolak bergantung pada orang Padang Bolak sendiri atau penduduk Kabupaten Padang Lawas Utara masa kini. Jika berniat mempertahankan status Portibi dan kebudayaan yang bermula darinya maka segala hal dari Padang Bolak harus disegarkan, ditelaah ulang, dipertahankan lalu dihidupkan sampai dapat memberi manfaat sebesar-besarnya kepada orang di Padang Bolak dan Kabupaten Padang Lawas Utara. Cuma ini pilihannya!



Penanggung jawab	: Drs. Nurmatias
Editor	: Essi Hermaliza
Penulis	: Nasrul Hamdani
Setting/Layout	: Faiz Basyamfar
Foto	: Syaifuddin Zuhri Harahap & BPNB Aceh