

SEBUAH NOVEL



ARUNA & LIDAHNYA

— LAKSMI PAMUNTJAK —

*Penulis The Jakarta Good Food Guide
dan Novel Bestseller Amba*

ARUNA & LIDAHNYA

SEBUAH NOVEL TENTANG
MAKANAN, PERJALANAN DAN KONSPIRASI

Sanksi Pelanggaran Pasal 72
Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarikan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

ARUNA & LIDAHNYA

SEBUAH NOVEL TENTANG
MAKANAN, PERJALANAN DAN KONSPIRASI

— LAKSMI PAMUNTJAK —



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

Aruna dan Lidahnya

**Sebuah Novel tentang Makanan, Perjalanan dan Konspirasi
oleh Laksmi Pamuntjak**

GM 201 01 14 0032

© Laksmi Pamuntjak

**Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Gramedia Blok I, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29-33, Jakarta 10270**

**Desain sampul: SOSJ Design Bureau & Consultancy
Ilustrasi sampul: Baran Dwiputra
Foto pengarang: Bona Soetirto**

**Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, 2014**

www.gramediapustakautama.com

**Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.**

ISBN: 978-602-03-0852-4

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

Buat D.S.K.
(1968–2013)

Daftar Isi

Prolog:	Racau	11
Bab 1:	Virus	19
Bab 2:	Bono	36
Bab 3:	Kembang Kol dan Cumi-cumi	52
Bab 4:	Farish	64
Bab 5:	Nadezhda	80
Bab 6:	Sampanye dan Popcorn	89
Bab 7:	Kasus Pertama	104
Bab 8:	Botok Pakis dan Rujak Soto	118
Bab 9:	Rajanya Bebek	126
Bab 10:	Si Pemberontak dan Warung Legendaris	136
Bab 11:	Sampang dan Pamekasan	144
Bab 12:	Sate Lalat dan Bebek Sayang Anak	154
Bab 13:	Sang Purri Telah Mendarat	162
Bab 14:	Segugus Pempek Sempurna	170
Bab 15:	Gulo Puan Cek Mia	183
Bab 16:	Ia Sudah Tak Ada Lagi	197
Bab 17:	Kari Surgawi	210
Bab 18:	Konspirasi	229
Bab 19:	Kuil, <i>Kitsch</i> dan Khianat	241
Bab 20:	Selat Panjang	254

Bab 21:	Sang Pencinta Hewan	262
Bab 22:	Gading dan Loreng	272
Bab 23:	Ragam Rasa	282
Bab 24:	Toba	291
Bab 25:	Rujak Pisang Batu dan Sate Matang	295
Bab 26:	Kopi, Laki-Laki dan Burung Juara	310
Bab 27:	Iman dan Tuhan	316
Bab 28:	Nafsu vs Cinta	323
Bab 29:	Krim, Tiram dan Bau Ikanku	332
Bab 30:	Negeri Pengkang	345
Bab 31:	Si Encik dengan <i>Rollers</i> Merah Jambu	350
Bab 32:	Lembap	367
Bab 33:	Mukramar Para Burung	374
Bab 34:	<i>Wine</i> Super-Mahal dan Kitab <i>Adab al-akl</i>	382
Bab 35:	Buaya	398
Bab 36:	Laku dan Mimpi	416
Catatan		421
Terima Kasih		424
Tentang Penulis		426

Karya ini merupakan karya fiksi. Nama sebagian besar lembaga dan organisasi, baik milik pemerintah maupun swasta, kecuali DPR, MUI, KPK, ICW, BPK, BKPM, FPI, Pemuda Pancasila, KPU dan Pusat Riset Tsunami dan Mitigasi Bencana, telah diubah oleh penulisnya.

Prolog

RACAU

Namanya Aruna, umurnya tiga puluh lima, dari namanya mungkin ada India-nya mungkin juga tidak, kalau ditilik dari wajahnya yang wayang katakanlah ia Jawa, atau ada Jawanya, atau mungkin juga Sunda, atau Bali, dan meskipun ia tidak kurus, ia juga tidak gembrot seperti si Meh yang gila donat, atau si Cho yang baru bisa tidur setelah makan nasi sebakul, katakanlah ia seperti orang yang ingin menjaga berat badan tapi tak bisa menahan nafsu makan, maka jadilah ia seorang yang *montok*, karena begitulah orang umumnya menyebut perempuan yang tidak langsing tapi mempunyai semacam daya tarik, bukan ranum (terlalu sastrawi), bukan gempal (terlalu maskulin), bukan gendut (kurang sopan), tapi *montok*, sesuatu yang mengingatkan kita pada sepotong paha ayam, atau bebek panggang Koh Abun; yang jelas matanya awas dan mencatat banyak hal, dan ini membuat sifatnya yang pendiam diterima banyak pihak, sebab sedikit sekali orang yang cerdas dan tak banyak bacot di dunia ini, orang yang tahu banyak hal tapi tak butuh pamer pengetahuan, dan meskipun ada padanya yang pelit bahkan sedikit kejam, sebagaimana seseorang yang dewasa sebelum waktunya, orang diam-diam terpaku pada sosoknya, pada seorang yang menganggap bicara itu harus di-

pertimbangkan, sebab waktu itu mahal, kawan, ia mahal dan angkuh dan bisa membuat suatu hal jadi guncang atau angin-anginan, hingga kedelai, atau cabe, atau bawang putih bisa raib begitu saja dari pasar, seperti yang terjadi setidaknya dua kali tahun ini, dan yang akibatnya sungguh instan dan mengejutkan, misalnya membuat makan bukan lagi sesuatu yang nikmat, lidah kita tiba-tiba loyo, kosa-kata kita menyusut (tak ada lagi “mantap,” “nendang,” “maknyus”), kita bagaikan senapan tanpa pelor, burung tanpa pita suara, dan begitulah waktu, wahai saudara-saudara, ia sangat pilih kasih; terlalu sering ia menyediakan diri hanya bagi orang-orang penting, atau, dengan kata lain, bagi orang-orang yang tak butuh waktu karena mereka tak mengenal kerja, dan yang rela membayar apa saja dua tiga kali harga normal karena mereka kebanyakan duit, dan oleh karena itulah ia, Aruna, telah lama memutuskan bahwa ia akan menyediakan waktunya hanya untuk hal-hal yang membuatnya bahagia, dan ini sangat masuk akal karena orang yang tidak banyak bicara sering disalahartikan sebagai orang yang tidak bahagia, dan dalam usianya sekarang, dianggap tidak bahagia bukanlah sesuatu yang menyenangkan, malah sedikit menyebalkan menjurus ke tidak adil, karena yang tersirat adalah sebetulnya kepribadian yang lemah, sepotong jiwa yang rentan, padahal ia seratus delapan puluh derajat berbeda, paling tidak begitulah ia melihat dirinya sendiri, sebab bagaimana mungkin ia tak berkepribadian apabila satu-satunya hal yang membuatnya bahagia adalah makanan, ikhwal yang kita semua tahu artinya tidak pernah sama dari manusia ke manusia, madu buat A, racun buat B, mani buat X, mala buat Y, tapi yang baginya, Aruna, adalah perekat yang mengaitkan semua unsur kehidupan, merumuskan semua pengetahuan, sebuah dunia yang telah terbentuk lama

sekali, sebelum musik, sajak dan gambar, dan yang pagi siang malam mengisi penuh kepalanya, mengisi dan menaungi, seolah ia seseorang yang punya pacar ideal dan suami ideal sekaligus, pencinta dan pengayom, dua hal yang bukan kebetulan ~~oak~~ ia miliki (karena ia tidak punya waktu, untuk hal-hal yang tidak membuatnya bahagia, ingat?), dan yang membawanya pergi dari pekerjaan, dari acara keluarga, dari jamuan makan, yang menggerayangi ~~oak~~nya demi se-himpun imaji, sejumput rasa, secercah warna, semisal putih halus jejaring karbohidrat tipis yang membentuk semangkuk bihun bebek di Muara Karang, atau pertanyaan yang tak harus selalu dijawab seperti paduan emosi apa gerakan yang membentuk kepulenan tiada tara nasi uduk Bu Amah, apakah itu cemburu, rasa bersalah, pamrih, atau cinta tak kesampaian, dan yang tak henti-hentinya merencanakan tur kuliner dari bagian kota satu ke bagian kota lainnya, mulai dengan rujak juhi dan berakhir dengan roti kaya atau mulai dengan ketoprak dan berakhir dengan lindung cah fumak, sedemikian rupa hingga ketika orang-orang lain sedang sibuk membicarakan angka kematian, harga indeks pasar, naik-turunnya harga properti, bukti baru korupsi proyek, pro dan kontra desentralisasi, perubahan iklim, persaingan antar rumah sakit, bisnis sekolah internasional, panjangnya harapan hidup, keamanan dan keselamatan di tempat umum dan tempat kerja, siapa yang lebih digdaya, Barca atau Real Madrid, Messi atau Ronaldo, atau misteri pembunuhan istri pertama preman Tanah Abang yang semakin seru dari hari ke hari, ia malah sibuk membayangkan secara detil kelekatan *zucchini* dengan garam dan minyak zaitun, atau cinta mati terong buat bawang putih dan sambal, juga tak hentinya mengumpulkan fakta remeh-temeh tentang makanan tapi yang jika dilontarkan sesekali dalam sebuah pembica-

raan membuat sang pembicara semakin menarik dan misterius (“Daging sapi panggang selalu harus ‘diistirahatkan’ beberapa saat untuk mempertahankan *juiciness*-nya. Berapa lama? Tergantung bagian mana dari daging itu.”; “Jangan pernah memasak daging rusa terlalu lama—tidak seperti daging sapi, serat-seratnya tidak punya ruang yang cukup untuk menyerap dan mempertahankan cairan! Jika daging rusa panggang dibiarkan ‘istirahat’ terlalu lama, rasanya akan jadi hambar dan teksturnya alot.”) dan pikiran-pikiran semacam itu membuatnya sanggup membeli tiga macam granola atau salsa di pasar swalayan tanpa sudi memilih antara ketiganya atau memasak resep pasta yang sama (resep Mario Batali, tentu!) berkali-kali sampai ia mendapatkan tekstur remah roti goreng paling tepat untuk ditaburkan di sekujur hidangan; dengan kata lain, pikiran-pikiran yang, kalau kita jujur, membuat kita bahagia karena tak pernah hanya menyangkut kita saja tapi juga tentang hal-hal di luar diri kita, sebab pada akhirnya bukankah itu poinnya, bicara tentang Makanan adalah cara paling asyik untuk bicara tentang hal-hal di luar Makanan, ia mengodifikasi sekaligus menyelubungi kebutuhan-kebutuhan lain di dalam diri kita—seks, dendam lama, kasih sayang, pengakuan, ketakutan akan ditelantarkan, penebusan—dan makanan, ternyata, sungguh merupakan simbol sekaligus metafora kebudayaan, hingga pada akhirnya kita akan selalu bisa berkata (atau berkelit): “tapi kota ini kok kelihatannya lain ya, dengan harum kaldu bawang putih yang berenang di dalam batok kepalaku ini,” atau “aduh, meskipun kota ini brengsek aku mending tinggal di sini deh ketimbang di kota lain, bisa *meninggal* aku kalau nggak makan sambel lebih dari tiga hari,” dan pada saat itu kota itu memang tak lagi tampak seperti si kota lacur dan laknat yang menghalalkan para koruptor namun mengha-

ramkan orang yang tak beragama, yang dua puluh empat jam meruapkan asap dan sengak karbon dioksida, dan yang begitu piawai menyembunyikan keculasannya, begitu rupa sehingga ia pun, Aruna, seorang realis dalam hal-hal tertentu seperti cinta dan perkawinan, atau, lebih tepat lagi, kemustahilan kedua hal, membiarkan dirinya percaya pada beragam jenis cahaya, tulah rahasia, penemuan-penemuan baru, membayangkan dirinya terbang jauh, karena ia ingin merasakan sendiri bagaimana dua macam putih, satu dari kembang kol dan satunya lagi dari cumi-cumi, andalan sebuah restoran baru di tengah London, bisa bersenyawa dan menghasilkan, seperti kata kritikus makanan asal Inggris yang sangat dihormati, 'kemurnian baru,' atau bagaimana orang Prancis yang begitu digdaya dalam memanjakan semua indra bisa melambai-lambaikan *anchovy* kalengan mereka dan menyebutnya *umami* sementara ratusan jalan kecil di Tokyo diam saja padahal mereka menyimpan seluruh rahasia *the fifth sense*, atau bagaimana seonggok telur ceplok di sebuah tapas bar modern di New York harganya bisa empat kali lebih mahal ketimbang versinya yang lebih sederhana di sebuah pasar di Barcelona dan sepuluh kali lebih mahal ketimbang telur ceplok buatan si Inem yang kedahsyatannya terletak pada mentega yang ia gunakan, mentega asli bukan Blue Band, dan juga pada keteguhannya untuk tidak membiarkan bagian tengahnya jadi gembung dan pinggirnya jadi gosong, karena begitulah prinsip perteluran, kita harus konsisten, kita harus punya standar yang jelas, kita tidak boleh plin-plan, sebab meskipun kita bisa bermain-main dengan makanan, mengganti lada dengan pala, asam dengan belimbing wuluh, kacang tanah dengan kacang mede, kira rahu jahe adalah jahe, kunyir adalah kunyir, sere adalah sere, masing-masing adalah republik tersendiri, dan setiap hidangan

telur yang lahir dari tangan seseorang, baik dikocok, direbus, digoreng maupun didadar, tak akan pernah sama, dan pada akhirnya hal-hal seperti itulah yang merumuskan kita sebagai manusia—jenis manusia manakah Anda? Puritan atau liberal, dogmatis atau fleksibel? Lebih suka soto Kudus atau soto Lamongan, Sari Ratu atau Sari Bundo?—dan membuatnya beriman pada Makanan, karena bukannya semuanya mudah: Makanan tak menuntut ibadat dan kesetiaan, tak ganas maupun cemburu, ia bahkan tak punya teologi yang pasti, tak menyuruhmu mengadakan korban, memakai jilbab, menaruh sesaji dan melafalkan ayat-ayat suci, tak menampik penggemar menu lain apalagi menyatakannya sesat, ia merayakan panca indra dan bukan ketegaran hati dan pikiran, ia mengambil dan menyerap dari sana-sini, menerima yang tak sementara dan yang tak laras, mengelak dari satu perumusan, dan tak jarang menyajikan surga di sebuah piring, maka dari itulah ia mencintai segala yang terkait dengan Makanan, dapur yang mengolahnya, penulis resep yang mengabadikannya, juru masak yang mewujudkannya, pemilik restoran yang melembagakannya, pelayan yang menghidangkannya, pencinta makanan yang menikmatinya, kritikus makanan yang menilainya, penulis yang merayakannya, dan ia hanya bisa hidup dengan manusia-manusia seperti itu, manusia-manusia yang bisa mencium wangi wedang dari jauh, yang bisa menangkap aroma ketujuh pada segelas anggur merah, yang bisa membedakan kelapa muda dan kelapa tua pada tekstur santan, yang tergila-gila segala jenis madu hutan, yang rahu bagaimana memilih apel dan memilih anggur manis yang cocok dengan ketan, mangga dan santan, yang melihat poster Macedonia dan bukan membayangkan kemiskinan dan musim kemarau berkepanjangan melainkan sepiring salad dengan mentimun dan tomat

termontok di jagat raya, yang melihat poster kota Venezia dan membayangkan bukan air yang menyapu kaki dan dengkul, melainkan aneka hasil laut yang berlimpah-limpah di Pasar Rialto, manusia-manusia yang tahu bahwa mereka bahagia saat lidah mereka bersentuhan dengan pandan dan gula Jawa, saat hidung mereka menghirup harum gulai yang lekat, saat leher mereka bergetar didekap kehangatan sup gurame sampan, manusia-manusia yang hidup untuk makan dan dari dalamnya menemukan optimisme, harapan, sihir, resep yang mengejutkan, restoran yang tak terlupakan, kisah yang tak selesai, kata-kata yang tak terucapkan, malam yang membuka alam setengah mimpi, manusia-manusia seperti Bono, a.k.a. Johannes Bonafide Natalegawa, *chef* muda berbakat dengan pengalaman internasional dan yang karena muda, berbakat dan punya pengalaman internasional jadi orang paling gokil di dunia, serta Nona Besar Nadezhda, ya itu namanya yang asli, bukan nama sayang dari Nadia, atau Nadya, atau Nadja, dan nama itu selalu harus disebut dengan sungguh-sungguh, *Na-dezh-da*, kontributor majalah gaya hidup yang kerap menulis tentang restoran-restoran dunia dan yang karena itu selalu merasa seleranya paling tinggi, dirinya paling terpelajar, pikirannya paling tenar, a.k.a. manusia-manusia yang membuat dia, Aruna, bahagia, yang melancarkan lidahnya, yang menyulut tungkunya, yang menghidupkan kalimat-kalimatnya, dan dengan siapa ia bisa ngobrol di meja makan siapa pun, di mana pun, dengan cara yang hanya bisa dilakukan dengan seorang teman dan bukan dengan pasangan hidup, karena seorang teman paham untuk tak terlalu berharap dan tahu bagaimana menyayangi tanpa mengikat dan rahu bagaimana mengembalikannya ia, Aruna, dalam kesendiriannya, kesendirian yang mengembalikannya kepada Makanan, dan itulah

nilai manusia tertinggi baginya, meskipun ia tak pernah mengatakannya (bagaimanapun ia manusia yang hidup di antara manusia, dan ia harus tahu berterima kasih), dan pada akhirnya semua cerita pada akhirnya butuh pokok dan tokoh, dan oleh karena itulah cerita ini ditulis, dengan Makanan sebagai pokok dan ia sebagai tokoh, dan semua dimulai di sebuah kantor di sudut kecil Jakarta, tempat banyak hal ditentukan dan yang entah bagaimana, disengaja atau tidak, mengubah hidup seseorang.

VIRUS

Dalam mimpiku dini hari itu Koh Copin mati ditembak saat ia sedang menuangkan kaldu ke semangkuk mi. Ia ambruk seketika, mukanya amblas ke dalam belanga air mendidih di depannya. Ketika Cik Lani dan dua anak buahnya menyeret tubuhnya dari atas gerobak dan membaringkannya di lantai restoran, wajah dan kepalanya dihiasi lembar-lembar mie, bihun, dan sawi hijau. Matanya membelalak seperti bola mata ikan kerapu, hidungnya peyot seperti pangsit rebus. Aku menjerit. Mungkin juga tidak. Tapi aku ingat aku sedih karena Koh Copin tidak bisa lagi jadi raja bakmi. Padahal ia baru saja memasukkan teh liang dan aneka bola ikan goreng ke dalam menu. Kalau aku mati seribu tahun lagi, katanya suatu hari, di kota ini hanya akan ada Bakmi Copin.

Sekarang Koh Copin bahkan tidak bisa menyaingi Bakmi Awat di seberang jalan.

Aku merasa tersulut. Sejenak aku melihat diriku masuk ke dalam mimpi dan menyentuh tangan Cik Lani yang berurai airmata sampai seember. Cik harus balas dendam, kataku. Ini pasti ulah anak-anak si Awat. Cik harus balas dendam sebelum mereka belajar bikin bola ikan yang enak. Enak aja, kata Cik Lani dengan suara parau.

Tiba-tiba ia berdiri dan berjalan ke luar. Aku melihatnya menyeberangi jalan raya dengan langkah lebar-lebar, tanpa mengindahkan kendaraan di sekelilingnya, dan sesampainya di hadapan Bakmi Awat, ia mengeluarkan senapan dan menembaki semua orang yang ada di hadapannya, si ibu tua peracik sambal tauco, si gadis muda di meja kasir, dua pelayan yang sedang membungkus otak-otak bakar dalam daun pisang, dua keponakan Koh Awat yang sedang menyiapkan mi Bangka di gerobak utama di pelataran restoran, seorang pelanggan yang sedang mengambil getas di dalam stoples, tiga pelanggan lagi yang sedang menyantap mi, tahu kok, dan empek-empek.

Bau asap senapan bercampur dengan beragam cuka. Se-saat, aku tak tahu harus bertepuk tangan atau menghubungi polisi, tapi sebelum bisa berbuat apa-apa aku tiba-tiba berada di restoran Jepang kelas atas, mataku tertambat pada seiris sushi toro yang baru saja disodorkan ke atas meja konter di hadapanku. Dari kilau dan kelembutannya, dari merah jambunya yang menyerupai daging anak sapi peminum susu, aku tahu itu hari Selasa, atau Jumat, dan aku tersenyum, karena aku akan segera mengalami rasa surga, ketika usiaku baru tiga puluh lima. Dan aku menengadah, dan wajah masterchef sushi yang memandangkanku adalah wajah Koh Copin. Luar biasa, Koh, kataku, ini baru yang namanya sakti, bisa hidup kembali sambil membawa surga ke dunia.

*

Akhir 2012

*“Pagi, Mbak,” perempuan itu menyapaku dari dalam lift.
“Baru bangun ya? Sudah ditunggu tuh di ruang rapat.”*

Aku buru-buru masuk lift, meskipun sebenarnya bisa naik tangga, karena di gedung itu cuma ada dua lantai. Dari mana Bu Nina tahu aku telat rapat karena baru bangun? Aku mesem-mesem ke arahnya tapi sengaja berdiri jauh-jauh. Dia orang Litbang: selalu meneliti kebiasaan orang lain.

Sialan. Sekarang kesempatanku untuk sarapan di kantin lobi lenyap, padahal aku lapar sekali. Aku mencoba tak menengok ke cermin lift. Pasti wajah dan rambutku awut-awutan.

Tapi sebelum aku bercerita tentang dua kehidupanku yang bak bumi dan langit—makanan dan politik unggas—perlu kujelaskan bahwa aku sehari-hari bekerja sebagai konsultan epidemiologi. Tapi aku lebih suka menyebut diriku “Ahli Wabah.”

Ruang yang sedang kutuju adalah ruang rapat di salah satu gedung Direktorat Penanggulangan Wabah dan Pemulihan Prasarana. Saking panjangnya, para birokrat menyingkatnya jadi “PWP2” atau “Ditjen PWP2.” Lembaga ini merupakan bagian Kementerian Kemakmuran dan Kebugaran Rakyat yang berkantor di Jalan Perwira, Jakarta Timur.

Perlu kujelaskan juga bahwa aku bukan pegawai di situ. Aku bukan pegawai di manapun juga. Ditjen PWP2 sudah enam tahun menjalin hubungan kerja dengan OneWorld, sebuah en-ji-o yang berpusat di Kebayoran Baru. Dari semua en-ji-o yang pernah mempekerjakanku, aku paling sering bekerja sama dengan OneWorld. Terutama setelah 2005, setelah kasus flu unggas mulai ingar-bingar.

*

Bagi yang pada masa itu masih cilik, *nggak ngeh* atau tidak peduli, pemerintah Indonesia, saking paniknya, mendirikan lembaga khusus (tentu saja dengan nama yang panjang: Badan Tanggap Wabah Flu Unggas). Panik itu ditularkan ke masyarakat luas. Orang berbondong-bondong membuang atau membunuh unggas-unggas piaraan mereka karena takut ketularan. Abon ayam tiba-tiba jadi populer.

Ini termasuk tanteku di Pamulang yang punya empat ekor kalkun, tiga ekor ayam Bangkok dan selusin burung dari perkutut sampai dengan prenjak. Padahal, ia seperti aku, orang yang rasional, dan tidak mudah ditakut-takuti.

Tapi unggas—itu lain perkara. Tanteku pencinta berat unggas. Unggas yang masih hidup, dan juga yang siap disantap. Sebagai contoh: setiap kali ia melihat ayam berkeliaran di luar rumah, ia akan minta pembantu menangkapnya untuk dipiara. Tapi di akhir minggu ia suka membawaku keliling daerah Kota dan berburu masakan ayam maupun bebek. Ia juga yang memberiku resep *confit de canard* dan *duck a l'orange* yang selalu memegang peran utama di dapurku setiap kali kolega-kolegaku dari OneWorld kangen masakan Barat tapi terlalu pelit untuk pergi ke restoran.

Pendeknya, perkara flu burung mengganggu kolegaku, *confit de canard*-ku, dapurku, tanteku beserta segenap unggasnya, dan—sampai derajat tertentu—hidupku.

*

Ruang rapat di Gedung C Lantai 2 itu penuh sesak. Tepatnya oleh manusia-manusia berpenampilan sempurna yang

dari bau mulutnya pasti baru saja sarapan besar-besaran—mungkin nasi goreng yang mengenyangkan atau nasi dengan lauk pauk sisa semalam—tapi tetap saja tepat waktu. Bagaimana aku bisa bersaing dengan manusia-manusia semacam itu?

Sejenak, aku urung masuk.

Sebenarnya aku sudah bosan dengan rapat-rapat ini, yang kerap disebut “rapat kemitraan.” Setiap kali ada kasus baru yang diberitakan di media massa, Kementerian langsung kebakaran jenggot dan memanggil untuk ketemu.

Hal paling menyengat adalah perkara korupsi di pabrik vaksin flu unggas di luar Jakarta. Seorang pejabat Kementerian terlibat. Polisi, BPK, BAKN, dan KPK berlomba-lomba menuding. Mereka melakukan penelitian, saling mendukung, saling membantah dan kemudian saling mendukung lagi. Kementerian seperti kapal oleng.

Aku dengar perkara ini membuat Menteri Mabura demam tinggi, sesak napas, batuk-batuk, muntah-muntah, dan tidak mau makan. Juga sakit kepala, diare, dan radang tenggorokan.

Aku tak tahu persis kenapa Pak Menteri begitu rentan dan terganggu. Mungkin karena ada yang menganggap perkara flu unggas di Indonesia terlalu dibesar-besarkan. Ada pula desakan para pakar agar Pemerintah Indonesia tak serta-merta membantai unggas di peternakan milik rakyat, melainkan mengalihkan perhatian pada *breeding farm*. Menurut para pakar ini, di area perusahaan asing dan lokal itulah asal muasal virus unggas yang merepotkan itu.

Para birokrat punya pendapat lain, tentu saja. Pernah aku mengikuti perbantahan antara Birokrat T (tak kusebutkan nama lengkapnya di sini) dan Amirul, kawanku, se-

orang wartawan kesehatan, ketika kami diajak makan siang Pak T di sebuah restoran di Krekot Bunder, yang terkenal karena gulai kepala ikan dan burung sawah gorengnya.

Amirul : Kasus flu unggas ini kabarnya dibesar-besarkan organisasi penyandang dana di Amerika Serikat. Tujuannya menjadikan Indonesia bahan studi.

Birokrat T: Saya nggak percaya!

Amirul : Juga dibesar-besarkan bisnis internasional yang ingin meraup keuntungan miliaran dengan menjual vaksin.

Birokrat T: Saya nggak percaya!

Amirul : Dan dibikin heboh oleh pejabat pemerintah yang ingin mendapatkan dana APBN bermiliar rupiah bagi pengadaan alat atau fasilitas ini-itu—tentu saja untuk dikorupsi.

Birokrat T: Saya tambah nggak percaya!

Terus terang aku kesal karena Amirul ternyata wartawan payah. Masa mewawancarai orang aja nggak becus! Tapi aku lebih kesal lagi karena makan siang waktu itu jadi tak nyaman, padahal makanannya enak sekali.

Tetapi jangan-jangan Amirul benar. Sebab aneh: Menteri Mabura, alih-alih tiarap (ia sudah sembuh), malah meminta agar proyek pembuatan vaksin flu unggas untuk manusia terus berjalan. Padahal proyek itu sempat dihentikan. Belum lagi, menurutku, kebutuhan itu belum ada, karena

tak ada penularan dari manusia ke manusia. Perlu rekomendasi dan penelitian lanjut oleh panitia kerja DPR, blah-blah.

Tapi aku tak berkomentar, juga ketika ketemu lagi Birokrat T di Kementerian. Aku tak ingin mengganggu hubungan. Hasilnya OneWorld selalu dilibatkan dalam diskusi. Tepatnya, *aku* selalu dilibatkan dalam diskusi. Dan beginilah aku: nyaris selalu telat meskipun belum sempat sarapan.

*

Ketika aku akhirnya masuk, hampir semua orang di ruang itu menoleh. Mungkin ini perasaanku saja. Atau mungkin semua orang tahu aku belum sarapan, lalu siapa tahu aku akan dibebaskan untuk turun ke lobi dan sarapan di kantin.

“Apa kabar, Mbak Aruna?” Seorang perempuan separuh baya, aku lupa namanya, menyapaku. Ia seorang birokrat. Kalau tak salah dari Direktorat Jenderal Bina Upaya Mabura. Aku lupa namanya. “Ayo, silakan, masih banyak nih kue susnya—kalau tadi pagi belum sempat sarapan.”

Aku mesem-mesem lagi dan cepat-cepat duduk di salah satu kursi di dekat jendela, menghindari dari meja bundar. Sebelum perempuan itu bertanya-tanya lebih lanjut, aku bertanya, “Mana Mbak Irma?”

“Masih bersama wartawan. Beberapa hari lalu ada kasus lagi.”

“O ya? Di mana?”

“Di Desa Gorowong, Kabupaten Bogor. Bocah empat tahun.”

“Hmm. Oke. Pantas Mbak Irma sibuk.”

Irma Shihab adalah staf ahli PWP2 yang harus sering berbicara dalam jumpa pers. Ia juga yang tampaknya harus berkomunikasi dengan badan-badan internasional seperti Badan Kesehatan Global, terutama apabila Dirjen PWP2 sedang berhalangan.

Irma menyenangkan. Ia satu-satunya orang di *untel-untelan* para birokrat ini yang bisa bikin aku betah bicara. Artinya, ia sangat piawai membahas tempat-tempat makan yang asyik di Kota. Dan ia tak pernah merengut kalau kolega-koleganya makan makanan haram di hadapannya.

Waktu kutanya apakah ia tak takut siksa neraka, jawabnya, “Kamu dari planet mana sih, Run? Aku memang seorang Shihab, aku seorang syarifah, tapi tak semua syarifah jengah melihat orang lapar seperti kamu menikmati bakmi di sini.”

Aku semakin suka kepadanya.

Sementara aku makin tak suka kepada si petugas Bina Upaya Mabura yang kuajak bicara.

“Kasusnya dirujuk ke mana?”

“Kabarnya sih Rumah Sakit Tangerang.”

“Hasil laboratoriumnya udah keluar?”

“Udah. Laporan epidemiologinya lengkap.”

“Kapan penyidikannya?”

“Kayaknya sih langsung, sehari setelah dapat laporan. Rumah sakit, rumah korban, lingkungan sekitar rumah korban, semuanya sudah disisir.”

“Haa? Siapa yang ke sana? Kok kita nggak diberitahu?”

“*Ya, embuh*. Mungkin karena Bogor cukup dekat?”

“Dasar!” kataku dalam batin. “Asbun aja lu!”

Tapi aku malas bertanya lebih lanjut. Perempuan itu bukan orang yang tepat untuk ditanyai hal-hal seperti itu, dan mungkin juga dia tidak tahu apa-apa. Instingku mengatakan, pemerintah pusat cepat-cepat turun tangan dan mengambil alih penyelidikan dari dinas setempat sebelum kasus ini tercium media. Aku bisa mengerti. Media, apalagi televisi yang menjengkelkan itu, sering menambah masalah: sebuah insiden dibikin dramatis dan masyarakat panik.

Tapi kenapa Kementerian tidak memanggil kami? Jangan-jangan mereka sudah tidak percaya lagi pada OneWorld. Jangan-jangan rapat ini khusus digelar untuk memecat OneWorld dan menunjuk konsultan lain.

Perempuan itu masih menatapiku. Aku mesem-mesem lagi, sambil merogoh-roguh tas, pura-pura mencari sesuatu. Tiba-tiba ia beranjak, lalu bergabung dengan sejumlah konsultan Badan Kesehatan Global yang sudah berkumpul di depan meja bundar.

Seperti biasa mereka jadi pusat perhatian. Aku lupa nama si bule yang berperawakan kecil dan nyerocos terus itu. Yang jelas, stafnya, si Katrin, orang Flores yang cantiknya keterlaluan, sedang mendengarkan bosnya dengan mulut setengah menganga.

Orang-orang sudah mulai duduk mengelilingi meja bundar. Selain dua wakil Badan Kesehatan Global itu, ada empat orang dari kantor Menko Mabura, semuanya dari Badan Tanggap Wabah Flu Unggas termasuk sekretarisnya, beberapa orang yang aku tak kenal, mungkin dari universitas dan kalangan konsultan swasta, dua pejabat Kementerian Agrikultur, dan sekitar delapan pejabat Kementerian

Kemakmuran dan Kebugaran Rakyat, termasuk Mbak Nina dari Litbang dan si perempuan nyebelin dari Bina Upaya Mabura.

Aku lega karena Leon tak ada. Dia konsultan yang diperbantukan ke Badan Kesehatan Global dan dialah yang pada kunjungan kilat ke lima wilayah dua bulan lalu mergokiku makan-makan (dan sekali minum-minum, di Bandung, sendirian, pada pukul tiga sore) dan mengadukanku ke bosku di OneWorld. Hal-hal seperti itu, meskipun kedengarannya sepele, bisa membahayakan karierku. Tapi bukan sebab itu aku lega ia tak di ruangan ini. Meskipun dia resek dan sok cakep, terus terang aku kurang rela kalau dia ikut kesengsem Katrin.

Pukul 9.42. Aku ditawari lagi kue sus dan lemper. Kali ini oleh Tam, dosen veteriner dari Institut Agrikultura.

“Kok sendirian?” katanya sambil duduk di sebelahku.

“Iya, kali ini cuma aku.”

“Hmm.”

Dia seperti ingin menyampaikan sesuatu. Matanya memandang ke sana kemari. Aku cepat-cepat menunduk sambil memelototi layar BB.

“Dari dulu aku sudah bilang...” Tiba-tiba terdengar suaranya yang rada tinggi, seperti burung kutilang tanteku, “Kementerian ~~nggak~~ bisa disalahkan terus-terusan. Ini tanggung jawab Kementerian Peternakan. Mereka harusnya menyediakan vaksin yang andal untuk unggas. Tapi yang diadakan malah vaksin mahal tapi ~~nggak~~ efektif untuk mencegah penularan. Lini terdepan harus tetap dokter hewan. Selama dokter hewan masih dianaktirikan, ya kita bakal be-

gini terus. Sedikit-sedikit rapat, sedikit-sedikit bikin pernyataan, sedikit-sedikit ganti konsultan.”

“Iya, kita kan semua tahu, Kementerian Peternakan sudah terkoopasi oleh budaya korupsi pengadaan vaksin, karena birokrat-birokrat itu kebanyakan orang partai.”

“Partai tertentu...”

“Iyalah, siapa sih yang nggak tahu. Tapi kita dah lama banget lho kerja sama dengan Kemenmabura. Ini udah tahun keenam.”

“Iya, Run, tapi nggak ada di dunia ini yang permanen...”

Kalimat klise.

Ketika Irma akhirnya masuk ke ruang rapat, jam sepuluh kurang lima menit, wajah perempuan 44 tahun itu tegang. Dia bersama seorang konsultan asing yang akhir-akhir ini sering muncul di rapat-rapat intern PWP2, Direktur PWP2 yang mengurus flu unggas, dan empat orang lagi.

Ketika aku menyadari bahwa empat orang itu adalah Kepala Direktorat Penyakit yang Bersumber dari Hewan, Kepala Direktorat Penyakit Menular, dan Kepala Direktorat Surveillans, aku tahu ini bukan rapat rutin. Ini rapat darurat.

*

Dua setengah jam setelah rapat selesai, aku dan Irma duduk berdua di sebuah rumah makan di pojok Jalan Salemba. Entah kenapa dia memilih ke sana, dan bukan ke salah satu restoran Arab di daerah Salemba, yang meskipun menurut Irma tak selezat di daerah Condet Pejaten, yang cukup se-

ring kami kunjungi. Atau bahkan ke warung Padang di depan Rutan Salemba yang sangat laris pada jam makan siang. Mungkin dia sengaja ingin jauh-jauh dari kantor. Atau memang sedang mencari makanan sehat, karena dia memang tipe perempuan separuh baya yang masih peduli pada penampilan. Aku mencoba tidak cemburu karena pada usianya yang sudah kepala empat, lengannya masih langsing, perutnya masih lumayan rata.

Maka: sayur asam, karedok, rujak buah. Mata Irma sempat berhenti pada kata “lontong sayur” di menu.

Selagi dia bimbang, aku cepat-cepat memesan kol nenek. Kol nenek sudah sangat langka di Jakarta. Aku mencoba menjelaskan, tak semua rumah makan Jawa Tengah menyuguhkannya.

Irma tampak tak tertarik setelah memandang menu. Wajahnya kusut.

Tapi aku diam-diam senang. Tadi, usai rapat, dia langsung menggamit tanganku dan berbisik, *makan siang yuk, kita berdua saja*. Biasanya, tak mudah bagiku mencari waktu makan siang dengannya. Dia selalu dibuntuti orang ke mana-mana, terutama mereka yang tahu dia adalah calon utama—perempuan pertama—pengganti Pak Dirjen. Dia orang yang terbiasa dengan stres. Tapi, kasus kali ini telah menghantamnya dengan telak.

Aku mencoba memberinya waktu untuk menyerap apa yang baru saja terjadi di ruang rapat. Matanya cokelat bening.

“Memang nggak gampang menyikapi flu unggas,” katanya pelan. “Kalau kita bilang isu ini belum serius, bahwa flu unggas belum mewabah pada manusia, kita akan diang-

gap tidak cukup antisipasi, tidak kompeten, karena memang nyatanya semenjak 2005, orang Indonesia ada yang positif kena virus unggas. Dan isu ini akan terus-terusan disoroti selama industri masih ngotot bahwa kita harus bikin vaksin kita sendiri.”

“Ya,” kataku pelan. “Dan vaksin yang salah lagi.”

Semua ahli wabah tahu bahwa vaksin yang dibutuhkan adalah vaksin buat unggas, bukan buat manusia. Maka aku marah tiap kali aku ingat orang-orang yang mendorong-dorong pembangunan pabrik vaksin untuk manusia. Mereka membacot terus tentang virus yang mematikan itu, mereka menakut-nakuti para anggota DPR yang sama-sama bodoh atau bejat supaya untuk proyek mereka digelontori dana besar, dan mereka terus mengingkari kenyataan bahwa virus yang ditakutkan itu belum mewabah pada manusia, dan bahwa proses penularannya bahkan lebih kompleks ketimbang hepatitis.

“Tapi kasus kali ini harus diteliti lagi, Run. Serius.”

Sesuatu terasa menekuk di dalam suara Irma yang berat. Dengan pandangan yang suram, ia mengeluarkan selembar kertas dari tasnya dan meletakkannya di atas meja di hadapanku. Dengan bolpoin, ia lingkari sejumlah kata pada laporan itu.

“Coba kamu lihat,” katanya. “Delapan kota ini, Banda Aceh, Medan, Palembang, Pontianak, Singkawang, Bangkalan, Pamekasan, Lombok. Apa benang merahnya?”

Aku sama sekali tidak melihat benang merahnya atau benang apa pun. Seperti para kolegaku yang cerdas cendekia di ruang rapat, aku tak paham bagaimana dalam waktu satu

minggu, gejala pneumonia akut yang menjurus ke gejala flu unggas mendadak dilaporkan dari delapan kota yang jaraknya begitu berjauhan (kecuali Bangkalan dan Pamekasan serta Pontianak dan Singkawang) di negeri kepulauan yang besar ini. Delapan kota yang tak semuanya pernah terjangkit flu unggas.

“Aku juga bingung, Mbak,” kataku akhirnya. “Yang jelas ini bukan wabah karena setiap kota yang disebut hanya melaporkan satu korban jiwa. *Satu*. Tapi bagaimana bisa? Ajaib banget.”

“Kamu ingat kata ahli dari Bali itu, Pak Degung, waktu ratusan itik mati di beberapa kabupaten di Jawa baru-baru ini?” kata Irma lagi, “Pemerintah tidak tanggap menghadapi penyebaran wabah itu,’ katanya. Seharusnya pemerintah segera mengosongkan peternakan yang tertular, menutup lalu-lintas unggas di sekitarnya. Tapi pemerintah lambat, *selalu* lambat.”

Lalu Irma menambahkan, “Meskipun aku, entah berdasarkan logika apa, tetap berdoa, tetap berharap.”

“Tapi sekarang yang aku paling takutkan terjadi,” kataku, “Kita menemukan varian baru dalam virus unggas.”

Kurang dari dua minggu lalu, Kementerian Kemakmuran dan Kesehatan Rakyat mengumumkan ditemukannya varian baru virus unggas, di Brebes, yang sampai sekarang telah menjangkit di 63 kabupaten dan kota di Jawa Tengah dan Jawa Timur, juga di Bali, Payakumbuh, dan Lampung.

Hening tiba-tiba menyela. Irma seperti tak ingin masuk lebih dalam. Sekilas, ada kilat lain pada matanya, sebelum menancapkan garpu pada gugus sayur karedok di

hadapannya.

“Ini memang tugas kita semua, bukan cuma tugas Kementerian,” kataku lagi. “Dan khusus soal peningkatan kesadaran publik yang difokuskan pada pencegahan, itu memang tugas kita. Tapi selama pengendalian wabah bersumber pada binatang belum termasuk bagian dari Standar Pelayanan Minimal dari Sistem Kesehatan Terpadu, tugas en-ji-o seperti OneWorld juga akan selalu terhambat. Apalagi sekarang pemerintah daerah berjalan sendiri-sendiri, dengan kebodohan dan korupsinya.”

“Kamu selalu menyalahkan desentralisasi sebagai biang penyakit.”

“Memang kenyataannya begitu kok.”

Irma tidak ingin membantah. “Oke,” katanya.

Lalu ia meneruskan, “Kita harus gerak cepat menyelidiki kasus delapan kota ini. Sebelum bocor ke media dan kita semua dipanggang hidup-hidup.”

“Oke, Mbak.”

Garpu Irma masih tertancap pada sehimpun kangkung, taoge dan mentimun di piringnya. Kerupuk dan emping mulai layu, tenggelam dalam sungai saus kacang. Aku diam-diam sedih melihatnya. “Ini manusia, Run, manusia,” katanya seperti kepada diri sendiri. Kemudian, “Kamu yakin kamu sanggup berkunjung ke delapan kota dalam waktu sebegini pendek? Sekitar dua minggu?”

Aku tersenyum. Sedikit terharu. Ekspresi Irma seperti seseorang yang mencoba mengingat hal penting yang bisa menyelamatkan hidupnya, tapi ia tak ingat apa itu.

“Aku sudah sempat bicara dengan bos-bosmu, Darius

dan Diva. Mereka bilang kamu sudah mendekati batas 150 harimu. Kalau nggak salah, kamu sudah di hari ke 148, betul?”

Aku mengangguk. Seratus lima puluh hari adalah jumlah hari seorang konsultan di Indonesia pada umumnya boleh bekerja dan dibayar oleh pihak yang mempekerjakannya.

“PWP2 masih punya dana untuk proyek ini. Jadi kamu kerja buat aku, oke. Dua minggu dengan *rate* harianmu yang biasa.”

Ia seperti menungguku bernegosiasi. Aku sempat berpikir untuk menaikkan *rate*-ku sekitar 10 persen.

Tapi sebelum aku bisa menjawab, pintu restoran terbuka, dan seseorang menyalak: Nah betul kan, Mbak Irma sembunyi di sini. Suaranya terdengar seperti burung nasar.

Angin membawa masuk deru mobil dan asap panas jalan, serta empat lagi burung nasar dari Jalan Perwira, yang segera bergabung di meja kami tanpa diundang.

Hanya sedetik aku melihatnya: syok di mata Irma. Lalu, seperti di televisi, dia kembali menjelma Irma yang lama: yang senantiasa tertata, yang murah senyum putih rata.

*

Dan begitulah, dalam sekejap aku kembali tersingkirkan. Aku, Aruna yang di mata mereka hanyalah si konsultan aneh, si manusia burung, *nerd*. Tapi aku tak peduli, karena pada saat itu telah kubebaskan diriku untuk menyerap bau

dan bumbu.

Pelan-pelan, kusurup lagi telunjuk yang baru saja kucelupkan ke dalam kuah kol nenek. Pedas, amis, sedikit manis. Keongnya kira-kira seruas jari saja, seperti umumnya keong sawah. Bentuknya lancip dan panjang, tak seperti keong hijau bulat tutut monyong yang pernah kusantap di sebuah restoran di Bogor. Kuangkat satu dengan sendok, lalu dengan mulut yang kumonyongkan kusedot keong itu. Begitu dagingnya menyembul dari cangkang, segera kuisap.

Aku tersenyum, karena akhirnya berhasil makan kol nenek tanpa tusuk gigi.

BONO

Suatu hari aku mimpi melihat kehidupan Bono. Ia seperti tokoh di dalam film: seorang yang berada di luar dirinya, seorang yang tidak riil, juga bagi aktor yang memerankannya. Dalam adegan pembuka, ia sedang berdiri di tepi pantai. Kubayangkan ia merasakan asin angin pada wajahnya.

Tiba-tiba ia berpaling dan berjalan ke arah suara yang memanggilnya dari jalan raya. Ada sesuatu yang berubah pada sorot matanya. Ia mengingatkanku pada anak rusa yang takut.

Ia masuk ke restoran, salah satu dari sekian banyak di pinggir jalan raya. Aku tak melihat si pemilik suara.

Beberapa menit kemudian aku pun masuk ke restoran dan melihatnya duduk di meja dengan seorang perempuan separuh baya dan seorang laki-laki berwajah garang. Perempuan itu mencoba membelai tangannya, tapi ia menolak dengan sopan. Ia kelihatan tegang. Matanya melihat ke bawah.

Di hadapannya terletak semangkuk soto, entah dari daerah mana, dan aku memerlukan waktu beberapa detik sebelum menyadari bahwa Bono sedang dites oleh si laki-laki berwajah garang.

Ayo. Konsentrasi. Kata laki-laki itu.

Dengan susah payah, Bono memasukkan sesendok soto ke mulutnya. Lalu dua sendok lagi.

Apa yang kamu rasakan?

Ke-kemiri. K-k-kunyit.

Apa lagi?

Se-sere? Daun jeruk?

Yang mana? Sere atau daun jeruk? Jangan plin-plan.

Se-sere... atau dua-duanya. Ya, dua-duanya.

Yakin?

Bono tidak menjawab. Ia seperti sesak napas.

YAKIN?

Iya, Pak. Dua-duanya.

Jadi dari mana menurut kamu, soto ini?

Bono berhenti lagi. Aku bisa lihat degup di dadanya.

Ma-Madura?

Madura sebelah mana?

Bono berhenti lagi. Si perempuan mencoba menengahi tapi tidak digubris.

Aku nggak ingat, Pa. Bangkalan? Atau Sumene p...

Coba lihat warnanya.

K-k-kuning, Pa.

Masa kamu lupa, soto Sumenep itu putih?

Kalau begitu ini s-soto Bangkalan, Pa. Kuahnya k-kuning dan tidak pakai j-jeroan. Ju-juga tidak pakai perkedel kentang.

Sejenak laki-laki itu menatap anaknya dengan buas, seolah ia ingin menghajarnya karena ia tak cukup pintar, karena lidahnya tak terlalu canggih, dan oleh sebab itu dia tak layak jadi anaknya. Lalu ia menarik mangkuk soto ke arahnya de-

ngan jengkel. Bono dan ibunya diam saja ketika ia menyantap hidangan berkuah itu sampai ludas.

Lalu, seolah gestur itu tidak cukup brutal, laki-laki itu meminta pelayan membawa sejumlah pepes dan botok ke meja. Ia membuka satu, lalu disodorkannya ke arah Bono.

Coba makan.

Bono menurut.

Botok apa itu menurut kamu?

Sayur, Pa.

Laki-laki itu menggebrak meja. Jangan pernah bilang sayur, daging, atau ikan, atau sesuatu yang begitu umum, desisnya. Itu menunjukkan kamu sama saja seperti orang banyak, nggak pake otak, malas berpikir.

Bono mencoba satu, dua sendok lagi, lalu berbisik, Pakis?

Selintas ada yang berubah pada raut sang bapak; di kedalaman matanya ada semacam antipasi yang hati-hati, mungkin juga harapan, mungkin kegembiraan. Dan aku tahu Bono melihat perubahan itu, dan untuk beberapa detik ia membiarkan dirinya terbuai oleh sesuatu yang tak pernah ia harapkan.

Kamu suka?

Su-suka.

Kenapa? Coba jelaskan.

Dan entah kenapa, Bono seakan menahan sesuatu yang sudah berhimpun di lehernya.

Karena rasanya enak? begitu jawabnya akhirnya.

Satu, dua detik berlalu, dan dengan pandangan jijik, laki-laki itu berdiri, pergi ke konter untuk membayar, dan meninggalkan restoran itu.

Ketika Bono keluar dari restoran dengan sebatang rokok di tangannya, aku segera menghampirinya. Aku tak lihat ibunya di mana-mana.

Hai. Begitukah rasa takut? Bisa membuat orang kehilangan lidah?

Ia kelihatan rileks.

Nggak juga, katanya santai. Ia tak lagi bicara gagap. Ia bukan lagi Bono di dalam restoran.

Aku tahu persis rasa botok pakis itu, kata Bono lagi. Ketika aku mencicipinya, aku membedah dalam otakku setiap sensasi: legit, pedas, asin, manis, rasa rempah, rasa serat; aku beri mereka ajektif, aku beri mereka warna, aku jalinkan setiap sensasi itu ke dalam alunan sebuah musik verbal sampai tak ada lagi yang tersisa dari makanan itu selain kata-kata tukang sulap yang menyihir kita semua... Percayalah, dalam hal itu aku persis dia, persis bapakku.

Kenapa tak kamu tunjukkan kesamaan itu tadi? Kupikir pengakuan dari dia penting bagimu.

Aku tidak mau ia mengira aku seperti dia. Karena itu berarti dia orang yang pantas dibanggakan. Dan itu berarti aku kalah. Itu berarti Ibu kalah. Bagiku, bapakku sudah mati.

Ia mengisap rokoknya dalam-dalam.

Lagi pula, katanya dengan enteng, mencicipi adalah an act of pleasure, dan menulis tentang kenikmatan itu adalah sebuah gestur artistik. Tapi satu-satunya seni yang benar-benar sejati, pada akhirnya, adalah membuat lahap orang lain menyantap. Karena itulah aku menjadi chef.

Lama sebelum ia jadi tenar, aku sudah kenal Bono. Ketika itu orang-orang masih memanggilnya Johannes.

Ia bekerja di perusahaan PR dan aku bekerja untuk lembaga advokasi, dan kami bertemu dalam sebuah proyek yang memberi peluang bagi kami untuk diam-diam saling memperhatikan satu sama lain. Usia kami sama-sama 25, kami sama-sama tidak suka ngomong, aku baru saja merampungkan S2 di Thailand, dia di Amerika.

Secara fisik, dia sama sekali tidak menarik. Dagunya dobel meskipun tubuhnya tidak gemuk. Rambutnya cepak dan aku tidak suka cowok berambut cepak. Bibirnya sedikit dower, dan entah kenapa selalu lembap dan kejambu-jambuan, seolah disaput *gloss* atau kebanyakan ciuman. Kulitnya putih. Kacamatanya terlalu tebal.

Tapi aku mengenali sesuatu di dalam dirinya yang membuatku nyaman di dekatnya: dia seperti orang yang mengenakan baju yang salah, atau warna yang salah, atau potongan rambut yang salah, atau nama yang salah, pokoknya ada sesuatu di dirinya yang tak pada tempatnya, dan ketika suatu hari aku berkunjung ke kantornya, aku sadar dindingnya penuh imaji makanan, dari iklan Bear Brand sampai Havermout, dari seri Dick dan Jane mengobrak-abrik dapur sampai gambar-gambar klasik kuliner Prancis yang dijual sepanjang Sungai Seine, dari foto-foto hitam putih artistik dengan subjek apa saja, seorang perempuan cantik yang memasukkan sepotong daging berlemak ke dalam mulutnya, seorang anak kecil di sebuah kafe yang sengaja menumpahkan susu di mejanya untuk menarik perhatian pelayan, seorang ibu tua yang sedang tertatih-tatih berjalan

di trotoar kota kecil dengan sepotong *baguette* di tangannya, seekor anjing dengan mata berbinar-binar yang baru saja menggondol apel dari toserba, sampai poster-poster animasi dengan kalimat-kalimat seperti *Say Cheez*, *The Zen of Sata-ying*, dan *What Alice Told Her Gardener*.

Pada suatu hari, di sebuah restoran, dalam acara makan bersama dengan orang-orang kantor, aku kembali sadar, kami punya selera yang serupa. Atau, lebih tepat, kami tidak memesan apa yang dipesan orang-orang.

Sejak hari itu, setiap kali kami makan rame-rame, aku perhatikan caranya membaca menu. Di restoran-restoran tertentu, ia bahkan tak merasa butuh membaca menu, tapi di restoran-restoran lain, ia menyusuri deskripsi makanan dengan khushuk, seakan setiap kata penting dan bisa mengubah pandangannya tentang sesuatu.

Ia juga memesan dengan insting seorang tukang makan yang berpengalaman. Di sejumlah tempat, ia akan memesan dengan ortodoks: *Buat apa coba steak Wagyu di sini---justru karena harganya begitu murah, steak itu nggak mungkin enak; atau, di restoran Thai ini, jangan pesan hidangan-hidangan yang aneh-aneh. Paling aman pesan hidangan-hidangan klasik: salad mangga, salad jeruk Bali, kari daging hijau, kari bebek merah, tumis ayam cincang dengan daun basil.*

Tapi, di tempat lain, ia seakan tamu dari planet lain: *Di restoran izakaya seperti ini, lupakan sushi dan sashimi. Ini bukan tempatnya. Ini tempat aneka makanan ukuran kecil, semacam tapas bar-nya Jepang. Pesan beberapa hidangan yang namanya tertera di dinding, kalau nggak yakin karena nggak paham bahasa Jepang, bilang sama pelayannya, tolong pilih-*

kan beberapa hidangan ayam, tahu, terong, umbi-umbian, sayur atau daging yang sering dipesan tamu-tamu Jepang. Aku jamin enak. Lain dari yang lain, tapi enak.

Ada kalanya ia memesan hidangan yang kedengaran membosankan tapi jika dimasak dengan baik bisa sangat memuaskan, seperti *poulet roti* di restoran bertema Prancis. (“Hanya chef yang benar-benar solid yang bisa membuat *roast chicken* yang baik,” katanya selalu.)

Tapi di lain kesempatan ia memesan hidangan yang tak akan pernah dijamah oleh yang lain, semisal pasta tipis dingin berlumur *caviar* dari daftar makanan pembuka di restoran Italia. Kami lalu terkagum-kagum karena meskipun porsinya superkecil dan harganya supermahal, hidangan itu ternyata begitu mengesankan, begitu harum dan begitu “bersih,” tanpa melenyapkan rasa bawang putih dan telur ikan yang meletus-letus di lidah. Untuk pertama kalinya aku paham, keindahan tak harus dihadirkan dalam jumlah besar.

“Kenapa kamu nggak pernah salah pilih?” tanya salah satu kolega yang selalu salah pilih. “Bisa saja kan, *roast chicken* di restoran ini enak, tapi *roast chicken* di restoran itu nggak enak. Dari mana kamu tahu apa yang enak di setiap restoran?”

Ia hanya tersenyum karena ia memang pelit kata.

Tapi aku tahu jawabnya: ia jarang salah karena ia pengunjung restoran yang tak kenal lelah. Insting hanya bisa datang dari pengalaman; ia tak jatuh dari langit, atau menyelusup seperti jin ke dalam tubuh, yang dengan baik hatinya mengarahkan panca indramu untuk membuat pilihan-pilihan paling jitu.



Lalu tibalah saat itu: proyek kerja sama kami selesai, dan aku sadar, aku tak akan lagi berkunjung ke kantornya dua kali seminggu. Kecuali kalau aku rela dianggap naksir dia—dan aku nggak naksir dia.

Malamnya, kami berbondong-bondong ke restoran, ke pesta perpisahan perusahaan PR itu. Ia duduk berseberangan denganku. Kami tak saling menyapa.

Tiba-tiba, seorang perempuan empat puluh tahunan yang duduk di sebelahku mulai berkeluh-kesah tentang sulitnya menjamu tamu penting dengan makanan Indonesia tradisional di rumah. Ia menyebalkan. Ia istri si bos, orang Inggris.

“Saya selalu ingin menyajikan makanan Indonesia,” kata perempuan itu. “Tapi suami saya selalu memaksa saya menatanya dengan perangkat dari Royal Copenhagen Flora Danica. Tapi, setiap kali saya turuti kemauannya, dia tidak puas. Kurang elegan, katanya. Lalu saya tanya, apanya yang kurang elegan? Makanannya, kata suami saya. Makanannya kurang elegan.”

Orang-orang di sekitar meja itu membisu. Pasti tak ada yang tahu apa itu Royal Copenhagen Flora Danica. Bunga resmi Kerajaan Denmark? Atau bunga yang dipromosikan si pembalap cantik Danica Patrick?

Sadar bahwa kami semua datang dari planet lain, perempuan itu menjelaskan: saat ini, Royal Copenhagen Flora Danica adalah perangkat makan porselen terbaik di dunia, lebih baik dan lebih mahal daripada Wedgwood. Lagi-lagi

kami bengong. Aku bertambah sebal, karena makanan Indonesia dianggap kurang elegan. Memangnya dia siapa, suaminya, si Inggris itu, merasa bisa menilai budaya orang dari Sabang sampai Merauke?

“Mungkin masalahnya di juru masak saya. Masakan-nya lumayan, okelah, tapi entah kenapa penampilannya di meja tak pernah menarik. Pada akhirnya mau sehebat apa pun wadahnya, kalau isinya tak menarik...”

Seseorang berdeham dari seberang meja.

“Zaman sekarang, orang Barat semakin tahan makan pedas, Bu.”

“Saya tahu itu, tapi maksud saya...” Sekarang perempuan itu tampak sedikit malu karena ia telah salah langkah, dan kini ia terpaksa harus mengatakan sesuatu.

Tiba-tiba, dari seberang meja, terdengar suara seorang laki-laki.

“Solusinya sederhana,” kata suara itu, suara Bono. “Beli asinan sayur kesayangan Ibu, dari mana saja Ibu suka, kalau bisa yang kuahnya bening, jangan yang dengan saus kacang, lalu sajikan di atas pinggan lonjong dengan sepotong udang galah atau lobster yang telah dipanggang sehingga warnanya merah manyala. Sama juga dengan rendang. Beli rendang yang Ibu paling suka di sebuah restoran Padang, baiknya tidak yang paling pedas, sajikan di pinggan yang elegan, taburi bawang goreng, dan letakkan sepotong cabe merah jumbo yang diiris memanjang dari tengah.

“Lalu cari kari kambing yang enak, hias dengan daun ketumbar. Beli sate manis Bali, atau sate buntel, pokoknya jangan yang terendam dalam saus kacang yang pekat karena

sudah dicampur kecap. Siapkan acar, bawang goreng, sambel terasi, sambel mangga, dan sambel kecap di mangkuk-mangkuk cantik. Jangan lupa goreng kerupuk udang atau emping melinjo dan sajikan di dalam stoples besar.”

Si nyonya bos terdiam. Bono seakan-akan dapat tepuk tangan meriah dari hadirin yang lain.

Ketika dia keluar untuk merokok, aku mengikutinya.

“Kamu tak akan lama bertahan di kantor itu,” kataku tanpa basa-basi.

“Emang bukan niatku untuk begitu,” katanya dengan enteng. “Bulan Agustus ini aku akan segera kembali ke Amerika untuk kuliah lagi.”

“Kamu seorang *chef*, betul, kan?”

“Dan kamu—” katanya, “Kamu bukan ahli wabah sejati. Kamu orang yang bahagia mengerjakan apa saja selama itu menghubungkanmu dengan makanan.”

*

Empat tahun kemudian, ketika ia pulang dari New York, ia bukan lagi si kacamata tebal yang nama tengahnya suka dikata-katai orang. Ia lebih dari bonafide; ia telah menjadi sebuah *brand*. Seperti Rihanna. Seperti Shakira.

Dan seperti kedua *brand* itu, ia tahu bagaimana mempromosikan diri. Pada saat yang pas pula. Pada bulan-bulan pertama semenjak ia kembali ke Jakarta, ia membangun reputasinya sebagai *personal chef*. Waktu itu sosialita Jakarta telah jenuh mendatangi restoran-restoran. Mutu rumah-rumah makan semakin tidak konsisten. *Fine dining* sema-

kin buruk. Kota semakin macet. Orang semakin kepingin privasi, juga pengalaman yang tidak bisa dibeli orang lain.

Bono memenuhi kebutuhan ini.

Setelah tamat dari Culinary Institute of America, ia bekerja di dua dapur ternama di New York. Ini tahun 2011. Seperti anak muda lain, yang berambisi menjadi *chef*, pengalaman bikin salad di salah satu restoran top yang dikenal dunia jauh lebih bermanfaat ketimbang belajar menyiapkan *Lobster Thermidor* di rumah makan yang biasa-biasa saja.

Ini bukan berarti mereka akan berpenghasilan; kebanyakan dari mereka diperlakukan seperti *stagiaire*, pema-gang yang tidak dibayar. Tapi persaingan sangat ketat, dan orang seperti Bono tahu ia termasuk yang superberuntung. Meskipun itu berarti ia harus bekerja lebih keras, lebih lama, agar bisa menarik perhatian siapa pun Dewa yang berkuasa di restoran itu. Kesempatan berbicara langsung dengan Dewa Daniel Bouloud, Dewa Dan Barber, Dewa Jean-Georges Vongerichten, atau Maha-dewa David Chang tak datang begitu saja seperti anugerah langit.

Dapur tempat Bono bekerja sangat berbeda dengan sistem *brigade de cuisine* tradisional Prancis. Ia tak dirotasi dari tempat satu ke tempat lain. Yang penting spesialisasi. Semua orang diharuskan menonjol di satu bidang—menguliti burung, membikin saus, membuat mantau—sampai tak ada lagi yang bisa menyainginya.

Bagi Bono, spesialisasi berarti memotong bawang dan mengupas kentang dari pagi sampai malam.

Ia sabar dan tekun. Kesempatan bertukar kata dengan

David Chang baru datang setelah ia membanting tulang selama lima bulan dan enam hari di dapur Momofuku Ssam:

Bono: Hai David, saya senang sekali bisa bekerja untuk Anda.

David Chang: Hai, terima kasih, *keep up the good work!*

Itu saja sudah cukup membuat hati Bono berbunga-bunga selama sebulan.

Setelah dua tahun bekerja buat David Chang di Momofuku dan Andrew Carmellini di Locanda Verde, serta enam bulan di Pollen Street Social, restoran Jason Atherton di London—mengupas sayur, menggoreng telur, menumis wortel, memanggang *steak*, menyempurnakan mentega aromatik—barulah Bono merasa sudah saatnya kembali ke tanah air.

Ia punya tiga alasan: (1) New York dan London terlalu kompetitif, (2) Untuk bertahan di kota seperti New York dan London, ia harus tahan diperbudak dan dibentak-bentak oleh *mahachef* selama paling tidak dua tahun, sebab itulah waktu minimal yang dibutuhkan untuk membangun keterampilan, mendidik lidah, dan menambah ilmu dan wawasan. Ia siap, tapi ia muda dan lapar; ia tak ingin kehilangan waktu, (3) Di Jakarta, lebih mudah untuk jadi mahabintang.

Lagi pula, tahun-tahunnya di New York dan London telah membentuknya dalam banyak hal.

Ia tahu bagaimana bicara tentang tren makanan terkini, dari gastronomi molekuler, *raw food*, dan eksperimen dengan *wine* sampai filsafat makanan yang dekat dengan tanah dan laut. Ia tahu bagaimana memainkan kartu internasio-

nalisme dan lokalisme sekaligus, kapan harus bicara tentang pengalamannya makan di Noma dan El Celler de Can Roca dan kapan harus bicara tentang kelezatan mi kepiting Pontianak atau ayam rica-rica Ternate.

Ia tahu bagian mana dalam pengalaman pribadinya yang harus ia kutip di Indonesia, bukan segala pertengkaran dengan sesama *chef* muda, episode mabuk-mabukan dan pesta-pesta *gele* atau *one night stand* dengan orang-orang yang tak jelas. Di Indonesia, ia lebih berbicara tentang segala yang mengembalikan orang kepada keluarga, pada akar pengalaman yang terlama dan terdalam.

Hidup di New York juga telah mengajarnya bagaimana bercerita. Pada akhirnya, di kota itu semua orang harus punya cerita, karena kehidupan lebih gila, lebih besar, lebih meradang ketimbang fiksi, dan untuk berhasil orang tak bisa hanya terapung, sekadar bertahan di air, tapi harus bisa menyeberangi laut. Dan mereka harus bisa bercerita tentang kemenangan-kemenangan kecil dengan santai dan sedikit merendah, seolah akan ada lebih banyak kemenangan-kemenangan lain yang lebih mengesankan, yang lebih berarti, dan yang akan membawa mereka ke pantai-pantai yang lebih jauh.

Ia tahu bagaimana bercerita dengan lugu tentang pengalamannya ikut ke Italia selama tiga bulan dengan Andrew untuk mendalami seni membuat pasta, roti, keju, dan *prosciutto* serta berburu *truffle* di Alba. Juga tentang perkenalannya yang tak sengaja dengan Gabrielle Hamilton di restorannya, Prune, dan bagaimana *chef* perempuan itu tiba-tiba, begitu saja, bercerita bahwa ia bertahan dengan suami

Italia bukan karena ia mencintainya, tapi karena ia mencintai keluarganya di sebuah kota kecil di Italia, tempat mana ia belajar banyak tentang seni memasak.

Dan yang paling penting, ia tahu bagaimana menempatkan dirinya dalam struktur sosial Jakarta. Ia mengenal tipe-tipe orang dengan mudah, dalam dan instingtif, ia tahu kapan bisa sok tahu dan kapan harus merendah, kapan harus nyentrik, kapan harus konservatif. Ia tahu kapan untuk menjadi dirinya dan kapan menjadi bukan dirinya—satu hal yang tak pernah bisa kulakukan. Dan untuk itu aku salut padanya.

Tapi aku baru menyadari seberapa dalam dan luasnya ia telah mendidik dirinya ketika aku diundang ke sebuah jamuan makan di rumah seorang arsitek muda yang spesialisasinya mendesain restoran. Arsitek itu sangat terkesan pada Bono, dan memintanya mendesain menu khusus untuk teman-temannya.

Di pertemuan itu ia telah berubah. Ia tampak tinggi dan berwibawa dibalut seragam putih *chef*. Timnya terdiri atas lima orang: dua orang untuk membantunya di dapur, dua orang untuk melayani satu meja panjang yang telah ditata dengan indah untuk delapan belas orang tamu, serta satu penyelia *wine*. Anak-anak muda yang bergerak dengan kecepatan, energi, dan kegesitan yang tinggi; anak-anak yang biasa bekerja sambil bersaing dengan orang-orang sekeliling, yang harus menciptakan semacam sistem untuk diri mereka sendiri, entah yang mengandalkan pada disiplin diri, pengetahuan, atau *social skills*, agar tetap unggul. Anak-anak muda yang tangguh, cerdas, lapar.

Aku menunggu beberapa saat sebelum menyapanya dari kejauhan. Ketika ia melihatku, dari balik “meja pulau” di dapur terbuka itu, ia segera lari menyambutku, aduh, aduh, aku senang sekali kamu bisa datang, Run.

Lalu ia memelukku erat-erat—sesuatu yang tidak pernah terjadi selama aku mengenalnya.

Beberapa jam berikutnya seperti mimpi.

MAKANMALAM

Kediaman Aditya Bari

5 Desember 2011

Kembang kol dan cumi-cumi, jus cumi-cumi panggang bening. (terilhami hidangan andalan Jason Atherton di Pollen Street Social, dengan sedikit modifikasi.)

Burung puyuh, sereal, roti, teh.

Buratta, daun bawang, truffle.

Spaghetti hitam.

Bebek, Saus Agrodolce.

Torta minyak zaitun dan pir panggang.

Es krim dan sorbet.

CHEF: BONO

KEMBANG KOL DAN CUMI-CUMI

Ini mimpi yang sering berulang. Dari dapur seluas lapangan sepak bola aku menyongsong nenekku di pekarangan rumahnya. Sepasukan kalkun yang lapar membuntutinya ke kiri-kanan. Tempayan di tangannya bukan berisi dedak melainkan mawar dan melati. Kelopak kematian. "Ini buat para hantu," katanya, "Tolong kau bantu Tuo taburkan di sekujur pekarangan."

Nenekku sosok yang impresif. Meski usianya telah 87, jalannya masih sigap, badannya tinggi tegap, dan seperti Papa di petang hari ia mengenakan kimono satu warna. Sampai sekarang aku masih tak paham hubungan mereka yang sebenarnya—antara Papa yang jarang bicara dan nenekku yang perkasa. Menurut Mama, persamaan mereka tak berhenti pada kebiasaan memakai kimono—"Papa dan Tuo sama-sama suka cabe, bawang putih, dan segala yang berhubungan dengan ayam dan burung. Temperamen dan cara kerja otak mereka pun sama—linear, kaku, keras, cepat ngambek, mau menang sendiri." Tapi yang kulihat dalam mimpi itu hanya cinta nenek yang keterlaluhan untuk kalkun-kalkunnya. Tiba-tiba aku

teringat Papa dengan beburungnya: matanya yang merona ketika ia bicara dengan si betet, mulutnya yang komat-kamit ketika ia sedang membelai si murai. Selintas, ada yang segaris senada pada tarikan wajah anak dan ibu.

“Tapi kalkun butuh makan, dan hantu tak akan menampakkan diri selama kita masih di sini,” protesku, sedikit kasihan pada kalkun-kalkun yang akan dipaksa makan bunga itu.

Nenekku menggeleng. “Taburkan saja,” katanya sekali lagi, “Kau akan lihat, kalkun-kalkun itu tak akan kekurangan suatu apa.”

Aku ngeri membayangkan pekarangan itu dipenuhi makhluk halus karena kita toh tak bisa memesan hantu (bagaimana kalau punggung mereka bolong, bagaimana kalau mereka ganas, atau bau, atau jahat, bagaimana kalau mereka alergi terhadap unggas yang bukan burung, bagaimana kalau mereka merampok telur kalkun yang besar-besar dan menyenangkan itu dan memakannya lahap-lahap, atau, lebih parah lagi, bagaimana kalau mereka membantai semua kalkun dan nenekku jatuh miskin karena kehilangan sumber pemasukan?)

Tapi aku lebih ngeri lagi untuk tidak patuh pada nenekku.

Aku mulai menabur. Lima menit kemudian aku dan nenekku masuk ke rumah. Gerombolan kalkun tak membuntuti kami, entah mengapa. Mereka juga tak mencoba mendekati lautan kelopak bunga yang menyelimuti tanah. Yang mereka lakukan malah berdesak-desakan di dekat kandang, seakan menunggu sesuatu, seketus instruksi barangkali, atau hujan, atau musik.

Nenekku mulai sibuk di dapur. Aku pura-pura kembali ke pekerjaan rumah tapi sebenarnya aku mengintip dari balik jendela, menanti pekarangan diselubungi gelap dan kelepak sayap.

Malam turun.

Aku tak mendengar apa-apa. Tak juga desir angin maupun suara katak dan jangkrik.

Paginya, dari balik selaput embun di luar kaca, kulihat pekarangan hijau dan bersih. Para kalkun telah kembali ke kandang; tak ada satu pun kelopak bunga yang tersisa. "Apa yang terjadi?" tanyaku pada nenekku yang sedang sibuk menyiapkan sarapan.

"Apa yang kau kira?" Tuo balik bertanya.

Apa yang membuat kita melihat ini dan bukan itu? Mungkinkah ini yang disebut the mind's eye—mata batin—yang melihat hijau pada rumput karena hijau membuat hati teduh, yang melihat biru pada laut karena laut adalah tempat kita melayarkan cita-cita dan harapan, dan yang melihat merah pada darah karena merah memudahkan kita menemukan jasad orang-orang yang terbunuh.

Tapi pekarangan itu benar-benar hijau dan bersih.

"Mustahil kelopak-kelopak bunga itu habis dimakan kalkun," kataku setengah berbisik.

"Memang bukan itu yang terjadi," kata nenekku, "Yang terjadi adalah para hantu riang gembira karena kita tahu bagaimana menghormati mereka. Sebagai imbalannya mereka ubah sesajen menjadi makanan buat kalkun. Kalau tak percaya, pergilah kau ke kandang. Kau akan lihat, para kalkun tidur nyenyak karena kekenyangan."



Akhirnya diputuskan aku berangkat hari Minggu. Dua hari lagi. Ini keputusan rapat dengan bos dan kolega-kolegaku yang menyusun jadwal kunjunganku. Kantor butuh satu setengah hari lagi, hari Jumat dan Sabtu, untuk mengurus pesawat dan hotel, mengontak instansi Mabura setempat dan menyiapkan dana perjalanan.

Aku merasa siap dan kembali ke apartemenku di Jalan Pangeran Antasari sekitar pukul sembilan malam.

Bono sedang mondar-mandir di dapur. Entah eksperimen apa yang sedang lakukannya. Ia telah beralih pekerjaan dari *personal chef* menjadi *chef* utama di Siria, restoran yang saat ini dianggap paling keren dan paling inovatif di Jakarta, dan ia nyaris tidak pernah istirahat. Hari ini adalah hari pertama masa cutinya selama dua minggu, dan tanpa diberitahu pun aku tahu ia telah memindahkan bahan-bahan makanan dari dapurnya untuk distok di rumahku. Aneka daging, ikan, krim dan saus, stok untuk sup, beberapa botol *wine* mahal. Gayanya seperti yang punya rumah. Menyapaku pun tidak.

Tapi aku senang melihatnya. Aku selalu senang kalau dia ada di apartemen, masak-masak, nonton DVD, kadang menginap satu-dua malam, terutama di akhir minggu. Kami seperti sepasang kakak-adik, atau sepasang kembar, atau apalah namanya—ia pernah menyebut *twin solitudes*, yang kedengarannya jauh lebih pas, dan lebih jujur, ketimbang *soulmates* atau belahan jiwa. Kami tahu bagaimana harus hidup dalam kapsul masing-masing, dan karena kami

bukan sepasang kekasih, kami jarang menggunakan kehe-ningan sebagai alasan untuk memulai pertengkaran. Tapi begitu makanan mengejawantah di wajan, menghias piring, mengisi ruang, yang ada hanya percakapan.

Aku melongok ke isi wajannya. Nasi goreng—dengan apa itu? Sisa *steak* dari restoranmu?

“Wagyu,” katanya tanpa menatapku. “Dan sedikit sisa sambel ijo dari itik *lado mudo*-mu. Kujamin mantap.”

Aku memang baru saja dikirim gulai bebek ijo dari Batusangkar oleh seorang teman yang keranjingan makanan Padang. Seperti biasa, Bono mengendus-endus isi kulkasku dan menemukan sesuatu yang memberinya ilham. Dan seperti biasa, ia tidak minta izin. Dan aku tidak pernah protes karena aku menikmati hasilnya. Nasi goreng wagyu. Bakmi *foie gras*. Sambal goreng pete di atas seiris perut ikan tuna goreng.

Bono berceramah: Akhir-akhir ini perpaduan kata-kata itu—nasi goreng dengan wagyu, bakmi dengan *foie gras*—bisa membuat orang tertawa dengan alis mata terangkat, karena mereka menyalahartikannya, sebagai contoh “*fusion*” yang tak imajinatif, seolah yang imajinatif harus melibatkan sepuluh unsur yang radikal atau bertabrakan. Atau mereka akan menganggapnya contoh “*fusion*” sebagai “*confusion*,” seolah laku memadukan apa saja yang bisa ditafsirkan sebagai “Barat” dan “Timur” merupakan sesuatu yang menggelikan. Aku tak peduli tentang hal-hal seperti itu, katanya.

Kamu sudah terlalu lama hidup di Indonesia, katanya pula, dan diulanginya tiap kali. Kamu harus belajar cuek. Kalau ada dua persepsi umum yang salah, buat apa kita me-

rasa korban dari keduanya? Yang penting kita tahu kenapa kita melakukan apa yang kita lakukan.

Banyak hal membuatku sayang pada Bono—ini salah satunya. Dan walaupun aku yakin suatu hari ia pun akan tiba pada titik yang menjadikanku pahit, aku tetap sayang padanya.

Sejurus kemudian kami duduk di meja makan, masing-masing dengan sepiring nasi goreng yang mengepul. Ia membuka sebotol Riesling dingin dari Clare Valley, Australia Selatan—Grosset Polish Hill 2010, salah satu kesayangannya—karena ini sudah hari Kamis dan ia tahu aku sedang stres.

Ia bercerita sedikit tentang harinya. Ia masih saja berkeluh kesah tentang perseteruannya dengan *sous chef*-nya, bekas *sous chef* di sebuah restoran *fine dining* yang cukup dihormati di Jakarta, yang menurut dia sangat dangkal. Dan ini bukan karena ia belum pernah magang di luar negeri, katanya cepat-cepat.

“Terus terang,” katanya, dengan mata menerawang. “Semua *chef*, yang terbaik pun, bisa belajar banyak dari timnya. Bukan hanya dari *sous chef* mereka, tapi juga dari yang lainnya. Selalu ada tradisi makanan yang tak diketahui orang lain.”

“Jadi apa masalahnya?” tanyaku.

“Masalahnya,” katanya dengan nada yang menajam, seakan ia jengkel dengan pertanyaanku, “adalah jika ia bekerja buatku, tugas utamanya bukan menunjukkan kreativitas. Apalagi di depan Jonas, Tanya, dan Michael! Tugas utamanya adalah untuk menafsirkan kreativitasku! Ideku

tentang sebuah hidangan, tentang kreasi, datang dari pengetahuanku yang luas dan dalam tentang bumbu dan seni memasak! Dan ide itu yang harus ia junjung dan sempurnakan!”

Sejenak, aku tidak tahu harus mengatakan apa. Salah satu tugas utama seorang sahabat adalah tetap mencintai sahabatnya, sebesar apa pun egonya. Mungkinkah sudah saatnya Bono perlu pacar? Tapi, ketika aku berpikir seperti itu, aku jadi sedih. Kenapa pula Bono perlu pacar jika aku pun belum punya pacar? Lagi pula, siapa yang bisa tahan hidup dengan jam kerjanya yang tak manusiawi, otaknya yang dikendalikan makanan, sikapnya yang impulsif dan meledak-ledak, serta beban kesadaran yang dipikulnya pagi, siang, malam, bahwa setiap piring yang keluar dari dapurnya, tak peduli dari tangannya apa tidak, adalah sebuah karya seni yang singular dan tak tergantikan, sesuatu yang bisa mengukuhkan tapi juga bisa menghancurkan?

“Di New York,” katanya lagi, “Seorang juru masak hebat dengan jam terbang dan pengalaman bekerja untuk *chef-chef* terbaik dunia belum tentu bisa jadi *chef* restoran sendiri. Dan ia biasanya sadar itu. Ia boleh saja tahu teknik memasak, dari asin ke manis, cara mengurap dan memanggang, seni membikin saus, membumbui, tekstur, kontras, cita rasa; ia boleh saja mengikuti perkembangan gaya *chef-chef* kontemporer dunia, ia boleh saja tahu bagaimana menawarkan diri. Tapi itu semua tak akan berarti kalau orang itu tidak tahu bagaimana memimpin dan bekerja sama dalam ruang yang terbatas dan panas, di bawah tekanan suhu dan waktu, bagaimana menginspirasi anggota tim, bagaimana...”

“Emangnya kamu sendiri tahu bagaimana melakukan itu semua?”

“...mempraktikkan disiplin pada diri sendiri dan pada orang lain, di mana mencari bahan pokok terbaik dengan harga serendah mungkin...”

“Bono! Kamu dengar nggak apa yang aku bilang?”

“...bagaimana membangun hubungan dengan ruang makan, bagaimana menunjukkan minat personal pada setiap tamu restoran, bagaimana memenuhi fantasi kuliner publik yang *njelimet* dan berubah-ubah dan kadang tak masuk akal...”

Aku menuangkan *wine* lagi ke gelasnya sambil menghela napas.

“Kamu sadar nggak sih, kamu itu kecapekan? Kalau kamu benar-benar percaya apa saja yang baru saja kamu katakan, kamu akan biarkan Arya mengambil alih pekerjaanmu supaya kamu bisa istirahat. Itu tugas dia: meneruskan. Meneruskan bukan berarti memperkenalkan sesuatu yang baru. Meneruskan berarti menjalankan apa yang sudah ada.”

Aku tahu ada yang mengendur di dirinya; mungkin ia memang capek dan hanya butuh pelampiasan. Dari segala yang kutahu tentang Arya, ia supel, berbakat dan punya disiplin tinggi. Dan meski wawasan kulinernya tidak seluas Bono, ia lebih tahu cara bekerja sama dengan tim Bono yang, bagaimanapun, terdiri atas orang-orang macam dia: anak kota kecil (Malang), lulusan sebuah universitas swasta di Jakarta, Jurusan Pariwisata, dengan beban tanggung jawab membiayai keluarga serta seperangkat pantangan agama yang mau tak mau membatasi kemampuannya

menikmati makanan dalam arti seluas-luasnya. Jika ia sedikit cemburu terhadap Bono, yang meski tidak datang dari keluarga superkaya, tetap saja lebih beruntung dari segi kesempatan, aku tidak bisa menyalahkannya. Tapi ini bukan saatnya membela Arya.

Bono sudah lebih tenang.

Setelah menyeletuk tentang ini-itu, kondisi apartemenku yang meski tak bisa dikatakan buruk masih jauh di bawah mewah, kucingku yang sudah enam belas tahun dan mulai sakit-sakitan, karierku yang “jalan di tempat,” bagaimana aku tak seharusnya hidup “begini”—“ini bukan hidup yang layak untukmu,” entah seperti apa yang layak itu dalam bayangannya—ia mencoba bersimpati tentang pekerjaanku dan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang cukup cerdas, seperti mengapa pemilik-pemilik peternakan yang unggas-unggasnya mati tidak ada satu pun yang kena virus flu unggas (jawabanku: Nah! Betul sekali!), dan apakah pada korban-korban jiwa yang terkena virus unggas selalu diadakan autopsi (jawabanku: Tidak. Tidak pernah), dan aku mencoba menjawab sekenanya. Lalu aku bertanya apakah ia betul dari Jawa Timur, dan ia menjawab, ya, Madura tepatnya, bapak Madura ibu Cina Surabaya, dan aku bertanya lagi apakah ia tak ingin bergabung denganku sambil menahan diri untuk bertanya apa agama yang dianutnya. Tadinya aku sudah yakin ia tak akan tertarik bergabung, karena yang ia butuhkan bukanlah kembali ke masa kecilnya sambil mengingat-ingat setiap jenis petis, melainkan tidur—tidur yang dalam dan lama, dan membebaskannya untuk berkarya lagi. Tapi ia tidak mengatakan tidak.

“Jadi kamu mau ikut?” tanyaku.

“Ya, oke,” jawabnya dengan sedikit melayang.

“*Bener* nih? Serius?”

“Iya, aku serius.”

“Wah, asyik nih.”

“Aku sebenarnya penasaran aja. Orang selalu salah menilai Madura.”

“Maksudmu?”

“Maksudku, orang Madura selalu dianggap kasar, cepat marah, beringasan. Setiap kali kita bilang, kita akan nyeberang ke Madura, orang akan berkata, haaah? Ngapain? Ati-ati lo, orangnya galak-galak. Salah ngomong dikit lu bisa diclurit.”

“Ha ha.”

“Padahal ya nggak selalu begitu. Orang Madura itu keras, berkemauan baja. *Pride*-nya tinggi. Tapi mereka juga pintar, ulet, jenaka. Dan semakin ke Timur, di kota-kota seperti Pamekasan, misalnya, orang-orangnya halus. Makanannya juga.”

“Jadi kamu serius mau ikut?”

“Ya, ya, aku serius,” katanya lagi, “Tapi janji dulu satu hal.”

Ketika aku tanya apa lagi kiranya yang harus kujanjikan buatnya di dunia ini, dia menjawab, “Aku boleh titip Vanilla di sini selama kita pergi. Oke? Dan Job boleh tinggal di sini untuk jaga kucing.”

Job—aku tidak tahu nama lengkapnya—tinggal satu apartemen dengan Bono. Ia selalu mengaku saudara jauh Bono meskipun Bono tidak pernah merasa harus menjelas-

jelaskan keberadaannya. Entah apa kerjanya manusia itu atau bagaimana ia bisa hidup dengan namanya; hampir setiap hari ia petantang-petenteng dari mal ke mal. Kadang ia bertandang sampai malam di bar di restoran Bono sambil ngobrol-ngobrol dengan para *mixologist*, yang entah kenapa kerap berbagi resep *cocktail* dengannya.

Aku tidak begitu nafsu membayangkan si Job ini tinggal, bernapas dan mencemarkan udara di apartemenku selama beberapa minggu, meskipun aku selalu butuh seseorang untuk mengurus kucingku, Gulali, kalau aku pergi.

Tapi, dalam satu-satunya hubunganku yang kuat ini, hubunganku dengan Bono, aku telah jatuh, dengan sendirinya, ke dalam peran yang ditentukannya untukku. Aku biarkan diriku, dan hidupku, patuh pada disiplinnya, sebagaimana semua orang yang hidupnya telah bersinggungan dengannya semenjak ia kembali dari Amerika patuh padanya. Bayangkan, tiga investor—tiga pemilik restoran, tiga bos—dan tak satu pun yang berani berkata, “Tapi kita nggak mau kembang kol dan cumi-cumi; semua orang di dunia ini tahu itu karya Chef Jason Atherton, dan Siria bukan cabang Pollen Street Social.” Atau, “Seperempat dari menu ini isinya babi semua. Kita memang bukan negara Islam tapi dengan ini kita mempersempit audiens kita. Sudah saatnya evaluasi ulang.”

Tapi, konsesi-konsesi yang diberikan oleh Jonas, Tanya, dan Michael pada Bono mempunyai akar di dalam pertimbangan-pertimbangan bisnis yang ada kalanya mengandalkan diri pada insting, bukan nalar. Keputusan ketiga pebisnis muda itu untuk menanamkan uang dan kepercayaan

an pada *chef* muda Bono, aku yakin tidak lahir dari sikap yang naif. Oleh karena itu, kesediaan mereka untuk mengiyakan apa pun yang diinginkan Bono tidaklah seluar biasa kesudiaku menata hidupku sesuai dengan visi kehidupan Bono. Bukankah ini ironis? Bono merasa berkuasa ketika orang-orang yang mencintainya hidup untuk dia; sementara, aku merasa berkuasa ketika aku tak punya siapa-siapa dalam hidupku.

“Oke, tapi Vanilla mesti bawa makanannya sendiri,” tukasku dengan tegas, “Bilang juga sama si Job: dia DILARANG mengambil apa-apa dari kulkasku. O ya, dan ini yang paling penting, dia DILARANG tidur sama Gulali.”

FARISH

Kata ibuku, bapakku tidak selalu seperti laki-laki yang (ku-kira) kukenal selama hidupku. "Kamu anak perempuan satu-satunya," keluhnya, "Kamu selalu menganggap bapakmu tak pernah berubah."

Bagaimanapun, ia mengakui, dalam beberapa hal Papa memang tidak pernah berubah: meskipun ia tak pandai mencari nafkah, ia bukan pemabuk atau penipu. Ia juga bukan orang yang kasar, apalagi ringan tangan. Ia selalu santun terhadap istrinya, cenderung mengalah, tak pernah marah. Ia juga bukan orang yang suka mengambil apa yang bukan miliknya—kecuali di meja judi.

Sebelum aku lahir, malam-malam yang dilaluinya di meja judi telah melatihnya untuk mengabsenkan dirinya dari kehidupanku secara bertahap. Kelak ia akan mengatakan, itu untuk kebbaikanku sendiri. Anak yang tak pernah tahu bagaimana rasanya kehilangan orangtua tak akan mampu hidup mandiri, katanya. Ia ingin melatihku untuk mencintai kesendirian, untuk tahu bagaimana hidup dengan pilihan-pilihan yang dihadapkannya. Tak mustahil bahwa ia menjadi pendiam karena seorang yang absen sama dengan seorang yang tak bersuara.

Kelak aku tahu, bahwa meskipun bandar judi memberinya banyak hal—wajah-wajah berpoles, bibir-bibir bergincu, baju-baju mengilap, rayuan-rayuan gombal, nujuman-ujuman amatir, ciuman-ciuman berbau ragi, dan bubur ayam dini hari—ia menyimpan ruang suwung dalam hatinya. Ruang suwung yang dalam dan gelap, yang gemanya membuatnya sulit tidur di malam hari dan yang akhirnya membuat ibuku tak tahan dan henggang ke kamar lain. Di sekolah, tak ada satu pun temanku yang kuberitahu bahwa orangtuaku pisah ranjang.

Suatu hari, ketika usiaku sepuluh tahun, gema itu beralih menjadi batuk yang panjang—batuk yang tak pernah meninggalkannya sampai ia mati ketika usiaku dua puluh empat, dengan paru-paru bolong dan utang yang menggunung.

Apa yang bisa kukatakan tentang bapakku sebenarnya? Ia seorang bapak yang absen, tapi aku selalu merindukannya. Aku merindukannya sebagaimana anak-anak yang bapak-ibunya telah bercerai merindukan orangtua yang pergi, karena mereka tak akan pernah lagi hidup serumah bersama anak-anaknya. Aku merindukannya sebagaimana aku tak pernah merindukan ibuku, karena aku tahu ibuku selamanya milikku (sementara bapakku... aku bahkan tidak tahu apakah ia paham arti memiliki).

Sampai sekarang, kesendirian yang ia tempa dalam diriku membuatku begitu nyaman hidup sendiri, sampai aku sering malas menelepon Mama. Apalagi melakukan hal-hal yang lazim dilakukan perempuan-perempuan yang masih punya ibu: mengajak ketemu, makan siang, makan malam, belanja, ke luar kota sama-sama. Padahal rasa bersalahku begitu besar

sebab aku satu-satunya yang ia miliki di dunia ini, dan ia tak pernah menuntut apa-apa dariku.

Tapi Mama berubah setelah Papa meninggalkan dunia selamanya. Ia bekerja keras melunasi utang Papa, dengan sedikit bantuan dari Pekak-ku yang kaya raya. Ia mulai memelihara burung di rumah. Dan setiap kali aku datang berkunjung, ia selalu menghidangkan makanan kesayangan Papa. Ia seperti ingin mengatakan, Lihat, Run, bukan kamu saja yang membutuhkan kesendirian. Kita bertiga adalah makhluk-makhluk yang sangat individualistis. Entah kenapa kita dipersatukan, hanya untuk diceraikan, oleh Tuhan. (Bedanya dengan aku dan Papa, yang hanya sekali-sekali percaya, Mama, meskipun ia orang Bali, percaya sekali pada Tuhan.)

Mungkin, itu caranya minta maaf pada Papa, yang hidup dan mati dalam diam.

O ya, ini bukan mimpi. Tapi bagian-bagiannya sering menyusup ke alam bawah sadar. Oleh karena itu aku tak akan pernah mencari seorang pendamping yang mengabsenkan dirinya dari diriku seperti Papa. Itu pun kalau aku mencari seorang pendamping.

*

Ini hari Sabtu, tapi aku memutuskan masuk kantor. Padahal kemarin aku tak yakin aku sanggup kembali ke kantor lagi, setelah melampaui hari yang begitu panjang dan melelahkan. Entah berapa kali aku memulai pertengkaran dengan kolega-kolegaku, dan kalah. Tapi aku harus berberes sebelum meninggalkan kantor cukup lama.

Hari ini aku lebih diam lagi dari biasanya, dan itu berarti nyaris bisu. Biasanya aku hanya buka mulut kalau ada orang yang bertanya, atau bila aku sendiri punya pertanyaan yang mendesak. Karena hari ini kantor sepi, aku tak perlu buka mulut sama sekali.

Aku mengecek e-mail. Sekretaris OneWorld, Talisa, telah mengirim e-ticketku. Jakarta-Surabaya-Jakarta-Palembang-Jakarta-Medan-Banda Aceh-Jakarta dalam delapan hari. Selebihnya belum ditentukan lagi, tapi tak akan ada jeda yang terlalu berarti antara akhir perjalanan itu dan awal perjalanan berikutnya.

Itu berarti tiga hal:

1. Sebelum perjalanan, yaitu mulai hari ini, aku tak boleh makan jagung, kangkung, buncis, dan kacang polong (karena keempat jenis sayur itu membuat perutku kembung, dan itu berarti: a. Gerakku akan lamban, b. Aku akan kesulitan memilih baju, c. Apa pun baju yang kupakai aku akan tetap kelihatan seperti lembu, d. Aku akan uring-uringan dan tidak konsentrasi karena aku tahu aku seperti lembu).
2. Aku harus membawa beberapa strip Pankreoflat dan setidaknya dua tabung Norit, yang satu untuk meredakan kembung apabila itu tetap terjadi, yang satunya lagi untuk meredam diare apabila terjadi (apalagi aku ingin mencoba sate lalat Pamekasan yang terkenal itu).
3. Aku harus membawa kerudung, supaya aku tak ditangkap polisi syariah di Sampang atau Banda Aceh dan dipecat sekalian oleh OneWorld.

Sejumlah rumah sakit, di Banda Aceh, di luar Medan, dan di Surabaya, telah mengajukan waktu wawancara. Selebihnya Talisa yang mengatur.

Aku masuk ke sebuah milis khusus.

*

Perdebatan soal pengadaan vaksin untuk varian virus flu unggas terbaru semakin seru. Terutama antara sejumlah ahli wabah, peneliti, pemerhati masalah-masalah seputar Kejadian Luar Biasa (KLB, istilah pemerintah untuk apa yang aku lebih suka sebut “wabah”), dan wakil-wakil pemerintah yang tidak gaptek.

Seorang dosen epidemiologi, makhluk sesamaku: *Virus kan selalu bermutasi, jadi kuncinya ya itu-itu lagi: anti-sipasi! Oke, katakanlah vaksin baru tersedia dua-tiga bulan lagi. Tapi, lalu? Gimana caranya mendistribusikan vaksin? Apakah semua unggas di seluruh Nusantara akan divaksinasi? Gimana caranya? Dengan menerjunkan orang-orang pake baju astronaut di setiap desa di Indonesia, dari Sabang sampai Merauke? Nanti ada pengusiran masal lagi tuh, seperti di Sumut baru-baru aja.*

Lagi pula, apakah vaksin tsb akan memberikan perlindungan yang memadai? Yang dibutuhkan, seperti saya selalu bilang, adalah memperbaiki sistem kesehatan hewan yang sampai sekarang masih awut-awutan.

Afrizal Fuadi, seorang peneliti en-ji-o, aku tak kenal tapi komentarnya sering muncul di milis-milis seperti ini:

Lha kok orang masih aja ngomongin hal ini? Emangnya kerancuan dalam penanggulangan KLB flu unggas baru aja muncul kemarin? Ini kan sudah lagu lama.

Lagi pula, wakil Badan Tanggap Wabah Flu Unggas dalam wawancara di media baru-baru ini kok bisanya cuma ngomong normatif, 'Kami mengimbau, kami siap memantau, harus ada kerja sama lebih baik antara Kemenmabura, Kementerian Peternakan dan Pemda pada semua lini infrastruktur Kesehatan Manusia dan Kesehatan Hewan, pengawasan lalu lintas perdagangan itik antarwila yah harus diperkuat, dst, dst....'

Lha kita semua akan senang banget andaikata itu semua terjadi. Tapi kenapa BTW FU tak menjawab pertanyaan yang ada di kepala kita semua: apa yang selama ini dilakukan dan kenapa nggak berhasil? Dan apa yang kali ini akan dilakukan supaya berhasil?

Buntaran A.S., seorang pejabat tinggi Kantor Menko Mabura: *Bapak-bapak yang budiman, sebelumnya terima kasih atas masukan-masukan ini. Semua poin yang Bapak-Bapak sebutkan sebenarnya sudah menjadi bahan-bahan rekomendasi dalam Rakor tingkat menteri kemarin. Ya, saya tahu, semua ini memang belum diimplementasi, karena masih dalam tahap rekomendasi. Tapi saya mohon, Bapak-Bapak harus bisa bersabar. Tak ada gunanya memperkeruh sesuatu yang sudah begini sulit diterapkan di lapangan.*

Perlu saya sampaikan bahwa Mendagri sudah setuju membuat Surat Edaran Pencegahan Flu Unggas untuk diadvokasikan ke semua bupati dan walikota. Kami juga telah

mencapai kesepakatan dengan tim ahli untuk melaporkan perkembangan virus unggas agar tetap status quo (tidak menular ke manusia).

Tapi, Bapak-Bapak tahu sendiri, di lapangan ada sejumlah hambatan yang kronis. Wabah flu unggas masuk dalam kategori wabah penyakit menular, dan karena itu anggaran penanggulangannya harus datang dari anggaran penanggulangan bencana non-alam. Dan untuk itu belum ada anggarannya. Kalau sistemnya begini terus, bantuan Pemerintah Pusat ke Pemda, termasuk dana operasional dan penyehatan lingkungan, akan selalu terhambat.

Nah, pertanyaannya sekarang: Apa yang bisa kita lakukan untuk meniadakan orang-orang di atas? Wallahuallah.

Eko Sayidiman: Pak Buntaran yth., apakah vaksin akan diberikan gratis pada para peternak? Menurut sebuah media, sampai saat ini kerugian dari sektor peternakan itik adalah 0,03% dari total industri peternakan itik, yaitu sekitar Rp 5 M. Apa betul itu, Pak? Apa kebijakan pemerintah soal kompensasi?

Buntaran A.S.: Sdr. Eko yb., para peternak itik akan tetap mendapatkan kompensasi. Juga sejumlah kemudahan. Misalnya dalam memperoleh bantuan bibit itik baru dan penundaan bayar kredit ke bank, dsb. Dan percayalah, kami serius menggarap vaksin penangkal varian virus baru itu.

Eko Sayidiman: Bohong ah, Pak! Janji-janji mulu!

Buset, pikirku. Sok serius amat. Padahal ujung-ujungnya duit. Kemarin, dalam salah satu rapat di kantor yang berubah jadi sesi berantem, salah satu kolegaku, Farish Chaniago, mengatakan bahwa *masterseed* vaksin atas varian baru itu sudah ditemukan, dan sedang dikaji oleh Pusat Pemberdayaan Ahli Hewan di Surabaya.

“Kata temanku yang kebetulan orang dalam,” kata Farish, “Vaksin itu dikembangkan dari isolat virus yang diambil dari sampel darah itik yang mati di Sukoharjo. Kodenya IB. Soalnya, meskipun vaksin itu bisa dirilis dengan luma-yan cepat, mereka tak akan mungkin sanggup memproduksi lima juta kapsul vaksin dalam sebulan, padahal itulah jumlah yang dibutuhkan.”

Ketika ditanya berapa jumlah yang dibutuhkan: “Paling banyak satu juta,” kata Farish dengan enteng, “Dan itu pun masih harus dibuktikan keampuannya. Tapi kita lihat saja nanti. Kabarnya target selesai minggu ketiga Maret nanti.”

Farish seorang dokter hewan. Dulu ia bekerja buat Kementerian Peternakan tapi mengundurkan diri setelah lima tahun. Meskipun ia lebih banyak bergiat dalam konservasi satwa liar, semua orang selalu diam kalau ia angkat suara tentang hal-hal yang ada hubungannya dengan binatang. OneWorld selalu melibatkannya dalam pertemuan-pertemuan dengan Badan Tanggap Wabah Flu Unggas. Ia seharusnya hadir dalam rapat hari Kamis lalu. Hari Jumat pun batang hidungnya tak kelihatan di kantor.

Dan begitu saja, aku mendengar suaranya di ambang pintu. Panjang umur.

“Hai. Aku kira aku satu-satunya yang masuk hari ini,” katanya sambil cengar-cengir. “Sudah lihat e-mail dari Scoop! Tur?”

Scoop! Tur adalah agen perjalanan langganan One-World.

Aku mengangguk, sedikit jengkel karena kelihatannya ia tidak merasa bersalah sama sekali. Tiba-tiba aku sadar, ia mungkin akan berangkat bersamaku besok. Dan itu berarti aku akan sehari-hari, pagi-siang-malam, bersama dia, melihat wajahnya, mendengarkan bacotnya. Aku tak yakin bagaimana perasaanku saat itu. Aku tak yakin akan perasaanku terhadap Farish. Ia salah satu jenis manusia yang tampaknya tahu kiat sukses tanpa kerja keras. Ia bisa muncul di rapat dan mengangguk-angguk tanpa menyuarakan sebuah pikiran yang berarti, kecuali apabila ada hubungannya dengan kesehatan hewan, atau sama sekali tidak muncul di rapat dan sama sekali tidak menyumbangkan pikiran apapun, dan hasilnya sama saja—aku yang bakal kerja sampai mampus, dan dia yang bakal cerita-cerita di Jakarta tentang perjalanan kita, seolah dia yang banting tulang.

Menurut Irma, ada banyak orang di Jakarta yang seperti Farish. Mereka tidak perlu pergi ke universitas yang hebat, tidak perlu terlalu menonjol di mana pun mereka bekerja, tidak perlu punya kemampuan khusus. Mereka bahkan tak perlu lancar berbahasa Inggris. Yang penting: sekolah di SMA yang berpengaruh, akrab dengan anaknya si ini dan si itu, yang ketika dewasa akan jadi bos ini dan itu, dan yang akan menang tender proyek ini dan itu, dan yang

seterusnya akan jadi kaya dan sukses. Kuncinya adalah jaringan pertemanan lokal.

Orang seperti Farish, lanjut Irma, akan selalu dapat pekerjaan, akan selalu berada dalam posisi yang cukup baik, dan meskipun belum tentu berada di puncak, tetap tak akan pernah terlalu terperosok di bawah.

Pendeknya aku malas berbincang-bincang dengan Farish. (Padahal wajahnya oke. Tak seganteng Leon, tapi lumayan cakeplah.) Tapi ia seperti tak berniat pergi, dan malah masuk ke kamarku.

“Jadi, kamu ikut rombongan?” tanyaku sekenanya.

“Iya nih,” jawabnya sambil mengendus-endus di dekat tumpukan kertasku seperti babi pemburu *truffle*.

Aku cepat-cepat masuk ke Google dan menginput “Avian Influenza.” Layar komputerku menunjukkan artikel-artikel dari pelbagai belahan dunia yang berkaitan dengan flu unggas selama sepuluh hari terakhir. Satu artikel mencuat di hadapanku: “Riset kontroversial yang membuat flu unggas lebih mudah menular pada manusia akan dimulai lagi setelah jeda setahun.”

Aku ingin cepat-cepat membacanya, tapi tidak ketika Farish sedang berada di kamarku. Satu lagi keburukan Farish: ia selalu mengklaim telah lebih dahulu membaca artikel ini, mendengar kabar itu, mendapat informasi ini dan itu. Dia nggak pernah mau kalah. Tapi siapa tahu ia sudah lebih dulu membaca berita ini.

Sebuah e-mail muncul di *inbox*-ku.

Sender: Talisa Sumampouw <t.sumampouw@oneworld.co.id>

Recipient: Aruna Rai <a.raai@oneworld.co.id>

Date: 27 Dec 2012 10:05:12

Subject: (no subject)

Duh... nggak kuat...

Aku menengok ke belakang. Meja Talisa terletak persis di belakang kamarku; kulihat kepalanya menyembul dari balik kubikel. Aku tak sadar dia juga masuk kantor hari ini. Aku nyengir.

Sender: Aruna Rai <a.raai@oneworld.co.id>

Recipient: Talisa Sumampouw <t.sumampouw@oneworld.co.id>

Date: 27 Dec 2012 10:05:14

Subject: (no subject)

FC?

Aku menengok lagi ke belakang. Si FC nyengir, tapi kelihatannya tak sadar ia jadi bahan pembicaraan. Aku ikut nyengir. *Yoi*, balas Talisa, dan seketika aku merasa kuat dan berdaya. Kulihat Farish berhenti di depan foto Gulali sambil mengulum senyum, seakan foto kucing piaraan di kantor menandakan pemiliknya tak punya kehidupan. Kubiarkan saja ia mengendus-endus lebih lama di kamarku sampai bosan sendiri.

“Aku kok nggak pernah lihat foto keluargamu, Run,” katanya.

“Hmm, iya ya.” Sialan juga si bujang lapuk satu ini. “Fotonya nggak ada yang bagus sih.”

Setelah hening beberapa saat: “Enak juga ya, Run, berangkat hari Minggu?”

“Hmm, iya. Nggak macet.”

“Nggak—maksudku, enak karena masih bisa bermalam Minggu.”

Apakah ini sebuah jebakan—karena ia ingin tahu apakah aku punya pacar? Aku diam saja.

Dia tetap tak menunjukkan tanda-tanda akan segera henggang.

“Untung juga ya, si Leon nggak jadi gabung kali ini,” katanya lagi, sambil memilin-milin rumbai burung kasuari yang terselip di antara lembar-lembar sebuah buku. “Kita semua jadi bisa lebih bebas gitu lho.”

Kita semua pale lo, pikirku gemas. Kurang ajar. Bebas ngapain, emangnya? Tapi aku diam saja.

“Kamu sudah dengar preskon kepala BTWUFU kemarin dulu?”

Aku mengangguk, tapi mataku tetap pada layar komputer.

“Milis-milis pada heboh. BTWUFU katanya dikelilingi konsultan-konsultan geblek yang memberi advis yang salah.”

“Aku bukan satu-satunya konsultan BTWUFU,” kataku sedikit judes.

Sesaat ia tampak kaget. Ternyata jawabanku cukup mengenai sasaran. Tapi tak cukup untuk membuatnya pergi dari kamarku.

Aku segera kembali ke layar komputer dan menelusuri dengan cepat artikel yang menarik perhatianku tadi.

“Riset sempat dihentikan karena menimbulkan perdebatan sengit tentang bahaya kebocoran dan bioterorisme... Tapi setelah moratorium diberlakukan selama setahun, sebuah surat yang ditandatangani 40 ahli virus dari seluruh dunia, yang baru-baru ini diterbitkan di Jurnal Nature vs Nurture, menyatakan masa moratorium telah usai dan riset harus segera diteruskan... Menurut pemenang hadiah Nobel dari universitas ABBA, ‘Dunia tak bisa menunggu satu-dua tahun lagi’...”

“Bagaimana pun, tidak semua grup riset sepaham dengan sang pemenang hadiah Nobel... Pemerintah Amerika sendiri belum menetapkan dalam kondisi apa eksperimen itu bisa diizinkan dan ini pun berlaku bagi riset-riset yang didanai Amerika di negara-negara lain... Seorang peneliti dari Universitas BOBO mengingatkan, sejarah menunjukkan bahwa ribuan orang telah terinfeksi di dalam laboratorium-laboratorium dunia dengan standar keamanan tertinggi dan bahwa dunia akan jauh lebih aman selama moratorium itu tetap diberlakukan...”

Tiba-tiba kepalaku sebelah kiri berdenyut-denyut. Aku sadar, aku belum makan. Tapi aku juga tidak lapar. Dan tak seperti biasanya, kepalaku tak dijejali sepuluh kemungkinan di mana saja aku bisa makan siang.

Aku merasa begitu kecil. Entah berapa ribu kali dalam hidupku semenjak aku memilih menjadi *epidemiologist* aku telah bergelut dengan kalimat-kalimat, angka-angka dan dilema-dilema yang sama. Dan tetap saja, aku merasa tak semakin pintar, tidak semakin berdaya untuk mengadakan perubahan.

Dan meskipun aku punya ketakutan-ketakutan lain—mengonsumsi terlalu banyak daging sapi, misalnya, karena daging sapi bisa menumbuhkan sel-sel kanker—aku terus dirongrong pertanyaan-pertanyaan yang sama tentang flu unggas: apakah virus itu akan terus membunuh sejumlah kecil manusia di tempat-tempat yang tak tercatat oleh peta dunia? Akankah—kapankah—ia akan bermutasi di alam raya, bergabung dengan virus flu manusia dan membentuk virus baru yang akan menular dari manusia ke manusia?

Setiap kali seorang pakar mengatakan mutasi seperti itu akan memakan waktu, paling tidak lima sampai sembilan mutasi di dalam kode genetik virus unggas untuk mencapai tingkat pandemi, statistik itu kembali menjadi teror: pandemi rata-rata muncul setiap dua tujuh setengah tahun sekali, dan empat puluh empat tahun telah berlalu sejak pandemi terakhir.

Seorang pengamat masalah pangan baru-baru ini menulis bahwa Pandemi 1918, yang juga dikenal dengan nama *Spanish flu*, membunuh lebih banyak manusia lebih cepat dari wabah manapun dalam sejarah. Apabila AIDS memerlukan sekitar 24 tahun untuk membunuh 24 juta manusia, *Spanish flu* membunuh 24 juta manusia dalam 24 minggu. Dan semua virus dalam pandemi manusia memiliki gen dari

virus flu unggas. Belum lagi, sebuah penelitian arkeologi sejarah mengungkapkan bahwa Pandemi 1918 juga menyebabkan kematian dalam jumlah tinggi di sebagian besar Pulau Jawa dan Kalimantan. Artinya: pandemi juga bisa terjadi di negeri tropis, bukan saja di negeri empat musim.

Pertanyaan selanjutnya: kapankah flu unggas akan menular dari manusia ke manusia?

Tapi, seperti yang sering aku diskusikan dengan Irma dan kawan-kawan di OneWorld, apa yang kita ketahui, sebenarnya, tentang risiko yang tidak kita benar-benar ketahui? Apa probabilitasnya?

Lalu, begitu saja, aku menoleh ke arah Farish yang masih blusak-blusuk di antara barang-barangku yang sama sekali tidak banyak. Coba bilang, kataku, bagaimana menurutmu probabilitas terjadinya pandemik flu unggas.

Anehnya, ia tak terenyak oleh pertanyaanku. “Aku bukan ekonom,” ujarinya dengan kalem. “Tapi menurut kawanku yang ekonom, probabilitas adalah basil analisis matematis atas peristiwa-peristiwa yang telah berlalu. Tapi kita tahu nggak ada peristiwa yang sama persis dengan peristiwa yang terjadi sebelumnya, atau sama persis dengan peristiwa yang masih akan terjadi. Kita nggak tahu apa saja yang bisa berubah bersama waktu, bagaimana ia akan berubah, atau seberapa cepat. Kita bisa berpaling ke dewa, ke doa, ke dukun, dan tetap saja kita akan hidup dalam cemas. *Apabila* kita memilih hidup dalam cemas.”

Untuk pertama kalinya, aku terkesan pada Farish, tapi tuturannya tetap tak membantu, karena aku merasa semakin kecil dan tak berdaya. Aku mencoba tak berpikir tentang

perjalananku esok—tentang segala penemuan, kesimpulan dan harapan baru, walaupun ada.

Dan pada saat itulah Farish melenggang keluar, meninggalkanku dengan otaku yang semrawut.

*

Tak lama kemudian, Talisa melongok ke dalam kamarku.

“Mau makan, Run?”

Seperti biasa, mukanya meriah. Talisa yang meskipun tak sepenuhnya merdeka—ia punya ibu yang sakit keras dan bapak yang pikun berat—adalah manusia paling bahagia yang kukenal....

Tunggu. Ada yang berubah pada gaya rambutnya... legam, lurus, mengilap... mungkinkah ia baru dari salon? Persiapan untuk bermalam Minggu? Tiba-tiba ada yang lepas dari dadaku—zat hidup, semangat, harapan? Aku mencoba tak mengingat apa yang baru saja dicetuskan si kunyuk Farish padaku.

Tapi perasaan itu datang lagi.

Aku menggeleng. Aku ingin merdeka, dan merdeka sama artinya dengan pergi, membuang diri, lepas dari kece-masan orang lain. Tapi aku tak tahu harus ke mana kecuali ke Nadezhda.

NADEZHDA

Ketika aku melangkah masuk ke Siria, Nadezhda sedang mengetik di MacBook-nya, di salah satu kursi kulit separuh lingkaran tempatnya biasa duduk.

Keningnya berkerut-kerut. Mulutnya komat-kamit, seperti musikus yang ingin mendengarkan dahulu melodi yang baru digubahnya untuk yakin. Tapi ia tetap menawan. (Kedua orangtuanya Indo—bapaknya separuh Aceh separuh Prancis, ibunya separuh Prancis seperempat Sunda dan seperempat entah apa lagi.)

Di meja di depannya sudah ada segelas miras bukan *wine*. *Gin & Tonic*, tampaknya, karena bagaimanapun juga ini masih jam makan siang, dan ia cukup berprinsip dalam soal permirasan. Prinsip yang tak hanya berlandaskan konsensus global tentang selera tinggi namun juga jumlah kalori yang dikonsumsi. Ini berarti: *wine thok* bersama makanan; *Gin & Tonic*, *martini*, *sherry*, *Negroni*, *wine* putih/sampainya/*bubbly* (tergantung konteks) sebagai *aperitif*; *wine* putih atau merah bersama makanan (lagi-lagi tergantung dengan makanan macam apa); *port* dan *sweet wine* bersama hidangan pencuci mulut. Seterusnya—dan malam-malam

Nadezhda bisa panjang, malam mengalir ke pagi, melebur ke siang, bocor ke malam—ia akan kembali ke *wine*.

Ketika ia melihatku, ia segera menunjuk ke gelasny, sambil mencari-cari pelayan, “Satu lagi dong, buat Bu Aruna!”

Dan seperti biasa, tak ada gunanya memprotes.

Aku segera duduk di sebelahnya. Ini jam tiga sore hari Sabtu, jam tidur siang, tapi restoran masih penuh sesak oleh manusia-manusia indah yang bersikukuh, sampai menit penghabisan, menghabiskan waktu dan duit demi se-cuil gaya hidup. Juga anggota brigade pekerja lepas seperti Nadezhda yang bersikukuh gaya hidup adalah pekerjaan, pekerjaan adalah gaya hidup.

Tapi hanya ada satu Nadezhda di dunia ini. Nadezhda yang pada usia empat bulan pindah ke Paris dengan orang-tuanya, Nadezhda yang pada usia dua belas menetap lagi di Jakarta dan pada usia tujuh belas tahun berangkat ke New York untuk kuliah di Barnard College, Nadezhda yang empat tahun kemudian mendapat beasiswa untuk mengambil program Master’s di Universitas Cambridge. Hanya ada satu Nadezhda di dunia ini. Dan ternyata aku kangen juga sama dia.

Dari sorot matanya, ia sudah lebih dari sejam di sana. Itu berarti setidaknya dua-tiga gelas. Mungkin setengah sampai satu halaman tulisan.

“Lu lagi nulis tentang apa?”

Nadezhda punya kolomnya sendiri di sebuah majalah kuliner terpandang.

“Soal istilah *foodie*,” katanya, “Gue lebih suka istilah *foodist*.”

“Apa bedanya?”

“Gue lebih suka aja,” jawabnya, “*Foodist* sejajar dengan *environmentalist*, *terrorist*, *nudist*. Lebih politis, lebih kental kesan isme-nya. Karena bagi gue makanan sudah jadi semacam ideologi, atau sebuah paham.”

“Hmm.”

“Dan istilah itu sebenarnya sudah ada semenjak akhir abad ke-19, untuk menyebut orang-orang yang menjual pelbagai ragam diet yang sedang *trendy*. Tahun ’87, istilah itu dikumandangkan lagi oleh Gael Greene di *The New York Times*, sebagai alternatif terhadap istilah *gastronaut*.”

Aku manggut-manggut.

“Lagi pula gue sedang krisis kepercayaan nih.”

“Terhadap?”

“Terhadap makanan.”

“Ha?”

“Bukan terhadap makanan secara umum. Tapi bagaimana makanan telah mendominasi kehidupan.”

“Dalam arti?”

“Ya lihat aja sekeliling lu, Run. Berapa banyak program kuliner yang membanjiri televisi dan media cetak saat ini? Berapa banyak blog amatir yang membicarakan makanan dan restoran, berapa banyak foto makanan yang dipasang di Facebook dan Instagram sebagai bukti bahwa pemakannya punya kehidupan yang menarik?”

“Berita baik untuk lu, kan?”

“Tapi coba lu perhatikan. Zaman sekarang, retorika visual dan tertulis tentang makanan sudah nggak ada hubungannya lagi dengan kepedulian tentang alam maupun

nutrisi. Makanan telah menjadi semacam spiritualisme *ersatz*. Dewa-dewa dunia bukan lagi politikus atau ulama, melainkan raja-raja dapur. Coba lu perhatiin program kuliner di televisi atau tentang makanan. Terus kita mengharapkan pencerahan tentang segala yang berhubungan dengan metafisika maupun gaya hidup. Gordon Ramsay dan Anthony Bourdain jauh lebih dikenal orang ketimbang Presiden EU maupun pemenang Nobel. Makanan telah jadi psikosis, bukan lagi mania.”

“Ah tapi itu kan lebih di Barat. Di Indonesia, sejak kapan *chef* lokal dielu-elukan seperti dewa? Siapa yang peduli apakah Chef X dari Restoran Y baru saja menciptakan variasi sup asam manis terlezat di Nusantara? Bagi orang Indonesia umumnya, makanan tetap merupakan sebuah kebutuhan dasar. Yang lu sebut tadi bukan kenyataan di sini. Di sini coba aja lu ngobrol sama orang-orang yang bukan *foodie*—sori, *foodist*—terus lu sebut nama-nama tadi, atau cerita-cerita bahwa lu bisa bertandang di restoran mahal seperti Siria tiga kali seminggu, lu bisa digamparin orang.”

Tak seperti biasanya, Nadezhda terdiam. Biasanya dia argumentatif sekali. Aku yakin ada sesuatu yang memenuhi dadanya. Maka aku menunggu.

“Run,” katanya mendahuluiku, “Gue lagi stres nih.”

Nadezhda tidak pernah tidak stres, juga ketika ia sedang brilian atau produktif.

“Bukannya lu baru pulang dari Paris?” jawabku, “Dan Paris adalah surga lu di dunia?”

“Iya sih,” ujarinya, sama sekali tak mengindahkan ironinya, “Tapi ini yang gue takutin, Run. Gue baru sadar

bahwa jangan-jangan, selama ini, orang menganggap gue ini dangkal.”

Dan sebelum aku bisa menanggapinya, ia melanjutkan: “Dangkal, obsesif tentang hal yang sama sekali tidak penting, dan—ini lebih parah lagi—bukan cuma dangkal dan obsesif, tapi *aktif* dalam mempromosikan kedangkalan dan sikap obsesif itu! Coba, bagaimana menurut lu gue dinilai sesama penulis? Oh itu dia si Nadezhda, penulis makanan dan gaya hidup itu. Penulis *ecek-ecek*. *Second-rate writer*.”

“Masa sih mereka mikir begitu?”

“Pasti, soalnya penulis serius macam apa yang otaknya mikirin makanan 24 jam, obsesif tentang restoran ini restoran itu, tren makanan ini-itu, yang takut dianggap ketinggalan zaman atau kurang keren kalau belum pernah coba ini-itu di restoran ini-itu, seperti sekian juta *foodist* di dunia yang menganggap selera mereka, dan diri mereka, lebih tinggi ketimbang manusia biasa tapi yang sesungguhnya goblok.”

“Gue suka makan, tapi gue nggak menganggap diri gue goblok....” kataku.

“Iya, Run, tapi makanan itu *passion* yang aman, lebih aman ketimbang politik, agama, sastra—asumsinya adalah bahwa semua orang bisa bicara berjam-jam, dan bertele-tele, tentang makanan. Dan karena makanan sifatnya subjektif, lain di lidahku lain di lidahmu, dunia tidak butuh ahli. Apalagi ahli bacot.”

“Ah, kan banyak juga orang di dunia ini yang nggak peduli soal makanan. Atau yang tahunya hanya ayam goreng dan McDonald’s. Atau yang seleranya ngaco,” kataku mencoba menghibur.

“Tapi itu juga masalahnya, Run. *Foodism* pada akhirnya masalah kelas. Meskipun Brillat-Savarin adalah dewa gue, gue nggak pernah terlalu setuju sama kata mutiaranya, ‘*You are what you eat.*’ Bayangin kalau gue bisa masuk dan memahami otak Bono yang ruwet itu hanya dari menelaah makan paginya. Tapi ketika orang melihat daftar restoran-restoran yang telah gue kunjungi di alam semesta ini, mereka tahu bahwa gue punya duit. Dan bahwa gue seorang *snob*, karena menolak makan *curly fries* di sebuah *fast food joint* tapi bersedia makan *truffled fries* di restoran kelas atas.”

“Tapi itu memang aneh,” kataku sambil tertawa, “Kenapa pula lu nolak makan *curly fries* di *fast food joint*?”

Sesaat, Nadezhda terlihat kesal. Semua orang tahu betapa bencinya ia pada *fast food*. Tapi ia buru-buru kembali ke persoalan sebelumnya. Kali ini dengan sedikit ruwet.

“Tapi gimana kalau kita emang benar-benar tergerak jiwa raga oleh makanan dan segala perihal seputar makanan? Siapa yang menentukan apakah kita ini goblok atau sekadar membebek tren global? Kemarin aku baca-baca lagi Adorno, si filsuf materialis.”

Aku tak sengaja menguap. Nadezhda mulai kembali pedantik dan membosankan. Tapi ia terus.

“Maksudku, aku jadi berpikir lagi. Tubuh menentukan pikiran, katanya. Bukan pikiran menentukan tubuh. Baginya, ketika orang bicara tentang ‘kentang goreng yang mengubah peradaban,’ atau ‘keindahan sepotong daging yang menyentuh sukma,’ itu omong kosong. Baginya, *foodism*, atau ‘makan-isme,’ hanya upaya mengintelektualkan atau mengestetiskan makanan. Padahal makanan ya makanan.”

Kadang aku tak bisa mengikuti alur pikiran Nadezhda. Otaknya tidak pernah berhenti menelaah, mengutip, menyoal. Apa saja harus ia lihat dari beberapa segi maupun sudut pandang, hingga apa yang keluar dari mulutnya tak jarang merupakan campur aduk antara pertanyaan, jawaban, tafsir, bimbang, dan ucapan orang lain.

“Kalau lu mulai ngutip-ngutip Adorno, nah di situ lu baru *nyesekin*,” kataku, “Apa sih yang lu takutin? Satu, lu bukan cuma nulis tentang makanan. Tulisan perjalanan lu malah diterbitkan di majalah internasional. Dua, lu punya pikiran lu sendiri tentang makanan. Orang banyak belajar dari lu. Soalnya lu bukan cuma lapor makan di sana di sini, lu selalu mencoba menelaah lebih, mengaitkan apa yang lu makan dengan hal-hal lain. Tiga, lu juga murah hati. Selalu bersedia mencarikan pemikiran-pemikiran baru tentang makanan buat kita-kita yang nggak punya waktu membaca. *So you're doing a good thing*. Jadi santai aja, Sayang.”

Lagi-lagi, ia terdiam, seolah ingin memercayaiku tapi tidak berhasil.

Wine putihku datang.

“Riesling,” kata Nadezhda, sejenak lupa bahwa ia baru saja mempermasalahkan profesinya sendiri. “Dari daerah Pfalz. Salah satu dari lima daerah produsen Riesling terbaik di Jerman.”

Aku angkat gelasku. Sempat aku berpikir untuk menggoyang-goyangkan gelas *wine*-ku dengan ringan, seperti semua orang yang mengaku mengerti *wine*, untuk membuat *bouquet* dan aroma *wine*-nya lebih intens. Tapi tidak. Siang ini aku tak ingin merasa seperti seseorang yang terdidik.

Aku hanya ingin jadi penikmat. (Meski aku merasa sedikit bersalah terhadap profesiku, terhadap sejarahku, terhadap *seluruh dunia*, bahwa aku minum-minum *wine* di siang bolong hanya karena aku lagi stres.)

Tak lama kemudian, setelah kepala terasa lebih ringan, lidah lebih lentur, dunia lebih cair, aku mendengarkan Nadezhda bercerita tentang Paris.

Dalam lima belas menit pertama, aku tak mendengar sesuatu yang baru. Tapi tetap saja aku senang mendengarnya: bagaimana Paris adalah kota terliris di dunia, surga para *flaneur* (Sebab hanya dengan jalan kaki, tanpa rencana, tanpa penyelia, tanpa peta, kita benar-benar bisa mengalami sebuah kota.); bagaimana permukaan bisa berubah berpuluh kali, dari masa ke masa, tapi detail-detail kecil yang menegaskan karakter sebuah tempat, kadang tak kasatmata, menjadikannya abadi; bagaimana dengan begitu mudah seseorang bisa sendiri di sana, tapi tak pernah merasa kesepian.

Aku menikmati deskripsinya tentang matahari pagi yang menyulap pualam ke dalam putih; tentang kilau air Sungai Seine yang menyerupai hamparan embun pada kaca. Atau tentang suara jalan yang mirip gerimis air pancuran di sekitar segitiga tempatnya menghirup kopi pertama, dan bagaimana dari mejanya di baris terdepan *Café Les Editeurs* di daerah Odeon ia melihat warga Paris melangkah ke dalam cahaya pagi—para pelayan *café*, para tukang daging, para pekerja toko, para penulis, dan pemilik toko antik—untuk kemudian melebar, melebur, luntur, ke dunia orang banyak.

Lamat-lamat suara Nadezhda kembali mengalun di telingaku. *Bistronomi... paduan bistro dan gastronomi... se-*

dang naik daun... gastronomi fine dining tapi penyajiannya santai, suasananya informal, harganya terjangkau... enam di antaranya gue udah kunjungi... ini bukan hype, Run... inilah pembaharuan dalam arti seluas-luasnya...

SAMPANYE DAN POPCORN

Malam itu, gara-gara tiga botol wine (ini tidak termasuk Riesling yang menawan itu), aku timpas selama sepuluh jam. Akibatnya, mimpiku pun jadi seperti film sepuluh jam, meskipun penyuntingannya rada skizofrenik, sinematografinya tak konsisten, dan soundtrack-nya seperti mendengarkan isi kepala orang gila. Mutu aktingnya pun sudah dapat dipastikan payah. Maka dari itu aku malas menceritakannya di sini.

*

Nadezhda Azhari dan aku adalah sampanye dan *popcorn*.

Masing-masing tangguh berdiri sendiri, dahsyat bila berdampingan, tapi fakta metafisiknya ya itu tadi: dia sampanye, aku *popcorn*.

Seorang penyair pernah mengklaim, dengan jeli, bahwa perempuan kerap dirumuskan oleh *adverb*; bahwa mereka melakukan segalanya dengan intensi melebihi, atau, lebih tepat lagi, sebagai *luapan* perasaan ('dengan lembut,' 'dengan manja,' 'dengan merona,' 'dengan sedih,' 'bagai bu-

rung yang hilang,’ ‘bagai daun yang terbang,’) sementara lelaki tidak pernah memudar, jadi samar, jadi sekadar jejak, karena mereka merajai ajektif (‘lengannya yang setia,’ ‘suaranya yang jantan,’ ‘lakunya yang kesatria’).

Tapi Nadezhda lebih dari itu.

Ia adalah sesuatu itu sendiri.

Ia sampanye.

Dan begitulah Nadezhda. Sejumlah pemerhati keindahan ibukota—editor majalah wanita, desainer, sutradara, aktor, seniman, penulis dan pemilik restoran—menyebutnya satu dari sepuluh perempuan paling bergaya di Jakarta.

Gaya, kita semua tahu, lain dari kecantikan. Bergaya bukan berarti sekadar tahu bagaimana memilih busana dan merias wajah; ia juga melibatkan ritme dan kecerdasan. Nadezhda tahu bagaimana bergerak—dengan tubuhnya, rambutnya, matanya; di depan kamera, di bawah lampu, dalam cahaya apa pun, benderang maupun temaram, di kota mana pun di dunia, di hadapan teman, keluarga, maupun orang-orang paling asing.

Ia juga tahu bagaimana bersuara—seperti seekor burung juara, ia tahu bagaimana tampil, dengan aneka nyanyian, nada, pesona. Ia juga dianugerahi otak yang bisa berfungsi dalam bahasa lisan maupun tulisan. Seperti sampanye, ia supel, mudah melintasi batas.

Tapi, juga sebagaimana sampanye, untuk setiap Nadezhda ada saat yang paling pas. Ketika hari masih terang, ia ringan, renyah, kanak. Sesuai dengan kategorisasi seorang penulis *wine* yang sering dikutip-kutip Nadezhda, saat makan siang, ia *rosé*: ranum, merekah, semburat merah. Menje-

lang malam, ia *blanc de blanc*: putih di atas putih, bagaikan kelibat kilat ujung gaun penari terakhir sebelum ia raib dari panggung, laksana cahaya terakhir yang mengiris petang. Ketika para lelaki mulai datang mengitarinya, parasnya pun mencuat: berani, merah tua, menantang—dengan kata lain, ia Pinot Meunier. Ketika seorang yang dewasa, yang kenal dunia, mengajaknya berdansa, ia pun beralih menjadi sekor angsa: anggun, subtil, misterius, seperti sebotol Pol Roger tahun 90-an.

Ketika malam mulai memberat dan ia merasa dirinya semakin penuh, itulah saatnya ia menjadi dirinya sejati: Krug Champagne. Ia pemenang, penguasa ruang, penakluk laki-laki dan perempuan.

Sementara *popcorn* adalah *popcorn*. Ia tak pernah ditimbang-timbang dan disimpan secara khusus, ia tak pernah dibahas, dibicarakan lagu atau judul cerita, kecuali dalam kaitannya dengan kegiatan menonton film. Tidak seperti sampanye, *popcorn* tak tahu rasanya membasahi farji, untuk lalu memenuh, menubuh, dan menciptakan buih setelah disemburkan ke dalam sebetuk wadah. Kegunaan *popcorn* hanya sekali: untuk dikunyah dan ditelan. *Kriuk kriuk*, habis.

Wham, bam, thank you mam. Lugas dan lekas. (Catatan: tak ada orang yang akan menyentuh *popcorn* bila ia sudah tua dan melempem.)

Aku percaya bahwa gairah bukan sebuah emosi melainkan Nasib.

*

Perlu kuakui, banyak hal dalam diri Nadezhda yang membuatku cemburu. Aku bisa menyebut lima, seperti Pancasila.

Satu: Latar belakang keluarganya, sejarahnya yang kukuh, silsilahnya yang pasti.

Dua: Sepasang orangtua yang masih hidup dan masih beredar di kalangan yang sering disebut *society* (seakan kita semua yang bukan mereka bukanlah bagian dari masyarakat), dan bukan yang sembarang beredar tapi yang dihampiri dan disalami orang di setiap acara maupun pesta, yang disebut-sebut di koran dan majalah, dan disayangi semua teman-teman Nadezhda. (“Oom dan Tante Azhari? Siapa yang nggak sayang sama mereka? Mereka sudah seperti orangtua kita sendiri!”)

Tiga: Rumah yang tak pernah berubah, yang dikenal semua orang, di sebuah jalan yang nama aslinya telah dilupakan orang. (“Jalan apa ya namanya—pokoknya jalan yang ada rumah orangtuanya Nadezhda.”)

Empat: Juru masak yang sama selama lebih dari empat puluh tahun, hidangan-hidangan yang diingat semua yang pernah dijamu di sana, kebun dan kolam renang yang menjadi bagian masa kecil banyak orang.

Lima: Kisah-kisah petualangan keluarga yang sudah seperti mitos, termasuk skandal-skandal kecil yang dibicarakan dengan ringan, dengan senyum, karena telah dimaafkan orang.

Tapi aku tak yakin aku ingin menjadi Nadezhda.

Atau tahu bagaimana menjadi Nadezhda.

*

Persahabatanku dengan Nadezhda terjadi begitu saja, seperti dua partikel dari dua kutub yang berseberangan yang bertemu tidak sengaja, dan lekat seketika. Ada kalanya aku merasa bahwa persahabatan kita langgeng karena jenis perbedaan kita. O ya, berbeda juga ada jenisnya.

Nadezhda sering mengatakan: *Gue nggak akan pernah bisa pacaran mati-matian, dengan darah dengan air mata, dengan laki-laki dari milieu gue.* (Di kalangan orangtua Nadezhda, kata *milieu* juga acap disebut-sebut, seakan kata itu hanya berlaku bagi mereka.) *Dengan laki-laki dari milieu gue, katakan namanya X, kita boleh saja sama-sama memahami apa yang diharapkan orangtua bagi kita, atau bereaksi serupa terhadap sebuah ucapan, atau sebuah peristiwa. Dan ketika kita kecewa pada pacar kita yang bukan dari milieu kita, sebut aja dia Y, karena ia nggak bertindak seperti yang kita harapkan, kita boleh aja berpikir, ah, X pasti mengerti, kita dibesarkan dengan nilai-nilai yang sama.*

Tapi kita tahu, X nggak akan ngerti sisi-sisi kita yang lain, yang mungkin liar, yang mungkin jalang, atau bahkan yang sekadar menyimpang; ia akan menegur, memarahi, menasihati. Ia akan berkata, apa yang terjadi sama lu? Gue hampir nggak ngenalin lu lagi.

Pendek kata, kita nggak akan pernah mencintai X seperti kita mencintai Y, karena pada akhirnya kita ingin dicintai untuk hal-hal yang mengejutkan dalam diri kita, hal-hal yang menjadikan kita lain.

Tapi, lanjut Nadezhda, kita juga nggak akan pernah bisa mencintai Y yang terlalu berbeda dari kita. Y yang nggak ngerti mengapa kita tetap hormat pada Ibu, meskipun ia se-

lalu menganggap kita goblok. Atau tetap cinta pada Bapak, meskipun ia tukang main perempuan. Atau memaafkan teman-teman orangtua kita meskipun mereka koruptor.

Batinku: Gue juga nggak bakal sayang banget sama lu, Nadz, kalau lu Y yang seperti itu.

*

Begitulah sampanye mencintai—dengan perhitungan, dengan teori, dengan logika empat musim. Karena aku *popcorn*, aku mencintai dengan santai. Mungkin dengan sedikit tolol.

Ketika aku mengatakan aku tak tahu bagaimana menjadi Nadezhda, sebenarnya aku mengatakan aku tak tahu bagaimana hidup dalam sebuah roman.

Aku punya contoh.

Suatu hari, ketika aku sedang mengingap di rumah Nadezhda di Jalan Saraswati, Cipete, aku menemukan *diary*-nya secara tak sengaja. Entah mengapa aku merasa tak bersalah ketika membukanya. Aku selalu yakin, ada sesuatu pada Nadezhda yang ingin dibaca, terutama oleh orang-orang yang ia tahu tak akan menghakiminya—orang-orang yang ia “sayangi.”

Diary itu tak memuat banyak tentang makanan. Atau catatan perjalanan. Tak ada nama kota maupun tanggal. Yang ada adalah kisah cinta Nadezhda dengan seorang laki-laki bernama Chrysander. Di bagian *diary* ini, tulisan Nadezhda kecil-kecil, rapi, dalam huruf cetak, seolah ia membayangkannya sebagai buku.

Dalam tulisannya, banyak kata-kata seperti “tiada tara” atau “pedih perih.” Tak ada yang di tengah-tengah. Ketika mata mereka pertama kali bertemu, di sebuah kota di Eropa (mungkin di Prancis atau di Italia), “Aku tahu, kami akan bercinta.” Dan bukan esok harinya, bukan minggu depannya, tapi *lima menit kemudian*—seakan digerakkan oleh kekuatan gaib mereka melangkah ke luar, lewat pintu belakang kastil tua itu, ke bawah sebuah jembatan di pelataran kastil, dan sambil bersandar pada dinding yang dingin dan basah, tanpa berkata-kata, ia biarkan laki-laki itu menyingkapkan rohnya sebelum ia “menyerahkan diri” dengan “gemuruh,” dengan “penuh, seluruh.”

Di hari-hari berikutnya, demikianlah mereka bercinta, dengan “urgen,” dengan “ketakutan dunia akan kiamat”—di lantai kamar mandi yang lembap (ketika para peserta konferensi sedang sibuk berkonferensi), di sebuah ceruk di kebun (ketika para peserta konferensi sedang makan malam), di balik sebuah barel *wine* raksasa di sebuah *winery* (ketika para peserta konferensi sedang mencicipi *wine* gratis).

Chrysander dilukiskan sebagai seorang dengan nafsu banteng, separuh binatang: “Ia membutuhkanku setiap saat, setiap detik, lama sekali, berkali-kali. Dan aku biarkan ia merasukiku dengan kejantanannya.” Di gereja tua, ia melihat wajah patung malaikat yang sedang menangis dan seketika terenyak: “Aku sadar, aku telah menemukan pasangan seksualku, orang yang membasahi dan memenuhiku.”

Pada hari keempat dari “kegilaan” itu, nada Nadezhda mulai berubah. Begitu juga kerapihan tulisannya. “Ia membuatku ngeri, dan kadang ia menyakitiku tanpa sengaja.

Tapi aku tak bisa membayangkan hidup setelah ini, setelah ia pergi.”

Beberapa halaman kemudian, “Kenapa ya, ia selalu ngomongin dirinya dan karyanya sendiri?”

“Kenapa ya, ia selalu membandingkan semua makanan dengan masakan ibunya?” Tapi keluhan-keluhan seperti itu bukan berarti mereka berhenti ngeseks di taman di siang bolong. Esok harinya, sesuatu yang berakhir dengan “jerit penimpasan yang melolong-lolong.”

Pada hari keenam, menjelang akhir acara, Nadezhda yakin ia melihat Chrysander meremas buah dada seorang penulis seksi dari Senegal. Dasar Yunani, pikirnya gemas, apa dia pikir dia dewa, dan dunia adalah miliknya? Malamnya, di tengah jamuan makan malam, Nadezhda menyiram *wine* ke atas kepala Chrysander, yang sedang menuangkan *wine* ke dalam gelas si cewek Senegal itu. Nadezhda lari meninggalkan ruangan, Chrysander menyusulnya, mereka saling tampar di depan patung Dewi Afrodita, dan tiba-tiba, begitu saja, mereka berciuman lagi, dan bersetubuh sampai matahari mereka.

Di titik itu, aku ingat aku meletakkan *diary* itu sejenak di tempat tidur. Aku gemetar. Inikah yang namanya Hidup? Sebuah arus yang gemuruh dan gila? Yang meledak-ledak, penuh kejutan, seperti di dalam fiksi? Apabila itulah Hidup, artinya selama tiga puluh lima tahun aku belum pernah hidup, tak tahu artinya hidup: aku bahkan dilarang oleh Hidup untuk berhubungan seks, untuk menghadirkan Aruna-Aruna kecil di dunia, bahkan untuk mengurus seorang laki-laki sampai akhir hayatnya.

Yang terjadi malah: Hidup melihatku, menilaiku, lalu memutuskan: wahai, Aruna, bersama ini kuanugerahi kau sebuah hubungan yang dalam dengan Makanan, sebab hanya untuk itu kau layak. Tak seperti kawanmu, Nadezhda, kau tak punya kemampuan sampanye yang membuatmu berhak mendapatkan dua anugerah hidup sekaligus: Makanan DAN Seks. Maaf, tapi begitulah Hidup. Hidup memang tak adil.

Adakah tangan Tuhan di sini? Apabila ya, atas dasar apa Ia memilah-milah antara siapa yang berhak diberi satu karunia dan siapa yang berhak diberi dua-duanya?

Tapi begitulah. Aku bukan perempuan yang layak. Aku bukan perempuan. Aku *popcorn*.

Ketika aku sudah lebih tenang, aku buka lagi *diary* itu. Aku ingin tahu lanjutan cerita antara si Yunani dan si Sampanye. Apakah mereka masih bersama? Apakah mereka bertemu setiap kali si Sampanye ke luar negeri, dan mempraktikkan 1001 posisi bercinta? Mengapa ia belum pernah membawa cowoknya ini ke Jakarta dan memperkenalkannya ke Bono dan aku?

Tiba-tiba mataku tertumbuk pada nama lain. Ternyata cerita telah berubah, kota telah berubah, mungkin tahunnya pun berubah. Bahkan tulisan tangannya berubah—tidak lagi huruf cetak melainkan huruf miring kursif, tulisan orang Barat beradab.

Nama laki-laki itu Aravind. Nadezhda memang cewek epik—dari Yunani ia berenang begitu saja ke India, tapi kota yang dibicarakannya jelas bukan di India.

Bahasanya pun berubah.

Ia tak lagi menerangkan apa yang terjadi pada dirinya. Ia membayangkan dirinya orang lain—ia, bukan aku—sok di dalam film atau mimpi.

“Ia berdiri di trotoar, tinggi dan ramping, dengan rambut panjang berkebyar-kebyar... Ia mendongak ke arah jendela itu dengan mulut sedikit terbuka. Kabut tipis berarak-arak di antara menara seperti mimpi kemenyan. Kota pun menunduk sedih...”

Lalu muncullah si laki-laki itu, laki-laki yang ditunggu-tunggunya. Seorang penulis yang telah lama ia kagumi tapi hanya pernah ia temui sekali, dalam tiga menit yang tak sengaja.

Laki-laki itu, Aravind, menyuratinnya dengan kalimat-kalimat yang membuatnya jatuh cinta, yang membuatnya merasa benar dalam kekagumannya sedari mula.

“Kadang,” tulisnya lagi, “tiga menit adalah selamanya.” Mereka memutuskan bertemu di sebuah kota.

Pada malam pertama mereka, laki-laki itu menawarkan diri memasak untuk Nadezhda di dapur apartemennya yang “sejengkal,” yang “hanya bisa memuat tubuh kami berdua.”

Laki-laki itu ternyata cukup mahir di dapur, semahir kalimat-kalimatnya yang halus tapi menendang. Sepiring salad tomat dan keju *mozzarella* dengan minyak zaitun Spanyol dan pasta dengan saus klasik yang simpel. Sebotol Burgundy yang elegan, dengan beberapa potong *macaroon* dari Ladurée untuk dimakan berdua. Lalu mereka saling mencicipi lidah masing-masing untuk mengetahui apakah rasa coklat putih berbeda dari mulut ke mulut, dan sejurus

kemudian mereka berbaring tanpa pakaian sambil mendengarkan aria Monteverdi yang mengalun di atas gelak tawa dan langkah para pejalan kaki.

Pada titik ini aku ingin sekali ia kembali ke bahasanya dengan Chrysander, ke kebinalannya yang meletup-letup tapi lucu. Sebab ada sesuatu tentang kisah Nadezhda dan Aravind yang menjurus pada klise murahan. Coba simak: “Laki-laki itu tersentak seakan lupa waktu. Ia menengok arlojinya, lalu buru-buru bangkit dan meraih kemeja dan celananya yang teronggok di lantai.

“Maaf, Sayang,” kata Aravind, “Tapi aku harus kembali ke hotelku. Partnerku setiap malam mengecek apakah aku sudah pulang jam segini. Ia cepat sekali curiga.”

Dan anehnya Nadezhda tidak menyiram kepala laki-laki itu dengan *wine*, atau menampar pipinya bolak-balik seperti apa yang ia lakukan terhadap si Yunani mesum itu. “Kadang ada saatnya kita kembali ke petuah Ibu dan melupakan ego kita,” tulisnya dengan tabah, “Karena tak semua laki-laki sama.”

Di titik ini aku ingin mencekik Nadezhda, apalagi ketika aku membaca: “Aku percaya kami ditakdirkan untuk mencintai satu sama lain. Ini hanya soal waktu. Orang yang menghormati istrinya sudah pasti akan menghormati kita.”

Setelah aku membaca *diary* itu dari ujung ke ujung, untuk pertama kalinya aku merasa tak yakin tentang perasaanku terhadap Nadezhda. Juga tentang kecemburuanku. Apakah aku harus cemburu terhadap Nadezhda, atau justru iba? Iba bahwa ia begitu menarik bagi laki-laki, dan begitu tertarik pada laki-laki, tapi tak bisa membangun masa depan

dengan mereka? Bahwa dalam usianya yang tiga puluhan, sama dengan aku, ia belum punya pacar serius yang bisa dipamer-pamerkan, *ini lho pacarku?* Tapi bagaimana aku tahu bahwa dia tidak menikmati keadaannya? Jangan-jangan, itulah yang ia inginkan: kebebasan. Kebebasan bercinta tanpa komitmen. Dan itu membuat dia menjadi orang yang beruntung.

Yang jelas, aku tak serta-merta merasa lebih mengenal Nadezhda. Apalagi merasa berkuasa di atas dia. Ia menutupi sisinya ini dariku karena selama hidupnya ia diharapkan, bahkan dipaksa, untuk melanggengkan nilai-nilai dan cita-cita keluarga; penyimpangan kecil-kecilan tidak dilarang asal disembunyikan, asal tidak merusak tatanan dan citra. Dan siapa aku untuk tidak menghormati cara berpikir seperti ini?

Nadezhda sampanye dan ini juga berarti bahwa ia murah hati. Ia menebar buih, dan buih adalah permata pada air. Ia bukan orang yang mudah tersinggung, mudah mengutuk. Seperti kukatakan tadi, aku yakin ia tak akan marah apabila ia tahu aku pernah membaca *diary*-nya. Dan bahwa aku tahu ia punya dorongan-dorongan gila dan emosi-emosi hebat, namun yang harus ia padamkan begitu ia menjejakkan kaki di bumi Indonesia.

Maka mustahil aku tak menyayangi Nadezhda. Aku bahkan menyayanginya dengan luar biasa karena, seperti Bono, ia begitu bergairah, begitu berharap, tapi tak leluasa memainkan semua dirinya. Seperti aku, ia juga manusia yang kesepian.

*

“Gue? Ikut?”

“Ya, kenapa nggak?”

Nadezhda berhenti mengendus-endus isi lemari esku (dalam hal ini dia persis Bono) dan memandangu dengan bingung.

“Tapi lu kan kerja. Lu ada tugas.”

“Iya, tapi bukan berarti lu nggak bisa berada di kota yang sama. Juga bukan berarti kita nggak bisa makan-makan di jam-jam kosong gue.”

Dia melangkah ke arah ruang duduk. Aku membuntutinya, sambil mencoba tak membiarkan bau sepertiga Big Mac yang kusimpan di lemari es mengikutiku seperti aroma penyakit menular. Aku tak merencanakan ini semua, kedatangan Nadezhda di sini. Tapi, setelah minum begitu banyak, ia seperti ingin ngobrol. Ini satu lagi keunikan Nadezhda: semakin banyak minum, ia semakin melele.

Ia duduk di sofa sambil melepaskan sepatu hak tingginya.

“Bono juga mau ikut,” kataku. “Tapi kita nggak satu pesawat. Gue sampe jam delapan pagi, dia sampe jam sepuluh.”

“Lu ke Surabaya dulu, terus ke Madura? Nginap di Surabaya?”

“Iya.”

“Bono ikut ke Madura?”

“Iya.”

“Emangnya boleh, ikut naik satu kendaraan?”

“Gue belum bicarain sama tim gue, tapi kayaknya sih nggak masalah.”

Sebenarnya aku tak yakin apakah aku akan diizinkan membawa teman-temanku dalam tugas resmi kantor. Yang akan berangkat dari Jakarta memang hanya aku dan Farish. Tapi, di setiap kota, dalam beberapa kunjungan lapangan, mustahil tak akan ada orang yang bergabung dengan kami.

Di Surabaya, Bono bisa bergabung denganku di rumah makan yang telah kami tentukan sebelumnya. Ke Madura pun, dia bisa mencari transportasinya sendiri. Yang penting kami janji di tempat ini, sekitar jam berapa. Ini dia enaknya merencanakan perjalanan bersama sesama penggila makanan. Mereka tak pernah merasa dirugikan oleh tetek-bengek seperti transportasi, cuaca, jarak, biaya. Mereka baru merasa rugi kalau tak berhasil menemukan rumah makan yang dituju.

“Mungkin asyik juga ya,” katanya sambil berpikir-pikir, “Gue udah lama pengen ke Palembang dan Banda Aceh.”

Selintas, aku melihat diriku, dan Nadezhda meringkuk di penjara gara-gara diciduk Wilayatul Hisbah, polisi syariah Aceh. Nadezhda dengan lehernya yang jenjang, susunya yang *poori*, pinggulnya yang asoi. Tak terbayang olehku bagaimana aku bisa pergi ke mana-mana dengan dia di Aceh, apalagi di tempat-tempat yang sangat konservatif seperti Meulaboh dan Lhokseumawe, meski ia pakai burka sekalipun.

“Oke tapi itu artinya lu harus ikut ke Medan. Soalnya dari Palembang kita balik ke Jakarta, transit, ambil pesawat ke Medan, di Medan dua hari, baru ke Banda Aceh,” kata-

ku. “Kecuali kalau abis dari Palembang lu balik dulu ke Jakarta, dan tiga hari kemudian baru nyusul ke Banda Aceh.”

Ia jadi resah. Ada sesuatu padanya yang seakan tak ingin sendirian, atau yang tak ingin menyerahkan diri pada rutinitas—galau yang sama yang kulihat pada Bono malam sebelumnya. Mungkin ia tak rela Bono pergi dan dia tidak, atau ia tak rela aku dan Bono pergi berdua, meninggalkannya. Atau ia berpikir—dengan otaknya yang rada ruwet itu—inilah kesempatan untuk menunjukkan bahwa dia bukan hedonis yang hanya merasa nyaman di negeri-negeri empat musim. Inilah kesempatan untuk mengenal negerinya sendiri.

Tiba-tiba: “Oke!”

“Hah?”

“Jadwal gue minggu depan rada santai kok,” katanya, “Gue bakal gabung. Tapi baru di Palembang, oke.”

“Oke,” kataku.

Inilah yang terjadi pada pertemanan (dan yang tak terjadi pada perkawinan). Arau tepatnya pada Sampanye dan Popcorn. Yang satu meminta, yang satunya lagi mengabulkan.

KASUS PERTAMA

Nama pada papan nama itu Dominica. Dari luar, gedung itu tampak seperti bangunan kolonial zaman Belanda, dan dari dalamnya, kubayangkan aku bisa melihat, dari balik jendela berembun, jingga kaki langit di kejauhan. Ketika aku mendekat, aku sadar gedung itu adalah sebuah bar yang baru dipugar.

Waktu aku kecil, hampir setiap hari aku menulis dalam diary-ku.

Aku juga suka hal-hal berbau Prancis. Salah satu nama favoritku adalah Dominique. Karena namaku bukan Dominique, dalam diary-ku aku menamai diriku Dominique. Aku bahkan mengubah nama cowok yang kutaksir selama SD menjadi Alain. (Nama aslinya Ananda.) Setiap kali Republik Dominika muncul di koran atau majalah atau di berita televisi, dan ini bisa dihitung dengan jari, aku selalu ingin tahu. Dan siapa yang tak suka hari Minggu—Dies Dominica, saat Tahun pun berlibur?

Aku masuk dan melihat Leon bertandang di bar. Ia tak sendirian. Aku tak perlu menunggu sampai perempuan itu mendekatkan wajahnya ke wajah Leon untuk mengetahui itu

Katrin. Ketika tas kecilnya jatuh di lantai aku tahu ia sengaja menjatuhkannya dari paku gantungan di bawah meja. PAA-AAH, pikirku. Katrin memang menggiurkan, tapi taktiknya basi. Ketika ia membungkuk, ia ingin Leon melihat payudaranya yang kimplah-kimplah.

Bagaimana pun, darahku tetap berdesir. Sejenak ku pikir Leon akan menciumnya.

Tapi lalu kudengar sang peracik cocktail mengatakan, "Ini Bu, satu gelas Bailey's on the Rock. Dan ini, Pak, satu gelas Old-fashioned."

Tiba-tiba saja kudengar suara tawaku menggema di sekujur ruang, karena dari pilihan cocktail mereka, aku tahu mereka tak akan langgeng.

*

Aku paling suka tiba di sebuah kota pada pagi hari. Pagi selalu menahan perasaan, memperlambat segala sesuatu, murah hati dengan fakta. Ia menerangi dengan perlahan, lapis demi lapis, hingga kota hadir bukan sebagai sesuatu yang jadi, melainkan sesuatu yang belum final, yang masih bisa dibentuk, penuh kemungkinan.

Pada pukul 8.20, Farish dan aku telah berada di tengah kota, bagian dari asap dan terang, di dalam Toyota Avanza. Bersama kami seorang perempuan muda, dua puluh lima, bernama Inda, dari Dinas Mabura Surabaya. Tidak cantik, tapi supel. Bentuk bibirnya bagus, murah senyum. Sesaat, aku cemburu.

Tapi tak lama.

Untunglah, pikirku. Untung buat Farish, untung buat aku. Dari pertemuan kami di konter *check-in* Lion Air di bandara Soekarno-Hatta sampai sekarang, kami mungkin hanya bertukar kata tiga kali. (“Pagi. “Pagi.”; “Aku di 8C. Kamu?” “19F.”; “Nanti kita dijemput?” “Ya iyalah.”)

Aku biarkan Farish dan Inda memesonanya satu sama lain.

“Iya Mas, emang, di Tulungagung kabarnya ribuan ayam mati, bukan hanya bebek. “Ia menyebut “Maaas,” bukan “Mas.” Aku geli tapi diam saja.

“Lho kok aneh ya,” kata Farish dari kursinya di depan, dengan suara yang diberat-beratkan. Sambil bicara, si son-toloyo itu membalikkan badannya supaya lebih mudah melihat Inda. Aku melengos ke arah jendela. “Setahuku jenis virus *clade* itu hanya terbatas pada bebek.”

“Emang aneh, Maaaas,” kata Inda lagi, berlagak sedih. “Kita sudah cek dengan beberapa peternak ayam di sana. Kata mereka, gejalanya sama dengan flu unggas. Entah berapa ratus, berapa ribu ayam yang telah mereka bantai semenjak itu.”

“Dibakar sampai hangus?”

“Iya,” kata Inda, kali ini nadanya sedih betulan.

Aku pun ikut sedih. Aku suka ayam bakar, tapi tak suka ayam yang dibakar sembarangan karena diduga terjangkit virus. Aku mencoba tak bertanya soal beberapa rumah makan bebek goreng yang ingin kukunjungi.

“Masih mending kalau dijadiin ayam bakar ya?” kata Farish sambil menyeringai. Dasar *playboy* ketengan.

Dan coba lihat si Inda: tersipu-sipu dia, seperti perawan dusun.

Aku tak tahan menyaksikan sinetron murahan ini dan melihat ke luar. Baru aku sadar, telah lima belas tahun aku tidak melihat kota ini.

*

Surabaya yang kuingat adalah Surabaya yang dekil, berdebu, semrawut. Teriknya memanggang, menyiksa. Kadang, dari tengah-tengah itu semua, dari balik jendela mobil, atau dari pinggir jalan, aku lihat jalan seakan memuai oleh panas yang membubung dari aspal. "Pahlawan tak mati-mati," kata Hr. Bandaharo, tapi waktu itu aku sulit membayangkan hari-hari tegang itu, hampir 60 tahun lalu, ketika para arek Su-roboyo gugur di jalan-jalan yang sekarang begitu acuh tak acuh dan merkantilis ini demi sebuah Indonesia yang merdeka. Seakan tak ada ruang-ruang yang sakral, yang sengaja dihindarkan dari pembangunan dan masa depan, untuk mengenang masa lalu. Memang ada Museum Tugu Pahlawan, Hotel Majapahit, dan patung-patung heroik yang tertebat di penjuru kota. Tapi kota terlalu panas, terlalu amburadul, dan aku jadi malas mengingat.

Tapi, kali ini, ada yang terasa lain. Jalan-jalan seperti lebih luas, bersih, lengang. Ada lebih banyak trotoar dan pepohonan. Detail-detail kota, termasuk gedung-gedung megah peninggalan Belanda yang baru dipugar, bangunan-bangunan tua yang *dhemek* tapi menarik, lebih mencuat. Di jalan-jalan residensial dekat rumah gubernur dan wali-kota—keduanya cantik sekali—rumah-rumah besar dengan kebun-kebun luas menyiratkan suatu orde, sebuah sistem.

Di sekujur kota, simbol hiu dan buaya, *sura* dan *baya*, tak terasa seperti mitologi yang dipaksakan. Bahkan Jembatan Merah, tempat Brigjen Mallaby terbunuh dan pemicu Per-tempuran Surabaya, tampil berwibawa.

Lamat-lamat terdengar lagi suara dua manusia itu. Yang satu semakin mendayu, yang satu semakin ngocol.

Kita sepakat untuk *check-in* dulu di hotel, lalu kembali berkumpul di lobi jam sepuluh. Setelah itu kita akan segera meluncur ke rumah sakit rujukan. Ketika Farish menyebut *check-in*, di matanya ada kilat tidak sehat.

Di benakku hanya ada satu nama makanan. Rujak soto, asli Banyuwangi.

*

“Aku udah nyampe di Surabaya nih,” kata Bono di telepon. “Baru aja mendarat.”

“Yaaah, aku dah jalan nih,” kataku sambil melihat arloji. “Sepuluh menit lagi nyampe di rumah sakit. Aku dan timku mesti wawancara pasien.”

“Kamu nginap di mana?”

Aku menyebut sebuah hotel.

“Oke,” katanya, “Aku nggak jauh dari situ. Terus, nanti siang kita makan di mana?”

Aku mengecilkan volume suaraku karena tak ingin memberi kesan dangkal ke teman-teman seperjalananku. (Seakan yang ada di otakku hanya makanan. Padahal memang begitu.) “Ada rumah makan yang khusus menyuguhkan masakan Banyuwangi. Di tengah kota, nggak jauh dari

hotelmu. Rujak sotonya bikin penasaran. Katanya ada jenis-jenis rujak lain juga, yang nggak bisa dicari di tempat lain.”

“Hmm...” kudengar suara Bono di ujung sana. “Rujak soto?”

Laki-laki biasanya tak terlalu antusias mendengar kata rujak. Bono bukan pengecualian. Rujak selalu diasosiasikan dengan perempuan, dengan ngidam, dengan emosi-emosi asam manis pedas kaum Hawa. Padahal rujak lebih dari itu. Memang tak adil bagi rujak.

“Soto rujak atau rujak soto?”

“Rujak soto.”

“Yakin?”

“Lha mereka menyebutnya gitu, siapa aku mengubah-ubahnya?”

“Hmmm.”

Kok Bono tiba-tiba berubah jadi Nadezhda.

“Aku nanya gitu kan ada maksudnya, Run. Soto rujak lebih banyak sotonya, rujak soto lebih banyak rujaknya. Paling nggak, itu teorinya.”

“Ya udah, kenapa kamu nggak liat sendiri sana.”

“Ya oke,” kata Bono kemudian, “SMS aku aja kalau udah selesai di RS.”

Aku yakin ia bersedia karena kata “soto.”

“Oke,” kataku, menyudahi percakapan.

Ketika Farish bertanya aku baru bicara dengan siapa, aku menjawab, “Pacarku.”

Kali ini ia membalikkan badannya seratus delapan puluh derajat. Air mukanya sungguh-sungguh kaget.

“Yang bener, Run.”

“Apanya yang bener?”

“Kamu punya pacar? Serius?”

Keterlaluannya juga itu orang. Aku sempat berpikir untuk melakukan sesuatu yang dramatis: *mutung*, keluar dari mobil, memboikot wawancara, apalah. Tapi nggak jadi. Ngapain buang waktu menunjukkan sakit hatiku kepada orang yang jelas-jelas tak menghargai karena ia menganggap aku perawan tua.

Sesampainya di rumah sakit, aku biarkan Farish dan Inda melompat keluar dari mobil dan bergegas ke arah gedung tua merah bata yang entah kenapa terlihat sepi dan terbengkalai. Aku bayangkan mereka lari menaiki tangga dan menerjang masuk ke jurusan penyakit menular seperti dua anggota pasukan penjinak bom yang ingin secepatnya menyelamatkan kota dari bencana.

Ketika aku sampai di lantai tiga, aku lihat mereka sedang berbincang dengan perawat senior yang tak terlihat terlalu antusias. Dari raut wajahnya yang keriting ia seperti berpikir, *mendingan aku ujian praktikum kedokteran tingkat akhir daripada menjawab pertanyaan-pertanyaan orang sok keminter ini.*

Samar-samar kudengar “Kasus Mojokerto” disebut-sebut. Kasus lama, tahun 2007. Seorang warga Bangsal, demam di atas 39 derajat Celsius, tingkat leukosit 1.000 sel/mikro liter, jauh di bawah standar normal. “Kasusnya persis sama dengan pasien yang baru saja dilarikan ke sini,” kata sang perawat, mukanya masih kusut. “Bedanya, waktu itu pasien sekaligus banyak. Banyak artinya lumayan. Sekarang yang datang cuma satu orang, tapi kabarnya di daerah-daerah lain begitu juga. Satu-satu. Apa nggak aneh itu.”

“Seperti ada wabah tapi bukan wabah, maksud suster?” kata Farish dengan tajam.

Perawat itu tak menjawab.

“Sampel darah sudah dikirim ke Puslitbang Kementerian Pusat?”

“Sudah, tapi hasilnya baru besok.”

“Pake apa dikirimnya? Elteha atau Caraka?”

Apa pentingnya coba, pertanyaan seperti itu. Tapi aku sengaja tak mau ikut-ikutan. Biar saja si sok cakep merasa dirinya penting.

“Jadi sekarang ada berapa orang yang sedang dirawat di paviliun khusus?”

“Ya anak itu saja.”

“Dan anak itu datang dari Malang?”

“Iya.”

“Bukannya rumah sakit di Malang lebih dekat? Bukannya mereka juga salah satu rumah sakit rujukan flu burung?”

“Iya, tapi di sana kabarnya fasilitasnya kurang memadai.”

“Boleh jenguk pasien? Mungkin kita ingin tanya-tanya sedikit.”

“Silakan, tapi jangan lama-lama ya,” kata sang perawat sambil bergegas ke arah pintu. Ia kelihatan lega bisa cepat-cepat mengalihkan orang-orang Jakarta ini ke tempat lain, di mana ia tak lagi bertanggung jawab atas pemberian informasi yang mungkin salah, atau kurang, atau belum di-ACC manajemen rumah sakit. “Beberapa dari mereka dalam kondisi lemah sekali.”

Di paviliun perawatan pasien khusus flu unggas, protokolnya ketat. Ini membuatku sedikit lega. Entah sudah berapa kali aku berkunjung ke rumah sakit-rumah sakit lain, dan orang dibiarkan lalu-lalang seenak jidat di area khusus ini. Di sini *No Public Access* bukan hanya slogan. Pintu dikunci dari dalam. Untuk masuk, kita harus memencet tombol dan diizinkan masuk oleh perawat jaga.

Sebelumnya, kami diinterogasi dulu. Pada tahap ini, tingkat kecurigaan cukup tinggi, seolah kita mengajukan permohonan wawancara dengan Presiden tentang wabah kontroversial yang sedang melanda Nusantara. Lalu, setelah mereka yakin kami betul-betul utusan Kementerian Mabura dan bukannya teroris biokimia, kami diminta cuci tangan pakai sabun antiseptik dan menggunakan jubah khusus sebelum bertemu pasien di ruang masing-masing. Ketika Inda sedang memakai jubahnya, aku lihat Farish diam-diam memandang lekuk susunya yang sempat tersingkap dari balik blus. Semua laki-laki sama saja.

Koordinator paviliun juga seorang perawat senior. Tapi ia jauh lebih ramah daripada perawat sebelumnya. Wajahnya seolah disetel untuk selalu menampilkan dua deret geligi putih, atas bawah, pagi-siang-malam, kemarau hujan badai, 24 jam sehari, 365 hari setahun, seolah senyum adalah satu-satunya penangkal. Ia menemani kami di setiap sal. Logatnya Malang, dan ia tampaknya jengkel terhadap sejumlah rumah sakit pemerintah di Malang yang “lagi-lagi” kurang tanggap, “lagi-lagi” kurang inisiatif, dan “lagi-lagi”

gagal mengajukan permohonan tambahan anggaran kepada DPRD setempat untuk menangani situasi-situasi darurat. “Kenapa pasien-pasien yang dikirim ke sini umumnya begitu parah kondisinya?” katanya berapi-api. Lalu, menjawab pertanyaannya sendiri: “Karena perawatan yang mereka terima sebelum mereka dirujuk ke kita payah sekali. Padahal perawatan darurat itu sangat menentukan bagi sembuh tidaknya seorang pasien.”

Sebelum salah satu dari kami sempat menjawab, ia meneruskan, “Saya kebetulan kenal sekretaris Komisi B DPRD Kabupaten Malang. Dia sendiri yang bilang ke saya dalam pembahasan RABPD 2013 tahun ini dia nggak lihat sama sekali usulan anggaran dari rumah sakit-rumah sakit lokal. Itu kan menyedihkan. Dan ini sudah bertahun-tahun berulang.”

“Tapi kalau ada usulan itu, emangnya akan disetujui?” kata Farish.

“Kata teman saya itu, dia positif akan disetujui. Apalagi kasus dugaan flu unggas di Malang semakin meningkat. Cuma, inisiatif rumah sakit-rumah sakit ini aja yang nol.”

Kenapa kalau Bapak Sekretaris Komisi B DPRD Kabupaten Malang yang terhormat sudah tahu masalahnya, dan hal yang menyedihkan ini berulang setiap tahun, ia tak menganjurkan solusinya kepada rumah sakit-rumah sakit itu? Lewat jalur-jalur tak resmi seperti teman pribadinya ini, misalnya? Tapi aku malas berargumen. Menanyakan siapa pihak yang lebih salah di dunia pelayanan publik di negeri ini tak ubahnya seperti bertanya apa yang muncul lebih dulu, ayam atau telur? Dengan kata lain, percuma.

Kepalaku pusing. Sejurus kemudian, kami berkerumun di sekeliling anak perempuan yang sedang terkulai lemah di ranjangnya. “Kondisinya cukup parah,” bisik ibu koordinator sebelum ia menyibak tirai, “Anak ini baru dibawa ke sini lima hari setelah ia mulai demam. Saya nggak yakin dia akan selamat.”

Nama pasien Nuraini, usianya empat belas. Laporan yang kubaca menunjukkan gejala-gejala lazim flu unggas: demam tinggi, sesak napas, mulas, diare. Anak itu kurus sekali. Seakan tubuhnya digero-goti dari dalam, dan ia tak berdaya menangkalnya. Lagi-lagi aku malu karena bisa-bisanya masih sempat berpikir tentang hal-hal yang tak bisa ia nikmati: bau, warna, tekstur, rasa. Tak juga saripati yang memberi kehidupan.

Lima belas menit kemudian, aku keluar dari paviliun untuk mengirim SMS ke Bono: *¾ jam lagi, Bon.* Ketika Bono menjawab oke, aku tenang, meskipun perutku mulai protes dan mengeluarkan bunyi-bunyi menggelegak seperti dalam film *science fiction*. Hmm. Lebih baik aku tetap di luar dulu. Sejurus kemudian aku baru sadar, ada laki-laki tua yang duduk di sebelahku. Ada kemurungan luar biasa pada wajahnya yang membuatku merasa perlu menyapanya.

“Sedang nunggu siapa, Pak?”

“Anak saya,” kata orang tua itu, sambil menunjuk dengan lemah ke arah paviliun.

Dan entah kenapa aku menyebut nama itu, “Nuraini?”

Laki-laki itu mengangguk. Matanya lelah.

“Saya *ndak* punya keluarga atau teman di sini. Setiap malam saya tidur di bangku ini,” katanya lagi.

“Pak, boleh saya tanya—maaf, nama Bapak siapa?”

“Saya Nurhasan.”

“Pak Nurhasan, boleh saya tanya kapan Nuraini mulai mengeluh sakit?”

“Kira-kira dua belas hari yang lalu, Dik,” kata orang tua itu, “Demamnya tinggi *sanget*. Setelah dua hari panasnya *ndak* turun-turun kita bawa ke Puskesmas dekat rumah. Tapi kondisinya malah semakin buruk, dia mulai ngigau segala. Terus dia dibawa ke rumah sakit di Kanjuruhan. Di sana si Nuraini dirawat sekitar tiga hari, tapi lha kok malah makin parah. Baru pak dokter di sana bilang lebih baik dibawa ke Surabaya.”

“Kenapa *nggak* langsung dirujuk ke Surabaya, Pak? Atau ke RS utama di Malang? Kenapa masih ditahan tiga hari di Kanjuruhan? Rumah sakit itu kan *nggak* berwenang merawat pasien yang diduga kena flu unggas? Bukannya peraturannya jelas-jelas begitu?”

“Saya *ndak* ngerti, Dik. *Ndak* ngerti salahnya di mana. Mungkin dikira masuk angin biasa, makanya ditangani sendiri.”

“Tapi semua puskesmas dan rumah sakit seharusnya langsung mendeteksi gejala flu unggas karena sudah diberi penyuluhan...” Tapi lalu aku berhenti nyerocos karena sadar orang tua yang malang ini tak perlu dibikin semakin sedih justru pada saat ia butuh harapan dan kata-kata yang membangun semangat.

“Pak, boleh saya tanya lagi, apakah sebelum anak Bapak demam, dia sempat ada kontak sama unggas?”

“Kontak langsung *ndak*, Dik, tapi di belakang rumah saya memang sempat jadi pembuangan bangkai ayam.”

“Ayam? Bukan bebek?”

“Ada ayam, ada bebek, Dik.”

“Jadi ada kemungkinan anak Bapak pernah ada kontak dengan kotoran ayam atau bebek?”

Mata laki-laki tua itu tiba-tiba membasah. “Ya Allah, Dik, kalau ini dosa saya, saya *ndak* bisa hidup dengan diri saya sendiri...” Dan tiba-tiba saja ia mulai melafalkan ayat-ayat Qur'an dan kembali masuk ke dalam dirinya, nasibnya.

Begitu patahnya laki-laki itu, ia tak sekali pun bertanya aku siapa, dari mana, kenapa aku bertanya-tanya. Aku tahu itu saatnya aku pun harus pergi, kembali ke dalam diriku, ke pekerjaanku.

Aku mencoba menepis dalam ingatanku apa yang pernah dikatakan Irma: Kamu tahu apa yang sering dikatakan tentang dokter. Bahwa mereka dingin, berjarak, tak berperasaan. Bahwa mereka harus menumpulkan perasaan mereka agar tak terlibat secara emosional dengan pasien, agar mereka tetap objektif. Padahal mereka punya keahlian untuk menyembuhkan seseorang setiap hari.

Coba bayangkan apa yang sering dikatakan tentang para ‘ahli wabah’ seperti kita. Kita bicara dengan pasien dan keluarga pasien tapi tak bisa merawat atau menyembuhkan. Kita datang dengan buku catatan setelah pasien terbujur lemah di ranjang sambil bertanya-tanya apa yang terjadi, kenapa bisa begini, kenapa bisa begitu, seperti polisi yang belum tentu bisa menangkap sang biang keladi. Tapi kita tak bisa menangkap dan menghukum siapa yang salah. Kita hanya bisa bilang, lain kali jaga kesehatan ayam-ayammu, jangan pernah lupa cuci tangan.

Lain kali. Itu pun kalau lain kali itu ada.

Baru saja aku mau memencet tombol masuk, Farish dan Inda keluar dari paviliun. Kudengar suara Koordinator Paviliun di balik mereka, “Oke, terima kasih banyak atas kunjungannya, nanti jangan lupa kirim laporannya ke kami juga ya.”

“Buset, aku kok lapar.” Kudengar Farish menggumam.

BOTOK PAKIS DAN RUJAK SOTO

Dari balik sepiring rujak cingur yang baunya membuatku pusing, aku perhatikan Farish menatap manusia bernama Bono yang duduk di sebelahku, seolah manusia bernama Bono baru saja jatuh dari langit dan Farish tak yakin persis apakah ia manusia atau bukan manusia. Sementara manusia bernama Bono sama sekali nggak *ngeh* tentang keberadaan Farish; matanya bertumpu hanya pada semangkuk rujak soto di hadapannya.

Tak ada sejengkal pun meja yang tak dipenuhi makanan. Ada rujak andalan rumah makan itu, yang ternyata hanya rujak cingur yang ditambahi bumbu asin kecut. Ada juga rujak tolet, semacam rujak buah yang bumbunya terdiri atas gula Jawa, kecap, dan bawang putih. Lalu rujak deham, rujak yang terdiri atas irisan buah dan taoge dan diguyur bumbu asin, dan rujak cemplung, rujak buah yang disajikan dengan kuah air kelapa. Selebihnya: nasi soto babat, nasi empal, dan entah berapa banyak aneka botok, kerupuk, tahu goreng, risoles, pastel, lemper, dan kroket dari etalase kaca di dekat kasir yang dipesan Bono seperti ibu-ibu kaya

di toko sepatu yang memesan setiap model sepatu dalam dua belas warna. Bahkan aku saja, yang diam-diam ingin mencoba semua yang disajikan di rumah makan kecil ini, sedikit malu dengan teater ekses ini. Bagaimanapun juga, aku dididik Mama untuk menghabiskan makanan yang ada di piringku.

Tapi musuh hil tak terserap oleh energi Bono. Kami seolah terlantar di planet lain, sebuah ruang dengan daya gravitasi yang berbeda, dengan tekanan udara yang berbeda, yang menuntut bahasa dan cara berkomunikasi yang berbeda.

Dan pada saat itu mata Bono hanya bertumpu pada semangkuk rujak soto di hadapannya.

“Hmm. Memang menarik. Menarik *sekali*. Coba, Run. Ada kacang kedelai, taoge, timun, kangkung, dan ini dia—kuahnya kuah babat. Apa menurutmu tiga atau empat bahan yang paling penting, yang membuat hidangan ini begini seksi?”

Pertanyaan mudah. “Kuah babat karena memberi bodi dan aroma, kacang kedelai karena membuat ekstra renyah, timun karena menambah asam dan segar,” kataku. “Oh, dan petis udang untuk menambah greget.” (Meskipun aku tak suka petis.) Memang ini hidangan istimewa—nikmatnya berlapis-lapis. Siapa gerangan jenius dari Banyuwangi yang menciptakannya?

Sejenak rasa bangga itu datang kembali, akan kekayaan kuliner Indonesia, akan sekian banyak pahlawan kuliner yang tak tercatat, yang *tak mungkin* tercatat karena begitulah budaya rakyat, yang namanya tertelan oleh roda waktu

dan perputaran zaman, yang resepnya entah bagaimana kekal dalam tafsir beratus beribu tangan.

Jenis-jenis rujak lain yang kami santap berikutnya langsung terasa datar, seperti rujak pemula, yang belum tahu asam garam kehidupan. Setelah rujak soto yang hampir mendekati pengalaman religius, favoritku adalah si rujak tolet. Tapi Bono tak setuju. “Kenapa?” protesku. “Bawang putihnya itu lho, mantap...”

“Tapi itu dia masalahnya,” kata Bono. “Bawang putih dan kecap sudah pasti contoh perpaduan sempurna. Semua orang Indonesia yang suka makan tahu itu. Kambing guling, sate kambing, ayam goreng kecap di restoran Cina, sebut saja semuanya. Seharusnya itu cukup. Bawang putih dan kecap. Tapi, dengan menambah gula Jawa, kesempurnaan itu malah jadi buyar.”

Dan sialannya penilaian ini serta-merta membuatku meragukan lidahku sendiri. Perlukah kupesan semangkuk lagi rujak soto? Sambil beralih dari rujak ke rujak, aku perhatikan Bono berdecak-decak, hmm, terlalu pekat, terlalu pedas, kurang asin, kurang manis, kelapanya kebanyakan...

“Mas...” Tiba-tiba kudengar suara Inda ditujukan ke arah Bono. Ia kelihatan bingung bagaimana harus memanggil Bono, tapi Mas memang sangat bukan Bono. Lagi pula Bono jelas-jelas lebih muda dari Inda. “Mmm, Bono... coba deh botok pakisnya. Menurutku enak sekali. Mungkin paling enak dari semuanya.”

Bono, seakan baru sadar ada dua orang lain di meja kami, pelan-pelan meraih sepotong botok pakis. Aku sempat melihat perubahan pada wajahnya ketika botok itu ter-

kuak dari dalam naungan kulit pisang. Tekstur dan wanginya menjanjikan. Ia menggigit dan mengunyah. Sekali lagi. Sekali lagi.

“Eh, kamu betul,” katanya kemudian kepada Inda, “Siapa namamu lagi? Inda? Wow. Ini memang enak sekali. Sangat *refined, exquisite*.”

Aku buru-buru menyambar sepotong pepes jangkang dari bawah hidung Farish yang selama itu bengong saja. Kali aja sama enaknya. Lagi pula aku tak rela Inda tiba-tiba jadi pusat perhatian. Sudah seksi, punya selera oke pula. Padahal apa sumbangannya kepada dunia kuliner selama ini? (Apa sumbanganku kepada dunia kuliner selama ini?)

Tak mau kehilangan momentum, aku cepat-cepat menyodorkan pepes jangkangku ke Bono sebelum mencicipinya sendiri.

“Coba ini,” kataku.

Tapi Bono tak terkesan. “Oke sih, teksturnya pas, padat tapi *moist*, rasa kepitingnya pun cukup menendang, tapi entah kenapa nggak sebanding sama si botok pakis itu,” katanya sambil menjauhkan pepes jangkangku, seperti menyuruh kandidat Master Chef yang gagal lolos ke putaran selanjutnya untuk segera henggang dan mengemas koper. *Go away, you're not good enough!*

“Bayangkan,” kata Bono dengan nada seseorang yang baru pertama kali nonton televisi, atau mendarat di bulan, “Selama wara-wiriku di Amerika, aku sering ketemu makanan Afrika Barat, makanan Suriname, makanan Karibia, bahkan beberapa versi bakwan kepiting atau *crab cake* pantai Timur Amerika yang pada dasarnya menyerupai pe-

pes. Tapi nggak ada yang seenak pepes kita! Karena kita ini yang sesungguhnya raja pepes! Kita bisa mendunia dengan pepes! Kita kuasai teknik membuat pepes paling empuk, paling padat, dan paling lezat seperti orang Napoli menguasai teknik membuat piza yang sekaligus legit, renyah, dan *airy*.”

Inda kelihatan bungah sekali karena berhasil mendapatkan satu penggemar lagi. Aku lihat Farish mulai jengah.

“Aku setuju,” kata Inda lagi, seolah dukungannya, seperti hak veto PBB, akan mengubah nasib dunia, “Aku juga sering berpikir, kok aneh, pepes itu kan sehat dan enak, kok nggak lebih dihargai ya oleh orang kita sendiri. Boro-boro dikenal di luar negeri.”

Tapi Bono seperti tak mendengarkan. Ia seperti terpaku pada botok pakis di hadapannya—ini sudah botok pakis ketiga—seakan ada sesuatu dari dalamnya yang menyihirnya. Dan tiba-tiba aku baru *ngeh*: mimpi itu! Meskipun detailnya berbeda (Inda bukan ibu Bono, Farish bukan bapak Bono meskipun kadang-kadang sama nyebelannya, aku kali ini masuk ke dalam kerangka, bukan lagi sebagai pengamat melainkan sebagai pemeran, dan Bono bukan lagi Bono kecil yang takut), aku telah melihat adegan ini dalam mimpi. Luar biasa. Aku bukan hanya Aruna si perawan tua yang gila makan dan sedikit gendut, aku adalah Aruna si perawan tua yang gila makan dan sedikit gendut, dan yang bisa melihat masa lalu.

Tiba-tiba aku mendengar suara Farish, “Sori nih, tapi saya benar-benar bingung. Arau takjub. Atau rada stres. Nggak tau persis yang mana. Yang jelas saya belum pernah

pergi makan sama siapa pun dan memesan begini banyak makanan. Bukan cuma mahal, tapi apa perlunya? Memangnya kamu lagi riset? Atau jangan-jangan kamu selalu makan seperti ini ke mana pun kamu pergi?”

Karena pertanyaan itu ditujukan ke dirinya, Bono mengangkat kepalanya. “Iya, kalau saya memang tertarik sama makanannya.” Suaranya kalem, terukur.

“Tapi restoranmu yang di Jakarta itu kan lebih banyak makanan internasionalnya.”

“Ya, emang,” kata Bono, santai. “Tapi bukan berarti aku tak berhak mencoba apa saja yang menurutku menarik.”

“Hmm, oke. Tapi menurut kamu, kuantitas tetap lebih penting daripada kualitas?”

Moron, desisku dalam hati. Aku tiba-tiba merasa pintar sekali dan ingin menunjukkan ini hanya soal perbedaan teoretis antara *gourmand* dan *gourmet*—yang satu lebih tertarik pada makanan *per se*, apa pun, di mana pun, sebanyak mungkin, sementara yang satu lebih tertarik pada cita rasa, pada pengalaman makan sebagai sebuah laku estetis, dan oleh karenanya lebih pilih-pilih soal apa yang ia masukkan ke mulutnya.

Tapi bagaimana seorang pemburu rasa bisa menentukan mana yang terlezat dari semuanya, yang betul-betul beberapa tingkat di atas standar, apabila ia tak mencoba semua yang ada? Farish, aku yakin, hanya asal bacot karena dia nggak tahan bahwa Inda bisa-bisanya *carmuk* sama Bono. Aku bisa bacapikirannya: *apa, coba, hebatnya manusia ini. Cakep nggak, ramping nggak, bisanya cuma masak, di restoran nggak jelas pula.*

Aku menunggu letupan itu.

Tapi tak terjadi.

“Bukan kuantitas—tapi variasi. Variasi penting untuk mencari kualitas.”

Luar biasa. Bono tak meledak. Dan aku segera sadar, justru karena ia kalem, Bono menang telak. Ia seperti mengatakan, kamu bukan tandinganku, kamu tak berhak mengomentari gaya hidupku, maka aku tak merasa perlu menanggapi dengan serius. Tapi aku orang beradab....

Dan sebelum Farish sempat menanggapi, Bono mengalihkan pandangannya ke Inda. Sebagaimana menghadapi aku, ia piawai menunjukkan kepeduliannya terhadap minat dan kegiatan orang lain, meskipun biasanya baru setelah orang lain tahu apa yang menjadi minat dan kegiatannya. Apa rencana penelitian selanjutnya, Mbak Inda? Ia bertanya dengan manis sekali. Ia bahkan ingat nama perempuan itu. Ia memang jago.

Inda, tak menyangka *chef* muda yang sedang naik daun itu masih peduli padanya, menjabarkan dengan riang rencana kita selanjutnya. Bangkalan dan Pamekasan. Berangkat setelah makan siang.

Diskusi berjalan dengan cepat dan tangkas.

“Ada apa di sana?”

“Kasusnya sama, dua pasien virus unggas, dua-duanya masih muda—tapi masing-masing masih dirawat di puskesmas.”

“Kenapa nggak segera ditransfer ke Surabaya?”

“Entah. Itu yang akan kita selidiki. Kabarnya ada masalah keluarga. Mungkin keluarga mereka keberatan. Atau

masalah agama. **Aku** pasiennya sendiri yang nggak mau ke rumah sakit.”

“Emang apa bedanya puskesmas dan rumah sakit?”

“Ya, bedalah. Yang satu di dekat rumah, yang satu jauh, di kota besar.”

Aku lihat Bono memandanguku dengan berbinar-binar. Aku tak mengajukan perlawanan. Tentu saja ia ingin ikut. Si anak setengah Madura itu.

RAJANYA BEBEK

Ini mimpi aneh.

Suatu pagi, sejumlah orang berseragam datang ke rumahku dan membawaku pergi. Kata mereka, aku seorang ibu yang tak bertanggung jawab. Seseorang meludah, lalu mulutku dibekap.

Setelah disekap di sebuah sel pengap selama beberapa jam, aku dibawa ke sebuah ruang pengadilan. Seorang pegawai bertampang sangar membacakan daftar dakwaan terhadapku:

1. Anak-anakku terlalu banyak makan. 2. Anak-anakku tidak atraktif. 3. Anak-anakku sarang penyakit. 4. Anak-anakku tak punya kepedulian terhadap apa pun, apalagi keterampilan lain selain makan. 5. Aku tak pernah menghukum anak-anakku—mereka tak mengenal rasanya disetrap, uang saku dikurangi, izin nonton TV dicabut—dan itu artinya aku tak membangun karakter mereka. 6. Aku menyogok anak-anakku dengan makanan agar mereka mencintaiku. 7. Aku diam saja ketika suatu hari mereka ketahuan mencuri sekarung salmon dari dapur Bagel Peres et Filles—aku malah diam-diam menyogok manajemen agar tak menggelandang mereka

ke kantor polisi. 8. Aku juga diam saja ketika suatu siang aku memergoki mereka memasak penyu piaraan tetangga ("Iya, Ma, dah lama banget pingin coba pie oh!" kata si Bungsu dengan mukanya yang memelas.) 9. Aku takut terhadap anak-anakku sendiri. 10. Aku seorang penakut dan penyogok yang telah melahirkan dan membesarkan anak-anak tak berguna.

"Berdasarkan dakwaan tersebut di atas, pengadilan setempat memutuskan bahwa Anda, Ibu Aruna Padmarani Rai, tidak berhak atas pembelaan hukum sedikit pun dan akan menjalani hukuman penjara selama lima tahun, efektif sekarang juga."

Karena aku penakut, dan takut dikira hendak menyogok, aku tak mengadakan perlawanan.

Malamnya, anak-anakku datang berkunjung. Subuh esoknya, menurut rencana, aku akan dijebloskan di penjara entah di mana. Aku mungkin tak akan melihat mereka untuk lama sekali. Aku mencoba tak kelihatan sedih.

Mereka membawa sebuah boks kue. Mereka sama sekali tak kelihatan sedih. Ketika boks dibuka aku melihat seekor bunglon kecil di dalamnya. Pandangannya nanar. Matanya nyaris copot. Sesaat aku ingat seseorang berkata, binatang punya jiwa. Orang yang bahkan tak begitu kusukai.

"Lihat nih, Ma," kata si Tengah dengan nada girang, "Seru ya kalau digoreng pake saus mentega."

*

Entah berapa lama aku tertidur di kursi penumpang. Toyota Avanza melaju dengan kecepatan tinggi menyusuri Jembat-

an Suramadu. 5,4 kilometer berlalu dengan pesat dan, begitu saja, kami tiba di Madura. Madura yang bagian dari Jawa tapi bukan lagi Jawa.

Seperti biasa, ketika sampai di tempat yang belum pernah kukunjungi, matakuku, pikiranku, membukakan diri pada apa saja yang mungkin membawa jejak sejarah. Tapi untuk beberapa saat, yang kulihat hanya deret panjang kekosongan yang kusam, didera iklim dan sedikit mencekam, serta ladang-ladang bugil yang ditutupi tumbuhan liar. Hening seperti foto.

Sepanjang perjalanan, Inda bercerita kepada Bono tentang kondisi Nuraini yang menyedihkan, sambil menekankan betapa anehnya kasus yang sedang kami hadapi saat ini. Satu kasus di delapan kota, tapi yang terjadi secara serentak. Karena merasa berada di teritorinya, Farish tak tahan diam saja. Akhirnya ia ikut-ikutan nimbrung. Sayup-sayup kudengar suaranya memenuhi mobil: *kesehatan hewan, dokter hewan lini terdepan, virus untuk unggas...*

Lalu suara Bono: Baguslah. Ada banyak cara menuju pertemanan.

Aku mencoba mengingat-ingat apa yang kuketahui tentang Madura. Jumlah penduduk sekitar 3,7 juta, salah satu bagian Jawa Timur yang termiskin. Terdiri atas empat kabupaten: Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumanep. Sektor pertanian lemah karena tanah kurang subur, tapi di paruh kedua abad ke-19 merupakan sumber garam terbesar bagi Belanda.

Menurut seorang temanku yang keluarganya hijrah ke Jakarta bertahun-tahun lalu, ia kenal banyak orang Ma-

dura yang meninggalkan Madura untuk mengadu untung di tempat lain.

Tapi temanku itu menyenangkan. Ia gemar membuat orang lain tertawa, dan pikirannya sangat terbuka. Dia tak pernah mengkritik, dan tak pernah marah kalau dikritik. Dan ini tak mudah, pikirku, karena ia tinggal di Jawa, dan orang Jawa senangnya menghina-hina Madura sebagai tempat yang miskin, jorok, konservatif—nggak maju-maju karena nggak ingin maju. Dan pada saat ini, dalam Toyota Avanza yang melaju menuju kota Bangkalan, memang tak banyak yang meruntuhkan kesan itu.

Aku kembali memusatkan perhatian pada rekam jejak yang ada di pangkuanku. Laporan Dep Mabura Pusat sedikit acak-acakan, seakan mereka sendiri masih mereka-reka apa yang terjadi berdasarkan laporan-laporan yang saling bertentangan.

Seorang remaja laki-laki 17 tahun dari keluarga santri, demikian menurut rekam jejak itu, mengalami gejala-gejala klasik flu unggas dan akhirnya direlakan keluarganya untuk dirawat di puskesmas terdekat. Ia sudah empat hari mendem di sana, dan kondisinya semakin memburuk, tapi keluarganya tetap tak mengizinkannya dipindahkan ke rumah sakit pemerintah di Surabaya.

Inda tahu paling banyak tentang kasusnya karena dua hari lalu ia ikut serta dalam tim Dep Mabura lokal yang mencoba menjelaskan kepada Kyai X, bapak anak itu, bahwa anaknya bisa meninggal kalau tak segera mendapat perawatan yang selayaknya. Tapi sang kyai tetap adem. Hidup dan mati di tangan Tuhan, katanya.

“Kami semua putus asa,” kata Inda. “Tapi gimana caranya meyakinkan seorang kyai? Kami sudah janji anak itu nggak akan “tercemar,” kalau memang itu yang diikutkan. Kami janji dia cuma akan dipegang oleh perawat perempuan, akan dijaga 24 jam, akan dipandu salatunya, pokoknya semuanya deh. Tapi Pak Kyai ini keras kepalanya minta ampun.”

“Jadi kita sekarang ke Puskemas?” tanyaku.

“Ya iyalah,” kata Inda. “Mendingan kita tuntaskan Bangkalan dulu, baru ke Pamekasan. Dari Pamekasan kita balik ke Surabaya.”

“Apa nggak sebaiknya kita meninjau rumahnya dulu? Mumpung hari masih terang. Rasanya di puskesmas kita nggak akan mungkin dapat info yang berguna soal kemungkinan penyebabnya.”

Sambil melihat Inda berpikir (keningnya berkerut-kerut, tapi wajahnya tetap manis—sialan), aku mendengar Bono dan Farish terus beradu pendapat tentang kegunaan makan daging versus pentingnya tak makan daging (Bono adalah pembantai binatang kelas wahid, sementara Farish berusaha memposisikan diri sebagai pendekar pelindung semua makhluk yang punya jiwa.)

“Termasuk ayam dan bebek?” tanya Bono.

“Ya, kadang-kadang,” kata Farish.

“Menurutmu ayam dan bebek punya jiwa?”

“Bisa iya, bisa nggak.”

“Ha? Yang jelas dong.”

“Tergantung konteks.”

“Oke, gimana kalau kita sekarang mampir dulu di restoran bebek yang terkenal itu. Aku lupa namanya. Soalnya

ntar sore nggak bakal keburu. Coba, tahan nggak kamu, duduk di sana tapi nggak ikut makan.”

“Oke, aku mah tahan-tahan aja,” kata Farish, meskipun raut mukanya mendung. Matanya seperti mengatakan, *Kalau kalian semua nanti mati kena flu unggas, sukurin.*

“Oke, kayaknya emang masuk akal kalau kita ke rumahnya saja,” kata Inda kepadaku. “Supaya kita juga bisa periksa daerah sekitarnya.” Ia lalu memberi alamatnya pada sopir.

“Tapi kita mampir dulu ya, ke tempat bebek itu,” Bono menyela, suaranya berkumandang ceria dari kursi penumpang di belakang. “Mestinya dah nggak jauh dari sini—paling lima-sepuluh menit lagi.”

*

Adakah kenikmatan yang melebihi sepotong *duck confit* yang sempurna? Karena, pada akhirnya, bebek goreng legendaris itu, yang saking terkenalnya telah menjadi magnet bagi para pengunjung Madura, adalah hal yang hampir mustahil itu: serupa *duck confit* yang sempurna.

Dengan kata lain: serupa bebek yang telah dilumuri garam, bawang putih dan daun aromatik, lalu disimpan dalam lemari es selama tiga hari, lalu dibilas dan ditiriskan sebelum dimasukkan ke dalam oven suhu rendah, tak lebih dari 135 derajat Celsius, selama empat sampai sepuluh jam. Serupa bebek yang setelah dimasak dalam lemaknya sendiri, dikeluarkan dan didinginkan di luar oven sebelum digoreng dan disantap panas-panas. Bebek kaya lemak sekaligus garing yang akan mengangkatmu ke lapisan lain angkasa.

Selama setengah jam suara yang terdengar di sekeliling meja hanya: *Aduuuuh, ampuun, enaknyaa, toooop, gue mau mati, gilaaaaaaa...* Tak ada waktu menyerap suasana, yang ada hanya takjub, rasa nikmat, dan lidah yang berdecak-decak.

Farish dan Inda memesan nasi bebek (seperti yang ditawarkan paket murah). Sepiring nasi beserta sepotong bebek goreng yang ditaburi bumbu campuran bawang putih, bawang goreng, kemiri, dan ketumbar yang digoreng kering, dihiasi sepotong mentimun dan beberapa lembar daun kemangi serta sambal mangga muda. Aku dan Bono memesan masing-masing dua porsi bebek tanpa nasi. Pada akhirnya kami jenis manusia yang sama, yang meskipun tergila-gila nasi dalam segala bentuk dan bahasanya—nasgor kambing, nasi bawang putih Jepang, *bibimbap*, nasi uduk, nasi Begana, *risotto*, *paella*—tak sanggup menyantap objek yang begitu menuntut respek, bebek goreng ini misalnya, ketika ia disajikan di atas segunung nasi putih. Dengan komposisi seperti itu, nasi yang seharusnya menjadi penyeimbang hanya akan menjadi perusak selera. Belum lagi perusak karya seni.

Untungnya kami masing-masing memesan tiga potong bebek, jadi tak harus setiap kali tambah seperti Inda dan Farish (yang akhirnya tak tahan juga dan ikut memesan), dan menjalani kembali prosesnya dari permulaan (ngantre di kasir yang seperti konter kasir stadion sepak bola, desel-deselan dengan sesama pemburu bebek goreng di pos-pos makan berupa meja-meja panjang penuh jejak nasi, kecap, sambal, dan saling menyambar pesanan orang lain—*siapa cepat dia dapat!*—sambil memelototi lautan tutup botol Teh

Botol Sosro yang memenuhi meja dan lantai yang super-kotor.)

Lagi pula, rumah makan itu bukan seperti rumah makan. Ia lebih mirip aula makan lapangan parkir dengan dinding bercat merah manyala dan atap seng seadanya, luas, bluwek, dipenuhi meja-meja panjang, dengan papan-papan nama dengan tulisan merah kuning hijau besar-besar dan iklan di tiap sudut.

Apabila kita amati pos-pos penyajian makan dengan saksama, sebenarnya kita akan sadar betapa absennya kebersihan di tempat itu: loyang sambal mangga yang isinya tumpah ke mana-mana dan dibiarkan dikerubungi lalat berjam-jam di atas meja, daun kemangi dan irisan timun yang ditinggal di dalam boks plastik tanpa ditutupi lalu dipungut pelayan untuk dibrukkan di piring kita, potongan bebek yang tersisa di atas tempayan yang berubah jadi arena lalat, lantai yang diseraki minuman kotak, kertas pembungkus plastik, tutup botol, dan entah apa lagi.

Tapi orang tak peduli. Ke mana pun mata memandang, bola dunia seperti berhenti berputar dan yang ada hanya hubungan manusia dengan bebek.

“Sialan,” kata Bono. “Berkali-kali aku keliling bistro-bistro di Prancis, belum tentu aku menemukan *duck confit* yang bener-bener oke. Padahal itu tradisi mereka. Eh, sekali-nya aku ke Bangkalan, Madura, Negara Kesatuan Republik Indonesia, aku menemukan tekstur mirip *confit* yang akan membuat *chef* Prancis mana pun terpana.”

“Yang beda minyak gorengnya saja kali ya,” kataku, tak sudi kalah pintar, “yang akan diprotes *chef* Prancis.”

“Juga bebeknya. Bebek sakit-sakitan. Bebek bobrok,” kata Farish dengan nada pahit, karena kalah taruhan.

“Taburan bumbu gorengnya juga, mungkin,” kata Inda, menyusul cepat. “Mau nggak mau taburan bumbu goreng itulah yang membuat hidangan ini Indonesia, karena mengikuti tradisi ayam dan bebek goreng di Jawa.”

Ternyata Inda ini oke juga. Pengetahuannya nggak cuma soal penyakit menular. Aku jadi makin suka sama dia.

“Aku jadi ingin membuat dua macam *duck confit* di restoranku,” kata Bono. “Gaya Prancis, yang sudah ada di menu, disajikan dengan kentang yang dipanggang di dalam lemak bebek, *pommes de terre à la sarladaise*, dan gaya Madura ini. Sambalnya saja yang akan kuubah, dan nasinya hanya sebagai pendamping.”

“Bon, sejujurnya, kamu suka nggak sama sambalnya?” tanyaku.

“Hmm, aku baru aja mau komentar,” kata Bono. Dia terlihat belum yakin benar akan perasaannya. “Sejujurnya... buatku rada terlalu asam. Terlalu keras. Dan asamnya juga asam pedas *doang*. Kurang kompleks.”

“Mungkin mereka sengaja nggak mau terlalu ‘Jawa,’ nggak mau manis. Supaya lebih distingtif,” kataku. “Atau emang mereka maunya kontras yang lebih terang. Yang bisa menerobos masuk lapisan lezat daging bebeknya. Sambal yang manis sudah pasti akan ditimbun lagi sama kecap, dan tekstur dan rasa bebeknya pasti akan tenggelam.”

“Setahuku di Surabaya pun sambal pendamping bebek goreng cenderung sambal mangga,” kata Inda, “Kalau ada waktu, sebelum kalian berangkat ke Palembang, mampir

deh di tempat itu. Aku lupa namanya. Menurutku bebek-nya nggak sebanding sama bebek ini, sambal mangganya juga sama aja—nggak spesial, maksudku—tapi ya itu, sambalnya sambal mangga.”

“Apa pun, aku juga akan bikin sambal mangga di restoranku,” tukas Bono, “Tapi sudah pasti yang lebih oke.”

“Gaya Thai?” tanya Inda.

“Gaya Bono,” kata Bono, tapi tak ada nada sombong di dalam suaranya.

Ketika kami kembali ke Avanza sambil memperhatikan rombongan orang yang berbondong-bondong masuk ke restoran, Farish tiba-tiba menyeletuk, “Aneh juga ya—orang kayaknya nggak ada yang terpengaruh desas-desus tentang virus flu unggas. Makan bebek doang kok seperti besok mau kiamat.”

SI PEMBERONTAK DAN WARUNG LEGENDARIS

Dua spanduk hijau terbentang di jalan masuk Desa T di Bangkalan. Yang satu mengecam para pendosa: “Bagi mereka yang melanggar syariah Islam akan dikenakan hukuman seberat-beratnya.”

Yang satunya lagi mengecam polisi: “Oknum Mabes Polri atau yang hanya mengaku tidak diizinkan masuk desa ini.”

Aku sempat berpikir untuk memakai jilbab, tapi karena di jalan aku masih lihat beberapa perempuan muda tak memakai jilbab, aku urung. Tapi apa masalah dengan polisi?

“Biasa,” kata Inda, “itu protes perajin jamu. Akhir-akhir ini sering ada razia gadungan. Polisi bilang mau menggerebek. Maksudnya menggerebek para pebisnis yang masih pakai bahan kimia. Padahal di sini lebih banyak perajin jamu yang kembali memproduksi jamu herbal. Mereka-mereka ini yang kayaknya jengkel.”

“Tapi jamu buatan sini emang kalah sama jamu Banyuwangi atau Ponorogo, Mbak,” tiba-tiba saja si sopir Avanza nimbrung, “Jamu di sini *ndak cespleng*.”

Inda diam saja. Sejurus kemudian dia berbisik, “Jamu di sini memang *nggak* masuk hitungan. Biasanya cuma obat kuat atau obat pelangsing racikan rumahan gitu lho. Ya udah pasti *nggak cespleng*.”

Lalu dia menambahkan, juga sambil berbisik: “Eh, hati-hati kalau cari sopir sewaan di Surabaya. Mereka sering punya kenalan atau keluarga di Madura yang bikin jamu-jamu kayak gini, dan tau-tau kita dibawa mampir ke sana. Kita *nggak* bisa ngelak, dan akhirnya terpaksa beli jamu. Dan *nggak* cuma jamu saja—ada obat anti keputihan, obat pengharum itu lho, tongkat ajaib Madura....”

“Tongkat ajaib?”

“Ntar kujelasin,” kata Inda sambil menahan senyum. “Dah begitu, kita *nggak* pernah tahu apakah yang dijual ke kita jamu herbal murni, yang biasanya emang *nggak* ampuh, atau jamu BKO, yang ada bahan baku kimianya. Jamu BKO itu sudah jelas berbahaya, karena bisa membunuh.”

“Ya, emang harus hati-hati,” Farish tiba-tiba nimbrung, “Bisnis dengan bahan kimia obat itu berbahaya sekali. Sekarang trennya bikin imitasi obat yang sedang laris. Kabarnya pentolan-pentolannya dekat dengan sejumlah polisi berbintang di Mabes Polri. Gimana mereka *nggak* kebal hukum, coba, kalau dikasih uang terima kasih setiap bulan.”

Tiba-tiba aku teringat Nadezhda. Dia sering bilang, “Aku hanya mau beli obat mahal. Obat impor. Bukan karena aku pengen *nyebelin*, tapi kans palsunya jauh lebih kecil.”

Nadezhda yang mahal. Nadezhda yang berpikir panjang. Yang *nyebelin* sekaligus *ngangenin*.

*

Rumah pasien, Rizki A.L., sepi. Yang ada di rumah hanya ibu pasien, Hajjah Delima, yang sedang bersiap-siap ke puskesmas untuk menengok anaknya. Suaminya, kyai yang keras kepala itu, tak kelihatan.

“Pak Kyai sedang sibuk,” kata istrinya. Wajah dan suaranya lesu. Di sekitar rumah itu bahkan pohon-pohon dan tanaman juga lesu.

Hajjah Delima tak menaruh curiga karena kami datang bersama Inda, yang sudah pernah berkunjung ke sana sebelumnya. Tapi jelas bahwa Bono membuatnya sedikit jengah. Bagaimana tidak—rambut jabrik, baju serba hitam, kacamata nyentrik, bibir dower... Aku berpikir untuk menyuruh Bono tinggal di mobil. Lagi pula dia memang tak ada urusan di sini. Ketika usul itu aku sampaikan, ia bilang, oke, aku jalan-jalan saja sekitar sini.

“Rizki itu anak laki-laki saya satu-satunya,” kata perempuan itu dengan mata berkaca-kaca, “Anak itu ugal-ugalan, Dik, sering bolos sekolah, berhari-hari nggak pulang. Yang jelas, kalau dia ada kontak sama peternakan ayam atau bebek yang kena flu burung, itu pasti bukan di sini. Di sekitar rumah saya *ndak* ada peternakan, Dik. *Wong* ayam atau bebek piaraan saja jarang. Lihat sendiri tuh kalau nggak percaya. Paling cuma ada setengah lusin ayam piaraan tetangga. Cuma anak saya itu, ampuun, dia emang urakan, Dik. Umurnya baru tujuh belas, tapi kalau udah berantem sama Bapak, seluruh kampung bisa dengar. Malunyaaaa saya. Kemarin itu dia malah ikut-ikutan *gehantami* orang-orang Syiah di Sampang, padahal Pak Kyai sudah menasihati, nggak ada gunanya *nggebuki* orang-orang yang sesat. Lha *wong* nantinya mereka juga akan dihukum Gusti Allah

kok. Saya dan Pak Kyai kadang-kadang putus asa, apa jadi-nya anak itu.”

“Bu Haji bisa cerita lagi, bagaimana dan kapan Rizki mulai mengeluh sakit?” tanya Inda dengan hati-hati. “Pak Farish dan Bu Aruna ini dari Mabura Pusat, mereka cuma mau melengkapi data. Dan mungkin meninjau daerah sekitar rumah Bu Haji, kalau boleh.”

Tapi perempuan itu seolah tak mendengarkan. Ia terus saja bicara tentang anaknya yang susah diatur.

“Pak Kyai selalu bilang jangan lupa, manusia itu punya akal, bisa berpikir sendiri. Jangan ikut-ikutan orang lain, termasuk ulama. Padahal dia sendiri itu ulama lho. Tapi si Rizki terus-terusan aja bilang akal itu lemah, butuh petunjuk. Akal itu Iblis, Pak, katanya sama suami saya. Apa *ndak* kurang ajar anak itu. Ujung-ujungnya dia gebuki orang-orang Syiah itu, dan salah satu di antara yang meninggal suami adik saya.”

Di titik ini air matanya keluar. Lalu ia menunjuk ke foto di meja: seorang remaja tanggung, dengan mata dan garis mulut yang keras. “Sekarang anak itu dihukum Tuhan. Gimana kami *ndak* pasrah? Pak Kyai *ndak* mau nengok ke Puskesmas, karena dalam hati sudah relakan Rizki...”

Entah apa yang membuatku tergerak untuk angkat suara, tahu apa aku tentang agama, “Bu Haji,” kataku hati-hati, “Tadi Ibu bilang, kita semua punya pikiran sendiri. Itu berarti kita juga punya upaya sendiri. Saya sendiri percaya pada mukjizat. Tapi saya *nggak* percaya bahwa keajaiban itu murni takdir Tuhan. Saya percaya keajaiban itu tak lepas dari upaya manusia. Bukan begitu? Itu berarti kita harus berupaya sampai mentok, sebelum menyerahkan segala sesuatunya pada Tuhan.”

Perempuan itu memandanguku seperti setengah tak percaya, dan tiba-tiba saja ia mencengkeram lenganku. "Tapi bukannya sudah terlambat? Bukannya sudah terlambat kalau dibawa ke Surabaya?"

Setelah itu semua berjalan cepat, Inda menelepon sana-sini, begitu pula Farish, dan tiba-tiba saja kudengar Rizki akan ditransfer dengan ambulans ke rumah sakit di Surabaya. Inda telah menyerahterimakan tanggung jawab pemantauan kepada salah satu rekannya di Dinas Mabura Surabaya; rekan itu juga yang akan menemani Rizki di dalam ambulans dan mengurus tetek-bengeknya dengan pihak rumah sakit, supaya Inda bisa terus bersama kami ke Pamekasan.

Hajjah Delima meremas tanganku.

Setelah itu aku, Farish, dan Inda keliling di daerah sekitar rumah itu. Rumpun-rumpun bambu dan pohon-pohon seperti tak mengenal air. Ternyata Hajjah Delima tidak bohong. Tak ada satu pun ayam atau bebek yang berkeliaran. Dari lima tetangga yang kami wawancarai, lima-limanya mengatakan daerah itu dari dulu sepi unggas. Jika Rizki anaknya Pak Kyai kena flu unggas, sudah jelas itu terjadi di tempat lain.

Farish sang ahli hewan tampak terusik oleh absennya bukti lapangan. *I hate my job*, aku dengar dia menggumam.

Akhirnya kami menyerah dan kembali ke mobil. Ku-minta Inda memberitahu rekannya agar melengkapi data.

Sesampai di pusat kota Bangkalan, aku tiba-tiba punya perasaan, jangan-jangan aku lapar. Yang agak jelas lapar pak sopir. "Kalau mau tahu makanan asli Bangkalan, harus ke warung dekat masjid utama," katanya sambil menunjuk ru-

mah makan kecil berwarna hijau terang, dengan pintu torso seperti di film-film koboi. Letaknya hanya beberapa pintu dari Masjid Agung Bangkalan, dan persis di sebelah toko buku kuno. “Dari zaman kakek saya, semua orang Bangkalan makan di sana.”

Jelas-jelas dia minta berhenti di sana.

Aku tergiur. Dan kali ini timku tak perlu diminta persetujuan.

Kami berlima masuk—berlima, kali ini bersama pak sopir yang matanya berbinar-binar. Rumah makan kecil itu penuh sesak. Kebanyakan orang lokal. Kebanyakan saling kenal. Santri dari masjid sebelah, pegawai pamong praja, sopir truk, tukang parkir. Terhadap kami, terutama Inda dan aku yang sama-sama tak berjilbab, mereka kelihatan mencoba acuh.

Ruang yang terdiri atas dua meja panjang yang menghadap dinding itu didominasi warna coklat dan hijau—dinding coklat dari tegel dan meja dilapis warna kayu, serta lemari plastik berwarna hijau menyala tempat penyimpanan botol *soft drink*. Para pengunjung rumah makan—tua-muda, miskin-kaya, perempuan-laki-laki—duduk berjejer bersebelahan, masing-masing menekuni sepiring nasi gulai kambing, nasi petis, nasi rawon, atau nasi soto babat sambil bergantian mengambil kecap dan sambal gratis yang diletakkan di meja.

Sejenak aku kaget melihat menu di papan besar di atas kasir. Tujuh macam hidangan, semuanya aneka nasi. Takut salah langkah aku bertanya pada Inda, “Kalau aku pesan sesuatu tanpa nasi sopan nggak ya? Tapi aku bayar sesuai dengan harga pake nasi.”

Untuk pertama kalinya Inda memandangu dengan sedikit menertawakan. *Dasar orang kota besar, pikirmu apa-apa bisa diselesaikan dengan membayar.* “Beli saja sepiring komplet, Mbak. Nanti aku yang habiskan nasinya.”

Mungkin karena aku terlihat begitu plin-plan, laki-laki di belakang kasir menghardik, “Ayo maju ke sini!”

Aku cepat-cepat menuju kasir, tapi di depan kasir pikiranku tiba-tiba buntu. Aku masih belum tahu mau pesan apa. Aku tahu bahwa di tempat ini aku dan Bono tak akan mungkin memesan aneka hidangan hanya untuk dicicipi sedikit-sedikit. Aku ternyata tak lapar-lapar amat. Yang mungkin lapar adalah matakku, yang kemudian mengirim sinyal ke otakku dan meyakinkannya bahwa aku lapar. Perutku sebenarnya masih setengah kembung dari sambal mangga dan minyak jelantah siang tadi. Perutku sebenarnya ingin meledak.

“Ayo duduk di sana!” bentak orang di belakang kasir itu dengan air muka kesal, sambil menunjuk salah satu kursi yang masih kosong. Ia beri aku menu untuk dibaca. Ketika aku akhirnya memutuskan---dengan lirih, “satu nasi telur petis”—Inda kembali ke kasir dengan gaya orang yang tahu medan.

“Aku dulu yang bayarin,” katanya dengan tegas, “Nanti saja bayar aku kembali.” Samar-samar kulihat, pesanan kami ditulis di atas meja dengan sebatang kapur.

Selagi menunggu makanan, Bono dan Farish menyeringai ke arahku. “Sukurin lo,” kata Farish, “Sekarang kita nggak bisa makan di Pamekasan. Padahal di Pamekasan katanya makannya lebih enak, lebih halus.”

“Ah, nggak juga,” kata sopir kami, si patriot Bangkalan, dengan sengit, “Yang ada cuma sate lalat—*ora* enak—sama kikil kokot.”

Instingku betul. Ketika nasi telur petisku disajikan di depanku, aku tiba-tiba merasa kenyang. Gundukan nasinya begitu mendominasi, sementara lauknya terlalu sedikit: sepotong telur rebus yang disiram semacam daging kari, sepotong empal superkering, dan sejumlah sambal terasi di pinggir piring. Aku baru teringat: aku bahkan tak terlalu doyan petis. Tapi lagi-lagi aku merasa bersalah melihat betapa lahapnya orang-orang di sekitarku makan. Rumah makan ini bukan saja tempat makan bagi mereka; ia adalah bagian masa kecil mereka, bagian sejarah dan kebahagiaan banyak orang.

Akhirnya, timku yang baik hati membantu menghabiskan makananku. Aku malah jadi kagum pada Farish, yang setelah dengan begitu cepatnya menghabiskan nasi gulai kambingnya, masih rela menghabiskan separuh nasiku. “Baru pertama kali aku ketemu tukang makan yang takut sama nasi, Run,” ejeknya. Tapi untuk pertama kalinya aku tak langsung sebal sama si sok cakep itu. Karena dia benar. Aku juga lega ia tampak sudah berteman dengan Bono.

Usai makan, dengan masih merasa bersalah, aku memasukkan 12.000 rupiah di dalam kotak amal, seharga sepiring nasi telur petis. Seolah dengan demikian aku terampuni untuk motifku yang tak murni. Lalu kubeli dua ikat rambutan dari ibu tua penjaja buah yang mangkal di depan toko buku kuno itu.

Tak terasa matahari mulai rendah selagi kami melaju ke Pamekasan lewat Sampang.

SAMPANG DAN PAMEKASAN

Aku masih belum bisa percaya bahwa aku tengah berada di Sampang. Telah beberapa bulan nama itu menggetarkan udara. Berita-berita di koran, televisi, dan internet gencar melaporkan apa yang terjadi di kabupaten itu. Aku masih ingat, belum ada enam bulan lalu, setidaknya dua nyawa melayang, puluhan luka-luka, puluhan rumah terbakar, dan penganut Syiah di Sampang terusir dari kampung mereka sendiri. Kaum arif cendekia berlomba-lomba mengatakannya bahwa kasus itu ada kaitannya dengan kasus-kasus pertikaian sebelumnya. Mereka ajukan segebung data historis. Tapi seperti biasa, pemerintah, MUI, dan DPR tak mudeng.

Aku mencoba mencari jejak kekerasan itu di tengah hamparan padang dan belukar, dan deretan-deretan toko dan pasar yang bungkam, tapi tak berhasil. Sorot matahari sore yang menghunjam jendela seperti sebilah pisau membuat lanskap di luar tampak beku; tak ada yang nyata, dan aku merasa seperti masuk ke sebuah sesi pemutaran film persis di tengah-tengah.

Di mana-mana detail kekumuhan begitu mengemuka, pusat kota begitu kelabu, dan aku ingin yakin bahwa apa yang terjadi di sini beberapa bulan lalu tak bisa direduksi

menjadi cerita tentang tragedi cinta, seperti yang diulang-ulang terus oleh para pejabat dan ahli agama dan diulang-ulang oleh masyarakat sehingga menjelma kebenaran. Apa yang mengubah cinta menjadi tragedi? Setiap cerita kekerasan memiliki akar yang lebih dalam dari apa yang tampak di permukaan.

Lucunya, seperti terlatih membaca pikiran penumpang dari luar Madura setiap kali ia membawa mereka melewati Sampang, sopir kami angkat suara, “Tahu kan kasus Syiah dan Sunni di Sampang?”

“Iya. Mengerikan,” kata Farish. “Dan sangat nggak manusiawi. Coba, bagaimana rasanya, warga Syiah itu, dipaksa pindah berbondong-bondong ke tempat pengungsian yang nggak jelas? Emangnya mereka binatang ternak?”

“Iya, Pak, tapi itu semua awalnya karena cinta,” kata sopir kami. “Semuanya gara-gara konflik dua saudara. Mereka sama-sama Syiah. Dan sama-sama jatuh cinta pada gadis yang sama. *Ndak* lama, si adik diangkat jadi Ketua Umum IJABI Kabupaten Sampang. Si kakak diangkat jadi salah seorang anggota Dewan Penasihat. Si kakak emoh satu organisasi sama si adik, terus malah jadi Sunni. Gara-gara masih dendam, dia pengen ngalahin adiknya. Ujung-ujungnya, bulan Desember kemarin, pesantren si adik dibakar massa. Udah diusir dari kampungnya, si adik pake dihukum dua tahun penjara karena dianggap menghina agama. Orang-orang yang *ndak* ngerti ya ikut-ikutan memprovokasi.”

“Ya tapi itu kan artinya si kakak meluaskan konflik keluarga dengan memanfaatkan potensi konflik agama,” kataku.

“Aaah, lagi-lagi masalah klasik ayam dan telur,” kata Bono, “Yang mana yang duluan? *Niiiiice*.”

“Kalau kebencian dan saling curiga itu sudah ada, apa saja bisa dijadikan alasan,” kataku ngotot.

“Tapi kalau adik saya berani-berani suka sama perempuan yang saya sukai, dan semua orang tahu itu, saya juga sudah pasti dendam, Bu,” sergah si sopir, sama-sama ngotot, “Soalnya, harga diri ditaruh di mana?”

Tak ada yang bersuara. Selintas, terpikir olehku, ini satu lagi gunanya makanan: ia menyatukan manusia, tak seperti agama. Tapi makanan yang tidak enak jangan-jangan punya persamaan dengan tafsir agama yang tidak menyenangkan.

Seolah membaca pikiranku, tak ada yang mengusulkan untuk jajan di Sampang. Semua sibuk sendiri. Inda sedang berbicara di telepon dengan rekannya yang mengambil alih tugasnya di Bangkalan. “Sebelum telat, coba cari tahu dari si Rizki kelayapan ke mana aja dia selama ini,” katanya dengan nada otoritatif, “Orangtuanya nggak bakal tahu. Yang tahu cuma dia sendiri. Nanti kita cek di daerah A atau B sedang ada wabah flu unggas apa nggak.”

Bono sedang sibuk dengan iPad, mungkin sedang nonton *Top Chef*. (Dia penggemar berat Padma Lakshmi, meskipun baginya tak ada keindahan yang melebihi Nigella Lawson.) Farish juga terserap oleh ponselnya; mungkin dia sedang menghafal berita-berita terkini supaya lagi-lagi kedengaran lebih pintar dari kami.

Dan seperti biasa, aku sendiri dengan pikiranku.

*

Kabupaten Pamekasan. Lanskap tiba-tiba berubah. Tak secara radikal, tapi tetap terasa perbedaannya.

Setelah melewati hamparan tambak garam, perkebunan tembakau, puskesmas di depan stasiun perahu, gedung Kompi Senapan 8, pesantren-pesantren, sekolah-sekolah dasar dan menengah dengan nama-nama agamis seperti Al-Islami, masjid-masjid berkubah hijau muda serta orang-orang berbekal panji dan corong meminta sumbangan buat masjid di tepi jalan, kami memasuki bagian kota yang tak hanya rapi, bersih, dan terpelihara, tapi juga apik, cantik, seolah didesain buat brosur turisme.

Kementerian Agama, Kejaksaan Negeri, gedung Bulog, masjid-masjid besar, Universitas Madura, kantor-kantor Dewan Pimpinan Cabang partai-partai utama tampil berwibawa, masing-masing didukung pekarangan-pekarangan yang asri. Hampir semua jembatan, lampu jalan dan pagar disaput warna-warna permen: hijau Fanta, ungu, jingga, merah jambu. Spanduk-spanduk syariat Islam berdampingan dengan tulisan “Kotaku bersih dan hijau.” Agen-agen sosis serta bakso Goyang Lidah hadir sebagai detail komik.

Sopir kami menjelaskan, dengan nada sedikit nyinyir, bahwa hari ini adalah hari pemilihan bupati, tentu saja kota harus dipercantik. Aku ingin mengatakan bahwa sebuah kota tak bisa cantik dalam sekejap, manusia bukan makhluk ajaib. Tapi hidup bukan untuk melayani setiap perbedaan pendapat.

Rekam jejak Pamekasan terdiri atas, lagi-lagi, satu pasien—kali ini perempuan 35 tahun, hidup bersama orangtuanya. Namanya Siti Huriah. Setelah beberapa hari demam

tinggi, dia juga dibawa ke puskesmas terdekat, dan entah bagaimana, setelah tiga hari di sana, masih belum ditransfer ke Surabaya. Tampaknya kami tak hanya punya masalah fasilitas yang tak memadai, tapi juga masalah koordinasi dan otoritas di lapangan. Instansi-instansi Mabura semuanya tak punya gigi, apalagi untuk menghadapi sistem dan nilai-nilai yang begitu mengakar-urat seperti di Madura.

“Perempuan 35 tahun? Masih tinggal sama orangtuanya?”

“Ya bisa saja kan, “kata Inda, “Kan sudah pasti lebih murah.”

“Tapi, gimana rasanya hidup bersama suami dan anak dan numpang di rumah orangtua?” kataku bergidik. Aku tak bisa bayangkan kehidupan seperti itu: tidak bisa selalu memilih apa yang ingin kita makan, belum diatur-atur dan dikritik-kritik terus.

“Apa kerjanya, perempuan itu?” tanya Farish.

“Nggak tampak di rekam jejak ini,” kataku. “Tapi, menurut seorang perawat *shift* pagi yang sempat diwawancarai kolegamu—laporannya ada di *file* ini, napasnya nggak sesak-sesak banget, demamnya juga nggak tinggi-tinggi amat. Hanya berkisar antara 38,5 dan 38,9. Dan kemarin sudah balik ke 38,3. Jadi malah turun, maksudku. Tapi itu berdasarkan pemeriksaan dia. Laporan para perawat lain, yang sekarang sedang *shift* sore, selalu menyebut lebih dari 39. Bahkan mendekati 40.”

“Hmm. Aneh. Tes darah sudah kembali?”

“Sudah. Katanya negatif, tapi dokternya minta tes diulang berdasarkan laporan klinis. Jadi sekarang kita masih menunggu hasil lab kedua.”

“Mungkin dia belum kawin, Run, makanya tinggal sama orangtuanya,” kata Farish tiba-tiba.

“Bisa aja janda ditinggal mati, yang terpaksa harus balik ke rumah orangtuanya,” Bono menyela, jelas-jelas menikmati perannya sebagai penumpang ilegal dalam misi ini. “Umurnya sama dengan kamu, Run.”

“Tapi aku nggak tinggal sama orangtuaku,” aku menyergah gemas. “Jadi aku bisa bebas merdeka bawa laki-laki yang berbeda-beda ke rumahku setiap malam.”

Ampun. Kenapa aku masih juga terpancing?

*

Siti Huriah bukan perawan tua yang kami bayangkan (atau yang Farish bayangkan). Wajahnya cantik, seperti aktris yang sedang memainkan peran perempuan dusun, giginya seperti baru diputihkan di klinik gigi. Kulitnya terang dan bersih, dan ini membuatnya kelihatan sepuluh tahun lebih muda. Penampilannya juga tak seperti orang sakit. Meskipun menurut laporan perawat tekanan darahnya sore ini cukup rendah, 90/60, dan suhu tubuhnya lumayan tinggi, 38,8 Celsius, ia tampak bugar. Tegang, tapi bugar. Farish sempat berbisik, Jangan-jangan jamu Madura *cespleng* juga.

Sebelumnya, sesampai kami di puskesmas, sudah ada kolega Inda dari Dinas Mabura Surabaya. Aku terkesan juga dengan efisiensi mereka.

“Mana perawat yang bicara sama kamu waktu itu?” tanyaku. “Yang laporannya ada di *file* saya.”

“Dia kebetulan *shift* pagi,” jawab kolega Inda itu. “Dia baru saja pulang.”

“Berapa perawat yang ada sekarang?”

“Dua. Mereka akan di sini sampai pagi.”

“Perawat *shift* pagi itu—apakah dia bisa dihubungi?”

“Bisa,” jawab kolega Inda, “Ini dia—saya punya nomor HP-nya.”

Lalu aku bicara dengan dua perawat *shift* sore itu. Dua kali aku sempat bertanya kenapa dokter menginstruksikan tes ulang padahal hasilnya negatif. Mereka menjawab, dokter takut ada kemungkinan *negative*.

“Kenapa?” tanyaku.

“Ya, karena data klinisnya nggak mendukung. Hasil tes darah kan mungkin saja salah.”

Ketika aku tilik laporan suhu tubuh per empat jam, memang terlihat bahwa suhu tubuh pasien lebih banyak berkisar di atas 39 Celsius. Yang tercatat sebagai di bawah 39 hanya terjadi pada *shift* perawat yang sudah pulang.

Inda sedang berbicara dengan kolega dari Dinas Mabura setempat dan seorang perawat senior. Ia tak tampak terlalu *ngeh* akan kondisi sang pasien. Atau mungkin kah aku saja yang sedang sirik? Terlalu mudah meremehkan wajah-wajah cantik?

“Menurutmu ada yang aneh, nggak?” tanyaku kepada Farish.

“Iya, aneh,” bisik Farish.

“Menurutmu...”

“Tampangnya kayak Ida Iasha,” kata Farish.

Tiba-tiba Inda mendekati kami. Dahinya berkerut-

kerut. Dari raut mukanya ia seperti ingin berbicara di tempat lain.

Setelah kami menjauh dari pasien, Inda mencengkeram lengan kami berdua. "Tahu nggak. Ini ajaib bin ajaib," katanya sambil mengguncang-guncangkan lenganku dan Farish, "Kenapa menurutmu pasien itu belum dikirim ke Surabaya?"

Aku dan Farish melongo saja. Kenapa? Larangan keluarga? Larangan guru agama? Takut ke luar kota?

"Itu karena Dinas Kemakmuran dan Kebugaran Rakyat di sini—rekanku tadi—nggak yakin dia benar-benar kena flu unggas."

Nah, ini baru berita.

"Tapi hasil tesnya..."

"Itulah yang sedang diperdebatkan. Dua perawat tadi ngotot demamnya tinggi, malah cenderung meninggi pada malam hari. Dokter jaga malam juga berpikir begitu. Mereka sama-sama yakin ada kesalahan teknis di laboratorium, jangan-jangan hasilnya ketukar dengan hasil tes darah orang lain. Makanya Kepala Puskesmas di sini, dengan persetujuan bosku di Dinas Mabura, mengadakan tes darah ulang. Hasilnya baru kita ketahui besok.

"Eniwei," lanjut Inda, "ini yang menarik. Kolegaku tadi memegang tangan pasien. Dia ingin ngecek, apa benar suhu badannya tinggi sekali. Ternyata biasa-biasa saja. Seperti orang flu biasa, mungkin dengan infeksi minor di tenggorokan yang menyebabkan demam."

"Hmm."

"Dan ternyata, selama ini, yang maksa-maksa ditransfer ke Surabaya adalah pasiennya sendiri."

“Ya jelas aja,” kata Farish dengan santai.

Inda dan aku sama-sama menoleh ke arahnya. Maksudmu?

“Ya jelas aja,” Farish mengulang. “Aku sih nggak heran. Umurnya 35 tahun, tampangnya seperti Ida Iasha, masih tinggal dengan orangtua pula. Jelas saja dia ingin hengkang dari sini. Waktu aku dua bulan *residency* di Australia, aku berteman cukup baik dengan seorang dokter hewan yang kerja di pedalaman. Laki-laki, usianya 35, psikotik, dan *support system*-nya terdiri atas sembilan psikolog (nggak ada satu pun yang berhasil), tiga psikoanalisis metode Reich, tiga tukang pijat, lima yogi, dua instruktur Pilates, dua *life coach* via Skype dan satu *shaman* dari Jerman. Kenapa aku cerita tentang dia? Karena dia juga hidup bersama orangtuanya.

“Nah, pasien kita ini tinggal di Pamekasan, dan dia perempuan. Di mana-mana dia dikepung syariat Islam dan jamu yang bikin orang semakin *gendeng*. Hampir bisa dipastikan dia sudah berkali-kali ingin lari dari rumah tapi nggak tahu caranya. Semakin tua, semakin susah. Otak semakin tumpul, nyali semakin kecil. Taruhan, dia pura-pura sakit supaya bisa ke Surabaya. Kalau nggak, dia nggak punya alasan untuk meninggalkan Pamekasan tanpa ditemani.”

Kali ini kejelian Farish membuatku kagum; dia pantas jadi Pakar Ilmu Perawan Tua.

Inda juga terlihat kagum. “*Ida Iasha?*” katanya. “Si aktris tahun 80-an itu? Siapa yang ingat Ida Iasha?” Lalu ia tertawa berderai-derai sambil kembali ke dalam untuk berbicara dengan rekannya. Sejurus kemudian aku melihat mereka berjalan ke kantor Kepala Puskesmas.

Aku dan Farish memutuskan kembali ke kamar pasien. Di ranjangnya, Siti Huriah terbaring bagaikan bocah yang pura-pura sakit supaya diizinkan bolos sekolah. Ada sesuatu di matanya yang seakan melihat bahwa kami tahu.

Ketika aku tanya apakah ia punya anak, matanya seketika basah. Ia bilang dulu ia pernah menikah, tapi suaminya main mata dengan perempuan lain dan meninggalkan dia ketika ia sedang hamil satu bulan. Ia keguguran dan mengalami depresi berat. Lalu ia kembali ke rumah orangtuanya karena itulah norma masyarakat yang berlaku. “Itu lima belas tahun yang lalu,” katanya dengan dada naik-turun. Lalu ia mengaku, dua perawat *shift* sore yang bersikeras bahwa demamnya tinggi itu adalah saudara-saudaranya. Mereka berjanji akan menolong memalsukan rekam jejaknya supaya kelihatan seperti kasus flu unggas. Lagipula, kata mereka, pasien flu unggas di manapun di Indonesia tidak perlu bayar.

Kolega Inda benar—ini flu biasa. Farish pun benar—Siti Huriah ingin pergi dari Pamekasan, dia ingin menghirup kebebasan.

SATE LALAT DAN BEBEK SAYANG ANAK

Sate Lalat yang begitu tersohor itu ternyata bukan sepenuhnya metafora: itu sungguh sate seukuran lalat. Dengan kata lain: kecil seupil. Penyajiannya sama dengan sate ayam biasa, sepuluh tusuk, berlumur saus kacang campur kecap manis. Tapi ya itu, kecil seperti upil dan bikin aku naik darah.

Emangnya apa yang kamu harapkan?” tanya Bono sambil tertawa. “Lalat beneran? Atau ayam yang dibuat dari lalat—seperti makanan vegan?”

Entah berapa foto yang telah dia ambil dengan iPad-nya. Aku bisa bayangkan *tweet*-nya: *Yo. Behold. Lord of the Flies in the flesh.* Atau: *Fly Satay Air.* Atau: *Sate Upil.*

“*Laler* kok pura-pura jadi ayam?” kata Far'ish ikut-ikutan, seolah dia tak ikut kecewa. “Apa nggak cukup virus yang dia sebar?”

“Karena ayam lebih banyak lagi penyakitnya. Jadi lebih sehat makan lalat,” kata Inda tergelak-gelak, jemarinya sibuk memilin kain merah tenda yang menaungi kami berempat, seolah dengan menyentuhnya warung itu akan menjelma restoran mewah.

“Aku serius. Ini asli makanan terburuk yang pernah kulihat,” kataku, masih dengan kejengkelan yang tak main-main, “Mana rasanya *gini doang*.”

“Mungkin kita bisa coba soto Madura asli,” kata Bono, mungkin baru sadar bahwa aku jengkel beneran, “Mumpung kita di Madura. Ada yang bilang, di Pamekasan soto Madura ada yang pakai ayam dan ada yang pakai daging.”

Dia mengecek catatan di iPad, lalu menyebut sebuah rumah makan. “Itu nggak jauh dari sini,” kata pak sopir, yang sedang duduk nongkrong di tepi amben tapi tak ikut makan. Aku mulai curiga, pak sopir ini jangan-jangan sele-ranya tak begitu payah. (Warung di dekat masjid itu kelihatannya hanya merupakan bagian nostalgia masa kecil.)” Kata orang, di sana makanannya enak. Tapi mahal. Dan hari ini tutup karena pemilihan bupati.”

“Yaaah,” kata Bono. “Apa dong yang bisa kita makan selain *laler sedeng* ini?”

“Dah pernah coba kikil kokot?” ujar pak sopir, “Sop kikil versi Madura. Orang Madura sih semuanya suka. Tapi tempatnya di rumah adik saya.”

Menarik juga si pak sopir ini. Dalam pandangan hidupnya segala hal-ikhwal diukur berdasarkan standar Madura. Yang besar masuk kategori Madura, yang kecil masuk kategori Bangkalan.

“Sudahlah, Run,” kata Bono sambil menyambar piringku. “Nggak usah dihabiskan kalau emang nggak suka.”

Kurang dari lima belas menit kemudian, mobil melambat di pinggir sebuah jalan kecil, di depan sebuah warung rumahan. Tapi tempat itu sepi; lebih rumah ketimbang warung.

“Ini rumah adik saya,” kata sopir kami, lagi-lagi dengan mata berbinar-binar. “Istrinya—ipar saya—jagonya kaldu kokot dan lontong kikil.”

Aku dan Bono saling melirik seperti sepasang detektif yang baru saja masuk ke lokasi pembunuhan yang seram. Hampir saja aku berseru, “Nggak jadi ah! Kita pulang saja ke Surabaya!” Apalagi, kami tak pernah mengiyakan ke sana. Tapi aku tak ingin menyakiti hati pak sopir. Lagi pula, aku diam-diam penasaran juga: bagaimana pula rasanya tulang sumsum sapi yang kaldunya terbuat dari kacang hijau?

Ipar sang sopir tak banyak omong. Mukanya sedikit masam. Ia seperti kelihatan sedikit keder, atau curiga, karena tiba-tiba kedatangan begitu banyak tamu. Tamu yang semuanya terlihat begitu asing, begitu aneh.

Lima belas menit berlalu, dan kami mulai menyan-tap kikil kokot masing-masing. Aku tiba-tiba mati rasa. Hidangan itu disajikan nyaris dingin, dan sumsum yang harus dikais dari dalam tulang atau diseruput melalui sedotan terlihat seperti bagian otak yang terburai—ketika aku memasukkannya ke mulut, ia seperti lemak kotoran yang mengental di dalam dan sekitar mulut. Bibir, lidah, atap mulut, semuanya seakan terkunci dalam gajih.

Akhirnya, aku menyerah. Tak lama kemudian, sepasukan lalat mengerubungi sisa makanan di mangkukku. Biarlah lalat memenangi kikil kokotku. Aku tak suka kalah, tapi Mama telah mendidikku untuk mengalah terhadap makhluk yang lebih kecil.

Aku tak berani bertanya pada yang lainnya apa yang ada dalam benak mereka.

Dalam perjalanan kembali ke Surabaya, nyaris tak ada yang berbicara. Farish terkapar di kursi depan, mulutnya setengah menganga. Inda sibuk dengan ponselnya, mungkin sedang mendengarkan laporan kolega-koleganya. Aku ber-WhatsApp dengan Nadezhda. Seperti biasa dia sedang berkeluh-kesah.

Tahu nggak, jadi kritikus restoran itu nggak gampang, Run.

Emang nggak ada yang pernah bilang gampang, Nadz.

Coba lu lihat kolom-kolom restoran di koran-koran ternama. Semuanya pendek, Run. Padahal, selain menyinggung sejarah, pemilik, konsep, suasana, servis, menu, pada akhirnya yang membedakan kolom satu dan kolom lainnya adalah mutu analisa makanannya. Nah, gimana kalau kita harus mengulas menu degustation yang terdiri atas sembilan sampai lima belas hidangan, yang semuanya seperti karya seni? Di sebuah restoran yang juga kaya sejarah, kaya detail, kaya segalanya?

Ya nggak gampang, Nadz.

Itulah. Semestinya gue jadi kritikus seni aja. Atau arsitektur.

Aku mengalihkan fokus ke sate lalat, kikil lalat, dan lalat secara umumnya.

Gue pengen banget nih cari pecel semanggi. Hidangan itu dah hampir punah gara-gara pembangunan jalan di mana-mana. Lu cari deh tanaman semanggi di sini, nggak bakal nemu.

Tapi semanggi itu nggak enak, Run. Lha wong tanaman liar pinggir jalan.

Iya tapi gue penasaran.

Lu penasaran bukan karena hidangan itu enak, tapi karena langka.

Aku tak menjawab. Aku malas melayani sisi Nadezhda yang argumentatif. Lagi pula, kepalaku tiba-tiba dipenuhi bayangan tiram segar, udang saus pedas, cumi-cumi goreng mentega, tumis genjer, tumis taoge ikan asin, belado terong, sup jagung telur kepiting, kecap saus tauco, dan sambal mangga di restoran Cina *seafood* favoritku di Surabaya.

"Bon," kataku.

"Yap."

"Kamu masih lapar nggak?"

"*Of course.*"

"Ntar malaman dikit kamu mau nggak makan *seafood*?"

Bono menengok ke arahku sambil nyengir. "*Of course.*"

*

Paginya, saat aku sedang *check-out*, Bono muncul di belakangku. Dia menginap di hotel lain dekat hotelku, tapi rupanya dia pun sudah *check-out*. Barang-barangnya ia parkir di dekat sofa di lobi hotel. Wajahnya segar bugar, bibirnya semakin jambu. Tak ada jejak pesta pora *seafood* malam sebelumnya, ketika kami berdua memesan seperti untuk sepuluh orang.

"Run, kita masih ada waktu sarapan kan," katanya dengan nada seorang bocah yang baru menemukan harta karun di pekarangan rumahnya.

Aku mengangguk. Masih ada waktu. Bisa kedua-tiga tempat malah. Pesawat baru berangkat pukul empat.

“Aku ketemu tempat yang jual pecel semanggi. Tempat itu jual segala macam makanan khas Jatim. Kalau kita cepat ke sana, kayaknya masih ada waktu ke tempat-tempat lainnya. Kamu mau ke mana lagi?”

Kusebut nama-nama makanan di daftarku. Sate klop, soto Madura di seberangnya, bebek goreng andalan Surabaya yang berusaha menyaingi si Rajanya Bebek di tanah seberang (tapi kabarnya kurang berhasil.)

Ternyata Nadezhda benar—*tentu saja* dia benar. Pecel semanggi bukan hidangan yang dahsyat. Ia adalah makanan *survival*, makanan yang muncul dan menjamur karena bahan pangannya murah dan bisa ditemukan di mana-mana. Tapi aku senang karena telah memuaskan rasa penasaranku.

Aku juga menikmati duduk bersama Farish di pojok Jalan Wolter Monginsidi, buah keringat seorang perempuan gigih beserta keluarganya selama 40 tahun. Kuperhatikan semuanya: banyaknya pengunjung, tebalnya asap dari pembakaran sate di samping beranda, ratusan tusuk sate siap bakar yang diletakkan di atas daun-daun pisang yang lebar di samping loyang-loyang saus kacang yang menggiurkan dan ember-ember besar berisi arang, klipng-klipng koran yang terpampang di dinding, yang semuanya memuji kelezatan sate itu.

Diam-diam aku juga perhatikan perubahan dalam bahasa tubuh Farish. Begitu pula kelakuannya. Ia tampak lebih tulus, lebih terbuka. Aku juga senang melihatnya makan dengan begitu lahap, dan ketawa-ketiwi dengan Bono, seolah ia telah menjadi bagian dari kami. Aku juga senang bahwa kepergian Inda tak tampak memengaruhi *mood*-nya. Malah sebaliknya--ia tampak bungah.

Walau perutku penuh, aku ikut bungah. Tampaknya begitu juga Bono. Maka kami tak menolak ketika dibawa oleh sopir kami ke rumah adiknya yang satu lagi, yang ahli masak bebek goreng. “Berapa sih adikmu, Dar?” tanya Farish. “Hebat banget, semuanya bisa masak.”

Sambil cengar-cengir, si sopir bercerita, “Menjelang malam dia buka warung tenda,” kata sopir kami. “Waktu kita teleponan tadi, dia bilang dia mau masak buat kita semua. Mumpung masih ada waktu.”

Aku melongok arloji. Memang masih cukup waktu sebelum kami harus berada di bandara.

“Sebenarnya bebeknya sama enaknyanya dengan bebek yang dipuji-puji di Bangkalan itu,” lanjut sopir kami sambil menyulut rokok, “Tapi gara-gara kita tinggal di Surabaya, tapi tetap orang Madura, begini deh jadinya. *Ndak* bakal pernah jadi rajanya bebek.”

Berbeda dengan adiknya yang satu lagi dan istrinya yang judes, adik yang ini ramah sekali. Usianya sekitar tiga puluh lima. Dengan tangkas ia persilakan kami duduk di beranda, yang pada pukul lima ke atas akan menjelma tempat publik. “Maaf,” katanya, “rumah saya kecil, sempit. Lebih nyaman duduk di sini.”

Sejurus kemudian, dari atas kursi kayu yang sedikit oleng, di balik meja yang sedikit berdebu, di tengah-tengah asap mobil dan karbon dioksida, kami melahap bebek goreng yang cukup gurih.

Tapi semua itu seakan kalah penting dengan keyakinan dan kerja keras yang tersirat di balik kata-kata “Sayang Anak” yang tertera di dinding depan rumah. “Adik saya itu

baru saja cerai dengan istrinya,” sopir kami berbisik. “Abis itu *ndak* ada yang bantu dia di dapur. *Ndak* ada yang ngerti caranya masak bebek seperti dia kecuali istrinya yang sudah jadi istri orang lain. Warung tendanya terancam gulung tikar. Saking stresnya, dia mencoba bunuh diri. Tapi saya selalu ingatkan, si Dirin, anaknya, *ndak* punya siapa-siapa lagi. Dia cuma punya bapaknya, satu-satunya tumpuan. Lama-lama adik saya itu mulai bangkit. Sekarang dia punya dua asisten. Bisnisnya maju. Orang pada suka makan di sini.”

Luar biasa, pikirku. Ekonomi bisa amburadul, pasar bisa anjlok, kesenjangan sosial bisa melebar, politikus bisa korup dan tak becus, tapi orang tetap membuka usaha, tetap memasak, tetap memberi makan satu sama lain. Dan meskipun “terharu” terasa seperti sebuah emosi murahan—begitu seringnya kata itu dipakai, untuk hal-hal yang tak layak menyandangnya—itulah yang saat itu kurasakan.

Aku terharu.

SANG PUTRI TELAH MENDARAT

Aku, 5 tahun: Suatu hari, pulang sekolah, aku menangis menggerung-gerung ketika aku sadar bahwa ibuku telah diam-diam membuang kempong kesayanganku. Bukan itu saja, Ibu pengecut karena tega menyalahkan pembantuku. Ia bilang Mbok Sawal tak sengaja membuang kempong itu. Dan yang lebih menyakitkan, Mbok Sawal juga sama pengecutnya karena menerima saja disalahkan, padahal ia sudah jelas menjalankan perintah Ibu, yang diam-diam menganggap aku sudah terlalu tua untuk mengisap dot.

Selama tiga bulan lamanya, tanpa sepengetahuan Ibu, Mbok Sawal berusaha memenangi kembali hatiku. Kempong demi kempong ia tawarkan, yang merah jambu, yang manis, yang mahal, tapi semuanya kutolak. Sebagai balasannya, aku mulai mengemut lolipop setiap hari.

Suatu hari ia tak tahan dan bertanya: Kenapa Non Aruna tega sama Mbok Sawal.

Dan aku tetap tak menjawab.

Sepuluh tahun kemudian, ketika aku di luar kota, Mbok Sawal kena serangan jantung dan meninggal. Aku menangis

menggerung-gerung karena tak sempat menjelaskan kenapa aku begitu keukeuh menolak pemberiannya. Beberapa kali aku sempat ingin bilang, aku nggak mau kempung lain karena aku sudah telanjur ketagihan rasa kempungku yang lama. Tapi aku pikir, mustahil Mbok Sawal tak tahu itu. Jadi aku diam saja.

Suatu hari, ketika Ibu sedang membereskan barang-barang Mbok Sawal, ia menemukan kantong plastik bertuliskan Aruna. Isinya empat belas kempung yang belum pernah dipakai, dan sejumlah lolipop bermerek Chuppa Chup.

*

Ubin itu memuai dan menghantam wajahku. Telak. Aku tergeletak di lantai, tak paham apa yang telah terjadi. Di atas dan sekitarku: langkah yang terhenti, begitu banyak macam sepatu. Suara-suara. Lalu tubuh-tubuh yang membungkuk: prihatin, takjub, tentu saja.

Sebentar.

Sepatu. Suara sepatu. Bukan sembarang sepatu.

Lalu wajah itu: wajah seorang perempuan. Bukan sembarang perempuan. "Ampun, Run, ada apa? *Are you okay?* Kok lu bisa jatuh begitu?"

Tas. Ponsel. Ponsel satunya lagi. Dompot.

"*Yes, yes.* Semuanya ada. *I've got them,*" kata suara perempuan tadi.

Suara lain lagi: suara laki-laki. Juga bukan sembarang laki-laki. "Dia jatuh gara-gara liat lu, Nadz. Hanya lu yang bisa bikin orang sehat walafiat kayak Aruna jatuh kepleset di tengah-tengah bandara Palembang."

Ah. Oke. Semuanya baru mulai jelas. Bono, Farish, dan aku baru saja tiba di bandara Palembang. Mereka turun menuju bagian pengambilan bagasi, aku mampir dulu di WC perempuan. Ketika aku sedang turun eskalator, tiba-tiba aku melihat sosok tinggi Nadezhda di dekat pintu masuk. Begitu saja, seperti hantu.

Aku selalu tahu dia akan bergabung dengan kami di Palembang, tapi aku tak pernah membayangkan bahwa kami akan bertemu dia—Nadezhda yang serbaprivat, Nadezhda yang punya kehidupan lain, yang aku tak ketahui, yang ia tak ingin aku masuki—di sebuah tempat yang begitu jauh dari bayanganku tentang kehidupannya yang asing. Langkahku jadi oleng. Lalu aku jatuh. Tentu saja aku jatuh.

*

Kejutan lain: Nadezhda ingin numpang nginap di kamar hotelku.

“Boleh kan?” katanya. “Daripada gue cari-cari hotel lagi.”

“Gue nggak ada masalah, Nadz,” kataku hati-hati. “Tapi ini kan kunjungan kerja. Gue takut Farish bakal ngomong sama orang-orang kantor. Gue nggak percaya sama dia.”

“Ah, dia nggak bakal ngomong,” kata Nadezhda dengan santainya. “Tenang aja.”

Bagaimana aku bisa tenang? Semenjak kemunculannya yang menakjubkan di bandara, dia sudah mengubah

suhu ruang. Farish seakan kehilangan kata, juga orang Dinas Mabura Palembang yang menjemput kami di bandara—seorang laki-laki tiga puluhan, tampang culun, kemungkinan besar masih perawan.

“Oke,” kataku lemah. “Lu boleh numpang sama gue. Asal lu janji, jangan *ngerecokin* gue pas lagi kerja.”

*

Pukul sembilan malam. Jalan terasa luas dan lengang. Dari balik kaca mobil, Palembang tampak seperti hamparan kawasan niaga sepanjang Mangga Besar atau Pluit, hanya jauh lebih rapi dan tertata. Deretan toko-toko elektronik, tekstil, perabot, keperluan rumah, toserba, salon, bengkel, kantor pengacara, rumah makan, papan reklame dan baliho pemilihan gubernur dan wakil gubernur baru seakan tak kunjung habis, tapi anehnya tak ada macet, hiruk-pikuk, orang-orang yang berkerumun di pinggir jalan. Tak ada sampah, atau segala yang jorok atau nestapa. Gedung-gedung pemerintahan berdiri tegap, perkasa, dan berjarak dari jalan. Bangunan-bangunan seolah tak menyimpan sejarah, tak mengenal debu atau karat, juga kejutan. Kota seolah berdiri di luar waktu.

Sulit bagiku membayangkan Palembang yang pada suatu masa membangun dinasti, melahirkan raja-raja, menegakkan prasasti, menyebar keyakinan, dan mendedahkan riwayatnya pada batu dan daun lontar. Bagaimana selama hampir enam abad ia menjadi pusat peradaban Kerajaan Sriwijaya sebelum akhirnya tunduk, pada abad ke-13, di

bawah kekuasaan Majapahit, dan kemudian pada kekuatan-kekuatan lain yang pengaruhnya masih bertahan sampai sekarang—para pedagang Cina, kesultanan Islam, penjajahan Belanda dan Jepang.

Aku teringat buku yang baru-baru ini kubaca ulang, yang memuat sejumlah kutipan dari catatan perjalanan seorang biksu Buddha dari Cina bernama Yi-Tsing, dari abad ke-7. Selama 24 tahun ia mengembara di Cina dan India untuk mengumpulkan dan menerjemahkan teks-teks suci Buddha.

Dalam pengembaraan itu, ia—sebagaimana semua biksu Buddha dari Cina pada masa itu—singgah di Palembang untuk meninjau kuil-kuilnya dan belajar bahasa Sanskrit. Dari India, ia bahkan kembali ke Palembang dan tinggal di sana selama empat tahun untuk menyalin dan menerjemahkan ke bahasa Cina teks-teks yang telah ia kumpulkan di India. Dari tangannya mengalir salah satu deskripsi pertama tentang Palembang:

In the fortified city of Fo-che, there are more than one thousand Buddhist monks whom spirit is only turned to study and good actions. They study all possible subjects like in India. Rules and ceremonials are identical. If a Chinese monk wants to travel to India to listen and read Buddhist laws, he must stay in Fo-Che during one or two years to learn how to behave properly. He could then pursue his travel to India.

Kejayaan Palembang sebagai salah satu pusat spiritual Buddhisme di Asia Tenggara mulai pudar setelah ser-

buan Dinasti Chola pada tahun 1025. Dalam serbuan itu, puluhan kuil, perpustakaan, dan tempat penyimpanan harta karun dijarah, dan Buddhisme lambat laun patah.

Hampir seribu tahun telah berlalu. Lima menit lagi, kata sang sopir, kita akan tiba di hotel, di daerah perumahan tempat anak-anak perempuan serupa aku dan Nadezhda pada suatu masa tumbuh besar dengan bapak pengacara, direktur perusahaan, manajer pabrik, pengusaha kecil atau pemilik toko, dan ibu yang turut membantu di toko atau ikut berdagang dan juga mahir membuat pempek dan tekwan. Kenangan masa kecil mereka terdiri atas les piano dan pesta ulang tahun, MTV dan *American Idol*, *Top Chef* dan DVD bajakan. Juga akhir pekan bersama keluarga di hotel, siang-siang di kolam berenang, aroma cat dalam mobil baru Papa, ponsel dan tablet model mutakhir, serta acara-acara keluarga dengan makanan berlimpah-limpah.

“Hotel ini...” kudengar suara Nadezhda di salah satu sudut pendengaranku, “Lu yakin ada *wifi*-nya?”

*

Pukul satu dini hari.

“Lu haus nggak?” tanya Nadezhda.

“Hah? Nggak tuh.”

“Masa sih?” Suaranya terdengar kecewa. Ia sama sekali tak peduli bahwa aku sudah setengah berada di alam mimpi. “Yakin, lu nggak mau temenin gue minum *wine*?”

*

Pagi pertama di Palembang tak separah yang kubayangkan. Nadezhda tak muncul di meja sarapan, baguslah, karena meskipun muka si monyong Farish dan anak Palembang culun itu langsung mendung, hal itu tak berlangsung lama, karena bagaimana mereka bisa berlama-lama menyesali sesuatu yang tak ada?

Bono pun tak kelihatan batang hidungnya. Lagi-lagi baguslah. Mungkin ia dan Nadezhda diam-diam makan berdua.

Aku menikmati kesendirian di meja sarapanku, di mana, seperti mungkin di semua meja sarapan di seluruh Palembang, pempek siap sedia. Selalu siap sedia. Tak ada bedanya dengan kerupuk, kecap, sambal. Tapi aku menahan diri. Aku hanya mau makan pempek yang segar—yang panas, yang baru keluar dari penggorengan. Dan, yang lebih penting, pengalaman pertamaku makan pempek di Palembang harus di rumah makan pempek yang diakui orang lokal. Aku sudah punya daftar.

Ada juga restoran pempek yang sering dikunjungi kaum selebriti. Bahkan SBY pernah ke sana. Tapi justru karena itu aku emoh ke sana. Terlalu *mainstream*.

Farish dan si culun—namanya Ewan—sibuk mengunyah pempek di meja sarapan sambil melototi sejumlah dokumen. Berkali-kali aku mendengar Farish berdecak-decak.

“Enak banget nih, Run, kamu mesti coba.”

“Nggak ah,” karku sambil meraih menu. “Aku mau ngopi aja.”

“Tahu nggak kenapa pempek ini disebut pempek adan?”

“Nggak.”

“Dari niat salat *fardhu* ‘*adaan lillahi taala.*”

“So?”

Airmuka Farish sempat jengkel. Tapi bukan karena aku sedang *nyebelin*. Tampaknya, ia betul-betul meyakini bahwa dalam tiga hari ia telah menjelma pakar kuliner.

“Ya tepat waktu, maksudku. Artinya dadakan, nggak perlu direbus, langsung digoreng.”

“Aku nggak gitu suka pempek adaan.” (Juga nggak gitu suka salat, batinku.)

“Kenapa? Karena kamu seorang pendosa?”

“Ha.” Tangkas juga si dokter hewan ini. “Bukan. Karena pempek adaan nggak pake ikan. Isinya hanya tepung, telur dan garam. Nggak ada seninya.”

“Tepung, telur, garam, dan doa, Mbak.” Tiba-tiba Ewan ikut nimbrung. “Malah, orang suka menyebutnya pempek dos. Bukan doa, bukan dosa, tapi dos.”

“Hmm. Karena?”

“Karena saat digoreng ia sering meletup. Bunyinya ya begitu, dos....”

Aku semakin tak bernaafsu. Dos, dosa, doa: semua itu bukan bagian niatku.

Tapi Nadezhda: Nadezhda yang gila, binal, berapi-api, Nadezhda yang telah mendarat di kota ini bagaikan putri raja. Siapa yang bisa membaca niatnya?

SEGUGUS PEMPEK SEMPURNA

Dalam mimpiku, aku melihat ibuku membuka pintu lemari dan mengeluarkan burung-burung di dalamnya, satu per satu. Lalu ia membaringkan burung-burung itu di meja dapur dan dengan tenang, dengan mata berkaca-kaca, mulai memenggal kepala mereka satu demi satu.

*

Pasien kali ini seorang kakek 72 tahun, sakit-sakitan. Berkasnya menunjukkan bahwa dalam kurun waktu lima tahun, ia telah tiga kali dirawat di rumah sakit.

“Namanya orang tua. Jelas aja sakit-sakitan,” kata Priya lewat WhatsApp. Ia salah satu kolegaku di OneWorld. Ia tak pernah sekali pun diutus ke lapangan. Mungkin karena ia selalu berlagak lemah, belum apa-apa mengeluh nggak enak badan, sakit ini-itu. Persis orang tua.

Run, kamu tahu kan kenapa kamu dan Farish diminta investigasi?

Aku ingin mengetik, *Kenapa?* Tapi berhenti karena kulihat pada layar ponselku ia belum selesai mengetik: *Priya is typing...*

Karena PWP2 harus kelihatan kerja keras.

Sebelum aku bisa menjawab, tulisan itu lagi: *typing...*

Supaya kalau tuduhan korupsi semakin sangar, mereka bisa nunjukin, kita ini serius lho menanggulangi masalah flu unggas. Ini buktinya...

Aku buru-buru mengetik.

Emangnya semakin sangar?

Kamu nggak baca berita?

Aku berhenti. *Typing...*

Kamu nggak terusik bahwa orang-orang PWP2 yang terlibat sampai sekarang belum ditangkap polisi?

Kan sudah ada satu orang yang ditetapkan sebagai tersangka.

Iya, tapi nggak akan lama... kan sudah ada banyak bukti mengenai siapa-siapa aja yang terlibat. Badan Akuntabilitas Keuangan Negara DPR nggak bakal tinggal diam. Apalagi ICW. Begitu KPK ambil alih, mampuslah PWP2.

Semenjak BPK menemukan penyelewengan di kedua proyek Kementerian Mabura—yang satu proyek *system connecting*, yang satunya lagi riset *chicken breeding*—polisi, kejaksaan, dan KPK sepakat bahwa siapa pun yang paling cepat menaikkan kasus ke tingkat penyidikan, dialah yang berhak menangannya. Jelas dalam hal ini KPK kecolongan oleh polisi, yang lebih dulu menaikkannya ke tingkat penyidikan justru agar kasus vaksin flu unggas tak jatuh ke tangan KPK. Begitu sampai di tingkat penyidikan, pengusutan yang semula diproses dengan pesat tiba-tiba jalan di tempat.

Tiba-tiba aku teringat Irma dan matanya yang cemas. Apakah dia diam-diam terlibat? Mengapa dia kelihatan begitu takut? Takut kelihatan gagal melindungi kepentingan orang banyak? Takut ketahuan ikut kolusi dengan siapa tuh namanya, si usahawan busuk itu, dan Proto Medis? Atau sungguh-sungguh takut bahwa wabah flu unggas akan meluluhlantakkan manusia?

Jadi maksudmu ini semua pro forma aja? Nggak peduli apa hasilnya, pokoknya ada investigasi, dan itu menunjukkan bahwa PWP2 serius menangani setiap kasus?

Yoi.

Artinya PWP2 menggunakan kita buat tujuan politik?

Banget.

Gimana kalau hasil investigasi kita malah mengukuhkan perlunya ada vaksin buat manusia? Bukannya itu malah menguntungkan buat Kemenmabura?

Yah, sejauh ini apa konklusimu berdasarkan riset lapanganmu?

Aku lama termangu.

Akhirnya kujawab: Masih terlalu dini, Pri.

Ya udah, kita liat aja nanti hasilnya.

Aku kembali tepekur. Ada yang terasa seperti sesak di dada.

Seperempat jam kemudian, aku mengetik: Kasus korupsi harus dipisahkan dari keabsahan sainsnya, Pri.

Meskipun aku sadar, keyakinanku tentang apa pun di luar makanan telah semakin menipis.

*

Meskipun ditempatkan di ruang isolasi, Pak Zachri Musa tak terlihat terlalu menderitanya. Meskipun demamnya telah menerobos batas 39 derajat Celsius, ia tak tampak terlalu lemas atau menggigil. Ia memang tampak tua, lebih tua dari usianya yang 72, tapi ia masih terlihat bertenaga. Ketika kutanya apakah ia pusing dan sesak napas, ia mengangguk-angguk sambil memijiti kepalanya. Batuk? Ia mengangguk, sambil langsung batuk-batuk.

Yang mengesankan, setiap kali aku bertanya sesuatu sehubungan dengan penyakitnya, ia malah bercerita tentang hal-hal lain: Kue Delapan Jam dan Kue Maksuba, ladang sayur organik milik keluarganya, legenda lokal seputar makanan-makanan khas para raja Kesultanan Melayu yang hampir punah.

Farish, yang malas berhubungan dengan manusia (kecuali apabila manusianya perempuan, dan atraktif), langsung melipir. "Kalau begitu, sekarang saja aku ke lokasi rumahnya bersama Ewan," katanya. "Dia bilang tempatnya nggak jauh dari rumah sakit. Kamu ngobrol-ngobrol deh sama Pak Zachri."

"Oke," kataku, "Ntar aja ketemu makan siang."

"Di mana?"

Aku menyebut nama tempat.

"Oke," kata Farish. "SMS aja alamatnya. Semoga nggak terlalu lama di lokasi. Eh, temanmu itu, yang cantik banget..."

"Iya, iya," kataku cepat-cepat, "Ntar kuminta dia gabung."

Tiba-tiba aku disergap rasa khawatir. Bukan karena prospek Nadezhda akan bergabung dan segala konsekuensi

sinya, tapi karena aku merasa ada sesuatu yang tak kuketahui, yang luput dari pengamatanku sebagaimana dokumen kerangka acuan kerja “tim bayangan” yang dibentuk Proto Medis untuk mengegolkan perusahaan B.S. sebagai pemenang tender proyek kabarnya luput dari radar BPK ketika mereka sedang mengaudit perusahaan itu.

Kata-kata Priya terus membayang di kepalaku. *Begini KPK ambil alih, mampuslah PWP2*. Terus terang aku tak peduli apakah PWP2 akan mampus. Atau apakah One-World akan kehilangan klien. Koruptor ya harus diganjar. Hukuman mati kalau perlu. Tapi Irma... Irma lain. Aku sayang sama Irma. Aku tak rela dia dipermalukan, apalagi kehilangan jabatan. Tak kusadari, aku menengok ke belakang. Tadinya aku ingin bilang kepada Farish bahwa aku akan menyusul ke lokasi tempat tinggal pasien, tapi ia sudah keburu pergi.

Tiba-tiba Pak Zachri memegang tanganku. Rambutnya, warna susu basi, sejenak berkilau diterpa sinar lampu.

Ia bertanya apakah aku akan mencicipi pempek di tempat yang baru saja kusebut.

Aku mengangguk.

“Itu pempek enak,” katanya sambil mengacungkan ibu jari. “Asli Plaju. Cukonya khas, selalu ada butiran biji cabenya. Tapi jangan lupa pesan es kacang merahnya.”

“Es kacang merah?”

“Iya, semua orang Palembang tahu,” katanya sambil menyeringai. Giginya masih bagus. “Kacang merahnya direbus, terus dicampur dengan santan encer, air gula, sirup merah, susu, sama cokelat yang dilelehkan. Anak saya suka

bilang, seperti sirup permata coklat. Rasanya nggak ada duanya.”

Bayangan es kacang merah seketika tercenuk dalam benakku seperti adonan gula-susu-terigu pada cetakan kue.

“Tapi saya tahu tempat pempek yang lebih enak lagi. Mbak asal mana?”

Tangan lelaki tua itu masih bergayut di lenganku. Aku tak berusaha menepisnya. Bau lelaki itu seperti paduan pala dan pisang.

“Jakarta, Pak.”

“Di Jakarta nggak ada pempek enak ya?”

Aku tersenyum.

“Betul, Pak,” kataku, “Di Jakarta nggak ada pempek yang enak.”

“Percaya nggak,” katanya, “Gara-gara itu saya nggak bisa tinggal di kota lain. Di kota lain nggak ada pempek seenak di Palembang. Dulu saya ditawari pekerjaan di Jakarta, di Bandung, pernah juga di Bali. Tapi saya tolak semua. Habis, pempeknya nggak ada yang enak.”

“Tapi zaman sekarang kan sudah ada layanan pengiriman antarkota, Pak.”

“Ah, buat apa capek-capek pesan kalau bisa makan langsung dari sumbernya,” kata lelaki tua itu, “Apalagi istri saya sudah meninggal, anak-anak saya sudah besar, semuanya sudah punya keluarga. Pada usia saya sekarang, saya nggak sanggup hidup terlalu jauh dari hal-hal yang saya cintai, Mbak. Yang masih tersisa, maksud saya.”

Apakah bapakku punya banyak penyesalan menjelang akhir hidupnya? Apakah ia sadar bahwa ajal akan menjem-

putnya di usia 50, ketika kebanyakan laki-laki sedang jaya-jayanya? Apakah ia juga ingin dekat dengan hal-hal yang ia cintai, selain burung-burungnya yang tak menuntut apa-apa?

“Tahu kenapa pempek disebut pempek?”

“Saya tahunya dari kata apek, Pak. Sebutan lelaki tua keturunan Cina pada masa kekuasaan Sultan Mahmud Badarudin II,” kataku. “Apa benar begitu?”

Laki-laki itu tampak terkesan. Tanganku diremasnya.

“Sebenarnya ada banyak versinya, Mbak,” katanya, “Tapi banyak yang ngawur detailnya. Yang paling terkenal adalah cerita rakyat dari pertengahan abad ke-17.”

“Gimana tuh ceritanya, Pak?”

Laki-laki itu lalu bercerita tentang seorang apek berusia 65 tahun yang tinggal di tepi sungai Musi. Tahunnya sekitar 1617. Dikisahkan bahwa si apek ini gemas melihat jumlah ikan tangkapan yang berlimpah, tapi tak dimanfaatkan secara optimal. Maka ia bereksperimen di dapur. Ia giling ikan sampai halus dan mencampurnya dengan tepung tapioka. Lalu ia suruh teman-temannya sesama apek bersepeda keliling kota untuk menjajakan makanan baru itu. “Pek, apek!” begitu suara mereka memenuhi jalan.

Tapi, menurut Pak Zachri, ada beberapa masalah dengan cerita itu.

Pertama, sepeda baru dikenal di Portugis dan Jerman pada abad ke-18. Sultan Mahmud Badarudin II juga baru lahir tahun 1767. Kedua, dan yang paling penting, singkong sebagai bahan baku baru dibudidayakan secara komersial pada tahun 1810.

Baru saja aku ingin menanggapi, pintu kamar tiba-tiba terbuka. Seorang perawat dengan masker dan jubah khusus melongokkan kepala ke dalam kamar.

“Pak Zachri,” kata perawat itu dengan nada rendah, “Jangan kelamaan ngobrol ya.”

Pak Zachri mengacungkan jempol. “Sip, suster,” katanya.

Gayanya seperti bukan orang tua. Apalagi orang tua yang sakit parah.

Sang perawat memutar-mutar tombol lampu di dinding dekat pintu. Tiba-tiba objek dalam ruang, termasuk Pak Zachri dan seperangkat mesin peralatan, seperti berkilau dalam gelap.

Pintu kembali tertutup.

“Mbak pasti sudah dengar cerita tentang sayembara istana?”

Aku menggeleng.

“Gini ceritanya. Suatu hari ada raja yang sedang berduka karena juru masak andalannya baru saja meninggal. Lalu digelarlah sayembara masak. Siapa yang bisa bikin jenis makanan baru dengan bahan dasar ikan, dan yang rasa asam pedas segarnya paling pas, dialah yang bakal jadi juru masak istana.”

Aku sengaja menunggu akhir cerita, yang tentu saja mudah diterka.

“Akhirnya tinggal empat kontestan. Ala Jepang, ala Padang, ala Jawa, dan ala Cuko, nama juru masak yang pempeknya jadi juara. Jadilah si Cuko juru masak istana yang baru.”

Aku tergelak.

Pak Zachri belum saja melepaskan tanganku.

“Mbak,” katanya. Raut muka dan nadanya tiba-tiba berubah.

“Iya, Pak Zachri.”

“Bener ya, saya akan meninggal?”

Leherku tersekat.

Lagi-lagi bayangan bapakku yang meninggal tujuh menit sebelum aku tiba di ruang ICU memenuhi kepalamu. Juga wajah teman-temannya, yang tak banyak, yang di malam tahlilan mencoba melipur hatiku dengan berlomba-lomba bercerita tentang bapakku: suaranya seperti burung bulbul, lebih empuk dari Sinatra! Dia manusia setia, yang rela menderita demi teman! Dia seorang seniman DAN seorang dermawan—lukisan-lukisannya pernah diborong seorang tengkulak kaya, dan uangnya ia sumbangkan untuk mendirikan sanggar buat para seniman! Juga wajah tante-tante dan om-omku, yang sambil melafalkan bait-bait Surat Yasin saling berbagi kenangan tentang bapakku yang kurang begitu gemilang: dasar pencundang, tukang main judi, nggak peduli anak dan istri!

Dan, terutama, ibuku: wajahnya yang gersang dan keriput seperti kulit apel yang tertinggal lama di bawah sinar matahari. Tubuhnya yang ciut dan menelekuk di bawah tekanan hal-hal yang absen dari hidupnya: dansa, tawa, tamasya.

Aku menelan ludah.

“Bapak tahu kenapa Bapak bisa sakit seperti ini?”

“Sejujurnya?”

Aku mengangguk. Kurasakan lagi tangan laki-laki tua itu meremas pergelangan tanganku. Tiba-tiba aku ingin sekali melumasnya dengan *hand and body cream* yang selalu mendekam dalam tasku. Seolah dengan itu ia bisa kembali belia, dengan kulit yang remaja. Tapi dia bukan bapakku.

“Dua minggu terakhir ini almarhumah istri saya setiap hari datang nengok saya, Mbak. Sepertinya dia ingin saya gabung dengan dia. Gara-gara dialah saya hidup dengan pempek paling enak sedunia. Juga sambel lingkung paling lezat, dengan rasa lengkuas, jinten dan ketumbar yang mantap. Istri saya itu jago masak. Semua teman bilang begitu. Baru sekarang, setelah istri saya nggak ada lagi, saya kadang-kadang harus pergi ke restoran untuk makan pempek. Itu pun cuma sekali-sekali. Setiap berkunjung almarhumah istri saya itu bilang, ‘Buat apa kita hidup sendiri-sendiri, Pak? Di dunia nggak ada yang bisa masak buat Bapak seperti saya. Si Atun itu benar-benar nggak ada gunanya. Bikin mi celor kok kayak gitu, pake air suam-suam kuku. Biar tak celor sekalian tu anak! Sementara di surga apa saja yang kita inginkan langsung tersedia di depan kita, Pak! Dan kita bisa makan sebanyak mungkin dan nggak akan pernah kekenyangan. Lagi pula kalau Bapak berlama-lama di dunia, Bapak akan jadi beban buat anak-anak.’”

“Wah, Pak, jangan begitu dong cara berpikirnya,” kataku, karena apa lagi yang bisa kukatakan? “Yang saya ingin tahu, Bapak tahu kenapa Bapak bisa kena flu unggas?”

Pak Zachri tiba-tiba meringis.

“Saya memang pingin mati kok, Mbak.” katanya.

Setengah jam kemudian, aku melihat Farish dan Ewan merokok di beranda rumah Pak Zachri. Orang-orang dari Tim Dinas Mabura yang baru saja menyisir lokasi terlihat mulai berkemas-kemas. Sejak kapan Farish merokok?

Tapi hatiku masih terlalu galau. Kepala perawat yang kuajak bicara sebelum aku meninggalkan rumah sakit tak banyak berbagi. Mukanya judes. “Kemungkinan Pak Zachri tak akan bertahan lama,” katanya seperti sedang membicarakan model Nokia terbaru. “Hidupnya seperti tinggal menunggu matahari terbenam di akhir hari.”

Ketika aku memeriksa berkasnya, hasil patologinya memang tak terlihat terlalu menjanjikan. Aku tak tahan. Aku meninggalkan rumah sakit dengan keberangan seorang anak yang baru ditinggal mati orangtuanya.

Di dalam mobil, entah kenapa aku berpikir untuk mengundurkan diri dari PWP2, berhenti kerja di One-World, dan apa yang akan kulakukan selanjutnya. Mungkin aku bisa minggat saja setelah investigasi ini selesai, ke Lima, ke Luanda, atau ke Lesotho, pokoknya kota yang tak akan pernah melintas dalam benak siapa pun (Nadezhda sekali-pun), dan suatu saat, lima tahun lagi, baru pulang ke Jakarta untuk menata ulang hidupku.

Ada apa dengan aku? Dan sekarang Farish memandangkanku dengan sedikit prihatin.

“Kamu baru nangis?”

Aku pura-pura tak mendengar.

“Apa kira-kira penyebabnya?” tanyaku sambil berusaha menata wajahku. “Penyebab sakitnya Pak Zachri, maksudku.”

“Tetangga sebelah ternyata jualan burung puyuh,” kata Farish dengan suara datar. “Pembantu Pak Zachri sering beli telur burung puyuh dari mereka.”

“Persis kasus di Riau dong,” kataku. Aku masih ingat kasusnya: seorang bocah dua tahun di Siak, Pekanbaru, meninggal setelah dirawat selama sepuluh hari. Orangtuanya punya usaha telur burung puyuh di rumah.

Lama kita duduk termangu di beranda.

Seorang perempuan muda berambut keriting keluar dari rumah sambil membawa tiga aqua gelas dan sepiring kacang. Wajahnya melipat-lipat, seperti kain yang baru setengah disetrika.

Atun, pikirku. Atun yang ceroboh dan nggak bisa masak.

*

Segugus pempek sempurna bertengger di piringku. Di sisinya dua genggam mentimun cacah serta sejumput ebi tumbuk.

Sempurna sebelum diguyur cuko, sempurna setelah diguyur cuko.

Sempurna secara visual: warnanya, teksturnya, kekenyalannya, ukurannya, bentuknya yang menyerupai pastel ayam jumbo yang memuai di tengah-tengah.

Ketika coklat cuko merembes di sela-sela gurat, pempek berubah warna dari kemiri ke karamel. Dan kanvas pun beralih rupa dari gading ke gula.

Sebuah kemenangan total.

*

“Wuih, sadis,” kata Bono.

“Gila, emang, enak banget,” kata Farish.

“Pempek paling enak sedunia,” kata Nadezhda.

“Paling top punya,” kata Ewan.

*

Bukan hanya sadis, gila, enak banget, paling top punya: aku melayang. Kepalaku seakan ditarik ke atas, membubung, setengah copot, sementara sengat nikmat asam, pedas, panas dan manis menyebar di lidah, leher, dada, dan perut. Ada dua daya yang bekerja sekaligus: yang membawaku ke surga dan yang menapakkanku ke bumi.

GULO PUAN CEK MIA

Berhubung rute penerbangan anrarkora Garuda kurang canggih, kami tak bisa langsung terbang ke Medan. Kami harus balik dulu ke Jakarta, ganti pesawat, baru terbang ke Medan. Untuk pulang ke Jakarta malam ini pun tanggung, karena aku dan Farish masih harus singgah di Kantor Dinas Mabura untuk konsolidasi data dan berbasa-basi. Baru besok siang kami akan terbang ke Jakarta dan menunggu pesawat sore ke Medan. Tapi ini memang skenario yang kutinggu-tunggu.

Usai makan pempek bertubi-tubi, akhirnya kami memutuskan untuk berkunjung sebentar ke Masjid Agung. Ketika aku mau meletakkan tasku di bagasi, kulihat isinya penuh jajanan asli Palembang yang diborong Bono dan Nadezhda dari sebuah toko. Bukan hanya kerupuk ikan, kue-kue kering, dan dodol, tapi juga beberapa paket kopi luwak yang satunya seharga Rp 235 ribu.

“Nadz,” kataku, “Kalau lu mau terus ke Medan sama kita, mau lu taruh di mana semua jajanan itu?”

“Tenang aja,” katanya enteng, “Ntar gue bagi-bagi sama Bono.”

“Iya, tapi di Medan lu pasti beli-beli lagi dan akhirnya lu bakal nitip juga di koper gue. Jatah beli-beli gue jadi berkurang.”

“Kok lu jadi nggak murah hati begini sih?” kata Nadezhda dengan suara tinggi, meski nadanya tetap ringan.

Tiba-tiba saja Farish, dengan muka merah padam—kombinasi dari kebanyakan makan dan salah tingkah—menyeletuk, “Di koper saya juga bisa, Mbak. Nggak ada isinya kok.”

“Makasih ya, Mas,” kata Nadezhda.

Aku gemas melihat segala kecentilan ini. “Lu kenapa kok tiba-tiba jadi *lemes* gitu?” tanyaku sambil menyodok perut Farish.

“Tadi mestinya aku nggak sarapan,” kata Farish dengan lunglai, “Sebelum ke toko tadi, aku sudah makan dua pempek dos, dengan roti bakar dan bubur ayam pula. *Bener* juga *lu*, Run, mestinya aku cuma minum kopi.”

“Tahu nggak,” kata Nadezhda sembari meletakkan bokongnya yang kencang di atas jok kursi penumpang, “Sarapan memang makanan terpenting dalam sehari—tapi bisa juga berbahaya bagi kesehatan.”

“Dalam arti?”

Mobil mulai melaju. Aku tak yakin apakah ini saatnya memperkenalkan Nadezhda secara formal kepada Farish dan Ewan—hati-hati, dia bukan saja perempuan pemangsa binatang, sayur, dan umbi-umbian, dia juga pemangsa cinta dan kata (kalau keduanya saling terkait).

“Pada dasarnya kita semua makhluk yang mencari keragaman,” katanya dengan enteng, “Tapi sarapan adalah

satu-satunya momen dalam kehidupan sehari-hari di mana kita butuh kembali ke yang rutin. Ini karena kita merasa aman, nggak ada beban.”

“Maksudmu?” aku menyela. Aku seketika teringat pagi-pagiku yang penuh kepanikan: telat bangun, baju kerja belum disetrika, nggak sempat sarapan, kopi bau tengik, pekerjaan menumpuk di kantor.

“Coba bayangkan,” lanjut Nadezhda dengan gayanya yang khas, sebagian filsuf, sebagian penyair, sebagian dewi dari surga ketujuh, semuanya di awang-awang, “Hari belum sepenuhnya terang, kota baru bangun. Ada yang masih terasa santai dan lepas di udara sebelum semuanya menegang, menajam, menuntut. Sepuluh menit, tiga puluh menit, seberapa pun waktu yang ada, waktu itu betul-betul milik kita. Kita nikmati saat-saat itu. Kita nikmati ritual kita, entah itu bubur ayam, selembar roti dengan selai atau madu, atau hanya buah-buahan, yogurt, dan kopi. Kita baca berita di internet, nonton berita pagi, baca koran. Intinya, kita mematok kudapan kalori kita dalam sehari saat kita bangun pagi.”

Kulihat Farish dan Ewan bengong menatap sahabatku itu.

“*Tapi,*” lanjut Nadezhda, “justru pada saat itu, ketika ada sesuatu yang membuat kita lebih bahagia dari biasanya, pacar baru yang sedang menginap misalnya, atau seks dahsyat malam sebelumnya, atau tanggal merah yang berarti hari ekstra untuk melakukan lebih banyak seks, kita malah sering tergoda untuk makan lebih banyak daripada biasanya.”

“Gitu ya, Mbak?” kata Ewan dengan muka merah padam, “Saya kok nggak pernah merasa santai atau bahagia di pagi hari? Adik saya enam, saya yang tertua. Saya dan ibu saya banting tulang tanpa Bapak sedari saya kecil.”

“Saya juga, Mbak,” kata Farish, “Bertahun-tahun saya tinggal di jalan kecil yang bisingnya bukan main, ada konstruksi bangunanlah, ada tetangga berantemlah, ada perang antarpemilik warunglah, ada bayi-bayi nangis sepanjang pagilah. Boro-boro dengar kicau burung dan merasakan semilir angin.”

“O ya, kalau saya punya pacar baru, biasanya saya malah nggak bisa makan, Mbak,” tambah Ewan, mukanya semakin merah.

“Saya juga nggak pernah bawa cewek ke rumah untuk...” di sini Farish berhenti, seolah menggapai-gapai kata yang paling tidak vulgar. Tiba-tiba aku merasakan getar aneh di tengkukku.

“*Intinya*,” kata Nadezhda, yang jarang goyah oleh argumen orang lain, “Di saat kita merasa santai dan nyaman inilah sering datang godaan untuk makan lebih banyak daripada biasanya. Terutama yang mengandung karbohidrat. Sepotong *croissant* dilapisi mentega, seiris kue kiriman teman, sepiring nasi goreng, dan sisa rendang bekas makan malam.”

“Bukannya setelah sarapan besar, volume makan siang dan makan malam kita sudah pasti akan berkurang?” kata Farish dengan nada sok akademis, seolah dengan demikian ia mencoba menghapus rasa malunya.

“Ah, nggak selalu. Orang yang makan pagi seperti raja, biasanya akan terus makan seperti raja. Makan siang

dan makan malamnya juga akan seperti raja. *Intinya*,” kata Nadezhda, suaranya semakin tegas, “*Benchmark* kita berubah, dan, tiba-tiba saja, pada jam-jam ke depan, perut dan kepala kita akan menuntut kalori yang sepadan. Semakin sering kita memberi diri konsesi-konsesi, perut kita semakin menuntut lebih banyak. Nah, begitulah bagaimana sarapan bisa berbahaya.”

“Hmm...” kata Farish. “Saya selalu makan seperti pengemis. Pagi, siang, malam, nggak ada bedanya. Kecuali kali ini...”

“Hah,” kataku sambil nyengir. “Lihat dulu siapa yang tadi pagi makan dua pempek dos dan bubur ayam, terus belum ada empat jam setelah itu makan tiga pempek kapal selam, dua pempek lenjer, dua potong bugis, dan dua gelas es jeruk dengan gula.”

Aku lihat kepala Bono meneleng ke arahku. Sebelumnya ini dia diam saja, sibuk dengan iPad.

“Run,” katanya dengan nada datar, “Nggak ada gunanya juga menghindari sarapan seperti kamu tapi pas makan siang menghabiskan lima pempek kapal selam dan tiga pempek lenjer sekaligus. Itu mah bukan mengoptimalkan FPC. Itu namanya menimbun lemak buruk dari minyak jelantah.”

*

Sebenarnya aku ingin ke Masjid Agung bukan hanya untuk melihatnya, tapi juga buat para penjaja gulo puan. Aku tak yakin apakah mereka akan jualan karena hari ini bukan hari Jumat, tapi apa salahnya mencoba.

Ketika aku berjalan menyusuri jalan setapak dari lapangan parkir menuju masjid, aku sadar ada yang berbeda mengenai tempat ini. Lama aku mencoba meresapi sekelilingku: jajaran pohon rindang yang melembutkan sinar matahari, pucuk minaret yang usianya telah 260 tahun itu, bersit segar kelapa sawit di sela-selanya, *ijo royo-royo*, bagaikan tekstur tambahan pada kanvas, pelataran masjid yang terasa sejuk, ubin yang bagus dan baru, kebersih-tertiban yang tak lazim tapi menyenangkan. Tapi ada sesuatu tentang aura tempat ini, di luar pertautan Melayu dan Cina yang lekat dalam arsitektur masjid, di luar udara yang terasa seperti bergetar, yang tak dapat seketika kurumuskan.

Nadezhda dan Bono tampak menikmati setiap momen. Tangan mereka sibuk dengan perangkat elektronik masing-masing, mulut mereka komat-kamit. Keduanya punya bakat fotografi. Mereka tak pernah sembarang jeprat-jepret seperti orang-orang yang tujuannya memotret hanya untuk memasang foto-foto di Facebook atau Instagram. Sekalipun mereka memuat foto-foto perjalanan di media sosial, mereka tak pernah alpa membubuhkan penjelasan:

Jam kota di menara tinggi mengingatkan kita akan masa yang lebih purba, di mana Barat menguasai ruang-ruang terbuka dan hidup sesungguhnya tersingkir ke balik pintu dan jendela yang dibungkus kayu bekas. (Nadezhda)

My fellow foodies, jangan kira Pluit hanyalah sarang banjir dan segala yang haram. Di food court terbuka di Pluit Sakti Raya, Anda akan menemukan es campur Medan dan soto udang galah yang akan membuat Anda tak lagi harus menjadi pendosa untuk menikmati hidup. Carpe diem! (Bono)

Jika ada sesuatu yang sangat kusukai tentang mereka, itu adalah gairah mereka yang berlimpah-limpah tentang apa saja—sejarah, musik, seni rupa, politik, arsitektur, fotografi. Mereka seakan haus akan semua hal yang baru atau menarik atau bahkan sesuatu yang sepele tapi tak mereka ketahui sebelumnya.

Kalimat-kalimat khotbah mulai memancar dari corong, dan suaranya meliputi udara. Tapi aku tak merasa terganggu. Mungkin karena volumenya rendah, tak mendesakkan diri. Selagi aku mengamati dari dekat garis-garis arsitektur masjid itu, dari sudut-sudut atapnya yang meruncing ke atas, dari hijau pucuknya, dari kaligrafinya yang memenuhi jendela, dari mozaiknya yang memainkan lantai, dari gapurnanya yang megah, separuh kuil separuh masjid, aku mulai menyadari bahwa aku terpesona.

Khotbah terus berlangsung, seperti musik latar yang tak menyentak tapi juga tak mengusik. Aku berjalan ke arah kolam yang gagah itu, dengan air mancurnya yang gilang-gemilang, seperti dalam perayaan hari kemerdekaan. Suara semburan air entah mengapa menajamkan indraku, dan lambat-lambat, begitu saja, kata-kata singgah di telinga, dan aku tak melawan. Aku mendengarkan. Baru pada saat itulah aku sadar, inilah yang membuat masjid ini berbeda: sang khotib berbicara tentang keindahan, kemagisan, ketenteraman; ia tak berbicara tentang dosa, larangan, maupun hukuman. Suaranya meneduhkan.

Di tepi kolam itu, lama aku tepekur.

Kudengar langkah Nadezhda. Matanya tertumbuk pada seorang ibu tua yang tengah menadahkan tangannya di bawah keran air zamzam. Di atas keran tertera:

*Keran ini
Air dari PDAM
Suci untuk Wudhu*

Air yang ditunggu-tunggu tak kunjung mengalir.

“Aah!” terdengar suara ibu tua itu.

“Mungkin air zamzamnya hanya untuk salat Jumat, Bu.” Kudengar Nadezhda berusaha menghibur.

Ibu tua itu seperti tak mendengarkan. Ia juga tak membuang waktu. Aku dan Nadezhda memandangnya beranjak dan meninggalkan air mancur, seolah menolak patah oleh kekecewaan.

“Jangan-jangan lu bener, Nadz,” kataku.

Ia duduk di sebelahku, di tepi kolam. Wajahnya serius.

“Sedih banget kalau gue bener,” katanya, “Masa mereka bohong soal sesuatu yang begitu sakral? Kalau iya, mereka berdosa dua kali lipat. Sebab mereka telah menjual janji lewat agama.”

Sejurus kemudian, aku melihat Bono melambai-lambai di kejauhan. Bahkan dari jauh pun ia terlihat bersemangat. Tangan yang satunya seperti sedang memegang sesuatu—mangkok, barangkali—dan sesekali ia menyendokkan isinya ke mulut. Aku dan Nadezhda berjalan mendekat.

Dan aku segera sadar bahwa sahabatku itu telah menemukan gulo puan yang telah membuatku penasaran.

*

Yang satu ini hanyalah yang kesekian dari berpuluh-puluh kebenaran yang tak menyenangkan: gulo puan memang telah di ambang punah. Dan di sinilah, di pelataran Masjid Agung, penganan yang terkenal sebagai santapan sultan pada zaman Kesultanan Melayu ini bisa ditemukan—dan lazimnya hanya pada hari Jumat. Apabila kita menemukannya pada hari yang bukan Jumat, tentunya itu merupakan kebetulan, seperti apa yang terjadi hari ini.

Pagi itu, Cek Mia, seorang ibu empat anak, tak bermaksud ke Masjid Agung. Seperti para penjual gulo puan lainnya, ia selalu datang untuk menggelar jajanannya setengah jam sebelum kaum pria selesai salat Jumat. Setelah anak-anaknya pergi sekolah, ia biasa menghabiskan pagi-paginya yang bukan Jumat untuk berbelanja keperluan dapur dan bahan baku untuk jualan. Kadang ia singgah dulu di rumah makan untuk jajan es kacang atau pempek, baru pulang. Tapi hari-hari ini ia sedang bungah.

Teman lama abangnya, seorang usahawan dari Bandung, baru saja datang berkunjung. Dengan perut buncit dan suara besar, ia tampaknya jatuh hati. Tak putus-putusnya ia mengatakan betapa menariknya Cek Mia, betapa sintal dan seksi, padahal anaknya sudah empat. Bukan itu saja—ia menyantap gulo puannya seolah itu satu-satunya makanan di dunia, dan berjanji mendanai bisnis Cek Mia, bahkan sampai membantu mempopulerkan gulo puan di Bandung dan Jakarta. Orang Jawa sukanya yang manis-manis, Kak, kata laki-laki itu. *Tapi*, katanya sambil mengedipkan mata, supaya sukses, harus berani mengambil risiko lho!

Ketika Cek Mia bertanya, apa yang ia maksud dengan risiko, si perut buncit mendekatkan wajahnya dan berbisik,

Saya kan mau investasi. Nah, kalau orang mau investasi, harus tahu reaksi pasar. Dan karena Cek Mia bengong saja, si perut buncit melanjutkan, Ayo, berani nggak jualan di Masjid Agung hari ini? Coba kita lihat berapa banyak yang beli, dan berapa lama Kakak bisa bertahan sebelum ditegur pamong praja.

Tadinya Cek Mia enggan. Buat apa mengambil risiko diusir atau ditangkap, mempermalukan keluarga dan dirinya sendiri? Sudah belasan tahun ia menjual gulo puan di sana, jauh sebelum Masjid Agung menjadi gemah ripah seperti ini. Meskipun tak banyak, ia masih punya sejumlah pelanggan setia, dan meskipun ia suka kesal setiap kali ia ingat bahwa di masa puncaknya ia sanggup menjual sekitar lima belas kilogram sehari sementara sekarang ia sudah beruntung apabila bisa menjual lima belas porsi sehari, ia seorang yang beriman. Ia percaya bahwa tugas gulo puan di dunia ini bukan untuk membahagiakan semua orang—justru dengan membahagiakan segelintir orang terpilih saja ia menjadi penting dan berguna.

Namun, pagi itu sesuatu terjadi yang menyebabkannya berubah pikiran. Ketika ia sedang membersihkan meja sarapan, tiba-tiba saja suaminya menyeletuk, Gimana kalau kamu pensiun aja jualan.

Ha? Kenapa?

Abis apa juga gunanya? Coba deh kamu ngaca. Yang melebar bukannya pemasukan, malah badanmu.

Begitu sakitnya hati Cek Mia, ia sempat nyaris minta cerai saat itu juga. Berani-beraninya mengkritikku, pikirnya, setelah aku melahirkan empat anak-anakmu dan tetap

mengurus semua kebutuhanmu seperti seorang pembantu. Tapi lalu ia teringat tawaran itu: tawaran seorang lelaki yang tahu bagaimana mengapresiasi perempuan. Dan membatin: Mau tahu apa itu sukses? Nih. Aku akan jadi juragan gulopuan, aku akan mengoleksi segala bentuk keberanian, dan begitu aku sudah tajir dan tersohor akan kuceraikan kau!

*

Bono sedang bercerita tentang rencananya membuka Siria 2 di daerah elite seperti Pondok Indah. Ini bukan topik yang menarik bagi Farish dan Ewan; mereka sibuk ngobrol berdua sambil menikmati tekwan.

Nadezhda tampak tak terlalu yakin.

Ia juga tampak tak terlalu yakin dengan rumah makan asal Dempo ini, yang kata orang-orang lokal adalah spesialis pempek ikan belida. Letaknya di antara toko-toko kelontong, onderdil, dan bahan perlengkapan kue.

“Tapi ikan belida dihargai lebih tinggi ketimbang ikan tenggiri, Nadz,” kataku membela tempat ini, meskipun aku tetap jauh lebih suka pempek sempurna di tempat satunya lagi. “Awalnya semua pempek menggunakan ikan belida. Baru belakangan diganti ikan gabus karena murah dan ada di mana-mana, kemudian tenggiri.”

“Iya, tapi enak tidaknya pempek nggak hanya tergantung pada ikannya,” kata Nadezhda, “Entah kenapa yang ini rasanya terlalu kenyal, terlalu *starchy*. Ini kayak membandingkan dim sum ala Hong Kong dan ala Shanghai.”

Dia benar. Aku memelototi pempek kapal selamku. Cantik memang, hampir mendekati kesempurnaan visual

versi pempek favoritku. Mencoba adil, aku mulai mengomentari penampilannya. Tapi segera dipotong Bono.

“*Nadz is right,*” kata Bono tanpa ditanya, “Ikannya memang lebih superior, tapi adonannya nggak segaring di tempat satunya.”

Lalu, tanpa minta izin, ia mencelupkan sendoknya ke dalam mangkok Farish, meraup beberapa potong tekwan beserta kaldunya, dan membawanya ke mulutnya. “Heeeei,” katanya sambil berdecak-decak, “Ini baru enak.”

Seketika, sendokku dan sendok Nadezhda berlomba masuk ke mangkok yang sama. Memang enak, enak sekali—bumbunya mantap dan mengikat, tapi kaldunya tetap terasa bersih, ringan, halus, tidak pekat dan kumuh oleh lemak dan vetsin. Rebung dan timun menjadikan kaldu semakin segar. Dan tekstur tekwan terasa pas justru karena ia telah lebih banyak meresap lembap.

Anehnya, yang punya makanan tak marah atau manyun. Ia hanya bersandar di punggung bangku sambil senyum-senyum. Tampaknya ia sudah mulai biasa dengan kelakuan kami yang seperti kanak-kanak, dan diam-diam menikmatinya.

“Aku *beliin* satu tekwan lagi ya, Mas,” kata Nadezhda dengan manis, sambil memanggil seorang pelayan. “Kita coba juga ya celimpungan dan mentunya, katanya enak, yang satu pakai pepaya muda.” Senyum Farish semakin lebar. Mungkin ini adalah apa yang kusebut *The Nadezhda Factor*.

Kali ini aku tak makan banyak karena perutku tiba-tiba mulai menggerutu. Jangan-jangan kombinasi susu ker-

bau dan gula dalam gulo puan yang kukonsumsi sebelum itu memang bukan aku.

“Orang-orang Pondok Indah akan tetap ke Siria 1 meskipun kena macet berjam-jam.” Kudengar Nadezhda mengoceh, kembali pada topik semula. Aku perhatikan bibirnya yang indah dan penuh, giginya yang putih dan rata. Bagaimana bisa gigi tetap putih setelah dihajar *wine* merah, kopi, dan cuko berkali-kali?

“Karena memang begitulah perilaku konsumen kelas atas Jakarta Selatan. Di mana mereka kelihatan nongkrong sangat penting buat *image*.”

“Bukannya kalau ada Siria yang lebih dekat mereka akan diuntungkan dua kali?” sergah Bono.

“Belum tentu,” tukas Nadezhda, “Maksud gue—bagaimana mereka bereaksi terhadap Siria 2 sangat tergantung pada tipe-tipe orang yang akan datang dan nongkrong di sana. Kalau cuma sesama kaum elite yang tinggal di Pondok Indah, yah, apa gunanya. *They want to see the beautiful people from the other parts of town—the celebs, the actors, the models, the super rich.*”

Bono menggaruk-garuk kepalanya sambil menyimak menu. Tampaknya ia juga ingin pesan tekwan buat dirinya sendiri.

“Kalau begitu aku akan kasih mereka sesuatu yang nggak ada di Siria 1. Resep-resep baru yang hanya akan kuhidangkan di restoranku yang baru,” katanya dengan mata berbinar-binar. “Bisa nggak kamu bayangkan, menu ABC Kitchen, di Jakarta! Persis seperti di New York!”

Bono-ku memang seorang *chef* tulen. Dihadapkan dengan masalah bersifat sosiologis, solusinya murni kuliner.

Setelah memesan semangkuk tekwan untuk dirinya sendiri, ia kembali lagi memelototi iPad, menyusuri dengan matanya setiap lekuk Nigella Lawson, dan mencermati setiap kalimat bernas yang keluar dari mulut *chef* mahajelita itu selagi ia menuangkan adonan kue ke loyang yang ia dapatkan ke dadanya bagaikan bayi.

Sementara aku menikmati apem banyuku, yang teksturnya serupa kue cucur, tapi dibasuh kuah yang sarat santan, gula merah, cengkeh, pala dan kayu manis. Pemilik rumah makan menjelaskan bahwa cemilan ini sering dihidangkan di acara *tahlilan* di desa-desa. Ah, tapi siapa pula yang akan berpulang, pikirku enteng. Yang penting segala *lemak nian*.

IA SUDAH TAK ADA LAGI

Dalam mimpi yang lain, aku melihat diriku mendatangi stasiun perawat di rumah sakit di tengah malam, seorang bayi besar dibalut jubah ruang isolasi yang lalu merengek-renek minta susu.

Ketika salah satu perawat menjawab, "Susu sudah habis." Aku menjerit-jerit seperti bayi kesurupan. "Mau cucu! Mau cucu!"

*

Belum lagi aku dan Tim Tigaku turun dari mobil, seorang perempuan separuh baya lari menghambur ke arah kami.

"Ya Ampun, meninggal, Bu, meninggal..." katanya sambil menggeleng-geleng. Dari seragam dan perawakannya, ia seorang pejabat Dinas Mabura yang tak suka makan.

Sejenak jantungku berdegup. Ibuku? Mbak Irma? Siapa? Dua orang lain yang kusayangi ada bersamaku—Bono, Nadezhda. Jangan-jangan Leon? Darahku berdesir, seperti di mimpi sialan itu. Cepat-cepat kutepis pikiran itu. Yang kualami dengan Leon bukan cinta, melainkan kebodohan.

“Pasien kami, Bu. Pasien flu unggas yang Ibu baru kunjungi,” ujarnya gugup, setelah aku berjabat tangan dengannya.

Kali ini jantungku berhenti berdegup.

“Pak Zachri?”

“Iya, Bu, Pak Zachri. Baru saja. Belum ada sepuluh menit yang lalu.”

“Apa...apa...” Lututku terasa lemas, aku harus duduk, dan Farish mengambilkanku bangku, tumben dia atentif, dan aku lalu duduk, di beranda Kantor Dinas Mabura itu, seakan duniaku turut ambruk.

“Bagaimana mungkin, Bu? Saya baru saja...Maksud saya, dia baik-baik saja waktu saya meninggalkan dia....”

“Menurut rumah sakit, Pak Zachri tiba-tiba saja mengalami pendarahan paru-paru.”

“Apakah... apakah... nggak langsung berhubungan dengan flunya, kan?” kataku dengan sedikit bodoh. Kepalaku berputar.

Satu tangan mendarat di lututku yang gemetar.

“Run, Run. Kamu tahu kan? Ini bukan salahmu,” kata Farish, sang empunya tangan. Suaranya meneduhkan.

Entah mengapa, aku biarkan tangannya di sana.

*

Malam itu, restoran tepi sungai yang dibanggakan itu tampak tak terlalu impresif. Di Jakarta restoran ini takkan bertahan lama karena akan dianggap kurang bonafide. Mana ada restoran sukses yang gelap gulita? Sedih juga aku menghadapi kesenjangan ini.

Dan begitulah: meskipun orang Palembang berbicara tentang tempat ini dengan mata kejiwa, ia tetap merupakan bagian fakta kedaerahan: cahaya lampu hanyalah milik gubernur, walikota, polisi. Yang berkuasa menggelapkan segalanya.

Setelah melewati sejumlah akuarium raksasa di bagian depan restoran, kita memilih duduk di bagian restoran yang terbuka, yang menyerupai dermaga, dari mana kita bisa leluasa mengagumi kilau Jembatan Ampera yang lengkungnya seperti senyum lebar Piet Hitam.

Di bawah sinar rembulan, Nadezhda tampak seperti makhluk cantik dari negeri antah-berantah, seakan-akan masih belum rela menampik habis kekaguman orang-orang seperti Farish dan Ewan yang tahu mereka bagaikan pungguk merindukan bulan.

Lagi-lagi aku merasakan kecemburuan itu, kecemburuan yang lebih merupakan kekecewaan terhadap diri sendiri. Kekecewaan atas diri yang demikian sejalur dan senada, yang tidak sejamak perempuan menawan yang kebetulan adalah sahabatku sendiri.

Nadezhda memang punya rasa percaya diri yang besar bahwa ia selalu akan menjadi pusat perhatian. Ia dibesarkan di lingkungan keluarga yang terpandang, yang berada sekaligus terdidik: ia sudah biasa bertemu, berteman, dan berdiskusi dengan orang dari kalangan berbeda-beda, dan tahu bagaimana membuat mereka terpesona padanya. Ia seakan dibangun di atas ketertiban tapi dengan demikian menyediakan diri untuk segala yang ganjil dan gila-gilaan. Ia seorang yang tak ditakdirkan untuk merangkul makna

asal-usul, atau menemukan apa yang disebut "rumah," dan tak merasa perlu menjelaskan mengapa ia demikian. Mungkin rasa percaya diri akan dirinya yang ganda itulah yang membuat orang terpesona padanya.

Bono pun begitu. Meskipun keberhasilannya adalah hasil kerja keras, ia pun tahu, secara instingtif, bagaimana memainkan banyak peran. Dalam kebanyaktahuannya, atau kesoktahuannya pun, ia telah melatih diri untuk menyusup ke dalam dan menyerap dari sekelilingnya.

Lihatlah mereka sekarang: membicarakan resep pinggang patin dan pendarahan di organ dalam, seolah masalah dunia dan akhirat harus dipertemukan, diperdebatkan, dan diselesaikan agar kaum manusia bisa berlanjut. Sementara, aku masih belum bisa menemukan kata-kata untuk duka-ku yang aneh. Di mana kata-kata itu? Bagaimana cara memanggil mereka? Ataukah mereka hanya mendaftari orang-orang yang mengandalkan diri pada mereka?

Sensitif terhadap perasaanku, Nadezhda dan Bono mencoba berempati. "Bapak yang meninggal itu usianya sudah di atas 65 kan, Run?" tanya Nadezhda.

Aku tak menjawab.

"Kok bisa aneurismanya nggak terdeteksi oleh dokter?"

Sesungguhnya aku mulai curiga bahwa para dokter yang menangani kasus Pak Zachri terlalu terkondisikan oleh gejala-gejala pneumonia dalam konteks flu unggas, sehingga mereka mengabaikan penyakit-penyakit lama Pak Zachri yang bisa saja menyebabkan gejala serupa.

Mungkin sekali ia telah lama menderita penyakit *bronchiolitis* yang langka, atau kondisi paru-paru yang lebih sulit

dideteksi, yang acap menjangkiti pembuluh darah dan menimbulkan gejala-gejala pneumonia.

Tapi seperti biasa aku diam saja.

“Asam Jawa!” kudengar suara Bono. “Aku yakin, ada asam Jawanya.”

Tiba-tiba, dengan begitu saja topik pendarahan dalam dilupakan. Nadezhda dan Bono mulai membandingkan pindang patin yang sedang mereka nikmati (yang memang lezat luar biasa) dengan versi-versi pindang lain di Nusantara: pangeh masi orang Minang, pindang serani gaya Jawa, gangan atau lempah asal Bangka Belitung.

“Ya, asam Jawa. Semata saja, dilarutkan dalam air. Pantas rasanya nggak berat. Aku malah mendeteksi sesuatu yang dibakar, tapi sudah jelas bukan ikan asap. Kunyit? Terasi?”

Ewan, yang selama ini terus-terusan mendengar sambil menahan napas, tiba-tiba ikut nimbrung. Ada beberapa versi pindang di Palembang, katanya: pindang meranjat, pindang pegangan, pindang Musi Rawas, pindang Palembang. Versi yang sering ditemukan di Komering Ilir menggunakan gilingan kasar cabe merah yang apabila kuahnya diaduk, pecahan cabenya ikut menyebar. “Seperti isi kepala yang buyar habis ditembak,” katanya dengan serius.

Sejenak Nadezhda menatap wajah polos anak Palembang itu. Tampaknya ia terkesan bahwa di bawah permukaan air tenang itu, ternyata ada juga riaknya.

Pindang meranjat dan pindang pegangan—kata Ewan lagi, barangkali tambah percaya diri setelah mendapat perhatian Nadezhda—menggunakan banyak terasi, bahkan ikan asap.

“Tapi pindang ini juga ada terasinya, gue yakin,” sergah Nadezhda dengan bersemangat. “Nggak banyak, tapi cukup untuk memperkaya citarasa. Komposisi asam pedas manisnya juga pas. Tomat ceri, tomat hijau, belimbing asam, daun salam, irisan nanas—*very stylish*. Belum daun kemanginya! Harumnya luar biasa!”

“Dan semuanya masuk akal, karena semuanya mengimbangi lemak ikan patin yang memang bisa bikin *nek* ini,” kata Bono.

“Kaldunya pun pas. Kental tapi juga nggak terlalu kental. *Full bodied*—apa bahasa Indonesianya?” tanya Nadezhda sambil menatapku.

Tapi aku tak menggubrisnya. Aku masih belum bisa menghapus wajah Pak Zachri dari ingatanku, terutama ekspresinya ketika ia mengatakan tak sudi meninggalkan Palembang karena pempeknya. Juga bayangan pelataran Masjid Agung, dan hening yang kurasakan sampai ke ujung jariku. Kenapa momen itu terasa begitu mencekam, begitu menggugah?

Lalu aku teringat seseorang pernah berkata, Tuhan bersahabat dengan diam. Dari para biarawan sejumlah ordo yang menjalani hari-hari mereka dengan membisu, sampai konsep Hindu *sunyata* dalam bahasa Sanskerta, hening bisa jadi semacam pengakuan manusia bahwa Tuhan memang yang tak terungkapkan, apalagi dengan suara keras.

Tak kurasa, air mataku menitik. Tiba-tiba, tangan itu lagi.

“Mau kuantar ke rumah Pak Zachri?” kata Farish. Matanya lembut. “Aku nggak yakin besok kita ada waktu.”

Aku mengangguk. “Oke,” kataku.

Lagi-lagi aku biarkan saja tangannya di pundakku.

*

Sepanjang perjalanan ke rumah Pak Zachri, ada yang terasa terburai dari dadaku. Aku menjadi histeris.

“Nggak mungkin lah, Run,” Farish berusaha menenangkanku. “Nggak mungkin kita mendesak agar diadakan investigasi histopatologis kalau pasien sudah meninggal. Ketika pasien masih hidup pun, siapa yang berhak meminta prosedur itu kalau bukan dokternya? Dan kalau pun dokternya pernah berpikir ke arah itu, rumah sakit mana yang punya kompetensi untuk itu? Dan siapa yang akan bayar?”

“Bagaimana dengan biopsi paru-paru terbuka?” kataku ngotot.

“Ya ampun, Run, prosedur itu kan mahal. Memerlukan toraskopi melalui video segala. Kita nggak punya teknologi maupun teknisinya. Dan kita semua tahu, seumur hidup Pak Zachri mungkin nggak pernah punya dokter benaran, atau diberi obat yang *genah*. Kalau benar dia mengidap *bronchiolitis*, mungkin sekali dia nggak pernah didiagnosis seperti itu, dan oleh karena itu nggak pernah diberi kortikosteroid atau prednisolon selama hidupnya.”

Air mataku merebak lagi.

Berkat kerja keras Dinas Mabura setempat, keluarga Pak Zachri berhasil diyakinkan untuk tidak mengubur jenazah laki-laki tua itu sampai esok paginya dengan dalih bahwa akan ada pemeriksaan tambahan yang harus dilaku-

kan untuk melengkapi laporan ke Pusat. Tapi tak diketahui seberapa banyak pemeriksaan tambahan yang telah berhasil dilakukan atas jasadnya.

Yang jelas, Dinas Mabura tak dapat meyakinkan keluarga Pak Zachri untuk membiarkan jenazah orang baik itu menginap di rumah sakit selama semalam. Pada pukul setengah delapan malam, ketika aku dan teman-temanku tengah menelaah komposisi asam pedas manis dalam semangkuk pindang patin, tubuh ringkih bapak tua yang arif dalam kepasrahannya itu dikembalikan ke rumah tempat ia hidup dan merenggang nyawa, untuk didoakan orang-orang yang mungkin tak pernah peduli terhadapnya ketika ia masih hidup.

“Jangan-jangan rumah sakit mau cuci tangan saja,” kataku, masih dengan air mata mengalir, “Sekarang mereka tutup buku. Mereka tinggal bilang ke Pusat, *suspected Avian Flu patient died of complications related to pneumonia*. Nggak ada yang bakal tanya-tanya, kenapa? Apa yang menyebabkan kematiannya? Sekarang jenazah Pak Zachri sudah dikembalikan ke keluarganya. Nggak bakal ada autopsi. Besok ia dikubur. *Case closed*.”

“Relakan saja, Run.”

“Sori...” kataku sambil menelan ludah, “Boleh nggak, kita ke rumah sakit sebentar? Aku mau periksa lagi berkas patologinya. Mungkin tadi siang aku nggak terlalu konsentrasi waktu membacanya pertama kali.”

Ketika kami sampai di rumah sakit, perawat yang menyambut kami berkata dengan judes: Maaf, berkas patologi sudah dikirim ke Pusat, dan kita lupa bikin *copy*-nya. Nanti saja dicek kalau sudah sampai di Jakarta.

Baru di mobil, dalam perjalanan ke rumah Pak Zachri, aku teringat, ia perawat yang tak kunjung habis mengingatkan Pak Zachri untuk tak lama-lama berbicara padaku, ketika aku sedang menjenguknya.

*

Pengetahuanku tentang kematian terbatas. Hanya dua orang yang kukenal baik meninggal: guru SD favoritku—dan Papa. Itu pun terasa tak nyata: ketika guruku meninggal, aku sudah bertahun-tahun tak bertemu dia, dan yang kuingat dari pengalaman itu hanyalah tenda pelindung yang tiba-tiba rubuh, terik matahari yang seketika membakar kulit, dan Pak Ustad yang batuk-batuk terus selagi mendoakan arwah guruku: semoga amal baiknya dikenang selamanya—*huk huk*—dan keluarga yang ditinggalkan kuat dan ikhlas, *huk huk*. Aa...min.

Setiap kali aku mengenang petang di Tanah Kusir itu, ada yang berdesir di dalam diriku, dekat dengan tengkuk: suatu hari guruku itu mendudukkanku di ruang kelas, dan sambil menatap mataku dalam-dalam ia berkata, kamu tipe murid yang tak akan puas hanya mengikuti kepandaian.

Sampai sekarang aku tak mengerti apa maksudnya; aku bahkan tak merasa punya kepandaian, baik secara umum apalagi secara khusus. Tapi “tak akan puas” menyiratkan semacam kehendak kuat, bahkan perjuangan untuk memperbaiki atau mengubah apa yang niscaya dalam hidupku. Dan entah kenapa kata-kata itu selalu memperkuat. Maka aku sedih karena seseorang yang telah memperkaya hidupku de-

ngan kata-kata harus meninggalkan dunia ini dengan kata-kata yang begitu parau, begitu patah, dan begitu pasaran.

Kasus Papa lain lagi. Entah karena aku terlambat sampai di rumah sakit, atau karena Mama memang tak ingin aku melihatnya. Aku bahkan tak diizinkan melihat jenazahnya di rumah duka.

Ingatanku akan hari itu sangat tak dapat diandalkan, karena kematian, sebagaimana kelahiran, khitanan, perkawinan, dan semua peristiwa penting lainnya yang terjadi dalam kehidupan seseorang, adalah perkara publik, dan oleh karenanya dipenuhi masalah-masalah orang lain: Nasinya cukup? Pak Ustad sudah dibayar? Yayasan Kamboja sudah ditelepon? Tenda sudah siap? Krans kembang dari PT X sudah sampai?

Ketika Papa telah dibasuh dan didandani, dan dibujurkan di atas tikar di tengah rumah, aku hanya melihat seraut wajah yang bulat dan menguning, dan seonggok tubuh yang telah lama terlumpuhkan oleh ketakbahagiaan. Aku sempat berpikir, bukankah ini saatnya menangis? Tapi bukankah ini juga saatnya menunjukkan “kekuatan”—memakai baju yang rapi, menerima tamu dengan senyum yang tabah, menyilakan orang duduk, mengambilkan minum?

Begitu banyak cerita yang berseliweran siang itu, di tengah-tengah jajanan pasar, buah-buahan, dan nasi rames bungkus yang dihidangkan ke para tamu, tentang wajah Papa yang bengkak, tentang campuran lendir dan darah yang naik dari paru-parunya yang ringsek dan luber melalui hidung, begitu derasnya sehingga masker yang dipasang untuk melindungi hidung tak dapat menampungnya. Para

pelayat bahkan tak mencoba merendahkan suara mereka ketika aku lewat, seolah kematian adalah bagian dari hidup yang memang sepatutnya dipelajari dari orang lain, ketika Mama sedang mencuri-curi waktu untuk menangi's di kamarnya dan Papa tak lagi bisa melindungi kami.

Petang itu, selepas asar, ketika aku melihat enam laki-laki yang tak semuanya kukenal memanggul keranda bapakku ke liang lahat, aku tak merasa apa-apa. Yang kurasakan—apabila itu semacam perasaan—adalah ketumpulan, atau apakah itu kekosongan, yang dalam. Juga ketika di sudut terpipih kesadaranku aku mendengar suara anak-anak berkejar-kejaran di antara kuburan orang-orang tak dikenal, pekik riang mereka membubung seperti gelembung-gelembung balon di atas kesedihan publik orangtua mereka.

Berhari-hari aku hidup dalam ketumpulan itu, sementara orang-orang tak henti-hentinya berkunjung ke rumah dan mengucapkan kata-kata yang sama: turut berduka ya; tabah ya, Nak; jaga ibumu; ikhlaskan bapakmu; hanya Tuhan yang tahu apa yang terbaik bagi kita semua. Baru sekitar sebulan kemudian, ketika aku melihat sepasang kutilang di beranda rumah temanku, aku merasakan basah yang menghangati pipiku.

Tapi, malam ini, ketika aku bersila di atas tikar di rumah berbau apek itu, sekitar dua jengkal dari tubuh laki-laki tua yang bukan bapakku, bukan kenalanku, bukan siapa-siapa, hanya seseorang yang kurang dari dua belas jam lalu telah meremas tanganku dan memercayakan kenangannya yang terdalam padaku, aku merasa dadaku sesak. Lalu air mataku tumpah begitu saja.

Aku tak akan pernah tahu, apakah kesedihanku kali ini jauh menampakkan diri karena aku merasa lebih terlibat dalam kematiannya, atau apakah justru karena aku hanya mengenal Pak Zachri sebatas sisinya yang mengharukan saja, tak seperti bapakku, yang hidup dalam getir dan rapuh.

Aku juga tak yakin apakah air mataku yang dengan begitu mudah mengalir kali ini adalah karena aku telah lebih tua ketimbang diriku ketika bapakku direnggut dari kehidupanku, dan lebih mengerti bahwa perlawanan mereka yang berdiri di hadapan Maut sesungguhnya adalah perlawanan terhadap kepedihan karena merasa kalah?

Ketika seseorang mengatakan ia ingin menang dalam pergulatannya melawan kanker, atau penyakit terminal lainnya, meskipun ia tahu ia akan kalah, ia sebenarnya melawan kepedihan itu. Demikian juga seseorang yang di ambang ajal berbicara tentang hal-hal indah dalam hidupnya: entah burung-burung yang membuatnya tersenyum di pagi hari, atau pempek yang menapakkannya pada kota kelahiran.

*

Malam itu, ketika aku kembali ke kamarku, Nadezhda merangkulku. Ada buku, katanya, tentang seorang perempuan yang meratapi suami dan anaknya, yang meninggal dalam waktu yang berdekatan. Di salah satu bab menjelang akhir, ia menulis: *Grief turns out to be a place none of us know until we reach it.*

Aku belum bisa membayangkan seperti apa tempat itu.

*

Es kacang: tak kukira, rasanya persis seperti apa yang dideskripsikan Pak Zachri kepadaku, beberapa jam sebelum ia mengembuskan napas terakhir.

Sirup permata cokelat.

*

Tak terlalu sulit membayangkan seorang Zachri Musa duduk di salah satu sudut rumah makan itu dari minggu ke minggu, kadang dari hari ke hari, bertahun-tahun, menikmati sepiring pempek dan semangkuk es kacang, yang baginya adalah rasa surga di dunia.

*

Baru esok paginya aku dengar bahwa si suster yang judes baru saja ketahuan menerima suap dari Pak Zachri Musa sebesar Rp 500 ribu untuk memalsukan diagnosisnya sebagai kasus flu unggas.

“Pak Zachri kok yang minta,” kata suster itu membela diri, “supaya almarhum nggak perlu bayar biaya perawatan. Toh dia sudah capek hidup.”

KARI SURGAWI

Malaikat: Oke, namamu Aruna. Usiamu 35.

Aku: Betul.

Malaikat: Nama saya Nigella.

Aku : Oke.

Malaikat: Kamu boleh panggil saya Dewi.

Aku : Oke.

Malaikat: Oke, Dewi.

Aku : Oke, Dewi.

Malaikat: Kamu tahu aku bukan Tuhan.

Aku : Ya.

Malaikat: Ya apa?

Aku : Ya, Dewi. Saya tahu Anda bukan Tuhan... Dewi.

Malaikat: Jadi kamu tahu keputusan terakhir tidak ada di tangan saya.

Aku : Ya, saya tahu, Dewi.

Malaikat: Urusan masuk surga atau neraka memang bukan perkara mudah. Kriterianya sangat cair.

Aku : (diam saja)

Malaikat : Dan hanya Tuhan yang mempunyai otoritas untuk menentukan.

Aku : Ya, Dewi.

Malaikat : Tapi kali ini Tuhan betul-betul bingung. Maka saya ditugaskan untuk mewawancarai kamu. Biasanya Tuhan tak perlu bantuan saya. Tak seperti manusia, Ia tak butuh hakim, mediator, komite penyidikan, badan penimbang. Tapi kasusmu menarik. Pertama-tama, saya ingin tahu dulu: apakah kamu tahu kejahatanmu?

Aku : Ya dan tidak, Dewi.

Malaikat : Apa kira-kira kejahatanmu, menurutmu?

Aku : Yang saya tahu, saya tidak berada di sisi bapak saya ketika ia mengembuskan napas terakhir. Saya jarang menengok ibu saya yang janda. Saya suka jahat sama teman dan kolega karena pada dasarnya saya tidak suka orang. Kadang saya juga jahat sama kucing orang lain karena saya terlalu sayang sama kucing saya sendiri. Saya bisa masak tapi tidak bisa bikin kue. Setiap kali saya di pesawat atau di hotel saya selalu nyolong garpu dan sendok. Saya juga pernah ke restoran dan diam saja ketika mereka memberi saya bon yang salah, yang harganya jauh lebih murah. Kerjaan saya meneliti burung tapi saya tidak suka burung. Saya pernah memasukkan dulcolax ke minuman seorang teman SMP karena saya tidak mau dia menang lomba nyanyi. Saya suka cemburu sama teman-teman baik saya sendiri karena yang satu jago masak, dan yang satu jago nulis, jago mikir, dan jago ngomong. Dua-duanya jago makan. Sementara, saya cuma jago makan doang.

Malaikat: Kamu tidak ingat apa yang kamu lakukan di Bangka setahun yang lalu?

Aku : Saya... saya pergi meninjau desa, Dewi.

Malaikat: Dan apa tujuanmu meninjau desa itu?

Aku : Untuk cari jamur kulat, Dewi.

Malaikat: Apa itu jamur kulat?

Aku : Jamur kulat itu salah satu jamur terenak di dunia, Dewi. Dan juga salah satu yang terlangka. Dan termahal. Adanya hanya di Pulau Bangka, dan hanya bisa tumbuh di bawah pohon pelawan. Begitu khususnya hingga banyak orang salah menyebutnya setara dengan truffle. Sementara, hanya sesuatu yang tumbuh di bawah tanah yang bisa disebut truffle. Jamur kulat ini—katakanlah ia jamur yang langka. Jamur yang harga satu kilogram bisa sampai sejuta-satu setengah juta.

Malaikat: Dan bagaimana cara memasaknya?

Aku : Mudah sekali. Dengan lempah bumbu putih, bumbu merah, kadang dengan santan. Dan o ya, tetelan ayam kampung. Harus ayam kampung.

Malaikat: Dan kamu pasti tahu jamur kulat itu penting bagi masyarakat Bangka?

Aku : Saya malah selalu bilang, daripada nebang pohon, babat hutan, dan buka tambang emas atau nikel, mendingan tanam pohon pelawan sebanyak-banyaknya. Dengan begitu kesejahteraan masyarakat Bangka akan terjamin puluhan bahkan ratusan tahun. Bukan itu saja—melestarikan jamur kulat sama dengan melestarikan adat. Proses pem-

bersihannya saja harus dilakukan secara manual, kadang berjam-jam; kita harus buka satu-satu, kita harus kuret debrisnya dengan sangat hati-hati...

Malaikat: Kalau kamu tahu itu semua, kenapa kamu tega mencuri dua belas karung jamur kulat dari lubang desa dan membawanya ke Jakarta?

Aku : (diam)

Malaikat: Kamu dengar pertanyaan saya?

Aku : Ya, Dewi.

Malaikat: Kenapa kamu mencuri dua belas karung...

Aku : Saya... saya tidak tahu, Dewi. Tiba-tiba saja kesempatan itu ada... dan saya tidak sanggup menolaknya.

Malaikat: Tapi mencuri tetap mencuri, dan mencuri bahan pangan adalah pelanggaran tertinggi. Kamu pasti tahu itu dari Pendidikan Moral Pangansari yang diajarkan di SD dan SMP.

Aku : Ya, saya tahu, Dewi. Saya telah berdosa.

Malaikat: Dan dosamu bertambah karena kamu mencuri dari orang-orang yang sangat tergantung pada bahan pangan yang kamu curi.

Aku : Saya tahu, Dewi.

Malaikat: Adakah sesuatu yang ingin kamu katakan, yang bisa menjelaskan tindakanmu yang tak senonoh itu?

Aku : Jamur itu... jamur itu enak sekali, Dewi. Saya tidak bisa berhenti makan.

Malaikat: (diam)

Aku : Saya ketagihan, Dewi. Saya tidak tahu cara menjelaskannya.

Malaikat: Dan saya tidak mungkin mengerti. Saya tidak tahu apa artinya makan sesuatu yang enak. Saya tidak tahu apa itu enak. Saya tidak tahu artinya makan. Apalagi ketagihan.

Aku : Saya mencuri jamur kulat itu karena saya tidak tahan berpisah dengan rasanya. Rasa yang tidak ada duanya, Dewi.

Malaikat: Menyesalkah kamu, telah begitu menuruti nafsu, sampai tidak peduli bahwa orang lain menderita?

Aku : Saya... saya...

Malaikat: Dengan sangat berat hati saya akan serahkan rekomendasi saya ke Tuhan sebentar lagi. Saya rasa tidak ada jalan lain. Kamu harus masuk neraka.

Aku : Saya menyesal telah membuat orang lain menderita, Dewi.

Malaikat: Nah, tanggalkan semua barang-barang duniawimu. Waktumu sudah tiba.

Aku : Saya senang bisa ketemu Anda, Dewi, Dewi Nigella. Sebelum saya berdosa dan harus masuk neraka, saya selalu nonton acara kuliner Anda di televisi. Temanku yang jago masak itu sangat mendewikan Anda.

Malaikat: Percayalah. Di neraka nanti kamu baru paham mengapa kamu lebih baik dilalap api selamanya ketimbang jadi malaikat, yang hidup tapi tidak bisa merasakan apa-apa.

*

Selalu ada kota yang hidup di dalam imajinasi, jauh sebelum kita mengunjunginya. Medan adalah salah satunya—dan setiap kali aku mendengar kata Medan, aku langsung berpikir: Transaksi.

Kata Medan seakan identik dengan uang, dagang, jual-beli, tawar-menawar, kibil-mengi'bul, tipu siasat, konsumerisme, kekuatan pasar, kaos, kekerasan, kemacetan, polusi, hukum rimba. Ia seakan penubuhan segala yang tak elok yang kita ketahui tentang politik dan kapitalisme: politik kotor, politik dagang sapi, *politics of survival*, premanisme. Tak ada yang manis maupun gratis di Medan—dalam bayangan kita, yang ada adalah kasar, brutal, bahkan angker.

Tapi akhir-akhir ini kesan yang melekat pada kota itu adalah Medan sebagai surga makanan enak. Dan kalau seorang asal Medan bilang tempat makan ini atau itu enak aku pasti percaya. Entah mengapa, lidah mereka seolah telah terbiasa oleh aneka pilihan yang berlimpah-limpah, yang semuanya rata-rata di atas standar, dan oleh karenanya mereka harus jauh lebih selektif dalam memutuskan mana yang lezat.

Bono, yang punya banyak teman asal Medan, seperti biasa sudah punya daftar. Semenjak kami masih di pesawat (dia duduk di antara aku dan Nadezhda), dan di sepanjang perjalanan taksi menuju hotel, ia terus-terusan membicarakan daftar itu. Kari bihun, “mi ayam,” nasi campur, kwetiau pagi buta, bebek bihun pagi buta, sangsang, mi segala rupa di Jalan Selat Panjang... *Hei, bagaimana kalau habis check-in di hotel, kita cari makan di Jalan Selat Panjang?* Padahal sudah pukul 23.00 dan aku betul-betul letih.

“Kamu berdua aja deh yang jalan,” kataku kepada Bono dan Nadezhda sambil menggeret koperku ke arah lift, saat kunci kamar sudah ada di tangan. “Aku kayaknya langsung tepar nih.”

*

Tapi ternyata aku tak langsung tepar. Terbiasa dengan Nadezhda di sekelilingku, ia yang begitu menguasai ruang, aku merasa sendirian dan kesepian di kamarku yang entah mengapa terasa begitu besar.

Tiba-tiba aku ingin minum.

*

Di bar hotel, hanya ada dua tamu. Laki-laki, yang satu bule yang satu lokal.

Aku tak peduli bahwa aku perempuan dan aku sendirian. Medan kota yang cuek, yang telah melihat terlalu banyak.

Aku memesan segelas *campari orange*. *Aperitif* favorit sejak lama. Manis, elegan, aman.

Lama aku bengong melototi layar televisi raksasa di dua sisi bar. Nadezhda pasti akan menolak minum di sini. Atau apabila ia tak menolak pun, ia pasti akan ngedumel: kenapa orang begitu bebal? Ngapain capek-capek ke restoran hanya untuk melakukan hal yang bisa dilakukan di rumah? Dan apabila kami mengingatkan dia, tapi ini bar, Nadz, bukan restoran, dan orang sering sengaja ke bar untuk non-

ton pertandingan sepak bola beramai-ramai, misalnya, atau badminton, atau tenis, atau apalah, sambil minum-minum, dia akan mempertanyakan seluruh premis tentang obsesi orang terhadap olahraga dan mengutip seorang intelektual Italia atau Jerman yang namanya belum pernah kudengar tentang absurditas *group sports*, dan apa yang menyebabkannya adiktif.

Pada dasarnya, menurut Nadezhda, obsesi terhadap pertandingan fisik itu hanya melahirkan celotehan tentang olahraga. Dengan kata lain, sesuatu yang dangkal, yang semu, hampir menyerupai parodi obrolan politik: strategi apa yang seharusnya dimainkan oleh Tim A atau pemain B, mengapa mereka salah langkah, apa yang terjadi, apa yang seharusnya terjadi. Tapi, tambahanya, sesuatu yang dangkal dan semu itu akan membuat pembicaranya merasa hebat, tajam dalam menilai, agresif dalam bicara, seakan-akan merekalah yang bertanding—pendek kata, mereka juga bagian semangat kompetitif yang butuh penyaluran.

Tapi aku tahu bahwa itu semua bukanlah alasan utama mengapa Nadezhda tak suka restoran yang menyuguhkan layar televisi. Aku yakin bahwa masalah utamanya sesungguhnya estetika. Dalam hal ini, dia bisa seperti fasis. Dia seolah tak sudi barang sedikitpun oleh sesuatu yang ia anggap norak, atau jelek, atau kodian, atau *kirch*. Meskipun begitu ia tak pernah memperlakukan orang lain dengan buruk, apalagi merendahkan. Bagaimana gerangan memadukan kedua perilaku yang begitu berseberangan dalam satu diri?

Ketika Farish menghampiri mejaku dan duduk di sampingku sambil membawa gelas birnya entah mengapa

aku tak terlalu kaget. Semua tentang dirinya malam itu—kemeja birunya yang santai, rambutnya yang ikal dan sedikit panjang, warna kulitnya yang ditimpa temaram lampu, sikapnya yang spontan—membuatnya terlihat ganteng.

*

Paginya, aku terbangun pada pukul enam. Nadezhda ternyata sudah bangun lebih awal. Kurang dari dua setengah jam sebelumnya, ketika aku kembali ke kamar, ia sudah tidur—tergeletak begitu saja di atas selimut. Bajunya masih sama. *Makeup*-nya masih sama. Jelas dia pun pergi minum-minum dengan Bono setelah gentayangan cari makan entah di mana.

“Lu ke mana aja tadi malam, Run?”

“Gue cuma di bawah, nggak ke mana-mana.”

“Serius!”

“Sumpah.”

“Di bawah, maksud lu...”

“Ya di bar. Di mana lagi?”

“Kok nggak ngajak-ngajak sih, Run? Lu sendirian?”

“Nggaklah. Sama si Farish.”

Ia terdiam, tapi matanya setengah membelalak.

“Farish?”

Perlukah aku merasa bersalah? Padahal pendakwaku ini kerjanya pacaran ke sana-sini, dari benua ke benua, dan tak pernah merasa perlu menjelas-jelaskan dirinya.

Tiba-tiba aku benar-benar tak suka pada Nadezhda, dengan mata indahnyanya yang menuduh, dengan ujung hi-

dingnya yang sedikit menukik, Nadezhda yang tetap jelita di pagi buta meskipun rambutnya berantakan dan *makeup*-nya berlepotan. Aku bukan ~~banding~~andinganmu, aku membatin kesal, aku yang biasa memberi, menahan diri, melepas. Aku bukan ~~banding~~andinganmu kapan pun dan di mana pun.

“Iya,” kataku dongkol. “Farish. Tapi lu nggak usah deh jadi polisi susila.”

Ada sesuatu yang menegang dalam ekspresi Nadezhda. Matanya dingin. Lima menit kemudian, atau sekitar itu, aku mencoba minta maaf.

“Nggak usah deh, Run,” katanya sambil kembali merebahkan diri, “*All forgotten.*”

Sulit memutuskan siapa yang memenangi momen itu. Apakah aku, dengan kepekaanku yang berlebih, ataukah ia, dengan caranya menuntaskan persoalan secara acuh tak acuh?

Baru dua jam kemudian, ketika kami berbondong-bondong naik mobil yang telah disewa OneWorld, aku sadar bahwa Nadezhda bukan mau membuat tuduhan seksual melainkan karena tak paham, dan cukup beralasan: Apa yang terjadi hingga Farish Chaniago dan Aruna Rai bisa duduk di satu tempat dengan cukup lama, berdua saja, dan tidak saling mencakar satu sama lain?

Bahkan aku pun tak punya jawaban.

*

Sialnya, aku jadi salah tingkah bukan main ketika melihat Farish lagi. Semenjak kami bertemu di lobi, lidahku kelu,

seolah malamnya kami melakukan sesuatu yang jorok, tak senonoh, berdosa. Padahal kami tak tidur bersama, meskipun ada saat-saat di tengah percakapan di bar aku ingin tahu seperti apa tubuhnya di balik kemeja biru itu.

Bono tampaknya tak tahu apa-apa. Dasar *chef* (laki-laki, pula)! Coba lihat: ia masih saja membacakan nama-nama tempat makan dari daftarnya yang sakti itu, seolah dengan mengucapkannya satu-satu ia telah merasa pergi ke tempat-tempat itu. Tapi aku diam-diam lega. Itu artinya Nadezhda tak menyinggung perkara aku yang baru kembali ke kamar hotel begitu larut malam.

Sang Putri Raja sendiri? Adakah cara untuk tahu? Lihat wajah sempurna itu, dengan ujung hidung yang separuh tertempel pada jendela mobil, seakan tak peduli bagaimana asap dan terik matahari akan membuyarkan profilnya. Adakah cara untuk tahu apa yang ada dalam pikirannya?

*

Ada yang membeli, ada yang memberi. Ada yang makan pagi, ada yang berpikir tentang pagi.

Di antara kami berempat, hanya Nadezhda yang tidak biasa sarapan (dan yang selalu berpikir). Kami sudah dengar teorinya seputar hal itu di Palembang kemarin. Maka tak seorang pun dari kami memaksanya ikut memesan di rumah makan yang penuh sesak itu. Apalagi yang dihidangkan cuma satu: Soto Medan.

Tua, muda, miskin, kaya, Melayu, Cina, Batak, Jawa, India, Minang totok (Farish), Bali-Minang (aku), Cina-

Surabaya-Madura (Bono), Prancis-Sunda-Aceh (Nadezhda), bersatu di sana. Mereka datang naik motor, naik bettor (becak bermotor), naik mobil, jalan kaki, sendirian, berge-rombolan.

Di sisi kanan pintu masuk seorang laki-laki tinggi di belakang gerai kaca memotong-motong daging dan jeroan dan memasukkannya ke mangkuk-mangkuk besar. Di belakangnya seorang perempuan berwajah riang dan berjilbab mengaduk-aduk kuah soto sebelum menuangkannya ke dalam piring-piring saji, sementara seorang laki-laki berpe-rut buncit menyendokkan nasi dari loyang besar ke piring-piring plastik berwarna jingga.

Di sisi kiri, seorang laki-laki kurus separuh baya berdiri menghadap meja dan dinding yang kotor oleh bercak-bercak kecap. Dua cawan besar berisi sambal kecap yang diisi penuh sampai nyaris tumpah bersanding di sepanjang dinding; di sebelahnya berjajar boks dan piring berisi perke-del kentang yang akan dihidangkan untuk setiap tamu.

Wajah laki-laki itu sedih. Tapi begitulah kiranya nasib manajer stasiun kecap: tugasnya dari pagi sampai sore hanyalah meracik sambal kecap dan menjajar-jajarkannya di dalam mangkuk-mangkuk kecil di sekujur meja. Aku tak mengatakannya, tapi menurutku tekstur kaldunya plin-plan, seakan tak yakin harus kental atau encer; rasa rempah maupun aroma dagingnya pun tak terkunci di lidah, dan kesan jorok yang sudah terbentuk dari semula mau tak mau memengaruhi rasa.

Bahkan Bono diam saja. Padahal dia-lah yang biasanya tergerak untuk membela rumah makan-rumah makan yang

dicintai banyak orang, sekalipun makanannya biasa-biasa saja, atau malah cenderung tidak enak. Rautnya seperti orang yang sedang bergulat melawan kecewa.

Usai makan, selagi kembali ke mobil yang diparkir di seberang jalan, aku sengaja menowel tangan Farish. Aku tak mau kecanggunganku berlanjut-lanjut. Semakin lama dibiarkan, akan semakin sulit bagiku untuk seperti semula.

“Hei,” kataku.

“Hei,” katanya. Apakah itu rona merah yang kulihat di pipinya?

Tapi keberanianku ternyata hanya sampai di situ saja. Kulihat Nadezhda sekilas melirik ke arah kami. Atau mungkin itu hanya perasaanku saja.

*

Dalam galau masing-masing, aku dan Farish nyaris tidak *ngeh* bahwa si dua penumpang gelap telah bersekongkol dengan pak sopir untuk membawa mobil ke daerah pasar buah. Di salah satu sudut jalan berdiri rumah makan yang melegenda.

Diam-diam aku lega tak harus mengambil keputusan. Baik soal kasus flu unggas yang aneh bin ajaib maupun soal makanan apa yang dibutuhkan untuk menghapus kegagalan santapan pertama kami di kota kuliner ini.

Jam baru menunjukkan pukul sepuluh, dan hampir semua meja di rumah makan yang hanya mengambil tempat seluas dua sisi beranda itu penuh oleh pembeli. Suami-istri pemilik rumah makan sibuk di stasiun masak masing-

masing; kadang para konsumen mengerubungi mereka entah untuk membayar atau untuk sekadar menonton cara mereka memasak.

Kami memilih duduk di area makan yang dinaungi tenda putih di dekat sebatang pohon besar. Selapis dinding batu mengelilingi batang pohon; di atasnya seorang penjual jeruk Medan meletakkan dagangannya selagi ia ngaso di pinggir jalan. Sejenak aku tepekur mengagumi bentuk dan warna jeruk, yang dalam jumlah banyak tampak begitu asri ketika disandingkan dengan batu dan hijau daun. Juga dengan hijau kursi plastik yang kami duduki.

“Kari bihun atau mi pangsit?” Kudengar suara Farish. Suaranya tak lagi *letoi*.

“Ya dua-duanya dong, *bro*,” pekik Bono—aku belum pernah melihatnya senafsu ini, bahkan juga di Jawa Timur—“Menurut sejumlah temanku orang Medan, mi pangsitnya enak sekali! Malah jauh lebih enak ketimbang mi tersohor di seberang jalan!”

“Lebih enak daripada kari bihunnya, bahkan?” kata Farish, bengong.

Bono melambai-lambaikan tangannya untuk menarik perhatian pelayan, “Cik, cik, mau pesan nih!”

Dan ia memesan begitu saja buat kami semua: empat mangkuk kari bihun ayam serta empat mangkuk mi pangsit.

Apa yang terjadi lima belas menit kemudian adalah keajaiban.

Dan pada saat itulah, selagi kubiarkan helai-helai bihun mahalembut menggeluti lidahku—helai-helai bihun yang telah menyerap harum kari tanpa membiarkan dirinya

tunduk pada kekuatan kuah—aku melihat mata Nadezhda berkaca-kaca.

“Ada apa, Nadz?”

*

Aku sengaja membiarkan ia menyusun kalimat-kalimatnya. Secara instingtif aku mengerti perasaannya. Aku bukan seorang penulis, tapi aku merasa paham bahwa saat-saat yang paling bermakna bagi seorang yang sehari-hari bergulat dengan rasa dan kata adalah ketika ia bertemu dengan sesuatu yang keindahannya melampaui kata-kata.

“Selama gue giat menulis tentang makanan, lu tahu kan gue senang banget ngutip Brillat-Savarin,” katanya kemudian, masih dengan suara yang menerawang. “Tapi, terus terang, baru dua tahun lalu gue benar-benar membaca bukunya yang luar biasa itu, *The Physiology of Taste*. Gue lalap setiap topiknya, setiap babnya, setiap subbabnya, halaman demi halaman. Dan baru sekarang gue benar-benar ngerti bahwa ketika ia menyebut ‘*the number of tastes is infinite*,’ sesungguhnya yang ia katakan adalah betapa beruntungnya kita, manusia.”

“Maksudmu, dari segi begitu banyaknya rasa di dunia ini yang belum kita ketahui?” tanya Bono, yang sudah beralih ke mangkuk mi pangsit di hadapannya.

“Ya...” kata Nadezhda, “Maksud gue begini. Siapa dari kita yang menyangka, ada rasa yang seperti ini, seperti bihun kari ini misalnya, rasa yang seharusnya kita kenal, yang seharusnya nggak sampai begini mencengangkan, tapi

ternyata kita tetap terkejut, kita tetap terpesona. Maksud gue, siapa sih yang nggak pernah makan bihun dan nggak pernah nyobain kari? Tapi paduan seperti ini? Bihun yang begini lembut, kari yang begini lembut...”

Pada titik ini, aku setengah mengharapkan bahwa mi pangsit di hadapan kami—yang, kalau aku mau jujur, tampak sangat mengggiurkan—tak akan seenak kari bihun yang memesonanya itu. Mana mungkin ia akan seenak si kari bihun? Di mana letak keadilan jika semua kenikmatan dunia dapat ditemukan di satu dapur?

Tapi aku kecewa. Kecewa bahwa hidup bersikukuh, paling tidak pada saat ini, untuk mengelak dari hukum alam. Kecewa karena pada jam ini, di hari ini, Dewa Lezat juga ingin menyusup ke dalam mangkuk-mangkuk plastik biru muda di atas meja, ke dalam lembar-lembar mi pangsit berkuah yang tampil seperti studi tentang aksen—dengan cokelat kulit daging garing, hijau daun bawang, api cabe potong, dan merah jambu acar brambang.

Celakanya, keajaiban tak jarang menimbulkan *hubris* di pihak sang penikmat (Bono). Juga di pihak sang pengembira (Farish). Entah bagaimana, setelah aku dan Nadezhda membayar di kasir dan kembali ke mobil, mereka menghilang. Si sopir mobil juga raib. Selama beberapa menit aku dan Nadezhda berdiri di dekat mobil, kebingungan.

“Dari dulu si Feli sudah wanti-wanti, Medan tempat paling busuk di dunia!” kata Nadezhda dengan sengit. Aku tak tahu siapa Feli, dan juga tak peduli, tapi sebelum aku bertanya, Nadezhda mengutipnya: “Sopir-sopir Medan kacau, otaknya nggak berfungsi. Atau mereka penipu. Janji

jemput, telat. Atau nggak nongol sama sekali. Janji nunggu di sini, nunggunya di sana. Janji harganya segini, mintanya segitu.”

Aku selalu jengah mendengar penilaian yang main pukul rata itu; Nadezhda sendiri suka bilang ia benci “esensialisme.” Tapi kubiarkan ia menggerundel seperti nenek-nenek.

Tiba-tiba aku melihat: di seberang jalan ada dua rumah makan berdampingan. Yang satu menjajakan bubur, yang satunya lagi marak dengan spanduk gambar-gambar mi ayam di bawah papan namanya. Aku teringat bahwa restoran itu ada di dalam daftar restoran Bono.

Aku segera menggamit lengan Nadezhda. Ayo, kataku, gue tahu di mana si dua berandal itu.

Dan betul juga: begitu kami masuk, kulihat dua laki-laki itu sedang menikmati “mi ayam.” Tak ada tamu lain di rumah makan yang bersih dan her-AC itu. Mereka langsung nyengir melihat kami, seperti dua anak yang terpergok bolos sekolah karena ingin jajan seharian.

Aku sengaja tak bersuara. Aku duduk saja di sebelah Bono sambil menonton dia makan.

“Pasti nggak seenak restoran di seberang,” kataku akhirnya. “Benar, kan?”

Bono nyengir lagi.

“Run,” katanya sambil memelukku, “Yang nggak begitu enak juga bagian dari proses riset. Hanya dengan cara ini kita mengasah lidah terus-terusan.”

“Iya, tapi kamu nggak mungkin ke sini dengan harapan bahwa kualitas makanannya akan kurang dari rumah makan dahsyat tadi.”

Bono tersenyum.

“Lucu juga,” katanya, “Masa aku bisa salah? Ini aku lho... BONO!!! Terus terang, waktu aku pertama kali lihat si mi pangsit di restoran tadi, aku yakin banget bahwa mi-nya yang keriting dan lumayan lebar **nggak** akan mungkin bisa enak banget, seberapa mantap pun kuahnya. Karena selama ini aku **tetap** yakin bahwa semakin tipis mi, semakin mudah ia menyerap kaldu dan bumbu. Nah, waktu **kita** sampai di sini dan aku melihat mereka pakai mi keriting yang lebih tipis, aku sudah sempat girang banget. Meskipun hal ini juga bisa menyesatkan.”

“Lu dari dulu emang **nggak** suka mi keriting,” Nadezhda menimpali, “Gue kan tahu. Lu dari dulu udah bias.”

“Iya, tapi kan ada alasannya. Menurut gue, fokusnya selalu lebih ke mi, bukan ke rasa keseluruhannya. Tapi, bisa juga enak sekali—seperti kebanyakan mi di daerah-daerah Pecinan di Jakarta.”

Giliranku tersenyum. Aku paham bagaimana Bono bisa guncang. Bagaimanapun juga, ia Bono. Bono yang bisa membayangkan rasa hidangan hanya dari penampilannya, dari sensasi pertama yang sifatnya langsung (ketika makanan masih berada di dalam mulut), sensasi kedua (ketika makanan sudah sampai ke bagian belakang mulut, ketika penginderaan sudah melibatkan hidung dan organ penyantap secara keseluruhan, sehingga aroma dan citarasa makanan mulai meliputi organ itu secara keseluruhan), dan kadang sampai sensasi ketiga, ketika ia, sang penyantap, secara reflektif mampu merumuskan perasaannya tentang makanan itu. Baginya, terbukti salah sama parahnya dengan mengakui bahwa ia impoten.

Tapi aku tak siap menghadapi senyum Farish yang tiba-tiba saja dilayangkan ke arahku.

“Bagiku ini juga enak, Run,” katanya. “Cuma aku nggak habis karena kenyang.”

Dan, begitu saja, aku meleleh.

KONSPIRASI

Sejurus kemudian, kami menemukan si sopir. Ia ternyata ketiduran setelah makan siang di warung tak jauh dari sana. Segera kami sepakat keliling-keliling sebentar, mumpung ada mobil. Rumah sakit yang kami tuju lumayan jauh dari pusat kota, dan aku takut kalau buru-buru ke sana, aku tak akan sempat mendapat kesan yang cukup tentang Medan.

Setelah menghimpun keberanian, aku menowel lengan Farish sekali lagi. Ia berpaling ke arahku.

“Hei. Mana berkas itu?” Aku malu juga bahwa malam sebelumnya kami bisa ngobrol selama hampir tiga setengah jam, dan tak pernah sekali pun menyinggung soal pekerjaan. Dan sekarang, pekerjaan kembali memanggil.

Untuk beberapa saat, ia merogoh-rogo ke tasnya, seakan kaget karena baru saja diingatkan, lalu mengeluarkan berkas transparan penuh kertas.

“Kasusnya seberapa parah?”

Mata laki-laki itu menembus matakku dengan cara itu lagi—bukan Farish yang kukenal, tapi seseorang yang peduli—dan sejenak aku merasa oleng. Ingatkanku akan petang

di beranda rumah Pak Zachri lagi-lagi kembali, bergulung-gulung, seperti ombak.

“Dari laporan terakhir yang die-mail kepadaku, tadi pagi-pagi sekali, sepertinya sudah ditanggulangi,” katanya sambil menunjukkan laporan itu, “Tapi ada baiknya kita tetap mewawancarai pasien dan pihak rumah sakit, dan berkunjung ke kawasan tempat tinggal pasien.”

Ada sesuatu dalam nada suaranya yang terkesan mengendur, entah kenapa, seperti akad yang tak lagi diyakini. Entah berapa sering kulihat keletihan seperti ini di wajah-wajah kolegaku di Kementerian Mabura, di PWP2, di One-World. Betapa tak mudahnya hidup sambil merawat keyakinan.

Dengan cepat kubaca laporan itu. Pasien yang terduga mengidap flu unggas, inisial JT, 35, warga Seribu Dolok, Kecamatan Silimakuta, Kabupaten Simalungun, dilarikan ke rumah sakit rujukan yang besar di Medan empat hari lalu. Suhu tubuhnya sempat mencapai 39,8 derajat Celsius, dengan tensi 110/80.

Kepala Tim Penanggulangan Pencegahan Penyakit Flu Unggas Prof. Dr. HLS mengatakan pasien dalam kondisi stabil setelah dirawat di ruangan isolasi “Rindu A.” Sebelumnya, tak seberapa jauh dari rumah korban, ditemukan unggas yang mati. Setelah petugas Dinas Pembudidayaan Kabupaten Simalungun melakukan pemeriksaan, ternyata ternak ayam itu positif mengidap Virus Flu Unggas.

“Akhirnya,” kataku. “Berita baik.”

“Kudengar RSUD yang kita tuju itu memang oke,” kata Farish, meskipun nadanya masih *letoi*, “Fasilitasnya oke, prosedurnya ketat, dokter-dokternya profesional.”

“Mata rantainya juga efisien,” kataku, “Artinya ketika pasien sakit, pasien langsung dibawa ke rumah sakit rujukan. Nggak pake nginap-nginap dulu di rumah sakit rongsoan. Baguslah.”

“Tapi masih ada satu masalah.”

“Yaitu?”

“Kasusnya persis sama dengan satu kasus enam tahun lalu. Daerahnya sama, kasusnya sama. Hanya inisial namanya yang berbeda. Bahkan usianya sama.”

Bulu kudukku tiba-tiba berdiri.

“Artinya,” suara Farish semakin rendah, “ada empat kemungkinan. Satu, sumber yang sama terjangkit virus flu unggas lagi, dan itu berarti Dinas Pembudidayaan nggak melakukan tugas mereka dengan baik dan menyeluruh. Dua, ada yang memalsukan laporan secara sengaja. Tiga, ada yang secara nggak sengaja mengirim laporan yang salah. Empat, kesamaan kasus adalah kebetulan yang luar biasa.”

*

Perjalanan seakan tak kunjung henti. Sementara, dari Talisa di kantor, aku mendapat kabar bahwa kali ini tak akan ada siapa pun dari Dinas Mabura yang akan menemani kami.

“Mereka kekurangan tenaga, Run,” kata Talisa, yang suaranya tiba-tiba aneh, mungkin karena aku menelepon ke kantor dan dia sudah keburu mengangkat *extension*-nya sehingga tak bisa melipir, “Lagi pula, ini dianggap bukan kasus karena pasiennya sudah menunjukkan tanda-tanda positif sembuh.”

“Hah? Sejak kapan?”

“Sejak kapan apa?”

“Sejak kapan kasus flu unggas positif dianggap bukan kasus, seperti apa pun penanggulangannya?”

Suara Talisa terdengar semakin gelisah.

Tiba-tiba aku dengar ia berbisik, “Run, aku nggak bisa ngomong lama-lama...”

Aku jadi tegang.

“Aku nggak tau apa yang sedang terjadi, tapi kayaknya kalian akan dipanggil pulang sebentar lagi,” lanjut Talisa, masih berbisik.

“Hah?”

“Aku nggak tau pasti, tapi katanya mereka mau ngirim tim lain sebentar lagi.”

”Kata siapa?”

“Pokoknya itu yang gue dengar.”

“Apa kata Bu Irma? Aku belum dapat kabar dari dia sama sekali.”

Talisa terdengar seperti sedang menelan ludah; suaranya aneh sekali.

“O ya? Kamu belum dapat kabar dari Bu Irma?”

“Lis,” kataku, mulai panik, “Kita kan sudah lama banget berteman. *What is going on?*”

“Tiga hari terakhir ini banyak yang terjadi di kantor,” bisik Talisa, “Rapat-rapat tertutup dengan pihak luar. Orang Proto Medis, dan beberapa orang yang kelihatannya mewakili PT B.S. Wartawan yang nyelonong masuk dan nggak dilayani. Katanya mereka hanya bermaksud mengajukan permintaan wawancara. Kadang mereka duduk aja di sini

dari pagi sampai malam. Juga orang KPK, orang BPK. Pokoknya heboh.”

“Bu Irma—bagaimana dia menanggapi ini semua?”

Tapi Talisa seperti tak mendengar pertanyaanku. Atau pura-pura tak mendengarnya.

“Kamu tahu kan soal dokumen itu?” bisiknya.

“Dokumen mana?”

Tiba-tiba darahku berdesir.

“Kerangka acuan kerja rahasia itu, maksudmu? Yang kabarnya dikerjakan tim bayangan?”

Suatu hari, ketika aku, Priya, dan beberapa teman dari Litbang sedang makan siang di kantin PWP2, sejumlah orang PWP2 datang bergabung. Tak semuanya kuke-nal. Ada yang dari Biro Hukum dan Organisasi, dari Biro Keuangan dan Perlengkapan, dan dari Inspektorat Jenderal. Orang-orang itu tampaknya sedang marah karena sesuatu. Mereka berbisik-bisik tentang dokumen rahasia setebal 139 halaman yang disusun sekitar pertengahan tahun 2008. Isinya usulan peralatan pembangunan fasilitas untuk menopang panitia pengadaan proyek. Menurut kabar burung, semua lembarnya diparaf salah satu pejabat tinggi Proto Medis.

*

Lalu aku mendengar, beberapa bulan kemudian, bahwa dokumen itu disembunyikan ketika BPK datang mengaudit.

“Ya, itu dia,” Talisa mengiyakan. “Nah, kabar terakhir, dokumen itu jatuh ke tangan wartawan.”

“Yang bener?” kataku. “Wartawan dari koran atau majalah mana?”

“Aku nggak tau,” kata Talisa, “Yang jelas, posisi Bu Irma terjepit. Sebagai humas tak resmi PWP2 dia bertanggung jawab atas semua komunikasi dengan media.”

Aku merasa lemas. Pertanyaan itu menggantung di lidahku, apakah Irma akan dikambinghitamkan. Tapi aku takut menyuarakannya, takut hal itu akan menjadi kenyataan.

“Aku coba kontak dia deh,” kataku akhirnya.

Tiba-tiba senyap. Talisa seperti menahan napas.

“Run,” katanya setelah beberapa saat, “Biar Bu Irma saja yang kontak kamu.”

Lagi-lagi aku merasa darahku berdesir. Apa yang dia sembunyikan dariku?

*

Di luar mobil, Medan berlalu seperti mimpi. Buruk dan baik berjalanan lalu putus lalu tersambung lagi. Kastil-kastil OKB yang norak melebihi takaran, baliho-baliho pemilihan gubernur yang hiruk-pikuk tapi dikecam dan dicemooh warganya sendiri, papan-papan Pemuda Pancasila yang lorengnya menyembul di mana-mana, bulevar-bulevar lengang warisan Eropa yang melanggengkan jejaknya di bumi jajahan.

*

Irma Shihab akhirnya menjawab. Tapi tidak lewat WhatsApp atau BBM. Kuduga dia tidak mau merasa tertekan harus menjawab setiap saat. Dan tidak mau dimonitor.

Hai, Aruna. Sudah sampai Medan ya? Begitu SMS-nya. Ia memanggilkmu Aruna. Bukan Run, atau Runi.

Hai, Mbak. Iya nih. Medan cukup mengejutkan juga. Ada bagian2 kota yg indah bgt. Terutama yg ada byk bangunan2 tua zaman kolonial Belanda.

Entah kenapa aku menahan diri tak membicarakan makanan, dinamika yang sudah lama terbangun di antara kami. Aku tak ingin ia mengira aku senang-senang di waktu dinas.

O ya. Balai Kota, Menara Air, Jembatan Titi Gantung...

Satu hal lagi tentang Irma: tidak seperti pejabat-pejabat pemerintah umumnya, dia punya minat terhadap sejarah. Setiap kali kami ke kawasan Kota Lama di Jakarta sambil berburu makanan, dia akan selalu mengajakku jalan-jalan di sekitar Taman Fatahillah. Termasuk ke Museum Wayang, Museum Keramik, Museum Fatahillah, Kedai Seni Djakarta yang kadar kekedaian dan keseniannya sama-sama minim, dan gedung-gedung tua menakjubkan yang sekarang terlantar menyedihkan, setengah puing, tanpa atap.

Lalu muncul lagi SMS-nya, seperti pikiran yang telat, atau yang merasa bersalah: *Gedung-gedung dekat Jalan Kumango... Bagus banget.*

Sesaat berlalu. Lima menit, sepuluh, lima belas.

Aku tak yakin apakah aku sebaiknya menunggu sampai dia duluan yang menyinggung masalah pekerjaan. Baru saja aku mulai mengetik sesuatu, tiba-tiba ada pesan masuk:

Saya sudah baca laporanmu yang terakhir tentang pasien di Palembang...

Aku jadi deg-degan. Apakah titik-titik itu menandakan pesan belum selesai dan masih akan disambung atau apakah ia menandakan ketaknyakinan sang pengetik terhadap sang penerima pesan? Lagi-lagi aku menunggu.

Enam menit kemudian, masuk lagi sebuah pesan: *Baru selesai rapat dengan para Kepala Direktorat... I am so sorry, Run, tapi mereka minta tim investigasi berhenti bekerja sementara ini.*

*

Apa yang terjadi di Jakarta selama lima hari terakhir, itu pertanyaan yang mengganggu pikiranku. Bukankah PWP2 bersandar pada hasil survei tim investigasi ini? Apa yang menyebabkan Irma buru-buru mematikan ponselnya saat aku mencoba meneleponnya, begitu ia tak menjawab responsku terhadap SMS-nya yang terakhir, yang mengatakan tim investigasi diminta berhenti kerja? Kenapa ia tak mau terus terang? Adakah hubungan langsung antara laporanku tentang kasus Pak Zachri Musa dengan keputusan ini?

Ketika aku kemukakan pertanyaan-pertanyaan ini, seperti kepada diri sendiri, Farish yang menjawab: "Jangan-jangan memang ada hubungannya, Run."

"Maksudmu?"

"Tenang dulu," katanya lagi, "Coba ingat-ingat apa inti laporanmu."

Meskipun pikiranku kalut, aku tahu persis apa inti laporanku. Pasien meninggal karena tim medis yang menanganinya selama hidupnya tidak punya pengetahuan memadai tentang jenis-jenis penyakit maupun penanggulangannya. Tak hanya itu—mereka tak punya insting maupun rasa tanggung jawab yang cukup untuk mengadakan investigasi lebih lanjut tentang kondisi pasien. Mereka tak berkonsultasi dengan sesama dokter, juga dari bidang spesialisasi yang berlainan, apalagi membaca tentang penelitian maupun penemuan terbaru di dunia kedokteran. Maka ketika pasien menunjukkan gejala-gejala serupa dengan virus yang sedang disorot, jadilah mereka menggampangkan situasi dan memukul rata diagnosisnya.

Dosaku adalah aku tak mengatakan apa yang dibutuhkan oleh pihak yang mengirimku ke lapangan. Aku tak mengatakan: Ya, kasus Palembang menunjukkan ada potensi wabah yang harus diwaspadai. Begitu juga kasus Bangkalan dan Pamekasan. (Meskipun kasus Pamekasan mungkin tak direncanakan.)

Dadaku sesak. Aku teringat seorang temanku yang kawin muda lalu melahirkan anaknya yang pertama. Bayi itu lahir dengan celah langit-langit. Suaranya keras, ia menangis terus, seolah mengidap kolik. Tapi dokter anak yang menanganinya tenang-tenang saja. Ibu susui saja seperti normal, ini kasus yang lazim kok, begitu katanya kepada temanku.

Seminggu berlalu, dan meskipun temanku rajin menyusui anaknya, berat badan bayi itu turun secara drastis sampai harus kembali masuk ke rumah sakit dan mendekam dalam inkubator.

Semua orang di dalam kehidupan temanku itu tidak bisa membantu. Suaminya sedang dinas di luar kota, sementara ibu dan ibu mertuanya sedang sakit flu parah—mereka takut menularkan penyakit mereka pada cucu yang sudah begitu ringkih itu. Semua orang menyalahkan temanku itu. Keluarganya menganggap ia tak menyusui anaknya dengan becus, begitu juga si dokter anak. Temanku dianggap terlalu muda untuk menjadi ibu, tak tahu arti tanggung jawab.

Suatu hari, ia meneleponku dan bertanya ke dokter mana ia harus berkonsultasi. Karena ia melahirkan lewat operasi Caesar, ia masih perlu beberapa hari lagi untuk pulih benar. “Berat badan anakku tinggal dua kilogram,” katanya sambil terisak-isak. “Kata dokter, dia mungkin tak akan bertahan hidup. Tolong, Run, mungkin kamu bisa bantu tanya-tanya ke rumah sakit lain, apa ada unit penanganan khusus celah bibir dan langit-langit.”

Ketika itu kita masih hidup pada masa ketika internet belum merajai kehidupan, dan orang-orang belum terbiasa dengan kemewahan (atau keharusan) mencari informasi di Google bahkan sebelum mereka membuat janji untuk bertemu dokter. Masa ketika bagian-bagian spesialisasi rumah sakit bahkan belum saling terhubung satu sama lain dan seorang dokter anak tak punya jalur langsung kepada tim ortodonti atau THT ketika ia dihadapkan dengan pasien yang lahir dengan celah langit-langit. Masa ketika bahkan sang dokter anak tak paham bahwa di bidang bedah mulut sudah ada peralatan atau teknologi baru yang dapat segera mengatasi kesulitan minum pada bayi dengan atap mulut yang bolong, dan bahwa ia tak harus membunuh bayi tak berdosa secara tidak langsung karena kurang pengetahuan.

Dan ternyata, peralatan itu ada—botol susu buatan Jerman dengan dot yang didesain khusus buat bayi yang menderita celah langit-langit. Botol itu tersedia di klinik khusus celah bibir dan langit-langit di rumah sakit di Jakarta, unit perawatan swasta yang dibangun atas kerja sama dengan universitas di Jepang.

Aku mendengar tentang klinik itu ketika aku secara tak sengaja ketemu dengan ginekologku di seminar tentang layanan kesehatan publik. Ketika aku bercerita tentang kasus temanku yang membuatku cemas itu, sang ginekolog tiba-tiba menyinggung koleganya, seorang ahli ortodonti, yang baru-baru ini terlibat dalam pembangunan klinik itu. Kenapa informasi tentang klinik itu tidak disebarluaskan ke para dokter anak? Aku sempat bertanya.

Embuh, kata sang ginekolog. Tapi memang begitulah negeri ini. Ada banyak hal yang membuat kita miris.

Sesampainya temanku dengan bayinya di klinik itu, bayi itu langsung diberi minum dari botol khusus berwarna kuning itu. Mulut makhluk mungil itu tak hentinya menyedot susu, seolah ia tak pernah minum selama hidupnya. Dan ternyata, selama sepuluh hari pertama dalam hidupnya, bayi itu memang belum pernah minum setetes pun dari puring ibunya yang menyusut dengan pesat. Ibarat ban yang bocor, selama sepuluh hari ia hanya minum angin.

Setiap kali aku teringat bayi itu, dan temanku yang tabah, aku bergidik. Betapa rentannya manusia, ketika mereka masih begitu tergantung pada nasib baik dan bukan pada sistem yang bisa diandalkan, di mana segala yang membawa kebajikan dan perbaikan—sains, dokter, rumah sakit,

guru, sekolah, tak selalu bisa diakses. Bayangkan betapa bahagiannya aku bahwa dalam sengkabut saling ketidaktahuan itu aku bisa menyelamatkan seseorang, justru dengan keawamanku.

*

Tapi kali ini tak ada yang awam maupun kebetulan dalam posisi maupun situasiku.

Aku seseorang yang punya kompetensi dalam bidangku, seseorang yang seharusnya punya andil dalam membawa perbaikan. Aku adalah bagian dari sistem itu, bukan bagian dari orang banyak dengan otak mereka yang tak biasa berpikir secara medis, dan yang selalu menyebut stres dan masuk angin sebagai sumber segala mala. Aku adalah bagian dari sistem yang jauh lebih buruk ketimbang sistem yang nyaris membunuh bayi tak berdosa tiga belas tahun yang lalu. Ia jauh lebih buruk bukan karena ia tak bisa diakses, melainkan karena ia begitu hebat kelihatannya, tetapi sebenarnya begitu palsu.

KUIL, *KITSCH*, DAN KHIANAT

Kuil itu ajaib sekali. Aku sudah pernah mengalami yang tampil meyakinkan dan sekaligus palsu, *kitsch* dalam segala bentuknya (rumah-rumah Pondok Indah dengan patung-patung serdadu Romawi dan Winnetou yang bersandingan di pekarangan, gedung apartemen dengan tiang-tiang Yunani kuno yang salah tempat di dekat Hotel Sahid Jaya, kanal-kanal Venezia lengkap dengan sepasukan gondola di tengah-tengah gedung pertokoan di Kelapa Gading, struktur-struktur semu yang berlomba-lomba memekik: *lihatlah aku, aku kan lebih cantik ketimbang aslinya!*). Tapi seumur hidup belum pernah aku berhadapan dengan sesuatu yang seperti Graha Maria Annai Velangkanni.

Aku tak begitu paham apa yang terjadi hingga aku dan Farish bisa sampai di tempat ini. Samar-samar kuingat Pak sopir memaksa-maksa kami berziarah ke tempat yang ia sebut “Keajaiban Dunia No. 8.” Dan aku pun segera berada di halaman belakang kuil Katolik gaya Hindu Tamil yang tampak ingin benar dikagumi, berduaan dengan Farish, hanya beberapa jengkal dari patung Yesus.

Ini Yesus yang mirip sekali dengan gambar di buku komik seri agama Katolik yang beredar zaman aku masih di SD dulu. Dengan parasnya yang Kaukasia dan rambutnya yang berombak-ombak keemasan, Yesus sedang duduk santai di taman dikelilingi lima bocah yang mewakili beberapa ras dan grup etnis: Afrika-Amerika, Asia, Kaukasia, India, dan (barangkali) Hispanik. Kukatakan *barangkali* karena bocah yang kuduga Hispanik itu sedang merangkul leher Yesus dengan punggung membelakangi kami.

Tak jauh dari sana, terletak keran air serta palang kayu yang dicat biru. Di atasnya tertempel tulisan tangan:

PERHATIAN

*Supaya air suci tidak terbangun
Janganlah cuci muka/tangan/kaki
Langsung dari kran terbuka
Tapi dari botol yang telah Anda isi*

*Terima kasih atas perhatian dan
Kerja sama Anda sekalian*

Tak ada yang menggubris pengumuman itu. Pengunjung tetap saja mencuci muka, tangan, dan kaki langsung dari kran terbuka, dan bukan dari botol-botol yang mereka bawa, botol-botol bekas jus kietna, jus martabe, jus terong Belanda, dan jus kesturi. Mereka baru akan mengisi botol—dan bukan hanya satu-dua botol, tapi berbotol-botol—setelah mereka puas mencuci muka, tangan dan kaki langsung dari kran terbuka.

Syahdan, candi raksasa yang bentuknya mirip kuil India meriah yang ini dibangun di tahun 2001 atas prakarsa seorang pastor Indonesia. Dikisahkan ia terilhami penampakan Bunda Maria pada abad ke-16 nun jauh di sebuah desa di pesisir selatan India. Aksara yang tersebar di kompleks ibadah yang terletak di kompleks perumahan itu mencoba meyakinkan kita bahwa kuil ini replika sempurna dari “Gua Maria” yang asli.

Aku skeptis. Bagaimana mungkin sebuah gua di desa miskin di Teluk Benggala ditampilkan jadi bangunan tiga-miliar tujuh tingkat, dengan dua stupa di lantai empat dan satu stupa di pucuk menara, dengan jalan melingkar di dua sisinya bagaikan pelataran *roller coaster* di Dunia Fantasi?

*

Apa yang sebenarnya telah kukatakan sejauh ini? Aku berpikir tentang tiga kasus. Bangkalan: positif, tapi masih harus ditelusuri sumbernya. Pamekasan: negatif. Palembang: negatif. Medan: minus O.

“Masa mereka nggak bisa nunggu sampai survei kita selesai?”

Tak kusangka, Farish tersenyum. Ia tidak tampak kesal sama sekali. Malah ada sesuatu yang seperti lega di sorot matanya.

“Mungkin memang lebih baik begini,” katanya, “Buat apa kita capek-capek kerja kalau agenda politik mereka sudah begini jelas.”

Ia tak menyalahkanku sama sekali.

“Agenda politik seperti apa...”

“Sudahlah, Run. Kita tau sama tau,” katanya, “Kemenmabura perlu bukti empiris bahwa virus flu unggas sudah mulai mewabah. B.S. dan manajemen Proto Medis yang terlibat bisa membuka kedok para pejabat kementerian yang ikut terima suap. Terutama karena media sedang menyoroti kegagalan terpenting dalam kasus itu, yaitu bahwa Kemenmabura absen dalam proses pengajuan anggaran ke DPR.

“Itu nggak main-main konsekuensinya, Run. Itu kasus pelanggaran hukum. Menurut PP No. 21 Tahun 2004 tentang Penyusunan Rencana Kerja dan Anggaran Kementerian/Lembaga, rencana kerja seharusnya dibuat sebelum anggaran diketuk. Nah, karena itulah pabrik vaksin untuk manusia harus jalan terus. Bukti empiris bahwa nasib manusia ada di tangan unggas akan dan harus dipakai untuk membenarkan posisi Kemenmabura di DPR nanti. Selama kita tidak bisa memberi bukti semacam itu, kita nggak berguna buat PWP2.”

“Tapi siapa tahu di Aceh nanti, di Pontianak, di Singkawang...”

“Ya nggak lah, Run. Kasus apa pun yang akan kita temui di sana, analisis kita sudah pasti akan mengarah pada negatif—yaitu bahaya wabah masih jauh di bawah tingkat siaga,” kata Farish.

Di depan kami sepasang remaja berciuman di belakang patung Yesus. Lalu mereka membasuh muka bergantian di bawah kran air suci yang airnya tampak semakin butek.

“Lagi pula,” lanjut Farish, “Siapa bilang kasus-kasus yang harus kita investigasi ini nggak dibuat-buat? Kasus

Medan ini, misalnya. Sudah jelas kasusnya *ecek-ecek*, karena buktinya penanggulangannya cukup cepat. Aku yakin PWP2 meminta kita berhenti sekarang karena mereka nggak mau ambil risiko lagi. Mungkin mereka baru sadar bahwa kamu itu idealis tulen, bahwa kamu nggak bisa dibeli. Kalau nggak idealis, ya naif.”

Yang dimaksud dengan PWP2 oleh Farish sudah jelas Irma. Tapi aku menyukai Irma, dan merasa mengenalnya di luar kungkungan jabatannya. Hubunganku dengan Irma bukan sekadar hubungan pekerjaan. Oleh sebabnya, pengkhianatan Irma yang begitu halus, begitu spektakuler, membuatku gagu.

Apakah mungkin ia salah membacaku? Apakah mungkin ia melepaskanku ke sini dengan harapan bahwa aku paham hasil yang ia inginkan, meski ia terlalu elegan untuk menguraikannya dengan gamblang? Aku tak lagi tahu siapa teman, siapa kawan, dan aku tak tahu kenapa begitu saja, tanpa peringatan, aku terjeblos ke dalam satu kubu dengan orang yang sebelumnya membuatku sebal.

“Bagaimana denganmu?” tanyaku dengan nada sedikit keras kepala, “Bukannya kita sama saja? Sama-sama idealis atau bahkan naif? Buktinya kita disuruh jadi satu tim.”

“Bedanya aku dan kamu—” kata Farish, “—adalah aku sudah lama tahu, dan aku nggak peduli.”

Baru saja aku mengira kami bisa jadi teman.

“Hmm...”

“Sori,” kata Farish sambil tergelak, “becanda.”

Aku diam saja, tapi aku merasa benar-benar getir. Dan takut. Bayangan bahwa kami harus kembali ke Jakarta se-

perti pasukan yang kalah perang membuat perutku kram. Oh tidak, ini lebih parah dari itu. Sebab ada yang heroik dan puitis dalam perang—menang dan kalah adalah soal nasib. Tapi ini... ini tentang sesuatu yang sama sekali lain. Ini tentang membiarkan mereka yang salah untuk bebas menentukan siapa yang kalah.

“Run,” kudengar suara Farish. Kali ini nadanya lebih serius. “Maaf, aku cuma becanda. Kalau kamu mau tahu perasaanku, sudah lama aku ingin henggang dari PWP2. Berkali-kali aku bicara dengan Darius, minta dia mencopotku dari proyek-proyek PWP2 dan mengembalikanku ke konservasi satwa. Tapi dia seperti nggak *mudheng*. Bisa apa aku kecuali keluar dari OneWorld?”

“Apa alasan Pak Darius?” Darius Sinaga adalah salah satu direktur OneWorld. Ia membawahi konservasi satwa dan perhutanan. Aku jarang berurusan dengannya.

Farish tersenyum lebar. Giginya bagus. Baru sekali ini aku sungguh-sungguh memperhatikan. “Dia selalu bilang, dia butuh orang yang bisa dia percayai karena perkara flu unggas sangat politis.”

Dalam hati aku yakin rasa percaya itu lebih karena pertemanan. Farish dan Darius sudah lama berteman; mereka telah lama bersama di dunia NGO sejak mereka selesai kuliah, dan di mana ada Darius, di sana ada Farish. Maka, apa pun keputusan Farish setelah kejadian ini, posisinya di OneWorld aman. Andaikata dia ngotot henggang dari PWP2, ia tak akan kehilangan pekerjaannya di OneWorld.

Tapi aku? Bagaimana dengan aku? Aku yang “ahli wabah,” yang memerlukan wabah untuk tetap bekerja.

Inikah yang dimaksud Irma ketika ia berbicara tentang Farish-Farish di dunia ini, orang-orang yang terus bertahan di dunia bisnis maupun profesional karena mereka bagian dari jaringan pertemanan yang telah mengakar-urat? Sementara Aruna-Aruna di dunia ini bagaikan layang-layang lepas tanpa arah, yang tak pernah merasakan artinya rumah, kecuali rumah para pencinta kebebasan.

Ingat, Nak, kata Papa beberapa minggu sebelum ia meninggal, kita menda pat sebanyak yang kita beri.

“Tapi?” tanyaku, karena kalimat Farish masih menggantung.

“Tapi?” Ia balik bertanya. “Nggak ada tapi. Aku memang nggak suka berada dalam proyek ini. PWP2 jelas berkepentingan melanggengkan proyek vaksin, dan itu bertentangan dengan nuraniku. Dihentikannya survei ini malah seperti anugerah, seperti jalan keluar dari Tuhan.”

Sekarang ia bicara Tuhan. Mungkin karena kami sedang berada di kuil yang merayakan keajaiban.

Samar-samar kudengar suara Nadezhda mendekat. Seperti biasa ia sedang berceloteh, atau berceramah (kedua hal itu tak jelas batasnya dalam dirinya), dan seperti biasa Bono melayaninya dengan kadar antusiasme yang sama.

Tapi ini berbeda dari kitsch... kitsch ingin menunjukkan bahwa reproduksi lebih autentik, lebih mengagumkan dan lebih layak diidolakan ketimbang yang asli... dan dengan asumsi itu ia melebih-lebihkan apa yang asli hingga kita dibikin yakin akan hebatnya masa lampau... tapi kuil ini lain... ini murni kenorakan... ini murni salah kaprah...

“Tapi posisiku sedikit berbeda,” kataku tiba-tiba. Untuk pertama kalinya semenjak malam yang cair itu kutatap

mata Farish dalam-dalam. “Aku tidak menentang pabrik vaksin untuk manusia.”

Farish tampak tidak siap.

“Yang kutentang adalah prosesnya,” kataku lagi. “Yang kutentang adalah kolusi antara pihak swasta—siapa pun mereka—Proto Medis, parlemen, atau birokrat kementerian. Tapi aku nggak menentang sainsnya. Ataupun urgensinya.”

“Kamu sendiri sempat bilang, urgensi itu belum ada.”

“Ya, tapi aku seorang *scientist*,” kataku, “Bagiku, selalu lebih baik mengambil jalan yang preventif ketimbang yang reaktif. Jika benar infrastruktur dan teknologinya sudah siap, juga dananya, kenapa nggak kita sediakan dari jauh-jauh hari. Ini kan seperti investasi masa depan.”

Kali ini giliran Farish tercengang.

“Sebuah virus tak akan pernah takluk, Farish,” ujarku. “Ia kecil, ia sabar, ia mengganda dalam diam. Tak ada yang menghitung umurnya, tapi ia tak pernah lupa. Suatu hari ia datang, menyerang, dan kita tak berdaya menangkalnya.”

*

“Jadi besok kita pulang?”

“Yaaaah. Apa dong yang harus kita lakukan dengan daftar ini?”

Mobil berputar-putar tanpa tujuan. Kota seperti montase: pasar ikan, panjak ikan, kawasan toko tekstil yang menjajakan busana Muslim, baju kurung, air zamzam dan kurma, Kampung Madras yang dulunya Kampung Keling, restoran-restoran India di samping Sun Plaza, akuarium

M.T. Haryono, jalan-jalan yang pinggirannya penuh sesak dengan papan bunga duka cita, pasar-pasar tradisional, nama jalan-jalan kecil di daerah Medan Kota yang dimulai dengan kata Lorong, tak banyak berbeda dengan daerah Geylang di Singapura, Simpang Tiga/Bahagia, toko-toko mesin, onderdil mobil dan elektronik sepanjang Jalan Pandu, jalan-jalan yang hijau dan asri dengan nama kota-kota di Jawa atau pahlawan-pahlawan nasional, gedung-gedung kolonial Belanda yang meski telah lapuk oleh sawang dan debu masih mampu membuat kita terenyak kagum.

Aku tak menyangka, Bono dan Nadezhda akan sebegini kecewa. Dan ini membuatku sedikit terlipur.

“Yaah, Run,” kata Bono, “Masih ada begitu banyak restoran yang harus dicoba... si bihun bebek yang terkenal itu hanya bisa pagi-pagi, si kwetiau juga. Terus ada juga restoran chasio yang kudu kita kunjungi, yang makanannya biasanya *sold out* sebelum jam dua belas. Belum restoran-restoran sepanjang Jalan Selat Panjang yang kemarin malam belum sempat kita cicipi selain nasi campur dahsyat itu. Aku nggak mau pergi dari Medan sebelum mencoba aneka bakmi di sana.”

“Gue bahkan berharap bisa ke Danau Toba, kalau kalian berdua sibuk di rumah sakit,” kata Nadezhda dengan berapi-api. “Gue berharap bisa mengalami lebih dari sekadar rumah makan... Gue ingin ke pelosok-pelosok, melihat cara masak orang lokal, bumbu-bumbu yang mereka pakai, pandangan mereka tentang bahan pangan di sekitar mereka.”

“Gue juga pengen, Nadz,” kataku dengan kesedihan

yang tak dibuat-buat. “Tapi kita semua di sini karena tugas-ku, ya nggak.”

Nadezhda seperti tak mendengarkan.

“Ada teman gue yang bercerita tentang naniura, *ceviche* versi Danau Toba. Katanya, makanan itu menarik. Ia bukan sekadar makanan tradisional yang nggak sadar bahwa di belahan dunia lain dirinya dianggap modern, tapi ia juga punya fungsi sosial yang penting, ia bagian penting dari ritual adat setempat, sama seperti Kue Maksuba di Palembang...”

“Sebenarnya tak ada keharusan bagi kita untuk balik, Run,” Farish menyela. Suaranya enteng sekali. “Kita tetap saja di Medan sehari lagi. Ke Danau Toba kalau perlu. Atau ke Pematang Siantar cari burung sawah goreng. Habis itu kita terus saja jalan-jalan ke Banda Aceh, Pontianak, Singkawang, Lombok. Kan kita masih ada agenda makan. Dan kita kan nggak bisa mengecewakan teman-temanmu yang sudah capek-capek ikut ke sini.”

Belum pernah terpikir olehku bahwa hal itu merupakan suatu kemungkinan. Tapi memang benar bahwa dalam kontrak kerjaku dengan Kemenmabura tak ada keharusan untuk merampungkan apa-apa selama aku tak mengklaim bayaranku setelah proyek diberhentikan. Apalagi dalam kasus ini adalah Kemenmabura, pihak yang mempekerjakanku, yang memutuskan hubungan kerja. Sebagai konsultan yang dibayar per hari, malah bisa dibilang akulah yang dirugikan.

Aku tak tahu situasi Farish. Mungkin dia masih punya banyak sisa hari dengan OneWorld, dan dengan demikian ia masih digaji oleh OneWorld untuk proyek ini, bukan oleh

Kemenmabura. Tapi, karena proyek diberhentikan di tengah jalan, bisa saja apabila ia tiba-tiba minta cuti beberapa hari sebelum pulang ke Jakarta. Lagi pula, posisinya aman. Buktinya dia tenang-tenang saja. Malah rada ingin cepat-cepat henggang dari proyek ini.

Prospek melanjutkan proyek makan-makan tanpa beban pekerjaan membuat hatiku enteng. Masalahnya hanya satu. Aku harus buru-buru mengemail Talisa dan memintanya meneruskan surat pernyataan resmi bahwa aku akan mengganti semua biaya penerbangan ke depan yang sudah dibayar oleh PWP2. Dan mengirim e-mail ke Bu Diva, atasanku di OneWorld, bahwa aku mau cuti sebentar.

Sejenak, aku sadar bahwa kemungkinan besar aku tak akan lagi bekerja buat PWP2. Tak akan lagi makan siang berduaan dengan Irma dan berdiskusi tentang jabatan publik versus kehidupan privat, tentang bakso lohwa Tangerang tergurih atau sambal kecombrang terlezat di Jakarta. Atau bahkan tentang kesediaan berkorban untuk tugas meskipun yang telah dicemari tangan orang-orang yang rakus.

*

Ketika aku bertanya mengapa Farish usul untuk tetap berkunjung ke rumah sakit yang satu itu, ia bilang ia iseng. Iseng bisa ada gunanya, tambahnya.

Aku sendiri tak yakin apa yang membuatku mengatakan iya. Dan ketika kami berdua tiba di rumah sakit itu, kami tak mencoba bertemu orang-orang yang seharusnya kami temui, yang namanya ada di jadwal yang telah disusun

oleh Talisa seminggu sebelumnya. Kami ke sana tidak untuk mencari apa pun atau ketemu siapa pun. Barangkali hanya ingin menghormati apa yang telah disepakati bersama. Kami ingin tidak mengkhianati diri sendiri.

Nadezhda dan Bono bersikeras ikut. Entah mengapa, mereka tampak ikut terpukul oleh nasib sial kami. Atau ikut merasa bertanggung jawab. Mungkin. Atau mungkin mereka juga iseng.

Dalam perjalanan ke rumah sakit yang cukup jauh dari pusat kota, kami melewati Kedai Durian Ucok. Pak sopir langsung memperlambat mobil dan bertanya, mau turunkah? Harga durian lagi murah karena sedang musim. Bisa hanya sekitar Rp 15.000 sampai Rp 20.000 per buah.

Dari dalam mobil, yang tampak oleh mataku hanya tumpukan durian yang memenuhi toko dan pelatarannya. Tak jelas apakah orang hanya ke sana untuk beli atau makan durian.

Aku bukan orang yang tergila-gila durian. Aku juga bukan orang yang benci durian. Nadezhda pernah menuduhku tidak normal karena itu. Manusia tidak boleh mengambil posisi di tengah-tengah dalam soal perdurenan, Run, katanya dengan serius. Jelas kiranya bagiku, bahwa dalam dunia perbuahan, orang-orang seperti Nadezhda tak ubahnya Suharto atau Bush. *Either you're with us or you're against us*: begitu mereka memandang dunia.

Apa mau lewat Durian Ucok habis dari RS? tanya si sopir lagi, bingung karena tak ada jawaban. Kalau nggak tau cara milihnya, ada pelayannya kok. Tinggal bilang aja, mau yang manis legit atau manis pahit. Semua ada.

Kali ini Bono diam saja, meskipun aku tahu Durian

Ucok ada di daftar saktinya itu.

*

Alangkah adilnya dunia apabila di rumah sakit itu aku tiba-tiba menemukan bangsal rahasia penuh aktor yang dibayar perusahaan A atau B untuk pura-pura sekarat karena terjangkit virus flu unggas. Alangkah indahnya pembalasan apabila aku mewawancarai mereka satu-satu dan mengunggah hasil rekamannya ke YouTube untuk dilihat orang banyak.

Dengan demikian mampuslah jejaring kolusi seputar politik vaksin, justru karena mereka tak memperhitungkan aku—AKU—yang selama ini dianggap sekadar sekrup kecil dari sebuah sistem besar.

Tapi rumah sakit itu adalah contoh rumah sakit daerah yang tertib dan berwibawa. Perasaanku simpang siur antara sebal sekaligus lega ketika aku sampai di depan ruang isolasi khusus penyakit menular dan melihatnya terkunci rapat, sementara satpam yang mondar-mandir di depannya tak hentinya bertanya apa urusan kami di sana.

Entah mengapa, aku merasa ada yang terselamatkan dari dalam duniaku yang guncang.

SELAT PANJANG

Di dalam mimpiku malam itu kulihat seorang perempuan muda di belakang bar. Bar itu terletak di dalam klub eksklusif khusus pria-pria tajir. Perempuan muda itu cantik, tapi tak terlalu cantik; seksi, tapi tak terlalu seksi, dan matanya menyimpan kesedihan, atau ketakutan—kadang batas antara keduanya tak jelas.

Dalam percakapannya yang singkat dengan sang bartender, aku tahu beberapa hal tentang perempuan itu: asalnya dari Yogyakarta, ia anak perempuan tertua dari lima bersaudara, ia datang ke Jakarta untuk membantu keluarganya membiayai adik-adiknya, tiga di antaranya masih sekolah, dan dia baru saja turun dari salah satu kamar—kamar Pak RF, katanya dengan pipi yang tiba-tiba merah padam—sambil membawa piring dan gelas kotor.

Tapi hal terakhir itu luput dari perhatian sang bartender, meski pun ia tampaknya tertarik pada perempuan itu. Barangkali, seperti banyak laki-laki, ia terlalu biasa memandang tanpa benar-benar melihat. Pak RF, katanya dengan enteng, ya, dia memang langganan lama di sini. Sedikit misterius, nggak seperti yang lainnya, tapi sopan. Dan nggak pelit.

Perempuan itu melihat ke bawah, meskipun matanya bersinar-sinar.

Sini, kubantu bawa piring dan gelas kotor itu ke dapur.

Tapi perempuan itu menggeleng sambil memegangi nampan erat-erat. Nggak, nggak perlu, aku saja, katanya. Lalu ia cepat-cepat menjauh, dan berjalan menuju dapur. Tapi sebelum sampai ke dapur, ia berhenti di stasiun bekas kasir yang sedikit terlindungi. Setelah menengok ke kanan dan ke kiri dan yakin ia tak dibuntuti siapa-siapa, dengan perlahan ia letakkan nampan itu di sana. Lalu, dengan tangan gemetar, ia angkat gelas kotor dari atas nampan itu dan membawanya ke mulutnya.

Masih ada setitik-dua titik cairan yang tersisa, wiski tampaknya, tapi ia seolah tak peduli—ia reguk dalam-dalam, matanya memejam, lidahnya pelan-pelan menari di bibir gelas, kadang bergerak kadang berhenti, menjilat, mengulum, menghidu. Bibirnya kadang mengecap-ecap; kulihat ia sesekali berbisik, mengerang.

Begitu terkesimanya hingga aku nyaris tak melihat si bartender muncul dari belakang perempuan itu. Kedua lengan laki-laki itu entah kenapa melingkari pinggangnya.

Hmmm... Kata si bartender, Kamu bayangkan dirimu sedang ciuman ya sama dia?

Perempuan itu mencoba membebaskan diri. Tapi laki-laki itu terlalu kuat baginya.

Jadi itu rahasiamu? Cinta yang nggak kesampaian?

Lagi-lagi perempuan itu tak menjawab.

Coba kutebak. Dia nggak pernah ngajak kamu tidur tapi kamu tahu dia tidur sama cewek-cewek lain. Sementara kamu

nafsu sama dia. Jadi kamu ciumi itu gelas sebagai kompensasinya.

Wajah perempuan itu pucat.

Gimana kalau begini saja. Aku bantu kamu menyimpan rahasiamu. Tapi kamu tidur sama aku. Aku tanggung, kamu akan keranjingan.

Laki-laki itu semakin erat mendekap pinggang perempuan itu. Tangannya mulai menggeranyangi buah dadanya yang memang bagus bentuknya: penuh dan kencang.

Tiba-tiba saja gelas itu mendarat di kepala si bartender dan membuat lubang pada dahinya. Darah menyemprot ke mana-mana, termasuk ke wajah dan baju perempuan itu, sebelum laki-laki itu akhirnya tumbang ke lantai.

Sepuluh detik, dua puluh detik berlalu sebelum perempuan itu dengan tenang membungkuk ke arah kolam darah dan mengambil apa yang tersisa dari gelas itu.

*

Sepulang dari rumah sakit kami mampir di Jalan Selat Panjang. Malam telah turun, lampu-lampu telah menyala, bangunan-bangunan tua yang berdiri di muara jalan tampak bagai peninggalan purba yang indah dan muram di tengah bengkel besar kekinian. Dari ujung ke ujung, dua sisi jalan terdiri atas deretan rumah makan.

Sejenak, jalan seperti mimpi. Kulihat bubungan asap panggangan dan uap kuah yang menerobos pendar lampu ruko, hiruk-pikuk para pelanggan dan para penjaja makanan yang saling memekik, gerai-gerai yang sesak oleh termos

air panas, kaleng dan botol minuman, sumpit dan sedotan, aneka kecap, sambal, minyak dan vetsin, mangkok-mangkok berisi bawang putih goreng, piring-piring berisi irisan bakso, aneka gorengan, siomay, lo ma kai, chee chong fan, segala jenis daging, pangsit, tahu, lumpia, popiah, bacang, telur rebus matang, telur pitan, aneka sayur dan dedaunan aromatik, aneka kerupuk, udang, kepiting, kerang, cumi-cumi, mi lebar, mi tipis, mi keriting, mi karet, kwetiau, bihun, soun, bubur, nasi dalam *rice cooker*, kaldu bubur dan mi kuah, aneka pau, kue putu, kue lapis, onde-onde, kue talam, kue mangkok, kue keladi, kacang kenari, tau suan, cincau hijau, bakpia, liang teh, es campur, es jali-jali, es lo han kuo, loper majalah dan DVD bajakan yang keluar-masuk restoran, anak-anak kecil yang berkeliaran sambil menjajakan *pancake* durian, sepeda motor dan bettor yang berdesak-desakan dengan makanan dan para pejalan kaki dan meninggalkan konstelasi debu di sekitarnya.

“Joseph Conrad pernah berbicara tentang *inhabited devastation*,” kata Nadezhda dengan mata nanar, “Tapi di sini yang ada adalah *inhabited chaos*.”

Sejenak, kami hanya berjalan, belum mau dan belum bisa memilih hendak makan di mana. Segala bau, suara, dan warna menyediakan diri untuk diserap dan ditanggapi.

Bono berhenti di gerai bakpau sedikit jauh dari keramaian: oke cik, minta tua pau-nya lima, tausa pau-nya lima, linvong pau-nya enam, bakpaunya enam.

Nadezhda mengambil puluhan foto: kuning langsung gedung-gedung yang tertimpa sinar lampu, wajah-wajah yang bersembulan dari belakang jendela kamar mereka di

lantai atas ruko, desain kusen kayu dan pintu antik masing-masing rumah makan, lindung dan ikan yang masih menggelepar-gelepar di dalam mangkok, kodok yang masih hidup di dalam ember di bawah meja-meja saji, mata mereka melotot ketakutan.

Farish: di mana dia? Ah, itu dia, sedang asyik berbicara di telepon, sambil sesekali mendekati kaca etalase makanan dan menyimak isinya—setengah takjub setengah bingung.

Akhirnya kami makan di dua tempat berturut-turut: di rumah makan spesialis nasi ayam Hainan (kali kedua, buat Bono dan Nadezhda), dan di restoran yang menjajakan mi Hokkien. Sebagaimana di surga kari paginya, lagi-lagi kami seia sekata bahwa apa yang kami alami di kedua tempat itu adalah sensasi di luar bahasa.

Kalau begini terus, kata Bono sambil menatap di dalam-dalam bulir-bulir bakso ikan, udang, pangsit rebus, dan campuran daging cincang yang menghiasi mi Hokkien-nya, bukannya segalanya akan jadi membosankan? Bukankah yang sempurna pun lama-lama jadi majal?

“Nggak semua orang berpikir seperti kita,” kata Nadezhda, “Pada akhirnya ini pun soal kebiasaan. Coba lihat, berapa orang di tempat ini yang termehek-mehek seperti kita?”

Aku melihat ke sekelilingku. Nggak ada.

Oke, Nadezhda benar. Di Jakarta kita tak lagi termehek-mehek oleh ketoprak ini atau asinan itu, karena bagi kita mereka telah jadi standar. Dan dengan terbentuknya standar, sang subjek pun mengukuhkan diri. Hari ini kami bahagia sekaligus guncang karena pengalaman baru mem-

lantai atas ruko, desain kusen kayu dan pintu antik masing-masing rumah makan, lindung dan ikan yang masih menggelepar-gelepar di dalam mangkok, kodok yang masih hidup di dalam ember di bawah meja-meja saji, mata mereka melotot ketakutan.

Farish: di mana dia? Ah, itu dia, sedang asyik berbicara di telepon, sambil sesekali mendekati kaca etalase makanan dan menyimak isinya—setengah takjub setengah bingung.

Akhirnya kami makan di dua tempat berturut-turut: di rumah makan spesialis nasi ayam Hainan (kali kedua, buat Bono dan Nadezhda), dan di restoran yang menjajikan mi Hokkien. Sebagaimana di surga kari paginya, lagi-lagi kami seia sekata bahwa apa yang kami alami di kedua tempat itu adalah sensasi di luar bahasa.

Kalau begini terus, kata Bono sambil menatapinya dalam-dalam bulir-bulir bakso ikan, udang, pangsit rebus, dan campuran daging cincang yang menghiasi mi Hokkien-nya, bukannya segalanya akan jadi membosankan? Bukankah yang sempurna pun lama-lama jadi majal?

“Nggak semua orang berpikir seperti kita,” kata Nadezhda, “Pada akhirnya ini pun soal kebiasaan. Coba lihat, berapa orang di tempat ini yang termehek-mehek seperti kita?”

Aku melihat ke sekelilingku. Nggak ada.

Oke, Nadezhda benar. Di Jakarta kita tak lagi termehek-mehek oleh ketoprak ini atau asinan itu, karena bagi kita mereka telah jadi standar. Dan dengan terbentuknya standar, sang subjek pun mengukuhkan diri. Hari ini kami bahagia sekaligus guncang karena pengalaman baru mem-

buktikan bahwa kami belum mencapai batas pengetahuan. Atau justru karena ia menunjukkan batas itu tidak ada.

Sadar bahwa perutku mulai mengembang, aku bersandar pada kursi. Dengan kepala tengadah, aku memelototi kipas angin yang kiarnya seperti helikopter yang terempas di langit-langit dalam posisi terbalik. Meskipun aku berusaha keras menepisnya, pengkhianatan Irma masih bercol di kepalaku. Kapan Irma akan berhenti main kucing-kucingan denganku, pikirku geram.

Sayup-sayup kudengar suara Bono mengajak kami pergi ke satu tempat yang menjual mi tiong sim paling enak. Belum ke Medan namanya kalau belum makan di sana, katanya dengan nada kepemilikan yang sedikit mengharukan. Coba deh, pangsitnya lain dari yang lain.

“Bon, sekarang lu kok gampang banget bilang semuanya paling enak,” tukas Nadezhda. Tapi kami semua pada akhirnya mengikuti Bono.

Dan di sekujur Jalan Selat Panjang, orang tetap berlalu.

*

Ada saat-saat ketika hal yang paling tak dibayangkan bisa terjadi pada kita begitu saja. Sering kali kejadian itu muncul lebih dahulu di dalam mimpi, seperti premonisi. Mimpi itu tak jarang tertata, dan berjalan bagaikan rangkaian adegan di dalam film. Setelah peristiwa ini mewujudkan, untuk beberapa saat kita percaya bahwa kita punya kemampuan paranormal, bisa melihat jauh, menembus batas, meramal

masa depan. Saat itu mungkin telah terjadi dalam mimpi—tentang bar aneh bernama Dominica itu, ketika pilihan *cocktail* Leon meyakinkanku bahwa ia sesungguhnya adalah jodohku—jodoh yang asli meskipun muskil. Mungkin ya, mungkin tidak.

Maka ketika aku melihat sosoknya—sosok Leon Basri, yang sedang menekuni semangkok mi, ia yang sedang sendiri, yang sedang tidak bersama perempuan lain, yang sedang tidak menenggak alkohol pilihan—hal pertama yang kurasakan bukan kaget, kecewa, sedih, marah atau bahkan sakit hati. Yang ada dalam pikiranku adalah: inilah wajah algojoku, inilah wajah kematian.

Ternyata jatuhku telah lama direncanakan. Logikanya jelas: agar orang-orang di Kementerian—juga di kalangan konsultan—tidak curiga, aku dikirim ke sini untuk melakukan investigasi sembari dipantau. Mereka memastikan bahwa aku tak dikirim ke lapangan bersama sembarang orang. Aku dikirim bersama seorang kolegaku dari kantor konsultan yang sama, kolega yang baik hubungannya dengan perusahaanku, hingga ketika tiba saatnya aku ditendang keluar dari proyek, orang tak serta-merta curiga: ada apa dengan hubungan antara Kemenmabura dan One-World? Begitu hasil pengamatan lapanganku terlihat penuh pertanyaan, bahkan menjurus ke negatif, Leon diturunkan ke lapangan untuk menggantikanku. Tak ubahnya operasi militer.

Tapi lalu kudengar suara Farish di telingaku, “Tenang, Run. Kita hadapi bersama. *I am on your side.*”

Ada tiga pencerahan lagi dalam benakku: (1) Hanya orang bodoh yang pergi makan ke Jalan Selat Panjang sambil menjalankan misi rahasia, (2) Farish ternyata sungguh-sungguh berada di pihakku, apa pun motif pribadinya, (3) Leon ternyata nggak cakep amat. Kurus kering seperti orang kurang makan, mata culas seperti tikus. Dan lihat: caranya menggenggam sendok dan garpu tak ubahnya tentara memanjat tali.

Tapi tetap saja: dadaku berdegup.

SANG PENCINTA HEWAN

Aku sering sekali melihat diriku berada di dalam ruang itu. Persegi panjang, hitam, dengan langit-langit rendah dan dingin AC yang mendekati titik beku. Di tengahnya terletak sebuah kursi dan sebuah meja yang disinari satu bohlam lampu. Dalam mimpi-mimpiku sebelumnya nasibku selalu ditentukan di meja itu: ujian Matematika kelas tiga SMA, ujian universitas tingkat akhir, ujian meraih beasiswa.

Semuanya berakhir dengan kegagalan. (Masih dalam mimpi: setelah ujian SMA-ku berantakan dan aku gagal masuk universitas, aku malah melihat diriku jualan siomay di pinggir jalan. Setelah nggak lulus universitas, setiap kali aku bangun pagi aku diingatkan bahwa aku belum tamat kuliah dan bisa masuk penjara karena itu. Setelah beasiswaku ditolak, aku ngacir ke Thailand dan jadi mainan turis bule di Phuket.)

Tapi hari ini ada yang tak lazim. Seorang perempuan separuh baya memasuki ruang lima menit setelah aku duduk di bangku. Ia membawa beberapa helai kertas di tangannya, yang kemudian ia tata berdamping-dampingan di meja di hadapanku. Tanpa basa-basi maupun selamat pagi ia berkata, Hari ini Ujian Nilai-nilai Kehidupan. Ujian ini hanya terdiri

atas satu pertanyaan. Angka 80 persen ke atas berarti lulus, di bawah 80 persen tidak lulus.

Aku mengangguk.

Kriteria utama: kejujuran. Begitu otak Anda mencoba berkelit dari insting pertama, sensor kami akan mendeteksinya. Jawaban itu akan dianggap gugur dan Anda akan kehilangan angka. Paham?

Aku mengangguk.

Karena ini jenis ujian baru, saya bawa empat macam contoh jawaban bagi pertanyaan yang harus Anda jawab. Supaya Anda punya sedikit bayangan. Mohon Anda pelajari dulu sejenak jawaban-jawaban itu.

1. Sebutkan tujuh hal yang paling dulu muncul di benak Anda ketika Anda mendengar kata "Racun."

Jawaban pada Contoh Kertas Ujian Pertama: Arsenik, sianida, belladonna, ikan fugu, bisa ular, apel Si Putri Salju, panah berbisa.

(Angka yang didapat: 6/7.)

Jawaban pada Contoh Kertas Ujian Kedua: Merkuri, arsenik, sianida, insektisida/pestisida, tetrodotoksin, polonium, botolinum.

(Angka yang didapat: 6/7.)

Jawaban pada Contoh Kertas Ujian Ketiga: ubi, apel, asparagus, ceri, tomat, pala, Tropicana Orange Juice.

(Angka yang didapat: 7/7.)

*Jawaban pada Contoh Kertas Ujian Keempat: Antraks, sianida, arsenik, tetrodotoksin, formaldehida, ikan fugu, ular berbisa.
(Angka yang didapat: 6/7.)*

Jantungku hampir saja berhenti berdetak ketika aku menyadari dua hal: (1) bahwa aku tak paham logika dari angka-angka yang didapat, (2) ada kemungkinan besar aku tak bisa menyebut satu pun dari jawaban-jawaban yang tercantum di dalam contoh-contoh tersebut.

Kejujuran? tanyaku dengan susah payah.

Betul, jawab penilaiiku, wajahnya datar tanpa ekspresi. Dan tentu saja, Anda diharapkan tidak mengulang satu pun jawaban yang telah Anda lihat pada kertas contoh. Anda paham?

Ya, kataku, lagi-lagi dengan susah payah. Tapi dengan satu syarat. Anda harus langsung beritahu saya angka yang saya dapat.

Tak terduga, perempuan itu mengangguk, oke. Aku diberi sepuluh menit untuk menuliskan jawabanku.

Inilah hasilnya:

Cemburu, fobia, rasa percaya diri yang rendah, obesitas, pengkhianatan, paranoia, laki-laki pengecut.

Setelah memeriksa jawabanku selama dua menit, perempuan itu mengangkat wajahnya dari kertas dengan wajah semringah. Selamat! Katanya sambil menyalamiku. Angka sempurna!

*

Untuk pertama kalinya dalam perjalanan ini, Bono sebal padaku. Padahal hari masih dini, embun pagi belum lagi tergelincir dari daun, ayam pun malas berkokok.

Ini semua gara-gara aku tidak terlalu antusias tentang kwetiau dan bihun bebek “pagi buta” yang sudah berhari-hari ia elu-elukan seolah kedua makanan itu merupakan bagian penting yang hilang dari pendidikan kita.

Sebenarnya, ada beberapa alasan sekunder yang membuatku demikian. (1) Hati dan pikiranku memang masih penuh dengan proyek PWP2 bedebah itu. (2) Aku bukan orang yang suka makan pagi. (3) Baca mimpiku tadi malam.

Kwetiau dan bihun bebek yang bersangkutan masyhur justru karena rasanya yang *clean-tasting*—bersih, cerah, subtil, tidak sarat minyak dan vetsin atau terbenam dalam lautan bumbu. Apabila lembar-lembar kwetiau yang bersangkutan cukup disantap dengan potongan cabe hijau dan sedikit kecap asin, bihun bebek yang bersangkutan, yang juga merupakan bihun bebek termahal di seantero Nusantara, tak butuh apa-apa lagi selain yang ditawarkan di mangkok: gundukan yang terdiri atas bihun rebus polos, irisan bebek rebus yang gempal, serta kelimun bawang putih goreng yang menaburi hidangan dan membuatnya semakin cemerlang. Biasanya aku tak ada masalah dengan itu.

Namun, di pagi hari itu, kedua makanan itu terasa hambar bagiku. Bahkan suasana kopitiam yang santai—si ayee yang sibuk di belakang wajan, si acek yang mondar-mandir menyambut tetangga-tetangganya, kebanyakan laki-laki separuh baya yang ingin menyedap kopi dan menikmati sarapan setelah lari pagi—tak menggugah gairah sosiologisku yang biasanya mudah sekali terbetik.

“Selera lu kayaknya udah tercemar deh, Run,” kata Nadezhda dengan sedih. “Salah kita juga sih. Kemarin kita kebanyakan menikmati makanan yang berbumbu.”

Kita? Siapa kita?

“Mungkin tubuhmu menolak segala yang berhubungan dengan unggas,” kata Farish, mencoba meringankan suasana.

“Lidah lu semakin manja, Run,” tambah Nadezhda.

Aku diam saja. Kalau Bono boleh merajuk, kenapa aku tidak? Kadang aku merasa kearifan-kearifan yang sering diulang-ulang tentang makanan atau *wine*—bahwa makanan yang paling konsisten adalah makanan tradisional atau kaki lima (ah, belum tentu), bahwa semakin subtil pembumbuannya semakin menonjol daging/ikan/makanan utamanya (tapi bagaimana dengan rendang, atau kari Thai, atau pepes ikan?), bahwa *wine* yang berat harus didahului oleh *wine* yang ringan, bahwa hidangan ikan lebih cocok diminum dengan *wine* putih, hidangan daging merah dengan *wine* merah (ini tidak selalu benar, buktinya Riesling dari Jerman hampir selalu pas jika diminum sambil menyantap daging kambing muda atau makanan khas Canton. Gewurtztraminer dari Jerman juga hampir tak pernah gagal jika dipadukan dengan makanan Thai.)

Bagiku, kearifan standar tak selalu harus mendikte perasaan atau penilaian kita. Keterpesonaan kita terhadap barang super-mahal seperti *caviar* dan *wine* terkenal, atau terhadap barang super-khusus seperti keju pule Serbia atau setitik *bhut joloka*, cabe terpedas di dunia, bisa sama menyebalkannya dengan keterkesimaan yang berlebihan terhadap

hal-hal supersederhana, seperti es lilin, roti bakar atau *popcorn*, atau bahan pangan lokal yang jarang kita temui, seperti kenikir, popohan, atau pegagan.

Nah, apakah seleraku harus dianggap buruk jika aku tak memuji-muji kwetiau yang begitu bersahaja dalam kepasiannya yang jujur dan menyentuh hati? Atau bihun bebek yang tak membuat kita sekarat karena ia tak sepekat bihun-bihun bebek lainnya?

Tiba-tiba aku merasa mual. Aku ingin pergi dari Medan. Tapi aku juga tak ingin balik ke Jakarta. Sekilas, Farish dengan kerlingannya yang kian lama kian kubutuhkan seperti mengerti bahwa aku kehilangan arah, kehilangan rumah.

*

Kafe itu aneh. Nggak jelas apa yang disuguhkannya: aneka kopi dan kudapan tidak sehat (donat, *cronut*, pisang, tape, dan es krim goreng), makanan Cina (aneka mi, bubur, cap cay, udang, dan ayam goreng mentega) atau makanan “Portugis.” (Sop Portugis, Salad Portugis, Ayam Rica Portugis(???), Puding Portugis dst.) Tapi mungkin itulah dampak terhadap identitas apabila letakmu persis di tengah-tengah keramaian Sun Plaza. Jelas bahwa dalam dunia pergedungan mal ini merupakan pencapaian tertinggi di kota ini. Kata orang Medan, Sun Plaza adalah raja semua mal.

“Orang Medan bangga banget sama mal ini,” kata Farish sambil tertawa.

“Lalu kenapa bawa aku ke sini?” tanyaku dengan se-

dikit judes atau mungkin dengan sedikit putus asa. “Untuk mengingatkanku pada Jakarta?”

Tapi ini pilihan Farish (dan Farish tak pernah diberi kesempatan memilih).

Ternyata Farish punya agenda lain. Ia ingin aku ketemu temannya. Dan temannya itu yang minta kami bertemu di sana.

“Teman?”

“Iya, teman,” kata Farish. “Teman lama.”

Senyumnya lebar ketika ia berdiri menyambut sang teman. Mereka bersalaman, lalu saling peluk. Akrab.

Toba berasal dari (mana lagi?) Danau Toba. Ia aktivis lingkungan hidup, tapi bidang utamanya konservasi satwa liar. Wajahnya menarik. Rahang dan tulang pipinya seperti gurat-gurat keras Kubisme pada kanvas, tapi matanya lembut, bundar, eboni, seperti mata anak anjing yang belum mengenal bahaya. Ia seperti ingin berbagi pengalaman dengan sohibnya, tapi sedikit enggan karena aku ada di sana. Ia tak seperti aktivis-aktivis yang kukenal, yang biasanya tak sabar untuk berbagi kisah tentang pengalaman mereka di lapangan kepada siapa pun.

Farish menyadari situasi.

“Aruna juga pencinta hewan,” katanya sambil terseenyum-senyum. Tangannya melingkari pundakku. Maksud dia: jangan cemas, Bung, cewek ini salah satu dari kita. Lihat, begitu cepatnya identitasku direnggut dari bawah telapakku.

Lalu Toba bercerita. Ia seorang pencinta hewan, tapi dari semua hewan yang ia perjuangkan hak hidup dan kese-

jahteraannya adalah gajah yang paling ia cintai. Ia mengeluh bahwa sejak 2004 semakin banyak gajah dibantai pemburu liar, khususnya di Riau dan Aceh. Padahal jumlah gajah telah berkurang separuh hanya dalam kurun waktu dua puluh tahun. Pada tahun lalu saja, kata Toba, sudah puluhan gajah ditembak atau diracun. “Setelah kehilangan wilayah hidup akibat penebangan hutan, mereka harus kehilangan nyawa pula,” tambahnya. “Gajah-gajah itu nggak lagi dianggap sebagai Dumbo bertelinga lebar yang manis dan lucu, atau binatang purba mahamegah yang membawa pulang raja-raja ke istana. Manusia melihat mereka sebagai hama, sebagai pembawa mala, bahkan sebagai musuh.

“Aku lihat sendiri, bulan Mei lalu, bangkai seekor gajah yang mukanya habis terpangkas,” wajahnya berubah sedih. “Temanku, seorang dokter hewan yang kebetulan ditugasi mengautopsi gajah itu menemukan kantong plastik berisi racun di dalam perutnya.”

Lalu ia menunjukkan kepada Farish sejumlah foto di iPhone-nya. Juga di antaranya foto-foto selusin gajah kerdil yang dibasmi di Sabah belum ada seminggu lalu. Aku tak ingin melihat foto-foto itu. Binatang bisa buas, lapar dan membunuh, tapi ia tak akan melakukannya dengan kekejaman yang keterlaluan, yang melampaui dorongan yang timbul di dalam dirinya secara naluriah. Apa yang menyebabkan manusia begitu kejam?

“Bang,” kata Farish dengan suara parau. “Sejauh mana organisasi Abang telah berhasil bicara dengan pihak pemerintah?” Ia menjelaskan dengan cepat padaku bahwa organisasi Toba bergerak dalam upaya perlindungan empat spesies

satwa kunci di Sumatra—gajah, harimau, badak, dan orang utan.

“Ah, seperti biasa semua upaya dialog mandek. Dengan Pemda Riau dan Aceh, terutama. Baru kita dekati, mereka langsung merasa disalahkan. Setiap kali kami coba wawancara, mereka defensif dan pasang kuda-kuda. ‘Yang *bener* aja, Bang Toba. Abang kan tahu sudah delapan kasus yang kami serahkan pada pihak berwenang,’ kata ketuanya kemarin, sampai berbusa-busa, ‘tapi apa yang bisa kita lakukan jika masyarakat memang takut melaporkan? Atau jika mereka sendiri yang meracuni gajah dengan buah yang telah dilapisi sianida?’ Atau mungkin mereka sudah bosan atau *nggak* takut lagi lihat aku.

“Ada yang pernah bilang, namaku ada dalam daftar aktivis yang akan dibunuh perusahaan-perusahaan kelapa sawit besar. Perusahaan-perusahaan ini tentu saja punya jaringan premannya sendiri. Belum lagi mafia perdagangan gading gajah yang bebas berkeliaran di Aceh. Tinggal menghitung hari, Bang, begitu kata mereka.”

“Dan Bang Toba *nggak* takut?”

Pandangan Toba menerawang. Dan begitu saja, suaranya yang dalam, sedalam danau yang memberinya nama, memenuhi ruang. Lamat-lamat tak lagi terdengar denting musik elektronik dari gerai mainan di tengah mezanin, atau denging suara manusia yang sedang bercengkerama atau bersitegang.

Ayahku seorang pekerja bumi, katanya. Ialah yang memperkenalkanku kepada bakau dan karang, teluk dan tanjung.

Ia yang membawaku mencerap subuh, menamai warna pelangi dan membandingkan rama-rama, ia yang mendidikku mencintai laut dan kabut, dan membedakan duku dari kokosan dan segala jenis beras dan pisang. Ia yang mengajarku menghormati apa yang tumbuh dari tanah, dan yang rebah di lantai lautan. Pada akhirnya, kita semua kembali ke tanah. Adakah pengabdian lebih mulia selain memberikan seluruh hidupmu kepada bumi? Dan adakah yang lebih nista ketimbang pembunuh makhluk-makhluk tak berdosa?

GADING DAN LORENG

Tak kuduga, Nadezhda dan Bono terbengong-bengong oleh Toba. Ketika kami bertiga masuk ke rumah makan persis di daerah sarang Pemuda Pancasila itu, sang Manusia Danau membawa auranya sendiri. Juga cerita-cerita seru sepanjang leher jerapah, termasuk tentang makanan.

Kedua sahabatku, yang sebelumnya sedang berlomba-lomba menelaah setiap inci daging panggang yang menjadi kebanggaan restoran itu, seolah terhenti di tempat, kehilangan kata. Selama setengah jam mereka nyaris tak bersuara, hanya mendengarkan. Potongan-potongan daging merah manis yang semula menjadi tujuan utama mereka biar-kan begitu saja di piring. Seolah mereka telah menemukan sesuatu yang lebih berharga.

Kuperhatikan, Farish tak menyentuh daging itu. Duduknya pun sedikit berjarak dari meja. Namun, seperti yang lainnya, ia terserap oleh Toba.

*

Sesuai dengan spanduk di atas pintu, surga lemak itu mulai berkemas pada 14.45, lima belas menit sebelum jam tutup. Enam jam adalah waktu yang beradab untuk memberi makan orang banyak.

Sejenak kami terpaku di depan rumah makan itu. Sejauh mata memandang, jalan terlihat senyap dan kelabu, seolah disaput oleh lensa kamera dalam warna musim dingin. Kemuraman yang nyaris disengaja dan tak disengaja sekaligus: gedung-gedung tua dan baru yang penuh luka dan hangus, atap-atap seng yang ringsek, deretan tiang listrik yang doyong seolah baru diterpa angin puyuh, jalan yang penuh lubang, trotoar yang kumuh dan rusak, segelintir orang yang seakan diposisikan dalam *mise-en-scene* untuk melengkapi potret suram pasca-*apocalypse*.

Suram yang menjelma sangar begitu mata tertumbuk pada loreng-loreng hitam jingga yang berteriak dari sejumlah titik jalan: minibus Pemuda Pancasila yang diparkir di depan bangunan kolonial yang dekil, sebangun pagar seng bercat hitam jingga, pos jaga di tengah jalan, yang dinding berandanya dipenuhi wajah Yapto S. yang telah mendunia (barangkali tanpa sepengetahuannya). Pada papan namanya tertera: *Pengurus Ranting Pemuda Pancasila, Kelurahan Sei Rengas, Kecamatan Medan, Skrt... Sun Yat Sen*.

Aku bergidik. Belum pernah aku begini dekat dengan sumber kenikmatan dan sumber teror sekaligus.

*

Apa namanya keresahan yang tak kunjung hilang, yang mendekam dan melabang di dalam badan seperti virus? Apa pun namanya, keresahan itulah yang membuatku menelepon Priya petang itu untuk mendapatkan nama dan alamat hotel Leon di Medan.

“Kamu mau ketemu Leon ya?”

“Nggak.”

“Run...”

“Nggak, sumpah. Aku cuma mau tahu, dia dapat hotel yang jauh lebih bagus daripada aku apa nggak.”

Dari nada suaranya, aku tahu Priya curiga aku akan melakukan sesuatu yang bodoh.

Dia benar. Aku memang akan melakukan sesuatu yang bodoh. Aku datang ke hotel itu, tanpa dandan, tanpa ganti baju, dan dengan dalih bahwa aku kolega Bapak Leon Basri (“Saya harus bicara dengan Pak Leon. HP-nya mati. Nama saya Irma Shahab, saya bos beliau.”). Aku berhasil meminta resepsionis menghubungkanku dengan Leon.

Ketika suaranya muncul di ujung pesawat, aku segera berbisik, “Leon, ini Aruna. Aku di bawah. Tolong temui aku.”

Tak kuduga, ia turun gunung dalam sekejap. Wajahnya seperti baru bangun tidur, kemejanya sedikit lusuh.

Ia tak tersenyum.

(Sialan, dia memang ganteng.)

“Aruna...” katanya. Suaranya kagok, “Aku tahu...”

“Dasar pengkhianat,” desisku, entah dari mana keberanian itu datang.

“Coba kita duduk dulu, aku jelaskan semuanya.”

“Aku cuma ingin kamu ngaku,” kataku dengan suara bergetar. “Ngaku bahwa kamu sudah lama tahu aku akan didepak.”

“Itu nggak benar,” kata Leon. Dengan panik ia mencoba menyilakanku duduk di salah satu sofa *polka dot* di lobi hotel, sementara ia tetap berdiri berjaga-jaga, seolah mengukur jarak. Apa yang ada dalam pikirannya? Bahwa aku akan menghajarnya? Menghajarnya dengan ranselku, atau dengan kepalanku yang alot karena terlalu sering bersentuhan dengan tepung kanji?

“Bu Irma baru saja menugaskanku kemarin sore menjelang malam. Sumpah. Dia bilang nggak usah tanya-tanya, datang saja ke bandara pagi-pagi, tiket sudah diemail. Aku diharuskan ke Medan dan Aceh, lalu balik ke Jakarta untuk terus ke Pontianak, dan terakhir Lombok. Begitu saja.”

“Apa saja yang ada dalam berkasmu?”

Ia memandangkanku seakan pertanyaanku tak pada tempatnya.

“Run, jangan salahin aku dong,” katanya. “Ini kan bukan keputusanku.” Dasar bajingan. Lihat dia: masih berdiri, masih menjaga jarak, absurd dalam keyakinannya bahwa ia pihak yang dizalimi, yang dihakimi sebelum terbukti bersalah. Dadaku terasa penuh. Aku ingin menonjok wajah pengecutnya.

Entah bagaimana, suara itu datang dari sudut, *Aruna, Aruna, sudah. Ayo. Sudah.* Sekilas aku seperti melihat sosok Papa di sana, tapi tidak... yang ada, dan yang sedang berjalan setengah berlari ke arahku dan ke arah musuh bebuyutanku adalah... Farish.

*

Dan begitulah kita semua memainkan peran kita masing-masing dan terperosok ke dalam kehidupan satu sama lain, dan tak seorang pun tahu mengapa, untuk berapa lama, juga seteru yang tak seru itu, juga para staf hotel menereng itu, juga resepsionis yang bergumam *sampai ketemu lagi, Bu Irma*, ketika aku melintas bersama Farish, pun gelap yang mulai meliputi kota seperti kelambu yang keibuan, dan aku—apalagi aku—yang selalu menganggap diriku tahu tapi sesungguhnya tak tahu apa-apa.

*

Farish tampak tak terlalu tertarik untuk membahas segala keburukan Leon; tak seperti aku, yang masih dikuasai dendam dan patah hati, ia ingin berbicara tentang hal-hal lain, yang ringan, yang sederhana. Menu masa kecilnya, buah kesayangannya, nama-nama pohon yang harus ia hafalkan. Pamannya yang garang dan labil, yang suatu hari muncul di rumah mereka setelah hidup lama di perantauan, kemudian menetap di rumah mereka selama bertahun-tahun. Alma si herder baik hati yang selama empat belas tahun setia mene mani sampai suatu hari ia mati tergeletak dengan busa di mulutnya dan racun di perutnya.

“Aku yakin pamankulah yang meracuni Alma,” kata Farish. “Pernah ada desas-desus bahwa ia seorang bromocorah yang sedang dicari-cari polisi. Ibuku yang memaksanya tinggal bersama kami agar ia aman, dan bisa sekalian belajar

hidup dengan norma-norma kemasyarakatan yang genah. Siapa tahu, Ibu selalu bilang, lingkungan bisa turut menentukan, *nature vs nurture*.

“Aku diam saja meskipun waktu itu pun aku sudah meyakini, ada orang-orang yang bisa berubah, ada yang tidak. Dalam konteks itu manusia seperti hewan. Tak semua singa seperti Elsa di *Born Free*. Hidup dengan pamanku diam-diam membekas di dalam diriku. Bertahun-tahun aku sebenarnya hidup tertekan. Kebengisannya terhadap hewan, semacam kompensasi karena tiba-tiba saja ia harus berbaik-baik dengan manusia, membuatku ingin melindungi semua hewan di bumi manusia. Termasuk yang besar-besar, yang kadang menyakiti bahkan membunuh dengan tenaga mereka, tapi tak kenal artinya iseng atau sengaja.

“Lucu juga, kan? Kebencian pada ketidakadilan terhadap hewan begitu membekas rupanya hingga ada suatu masa di dalam hidupku di mana aku menolak makan daging. Tak mudah, memang. Bayangkan harus menjelaskan posisiku ini di acara-acara keluarga, atau di acara-acara kantor, atau kepada ibu dari perempuan-perempuan yang kutaksiri. Hampir sama susahnyanya seperti menjelaskan bahwa kita seorang ateis.

“Pada awalnya pendekatanku lebih empiris. Aku percaya pada sainsnya, bukan dimensi moralnya. Diet vegetarian terbukti sehat. Ia cenderung rendah lemak jenuh dan kolesterol, dan mengandung jauh lebih banyak serat, magnesium, potasium, vitamin C, vitamin E, folat, karotenoid, flavonoid, dan lain sebagainya. Diet vegetarian terbukti mengurangi risiko serangan jantung, darah tinggi, stroke,

hipertensi, diabetes type 2, kanker, dst. Begitulah. Masuk akal, kan?

“Tapi suatu hari aku ikut tim investigasi LSM ke Desa Puan Cepak, daerah Kutai. Daerah itu baru saja dibuka lahannya untuk perkebunan kelapa sawit. Bangkai berpuluh-puluh orangutan kulihat di sana. Para birokrat pemerintah mencoba berkelit dari tanggung jawab dan mengatakan mungkin saja orangutan-orangutan itu korban kebakaran hutan.

“Dari hasil autopsi sejumlah bangkai yang berhasil dilakukan beberapa teman dokter hewan, sudah jelas orangutan-orangutan itu dibantai beramai-ramai. Di sekitarnya beberapa utas tali yang digantungi tangan, kaki atau kepala orangutan direntangkan dari pohon ke pohon. Kebiasaan tampaknya menuntut adanya penonton.

“Dan yang paling menyedihkan: bagaimana bangganya para jagal itu. Beberapa dari mereka bahkan mengaku dengan entengnya bahwa mereka dapat puluhan juta dari perusahaan-perusahaan kelapa sawit sekalnya membunuh. Ketika ditanya apakah mereka tahu pembunuhan satwa yang dilindungi negara ada undang-undangnya, mereka serentak mengangguk. Tentu saja kami tahu! kata mereka sesumbar.

“Dan apa yang dilakukan pemerintah? Mereka lagi-lagi lempar tanggung jawab. Semuanya gara-gara otonomi daerah, keluh mereka. Di tangan pemerintah daerah, pengawasan hutan jadi memble.

“Aku memutuskan tinggal lebih lama di Kutai untuk mewawancara para algojo orangutan yang tak terjamah hukum. Beberapa dari mereka bebas lalu-lalang di kantor Dirjen Penyehatan Alam dan Lingkungan, di kantor polisi,

di kantor Dinas Kehutanan Kabupaten dan Provinsi. Bersama rekan-rekanku, kugelar survei demi survei. Hasilnya: Sekitar 750 orangutan mati dibantai di Kalimantan setiap tahunnya. Lebih dari lima puluh persen untuk dikonsumsi. Selebihnya untuk kepentingan pengobatan tradisional dan perdagangan ilegal.

“Sejujurnya, di tahun-tahun ini aku bukan lagi vegetarian yang kaku. Semakin bertambah usia, kebiasaan-kebiasaan masa kecilku semakin mendesakkan diri ke permukaan. Ternyata aku suka makan daging. Ada kalanya aku bahkan menikmatinya, seperti Rajanya Bebek di Bangkalan minggu lalu. Tapi seiring dengan pengenduran disiplin ini, ada yang berubah dalam sikapku tentang hak hewan.

“Bagi banyak orang, makan daging adalah sesuatu yang lumrah, bahkan naluriah—manusia telah melakukannya selama berabad-abad. Makan daging bukan sebuah argumen moral. Hukum alam juga bukan standar moralitas, meskipun ia sudah pasti memberi angin bagi para pemakan daging. Bisa dibilang, nilai-nilai yang berkembang dalam “masyarakat” dalam keutuhannya adalah semacam transendensi dari segala apa yang “alami.”

“Sering aku merasakan dilema itu: makan daging tapi terusik oleh cerita-cerita kekejaman terhadap binatang, dari pengebirian tanpa anestesi dan sistem pencapan hewan-hewan ternak, sampai perebusan unggas dalam keadaan hidup-hidup. Dan aku bertanya: manusia macam apakah aku, yang berpikir satu hal tapi melakukan hal lain?

“Tak lama kemudian aku membaca pemikiran seorang filsuf yang membandingkan bias spesies dengan teori-teo-

ri rasisme yang paling ekstrem. Baginya, hak hewan adalah bentuk advokasi keadilan sosial termurni, justru karena hewan adalah yang paling rentan di antara kaum tertindas. Kita, manusia, seenaknya mengorbankan kepentingan mereka yang paling mendasar—untuk hidup!—dengan kebutuhan kita yang paling sementara. Dan dengan begitu-lah kita menganggap rasa sakit hewan tidak relevan, tidak penting.

“Kita buntukan pikiran kita tentang anak sapi yang dipotong lehernya demi keempukan dagingnya, bebek yang digemukkan hatinya sebelum disembelih dan dijadikan *foie gras*, kambing jantan yang ditebas tititnya untuk dimakan laki-laki jagoan. Kita bicara tentang kenikmatan makan sebagai kenikmatan surgawi, seolah surga turut mengamini nafsu manusia. Kita bicara tentang kenikmatan makan sebagaimana dirimu berbicara, kadang dengan ketulusan yang menyentuh hati. Dan aku tahu, perasaan itu tak serta-merta membuatmu tak bermoral, sebagaimana orang-orang yang memotong kerbau dalam ritual-ritual adat, atau orang Prancis yang makan kelinci tak serta-merta biadab.

“Nah, ceritalah sedikit mengenai dirimu.”

Belakangan aku sadar, Farish ingin kami mulai dari nol. *Itulah aku, sekarang giliranmu*. Ia ingin kita berkenalan layaknya manusia-manusia beradab.

*

Ia juga ingin aku melupakan Leon, karena Leon bukan saja seorang pengkhianat dan pengecut, tapi juga seseorang yang

tak peduli pada siapa pun, apa pun, bahkan makanan sekalipun.

“Emangnya kamu nggak liat, di restoran mi Tiong Sim dia makan apa?” kata Farish sambil mendengus. Tapi ia segera tertawa karena lagi-lagi ia cuma becanda. “Dia cuma minum kopi dan *pancake* durian.”

Lucu, memang—ia seperti tak sadar bahwa ia baru saja bercerita tentang sisinya yang sangat berbeda dariku, dan bahwa penilaiannya atas Leon datang dari Farish yang lain, Farish yang tidak peduli bahwa ia mengkontradiksi dirinya, Farish yang ingin lebih seperti Aruna, sebab ia bersimpati pada Aruna, dan mungkin... ah.

Mungkinkah ia punya hati kepadaku?

RAGAM RASA

Dalam salah satu mimpiku, seorang resi yang baik hati ingin mengajarku arti bersyukur. Inilah yang ia katakan:

Suatu hari seorang lelaki bangun pagi dan tak bisa melihat apa-apa. Panik, ia menghubungi dokternya. Ia diminta menjalani sejumlah tes dan pemeriksaan. Lalu sang dokter mendudukkan dia di ruang praktiknya.

Maaf, kata sang dokter, tapi tak ada cara lain bagi saya untuk mengatakan ini. Untuk sementara Anda tidak akan bisa melihat. Kalau pun sekali-sekali bisa, visi Anda telah berkurang sekitar 90 persen. Tapi, sekali lagi, ini hanya sementara.

Dan lelaki itu mengganggu saja karena ia seorang yang beriman.

Setahun berlalu, dan kita bertemu lelaki itu lagi. Ia masih tetap sembilan puluh persen buta. Tapi ia bukan tidak bahagia. Aku telah belajar banyak hal baru tentang dunia, katanya. Hal-hal yang tak kuketahui ketika aku masih bisa melihat dengan sempurna.

Baru sekarang aku tahu bahwa buah semangka rasanya seperti pagi, enteng dan berseri, dan bahwa jus jambu rasanya paling mendekati bau badan manusia—selalu ada di dalam-

nya yang seperti bau ketiak, pahit kecut kadang bikin gatal. Aku tahu siapa saja yang ada di sebuah ruang dari wangi mereka masing-masing; aku bahkan bisa menebak suasana hati istriku ketika ia sedang mengenakan parfum X dan bukan parfum Y. Aku tak lagi menganggap bunga sekadar bunga—aku telah mempelajari nama mereka: cempaka, bromelia, kamboja.

Aku bisa tahu dari aromanya telur macam apa yang sedang dimasak istriku di dapur. Setiap kali aku mencium bau sulfur aku tahu ia sedang merebus telur. Bahkan ketika ia memasukkan sedikit cuka ke dalam air mendidih untuk menetralkan baunya yang tajam aku akan tetap tahu.

Aku suka wangi telur ceplok, terutama yang digoreng dengan mentega dan menghasilkan aroma mentega cokelat yang wanginya tak ada duanya. Aku tahu dari aromanya apabila telur ceplok itu dimasak terlalu lama, atau apakah kuning telurnya dimatangkan atau hanya setengah matang. Bahkan ketika api yang digunakan terlalu tinggi, dan selintas ada bau yang seperti ban terbakar; aku tetap paling suka wangi telur ceplok karena itu mengingatkanku akan masa kecilku yang sederhana, di mana adanya telur ceplok di meja makan menandakan sesuatu yang layak dirayakan.

Aku tahu telur dadar macam apa yang dimasak istriku—telur dadar kampung yang padat, dengan tekstur menyerupai perkedel pipih, atau telur dadar ala Prancis penuh susu dan keju, dengan gumpalan-gumpalannya yang lebih mungil dan halus, disertai semerbak seledri dan daun bawang.

Aku bisa membedakan semua minyak goreng yang dipakai istriku, termasuk beberapa jenis minyak zaitun dan minyak jagung, juga segala jenis pisang dan cokelat. Yang terakhir

ini membawa kebahagiaan dan kesedihan sekaligus. Bagiku cokelat adalah cucu-cucuku; mereka tak pernah berkunjung tanpanya. Mereka tak paham bahwa kesedihan terbesarku sebagai orang buta adalah bahwa aku tak lagi bisa melihat secara detail bagaimana mereka tumbuh dan berubah: semakin kurus atau semakin gemukkah mereka, seberapa panjangkah rambut mereka? Apakah mereka semakin mirip ibu atau bapak, nenek atau kakek?

O ya, aku juga tahu bagaimana menilai gula. Istriku sering mengeluh setiap kali pembantu pulang dari pasar, karena si pembantu sering salah beli gula kelapa gadungan, yang kebanyakan merupakan campuran gula tebu dan gula pasir. Tapi alam tak pernah berbohong dan aku telah belajar membacanya dengan lebih saksama.

Aku juga belajar mendengarkan dengan intensitas atau fokus yang tadinya dimonopoli matakku. Aku tahu dari nada suaranya apakah istriku, atau anakku, sedang gundah atau gembira; aku semakin menghargai musik yang menuntunku ke suatu tempat, yang memberiku arah. Aku semakin sering mendengarkan musik Barok dan gereja, juga Bach dan Beethoven.

Aku juga belajar cara bergerak dan menyentuh dengan lebih khidmat. Ketika aku memeras jeruk nipis di atas sepotong ikan, atau menambahkan kecap manis pada segugus siomay, aku melakukannya dengan sangat hati-hati karena hanya dengan demikian aku bisa merasa punya andil dalam memperbaiki citarasa hidangan itu (dan bukannya menguranginya).

Dan yang terpenting, aku juga belajar mencintai istriku dengan lebih utuh dan ragawi, karena ia membawa semua warna di dalam dirinya. Juga keluarga dan teman-teman yang

tetap berada di sisiku, karena aku tahu hanya orang-orang yang mencintai yang tak meninggalkan.

*

Di bar hotel, kami menemukan Nadezhda, Bono, dan kawan baru mereka, Toba, sedang tertawa terpingkal-pingkal. Di meja berserakan puntung rokok, kulit kacang, kartu, kaleng-kaleng bir kosong atau setengah kosong, gelas-gelas yang menyisakan becek pada meja. Mereka tampak sangat akrab, seolah telah bertahun-tahun saling kenal.

Ketika kami bergabung, Nadezhda langsung menu-dingkan jari ke arahku. Mukanya bergelora.

“Coba sebutkan,” semprotnya tanpa mukadimah, “Sepuluh bahan pangan yang paling penting bagi lu. Bumbu kek, buah kek, sayuran kek, pokoknya sepuluh.”

Baru saja aku mulai menyusun daftar dalam benakku, Bono menyeletuk, “Revisi! Revisi! Aku lupa menyebut mi. Jadi kuulang lagi ya: Bawang putih, lemon, cabe merah, minyak zaitun, keju, *wine*, tomat, roti, kentang, dan mi!”

“Hmm...” kataku, “Sebenarnya daftarku nggak banyak berbeda dengan daftar Bono. Bawang putih, cabe merah, minyak wijen, kecap manis, gula Jawa, mi... apa lagi ya... o ya, coklat, pisang, jagung...”

“Bawang putih, lemon, cabe merah, minyak zaitun, *wine*, terong, kacang polong, kembang kol, melon Jepang, buah persik,” kata Nadezhda, yang seperti biasa telah menyusun daftarnya dengan sangat elegan dan beradab—tiga

macam sayur, tiga macam buah, dua bumbu dasar, satu zat nabati, dan, tentu saja, minuman para dewa.

“Sepuluh terlalu sedikit,” protesku sambil ikut memesan bir—karena hari ini adalah hari untuk merayakan pertemanan, “Aku masih ingin menambah *wine*, sukun, cengkeh, ketumbar, pandan, tempe, cabe rawit, jeruk, mangga, kelapa muda...”

“Santan termasuk kelapa nggak ya?” Farish menimbrung, mungkin diam-diam sakit hati karena ia tak ditanya.

Nadezhda serentak menunjuk ke arahnya, “Duh, sori, sori! Kami lupa tanya daftarmu! Tapi, menjawab pertanyaanmu, santan ya santan, kelapa ya kelapa.”

“Kalau aku boleh nambah: jamur, tempe, cabe rawit, daun *mint*, daun basil, semua daging kecuali ular, udang, coklat, krim...” Bono menyela sambil meraup segenggam kacang dan memasukkan seluruhnya ke mulutnya, “...Oh, dan kacang Thailand!”

“Kenapa sih kacang yang pake daun limau harus disebut kacang Thailand...” Nadezhda menimpali.

“*Well*. Melon yang kamu suka kenapa harus disebut melon Jepang...”

“Daftarku mungkin yang paling berbeda dari kalian semua,” kata Farish dengan suara berat, mungkin karena ia merasa lagi-lagi dicuekin, “Cabe merah, cabe ijo, jeruk nipis, daun kari, tempe, ubi, pisang, ikan teri, mi, dan tentu saja kopi.”

Seketika semua orang ingin bersuara.

“Kok bisa-bisanya kopi cuma masuk di daftar Farish, padahal kita semua menikmatinya...”

“Wah, ternyata semua orang suka cabe merah. Cabe merah muncul di semua daftar...”

“Bawang putih juara dua...”

“Mi juga...”

“Rata-rata semua orang suka mi kecuali Nadezhda...”

“Nadz, kok jamur dan tomat **nggak** ada di daftar-mu...”

“Kamu emang cuma mau sok lain sendiri ya... dasar...”

“Yaaaah... aku lupa masukin tahu dan telur di daftar-ku...”

“Digabung aja jadi tahu telur...”

“Aneh juga, telur **nggak** masuk **daftar** sama sekali...”

“Aku juga lupa masukin kol dan selada...”

“*Really?* Kamu **nggak** bisa hidup tanpa kol dan selada? Emangnya kamu Peter Rabbit?”

“Emangnya kriteria Sepuluh Besar adalah ‘Tidak bisa hidup tanpa itu?’”

“Lha iya dong. Kalau **nggak** apa gunanya **daftar** dibuat begitu luas cakupannya? Justru emang sengaja dibuat begitu luas supaya kita betul-betul berpikir keras tentang sepuluh bahan pangan terpenting dalam hidup kita...”

“Emang lu **nggak** bisa hidup tanpa buah persik?”

“Es krim termasuk bahan pangan **nggak**?”

“**Nggak**. Itu sama seperti memukul rata santan dengan kelapa, *foie gras* dengan bebek...”

“Kalau gitu kita juga **nggak** bisa nyebut yogurt?”

“Hm... bentar. Aku mikir dulu... Duh, iya ya, kok aku lupa nyebut yogurt di daftarku...”

“Mentega! Aku mau ganti lemon dengan mentega!”

“Bon, kamu nggak lagi dites lho...”

“Emangnya aku merasa sedang dites apa?”

“Visimu sebagai *chef*...”

“Eh, ntar dulu... Kalau aku nyebut minyak zaitun, nggak adil dong kalau aku nggak nyebut mentega...”

Tiba-tiba tawa seseorang membelah udara. Aku nyaris lupa Toba ada di tengah-tengah kami, orang asing yang menyenangkan itu. Seperti apa daftarnya?

Tapi ia tak mengajukan daftar. Dan itu bukan karena kami malu bertanya, atau tak ingin terkesan memaksakan kepadanya dinamika yang telah terbangun di antara kami, dengan segala banyolan dan plesetannya yang tak berarti apa-apa bagi orang lain. Barangkali ia hanya ingin menjaga jarak, karena ia orang yang biasa berdiri sendiri.

*

Malam itu, aku dan Nadezhda ngobrol di kamar sampai pagi. Dia sedang menyiapkan sejumlah artikel seputar makanan buat majalah dan blognya. Yang ringan-ringan saja, katanya. Yang penting lucu.

Yang pertama membandingkan dua macam menu, tradisional dan supermodern. Ini bisa lucu banget kalau dibikin hiperbolik. Yang kedua tentang peribahasa Indonesia yang menggunakan referensi makanan. Kita punya banyak, kan? Yang ketiga tentang minuman-minuman populer yang mengandung zat-zat beracun. Nah, siapa yang nggak diam-diam tertarik pada racun?

Tiba-tiba saja aku bercerita tentang mimpiku yang aneh semalam, dan tentang logika angka yang bagiku masih

tak masuk akal. Nadezhda tampak sangat bersemangat mencatat-catat di buku catatannya. Aku bisa mendengar riuh di dalam otaknya.

“Gue tahu kenapa Kertas Contoh Pertama cuma dapat enam dari tujuh,” katanya tiba-tiba, seperti baru saja menemukan formula susu ajaib.

“Kenapa? Apel Si Putri Salju?”

“Bukan. Bagi gue itu sah-sah saja. Dongeng kan bagian dari persepsi. Yang jadi masalah ada dua hal yang sama di daftar itu: *belladonna* dan panah berbisa. Panah berbisa, paling nggak kalau kita bicara abad pertengahan di Eropa, biasanya menggunakan *belladonna*.”

“Ya, tapi kan nggak semua panah berbisa...”

“Ini kan namanya mimpi, boleh dong gue pake tafsir sendiri. Nah, masalah yang sama ada di Daftar Kedua dan Keempat. Di daftar kedua tercantum insektisida/pestisida dan sianida. Insektisida dan pestisida dua-duanya mengandung hidrogen sianida, bentuk gas dari sianida. Di daftar keempat, ada ikan fugu dan tetrodotoksin. Lagi-lagi dobeeeeel!”

“Yang gue nggak ngerti, kenapa semua jawaban di Daftar Ketiga diloloskan semuanya.”

“Itu karena lu nggak ngerti kandungan-kandungan toksik dalam makanan kita sehari-hari. Emang nggak masalah dalam dosis normal, tapi bisa berbahaya kalau kebanyakan. Daun dan biji ceri mengandung glikosida sianogenik, biji apel sama juga kayaknya. Ubi lebih banyak kandungan glikosida sianogeniknya, terutama di dalam akarnya. Salah satu enzim di dalamnya yang gue tahu malah membantu memproduksi hidrogen sianida. Ubi yang

dimasak sebenarnya paling aman, karena segala toksisitas hilang oleh panas. Pala mengandung miristisin, gue pernah pelajari dulu entah di mana. Bisa bikin orang berhalunisasi berjam-jam, kadang sampai berhari-hari. Tomat... hmm... kalau gue nggak salah ingat mengandung solanin. Nggak berbahaya buat manusia meskipun pernah ada kasus orang mati keracunan tisan, teh khusus yang mengandung daun tomat. Asparagus... ini memang tragis. Mengandung fosfor dan merkaptan, nggak bisa disantap bersama *wine*. Bagi gue itu yang paling menyedihkan.”

“Oke, Bu Profesor. Bagaimana dengan yang terakhir? Tropicana Orange Juice?”

Ternyata pengetahuan Nadezhda tentang racun telah sampai pada batasnya. Setelah masuk ke Google, kami menemukan bahwa jus jeruk merek Tropicana pernah diteliti oleh lembaga dengan otoritas tertinggi tentang masalah pangan dan bahan kimia di Amerika karena ditengarai mengandung fungisida, sebuah bahan kimia terlarang. Hasil penelitian menunjukkan kadar fungisida berada dalam batas normal, dan Tropicana Orange Juice tetap diperbolehkan beredar. Jadi, apa masalahnya?

Tapi, eits, jangan cepat-cepat. Simaklah catatan kaki: “Fungisida menyebabkan testikel laki-laki lumer.”

Lumer? Ya, lumer. Dari solid menjadi cair. Dari ada menjadi tak ada.

Kami manggut-manggut, sementara di luar malam telah larut. Yang jelas, pembuat Daftar Kertas Ujian Ketiga adalah seorang ahli buah-buahan yang demen berhubungan seks. Begitu sedihnya ia ketika ia dan pacarnya nggak *gituan* lagi hingga ia tunjuklah si jus jeruk sebagai biang keladinya.

TOBA

Akhirnya, datang juga saat itu: sesuatu yang tak terencana-kan. Dan juga sesuatu yang bukan rumah makan.

Kami tiba di Parapat menjelang siang. Daerah itu indah, meskipun sepi, karena sejumlah penginapan hanya buka di hari-hari tertentu, dan para turis yang tak terlalu antusias jika harus tidur di dalam mobil atau di tepi pantai lebih memilih ke tempat-tempat yang lebih banyak makanan dan tempat penginapannya.

Kami di sana untuk mencari naniura, tentu. Dari Toba kami tahu bahwa naniura umumnya harus dipesan seminggu sebelumnya. Dan adanya biasanya hari Minggu. Tapi saudara Toba yang andal membuat naniura bersedia memeragakan cara membuat hidangan itu di rumahnya. Sese kali ia menjual naniuranya di Jalan Ajibata, di depan pelabuhan penyeberangan ke Tomok dan Pulau Samosir. Di jalan itu lumayan banyak rumah makan. Ada yang menja-jakan makanan asli Batak, ada yang jual babi panggang, ada yang menawarkan makanan Muslim, ada yang cuma dagang buah-buahan dan cenderamata.

Pantai Ajibata harus kuakui memang cantik. Pasirnya putih, airnya jernih. Ada bebatuan, hamparan perbukitan dan pohon-pohon rindang. Ada anak-anak kecil yang berenang cukup jauh dari pantai, kaki mereka masih bisa merasakan lantai laut. Aku bisa bahagia hidup di sini, pikirku. Aku dan Farish.

Rumah saudara Toba tak jauh dari sana. "Ia dari Boru Sinaga," kata Toba, seolah hal itu akan memengaruhi bagaimana kami harus bersikap di hadapannya. "Jangan tanya soal suaminya. Suaminya baru saja kabur dari rumah dan kawin lagi."

Ketika kami sampai di sana, kami berbasa-basi sebentar dengan si empunya rumah sebelum dijamu makan. Perempuan itu tak banyak bicara. Rahangnya keras, matanya awas, suaranya dalam. Kami tak bertanya tentang suaminya, meskipun fotonya ada di mana-mana. Usai makan siang, kami diminta berkumpul di dapur.

Naniura, kata perempuan separuh baya itu, artinya ikan yang tak dimasak. Ikan yang paling cocok untuk hidangan ini adalah ikan mas hitam. Kalau bisa jangan yang kembung, atau terlalu berlemak.

"Cara membuatnya gampang-gampang susah," katanya sambil melototi Nadezhda, entah kenapa. Mungkin semua perempuan cantik mengingatkannya pada perempuan-perempuan jalang yang mencuri suami orang.

Kami perhatikan perempuan itu memotong-motong ikan mas menjadi bentuk filet lalu merendamnya dalam air yang telah diberi garam dan perasan jeruk purut yang kulitnya nyaris hitam. Lalu ia merebus bunga kecombrang, dan

mengulek irisannya sampai halus. Setelah itu ia memarut kulit kunyit yang telah dikupas, kemudian melarutkannya dengan sedikit air mendidih. Lalu ia mengupas dan mengiris tipis-tipis lengkuas muda, jahe, kencur, bawang merah, dan bawang putih sebelum menyangrai semuanya beserta kemiri, kacang tanah, dan serai, satu per satu, di dalam wajan sampai harum.

Kemudian kami menyimpannya merebus cabe rawit merah dan memeras lima buah jeruk purut segar. Setelah itu ia ulek semua bumbu sampai halus, beserta andaliman, ulekan bunga kecombrang, dan cabe rebus. Lalu ia menambahkan perasan air jeruk purut segar sebelum mengaduknya dengan rata sehingga menyatu dengan bumbu. Kemudian ia menuangkan bumbu itu ke dalam rendaman ikan sembari menambahkan ekstrak kunyit ke dalam ikan. “Aduk-aduk seperti ini,” katanya sambil mengaduk-aduk, “lalu masukkan ke kulkas. Diamkan selama 24 jam.”

“Jeruk...” Bono menyela. Otak *chef*-nya tampak bekerja keras. Pipinya merah, tanda gairah. “Untuk fermentasi dan menambah wangi?”

“Ada fungsi yang lebih penting,” kata perempuan itu. “Jeruk juga mematangkan secara alami. Ia menghilangkan darah ikan, juga lendir dan bau.”

“Apakah... apakah naniura punya peran dalam adat lokal?” tanya Nadezhda. Untuk pertama kalinya, aku mendengar suaranya bergetar, seolah ia tak yakin akan pengetahuannya. Belum lagi, perempuan itu masih saja memelototinya.

“Ada yang bilang, naniura adalah makanan khusus raja-raja,” kata perempuan itu sambil melihat ke arah Farish,

seolah dialah, laki-laki tidak cantik, yang berhak menanyakan pertanyaan Nadezhda. “Hanya koki istana saja yang boleh memasaknya. Lama-kelamaan, naniura turun pangkat menjadi makanan rakyat. Saya masih sering lihat hidangan ini disajikan di pesta ulang tahun, atau dalam upacara *parumaen*, istilah lokal untuk upacara nyuapi mantu. Bagian ini dianggap bagian paling sakral dalam ritual pernikahan. Paling tidak dalam tradisi Batak Toba. Saya pun sering diminta membuat naniura buat acara-acara seperti ini.”

“Semacam penghubung, perekat dua keluarga?” tanya Farish dengan sedikit terpaksa.

“Ya, tepat sekali. Tapi naniura juga membawa pamali: jumlah ikan yang dipakai untuk membuat naniura tidak pernah boleh dalam jumlah ganjil. Jangan tanya saya kenapa.”

Sayang kami tak bisa menginap agar bisa mencicipi hidangan itu dengan baik dan benar. Kami tak punya 24 jam.

Sejenak aku penasaran, apakah ada di antara para inang di rumah makan-rumah makan di belakang Gedung MPR/DPR di Senayan yang menyajikan naniura.

Tapi menakjubkan, bagaimana mudahnya kedua sahabatku terpesona. Seperti juga aku, yang terpesona pada kehidupan hanya karena seorang laki-laki yang kutaksir telah beberapa kali menyentuh lengan dan pundakku.

RUJAK PISANG BATU DAN SATE MATANG

Tuna pasta. Tuna pasta = Mama.

Ini mimpi yang berulang-ulang.

Setelah ia menginspeksi tempat kosku yang butut di Jalan Hang Lekiu entah berapa ratus tahun yang lalu, Mama berjalan ke dapur yang bukan dapur itu, dan dengan tenang, tanpa kata-kata, mengeluarkan sejumlah barang dari kantong belanjanya. Sepaket pasta berbentuk spiral (fusilli), sebotol kecil minyak zaitun, sekaleng tuna cacah, sekaleng sari tomat, sekarton krim, tiga batang daun bawang, beberapa siung bawang putih, dua bawang Bombay, dan beberapa paket kecil bumbu tumbuk—oregano, rosemary, dan thyme.

Ia mulai memanaskan sepanci air di tungku dan mencacah bawang putih, bawang Bombay, dan daun bawang sebelum menumisnya dengan minyak zaitun di atas api berkekuatan sedang. Sedikit garam ke dalam minyak. Lalu ia menuangkan seluruh isi kaleng tuna cacah ke dalam wajan, diikuti oleh dua sendok makan sari tomat dari kaleng (bukan saus tomat), lalu seperempat karton krim, lalu seperempat lagi,

sampai warna campuran dalam wajan menjadi merah muda kecokelatan. Sejumput, dua jumput gula pasir. Seruas mentega. Oregano bertaburan seperti bintang. Lalu ia berpaling ke air yang telah mendidih di dalam panci. Minyak di atas air. Setengah paket pasta.

Dan aku, begitu hijau, begitu piatu, menangis di tempat dudukku. Tak sanggup beranjak, tak kuasa bergerak, merasa begitu kecil, begitu kerdil.

Tanpa mendatangiku, tanpa merangkul atau berusaha menenangkanku, Mama hanya mengatakan satu hal, sambil menunjuk ke arah kepalanya sendiri, "Di sinilah letaknya, database terbaik manusia. Otak kita, memori kita."

Semakin kencang tangisku. "Bagaimana caranya aku hidup sambil mengingat ini semua?"

"Suatu hari kamu akan menyetor seribu resep di dalam otakmu," kata Mama. "Percayalah. Kamu akan menjadi orang yang bahagia, karena kamu tak akan pernah kelaparan."

*

Petang yang nyaris sempurna: angin semilir, bau hutan dan laut. Langit yang besar hati, tak terlalu terang tak terlalu gelap: semacam kelabu muda perak, serta merah jingga yang membias dari cakrawala.

Di kebun belakang kedai itu empat perempuan muda Aceh sedang asyik menikmati rujak buah. Mereka duduk mengelilingi meja kayu berbentuk kotak. Kebun itu luas sekali. Batas pagarnya nyaris tertudungi oleh pohon-pohon yang rindang. Sejenak kami tertegun karena telah lama tak

melihat hijau yang begitu subur, meskipun dua jengkal dari sana ada parit yang sesak oleh sampah.

Salah satu perempuan muda itu mendongak dan tersenyum ke arah kami. Aku tersenyum balik.

Sebenarnya belum banyak yang kami lihat semenjak mendarat di bandara yang bagus dan teratur itu. Tapi segalanya berlangsung begitu cepat: tak ada sedikit pun waktu yang terbuang. Dari tempat pengambilan bagasi, langsung masuk mobil sewaan, langsung ke Warung Rujak Blang Bintang yang letaknya tak jauh dari pintu gerbang bandara lama.

Ini semua berkat Rania, teman lama Farish yang bekerja di en-ji-o lokal. Ialah yang telah mengatur semuanya. “Waktunya pas, toh warung ini baru buka sore, sekitar jam tiga,” katanya dengan berseri-seri. Ia punya wajah yang unik, yang seakan-akan tak pernah berhenti tertawa. Ketika ia memperkenalkanku kepada Pak Maryadi Agam Muda, yang sedang meracik rujak buahnya yang tersohor itu, ia bilang aku seorang penggiat makanan dari Jakarta. Aku senang juga diberi julukan itu, meskipun aku tak begitu paham arti “penggiat” dan rada malu terhadap kedua sahabatku, yang giat makan *beneran*, tapi tak disebut-sebut.

“Seumur hidup kamu nggak akan pernah ketemu rujak buah seenak ini. Percaya deh,” kata Rania.

Rahasianya?

“Pisang batu,” kata Bang Agam, dengan kekaleman seseorang yang telah meracik saus rujak selama hampir seluruh hidupnya, “Tanpa pisang batu, saya tidak produksi.”

Lama aku terpana di hadapan lelaki berkumis tipis itu. Kuperhatikan dengan takjub bagaimana ia memotong sen-

dirian bengkoang, ubi, kwini, nanas, kedondong, pepaya, mangga, mentimun dan memasukkannya ke baskom besar, lalu mengulek di cobek gula merah, cabe merah, bawang merah, kacang goreng, pisang batu yang ia sebut-sebut tadi, dan dua bumbu lain yang asing bagiku: yang satu mirip kawista, yang satu mirip salak.

“Yang kayak salak memang sering disebut salak Aceh. Nama lokalnya rumbia. Yang kayak kawista itu namanya buah batok,” kata Rania. “Bang Agam selalu menyebut pisang batu sebagai ciri khas rujak ini, tapi bagiku yang bener-bener nendang adalah si buah batok itu.”

Aku masih terbengong-bengong. Betapa luar biasa sepasang tangan itu; entah berapa piring rujak buah, berapa galon saus rujak, berapa tangkai pisang batu dan berapa buah batok yang telah ia garap semenjak 1975. Tapi, dari suaranya yang datar ia tak mungkin tahu akan hubungan rujak, dirinya, dan waktu.

*

Aku tak pernah melihat Nadezhda mengambil begitu banyak foto dari satu jenis makanan. Dari segala jarak dan sudut ia kunci sepiring rujak itu di dalam lensa, seolah takut ada yang lolos dari persentuhannya dengan sejarah ayahnya. Bagaimanapun, darah Aceh mengalir di tubuhnya.

“Bagaimana rasanya?” tanya Rania.

“Rujak paling enak sedunia,” jawab Nadezhda sambil tersenyum lebar. Nadanya tulus.

“Ayah Nadezhda separuh Aceh,” kataku seolah informasi itu dibutuhkan, untuk mengabsahkan penilaiannya.

Aku ingin menambahkan, ibunya seperempat Prancis seperempat nggak jelas apa. Tapi apa pula gunanya—kecantikannya yang tak biasa menyihir siapa saja.

“Aku belum pernah ketemu rujak yang kepekatannya pas seperti ini,” kudengar suara Bono. Ia sedang melalap satu demi satu kacang goreng yang disediakan khusus di piring. “Pekat tapi nggak berat.”

“Aku biasanya lebih suka saus rujak tanpa kacang,” kataku. “Cukup gula merah, asam Jawa, cabai, dan terasi. Tapi saus ini bukan main seimbangunya. Padat tapi nggak capek makannya. Dan menyatu sekali dengan buah-buahan-nya. Kamu *bener*—si kawista itu gilaaaaa, sepet-sepet enak banget, dan kacang gorengnya—kacangnya emang lain ya.” Mengikuti Bono, kugado sejumput kacang. Memang lain rasanya—lebih bernas, lebih berasa.

Di depanku, si Ratu Kecantikan tersenyum-senyum, seolah teringat sesuatu yang menyenangkan. (Aku tak berani membayangkan apa. Atau siapa.)

Tak lama kemudian, ada sesuatu yang memuai di udara, semacam nazar rahasia antara Manusia dengan Waktu, yang membuat kami tak ingin pergi. Lagi-lagi aku lari ke dalam pikiranku sendiri.

*

Sebelumnya, dalam perjalanan menuju Banda Aceh, aku begitu tegang, melebihi perjalananku ke kota-kota lainnya. Seolah ada kekuatan besar di dalam kosmos yang ingin menagih utang kepadaku, atau menuntut tanggung jawabku,

karena semenjak tsunami, aku belum sekali pun menginjakkan kaki ke bumi Aceh. Tak seperti teman-temanku yang tangkas dan peduli, yang segera menghentikan kegiatan mereka dan pergi ke Aceh untuk membantu para korban, *untuk membantu dengan cara apa pun*, aku memilih bertukar dengan masalah-masalah sehari-sehariku, dengan segala drama dan obsesiku yang bodoh. Semakin dekat pesawat kami ke Banda Aceh, semakin yakin aku bahwa aku tak akan mampu meresap segala sesuatu yang telat kualami.

Maka aneh sekali perasaanku saat ini, karena merasa telah meresap begitu banyak justru pada titik ini, titik di mana perjalananku bahkan belum dimulai.

*

Mustahil tak teringat tentang pertemuan kami dengan Leon dan timnya di bandara Polonia, atau tentang panik yang memagutku ketika aku menyadari bahwa kita akan sepesawat, sama-sama menuju Banda Aceh, hanya kali ini ia dalam kapasitas resmi dan aku sebagai seorang penyusup dan seorang pecundang. Mustahil tak teringat tubuhnya yang tinggi dan ramping, yang membelakangi kami di meja *check-in* Garuda, bagaimana hatiku masih deg-degan setiap kali melihat dia, atau seseorang seperti dia. Mustahil tak menyadari bahwa dalam banyak hal, aku tak ubahnya Aruna yang belum lagi dewasa, yang belum mengerti bagaimana mengubah patah hati menjadi sebuah kekuatan.

*

Kehadiran Toba bersama kami entah mengapa belum membuatku merasa lebih aman, meskipun aku bisa melihat dampak positifnya terhadap dinamika grup yang selama ini lebih condong ke perihal kuliner. Rania pun membawa angin segar, terutama bagi Farish, karena mereka bisa ngobrol-ngobrol soal politik organisasi nirlaba dan bernostalgia tentang zaman dulu, ketika mereka masih aktif di en-ji-o yang sama.

Gelap mulai menyelubungi kota ketika kendaraan kami meninggalkan kedai Pak Agam Muda. Ketika kami sampai pusat kota, kami berputar-putar dulu di daerah Peunayong sambil melihat deretan gerobak makanan di tanah lapang bekas Bioskop Rex serta kursi-kursi plastik di sekitarnya, deretan toko tukang cukur di Pasar Kaget, orang-orang yang jualan martabak Aceh. “Martabak Aceh enak, tapi terlalu banyak tepungnya,” kata Rania sambil menepuk-nepuk perutnya yang tidak besar. “Terlalu berat, bikin ngantuk. Aku nggak demen.”

Ia lalu menunjuk ke bagian pelataran Rex persis di seberang Hotel Medan, “Di sana ada kari bebek yang enak sekali—*kare sie itek* nama Acehnya. Pake kentang, kuahnya merah, bebeknya empuk seempuk-empuknya bebek.” Kulihat Bono dan Nadezhda saling memandang—“Mau sekarang apa nanti?”—tapi tampaknya mereka masih kekenyangan setelah sama-sama menggasak dua piring rujak.

Peunayong, yang di pagi hari kubayangkan tak banyak berbeda dengan daerah Glodok di Jakarta, terletak di wilayah Kota Lama yang dijadikan Kampung Cina oleh pemerintah kolonial Belanda. Letaknya hanya dua kilometer dari Masjid Raya Baiturrahman, yang mungkin disengaja untuk

memudahkan pengawasan kegiatan pusat kota di zaman Belanda dulu. Ia juga tak jauh dari tepi sungai Aceh di sebelah barat dan hanya sekitar empat kilometer dari Selat Malaka di sebelah utara.

“Dulu kawasan ini namanya Bandar Peunayong. Orang Cina sudah bermukim di sini sejak abad ke-17,” kata Rania. “Kalau nggak salah, sampai akhir abad ke-19, Belanda masih mempertahankan pembagian wilayah berdasarkan ras. Tapi di pasar, ada pertemuan antara kelompok yang berbeda-beda. Dan itu juga melanggengkan segregasi.”

Kami berdiri di depan Pasar Peunayong. Setelah diporak-porandakan tsunami, di sini bangunan ditegakkan kembali oleh pemerintah kota dan sejumlah en-ji-o asing. Dari luar kulihat tiga gedung bertingkat: yang pertama menawarkan ikan segar dan sayur-mayur, yang kedua menawarkan ayam, bebek, serta aneka bumbu, dan yang ketiga daging sapi dan kambing.

Dan di sepanjang jalan truk membongkar muat barang, berdesakan dengan mobil dan becak kayuh. Wihara kuno, toko kelontong, toko tekstil, toko onderdil, apotek, dan kedai kopi berselingan di antara deretan bangunan tua yang merupakan paduan arsitektur Cina-Belanda abad ke-19.

Deretan ruko itu tak banyak berbeda dari kawasan Pecinan umumnya: dua lantai, atap berbentuk pelana dilapis seng, lantai dilapisi tegel, pintu dan jendela tersusun dari bilah papan yang ditautkan dua engsel, pintu lengkung dengan ujung pelipit, sebuah arkade di pelataran depan yang terdiri atas deretan tiang beton yang dihiasi motif naga atau

gulungan awan yang disusun dari pecahan keramik. Di sekitarnya, pedagang dan pegunjung berbaur. Dialek *khek* diselengi kata-kata Mandarin banyak terdengar di kedai-kedai kopi, ketika orang-orang tua bersantai di pengujung hari: bercakap-cakap, merokok, nonton TV sambil menyedap kopi. Di sela-selanya selalu ada kisah-kisah manusia yang saling bertaut.

Juga kisah seperti ini, yang dituturkan Rania dengan datar: “Aku lahir tahun ’65. Besar di Medan, tapi lahir di Banda Aceh. Waktu itu kami tinggal di daerah ini, sebelum ada pasar. Aku nggak ingat apa-apa tentang masa itu, karena aku masih bayi. Waktu aku sudah di SMP, ayahku bercerita bahwa pada suatu hari, ketika umurku baru setahun, deretan toko yang terletak di persimpangan depan pasar ikan itu dijarah warga. Waktu itu banyak orang sedang anti-Cina dan anti-PKI. Karena kami tinggal di daerah itu, kami sekeluarga ikut terusir dan terpaksa lari ke Medan.

“Di Medan teman-teman ayahku banyak yang menjadi kaya dan nggak mau balik ke sini. Tapi ayahku punya ikatan emosional dengan Aceh, terutama kota ini. Jadilah kami kembali dua puluh tahun yang lalu. Sekarang ayahku sudah meninggal. Begitu juga ibuku. Aku tinggal di Pulau Weh, di tepi pantai, dengan anjing-anjingku. Mereka kawan dan penjaga rumah yang setia. Yang membuatku sedih, hampir setiap tahun ada saja dari mereka yang diracuni warga. Lucu memang, di Aceh kami harus hidup dengan banyak kepedihan dan perbedaan. Tapi entah mengapa kami nggak saling membenci.”

Mobil terus melaju ke arah Masjid Raya, dan tak lama kemudian, di Jalan Diponegoro, Rania menyeletuk lagi,

“Lihat deretan toko itu? Tahun lalu ada empat toko di sana yang terbakar, tiga milik Toko Ramai, satunya lagi Toko Sejahtera, entah kenapa dan oleh siapa. Pokoknya heboh.” Tak lama kemudian ia menunjuk toko swalayan di pinggir jalan, namanya Pante Pirak. “Ha ha ha,” tawanya, “Lama juga grup itu merajai Banda Aceh. Nggak cuma dengan toko swalayan, tapi juga bisnis *waterboom*, restoran, *bakery*, salon, kedai kopi modern. Dulunya ia cuma toko pakaian, nggak jauh dari Rex. Sekarang begitu ada Indomaret, Pante Pirak mencak-mencak.”

Kami melewati toko-toko *emas* dan *kain* di belakang Masjid Raya yang gagah megah, tak jauh dari sana sebuah wihara, sebuah gereja Maria Hati Kudus, sebuah gereja Protestan dan sebuah gereja Methodist berdiri dengan damai dan kukuh. Di jalan, mobil-mobil mewah berseliweran, begitu baru, begitu tak terjamah, seolah bagian lain dari sejarah yang terus ditulis, dari logika yang tak ada hubungannya dengan kehancuran dan air mata.

*

Malamnya, di rumah makan khusus Sate Matang, semua orang seperti berlomba-lomba mencurahkan isi hati.

Di sebelah kananku, Farish, Rania, dan Toba:

Iya, orang-orang pada benci sama gue karena gue dianggap “masuk terlalu jauh”, sampe bikin jadwal dan bantu ACC segala buat atasan gue. Tapi gue nggak peduli karena gue emang minta diberi wewenang itu. Gue bilang, Pak, let me

handle your schedule, supaya kantor Bapak nggak dipenuhi orang-orang yang desel-deselan minggu...

Sekretarisnya nggak protes?

Nggak lah, lha wong dia tahu dia emang nggak becus kok. Kalo gue, gue sengaja jadwalkan meeting buat atasan gue hanya hari Jumat atau Senin, supaya dia nggak usah wara-wiri kalau pas weekend-nya dia harus ke daerah.

Kalo bagi gue, yang paling penting rapat harus tepat waktu dan harus diagendakan dengan ketat, siapa bicara tentang apa. Dan kalo bilang jam 9 sampe jam 11 ya harus bilang begitu, jangan bilang jam 9 sampe selesai.

Sama, gue juga...

Dan pasti makin benci lagi orang sama lu. Yah, tapi mau diapain lagi. Dalam birokrasi selalu ada hierarki...

Kalo bagi gue, yang paling nyesekin adalah Eselon 2 nggak berani bicara sama Sekjen, Eselon 1 nggak berani bicara sama menteri, terus akhirnya ya saling tunggu-tungguan, nothing gets done.

Belum lagi kita harus hidup dengan keputusan yang kita buat atau tidak buat hari ini... dan konsekuensinya bisa panjang. Bayangin, waktu aku ikut dalam tim konsultan yang diminta mengajukan ide-ide strategi nasional antikorupsi, itu tahun 2003. Tahun 2006 kita baru masuk tahap drafting strategi nasional. Baru tahun 2011 hukumnya keluar...

Makanya, konsultan harus berani pasang harga tinggi. Kalo nggak kita kayak sapi perah... Konsultan harus dibayar mahal karena kita bawa contacts dan networks ke dalam proyek...

Setuju. Sebenarnya di Deplu banyak tuh anak-anak muda yang keren, new blood. Mereka tahu cara merekrut,

sampe dicomot-comot sama BKPM dll. Tapi tetap aja, mereka kelimpungan kalo disuruh membenahi birokrasi kementerian dari dalam...

Nadezhda dan Bono:

Ada apa? Wajahmu mendung.

I am depressed, Nadz...

Hmm... that's not news...

No, seriously. Gue baru baca artikel tentang chef hebat di Modena itu...

Massimo Bottura?

Iya, yang restorannya sekarang ranking 3 di daftar 100 Restoran Terbaik Dunia versi San Pellegrino...

Oh my God. Kamu masih saja terobsesi dengan daftar-daftar seperti itu? Mau sampai kapan?

Ya selamanyalah. Daftar-daftar itu penting, Nadz. Zaman sekarang orang nggak punya kesabaran untuk meriset lama-lama. They go for the bottom line.

Tapi semua daftar pada akhirnya kan subjektif—sangat tergantung pada siapa yang menyusunnya.

Iya, tapi tetap saja itu merupakan ukuran. Orang-orang yang menyusunnya kan berpengalaman, dianggap pakar dalam bidangnya.

Tapi daftar-daftar itu nggak bisa jadi ukuran selamanya. Sifatnya musiman...

Tetap penting buat restoran mana pun. Nggak ada restoran yang bisa terus-terusan oke, atau selamanya terbaik. Setiap restoran selalu punya momen-momennya dalam sejarah.

Oke, sekarang apa masalahnya? Kamu mau masuk daftar itu? Siria: Nomor 3 di Dunia?

You're such a bitch.

I know. OK, so... *apa yang khusus tentang Bottura, melebihi yang lainnya?*

Aku belum pernah coba masakannya. Aku percaya pasti luar biasa. Tapi artikel ini membicarakan cara berpikirnya, pendekatannya terhadap makanan.

Which is...

Dia melihat makanan sebagai metafora. Setiap hidangan yang dia ciptakan, menurut artikel itu, menceritakan sesuatu. Hidangannya yang terkenal itu, misalnya—camouflage, paduan foie gras custard dengan cokelat dan buih espresso—ilhamnya datang dari percakapan antara Picasso dan Gertrude Stein di Paris, di awal Perang Dunia Pertama, saat sebuah truk terselubung sedang melintas di seberang jalan...

Hmm...

Apa maksudmu, hmmm? Kamu sebagai orang Paris seharusnya bisa mengapresiasi...

Naturellement. Tapi aku nggak bisa lihat hubungannya...

Menurut artikel itu, Picasso, yang seumur hidup nggak pernah melihat bentuk kamuflase apa pun dalam perang, menyeletuk, 'Ah, adalah kita yang menciptakan hal itu—itulah kubisme!'

Ha ha...

Lucu kan?

Aaah...

Lucu kan?

Oke, lucu.

Coba bayangkan, aku lihat kamu dan Aruna becek-becek naik bektor di Medan lalu aku terilhami membuat hi-

dangan manis serupa pempek. Sausnya manis, mungkin dari gula merah, atau dari cokelat, mewakili lumpur. Bagian yang mirip pempek, katakanlah bahannya dari sesuatu yang rada lain dari yang lain, kentang misalnya, mewakili kendaraan atau bahan yang oleng...

Hmm...

Nggak ada bedanya kan?

Hmm...oke, I get your point, tapi kentang dan gula merah?

Aku juga bisa buat tafsirku sendiri atas Hitam di atas Hitam, karya Bottura lainnya...

Oh, yang terilhami musik Thelonius Monk?

Ya. Kalau dipikir-pikir, aku bisa juga sembarangan bikin sesuatu, yang ada bola-bolanya, lalu dengan seenaknya aja bilang, oh ya, aku menciptakan hidangan ini setelah mendengar Bonita melantunkan Sepasang Mata Bola.

Iya, emang nggak ada yang bilang nggak boleh...

Maksudku, siapa yang bisa bilang, alaah si Bono bohong, atau si Bono bikin-bikin aja tuh, supaya kedengaran nyeni...

Emang nggak ada yang bisa menuduh kamu bohong. Tapi semua orang juga berhak berpikir kamu bohong...

Hmm...

C'mon. Cheer up...

Kalo gitu aku benar. Kuncinya ya itu-itu juga. Kalo kita terkenal, apa pun yang kita bilang, semua orang akan percaya...

Hidup emang nggak adil...

Sate itu cukup mantap (dan matang, sesuai pemahaman kita tentang arti matang. Hanya saja kata "matang" dari Sate Matang berasal dari nama desa di Bireun, tempat asalnya).

Potongan dagingnya besar, berbentuk dadu, tak tercemar gaji. Setiap bagiannya diungkep sampai menyerap, hingga manis dan sarat bumbu. Meskipun sate sapi ini dihidangkan dengan sepiring saus kacang, ini bukan sate untuk para penggemar saus. Ini sate yang membutuhkan lidah yang canggih, dan sedikit pengetahuan. Bono menyebut-nyebut sate klathak dan sate maranggi. Nadezhda menyebut sate Bali. Seolah merasa harus membuktikan bahwa sate yang benar-benar mantap tak perlu dicocol, mereka menyingkirkan piring saus kacang mereka ke hadapanku sambil menyantap tusuk demi tusuk sate dengan semangat '45.

Dan aku? Apakah aku memprotes, apakah aku segera membenamkan semua sateku ke dalam saus untuk menunjukkan bahwa aku berbeda? Tidak. Kenapa? Karena aku masih terapung-apung dalam lautan suara yang bukan milikku; aku tak punya suara. Juga tenaga dan keinginan. Yang ada dalam visi dan lidahku hanyalah suara Leon yang setiap saat dapat masuk ke dalam restoran itu dan lagi-lagi membuatku lumer.

KOPI, LAKI-LAKI, DAN BURUNG JUARA

Nadezhda sering berbicara tentang kota yang feminin atau-negeri yang maskulin. Paris yang perempuan, Spanyol yang jantan, London yang diam-diam maskulin, Wina yang centil, Moscow yang transeksual, Bangkok yang homoseksual, Jepang yang aseksual.

Bagiku, Aceh adalah Negeri Seribu Warung Kopi. Dan Banda Aceh Kota Seribu Warung Kopi. Ia nyaris seratus persen laki-laki. Di sepanjang jalan, aku melihat laki-laki di mana-mana, di kedai-kedai kopi terutama, dari dalam ruang sampai ke pelataran, di sela harum kopi yang disaring dengan kain serupa kaus kaki sebelum dituangkan dari ceret ke ceret, atau yang diseduh langsung dalam air mendidih sebelum dituang ke gelas, sehingga ampasnya tak turut serta. Aku melihat laki-laki di mana-mana, menatap, menghirup, memenuhi udara dengan aroma dan nafsu mereka.

Di Ulee Kareng, di Warung Kopi Solong yang tersohor itu, laki-laki bertebaran seperti biji-biji kopi Gayo andalan.

Pagi itu, kami berenam duduk di belakang, dekat stasiun peracikan kopi, sambil menikmati kopi kami masing-masing.

Sang *barista* berbisik, tahu apa yang kumasukkan di dalam kopi Robusta-ku?

Mana kami tahu? jawab kami.

Sang *barista* nyengir.

Mentega, katanya dengan enteng. Masa sih kalian nggak tahu?

Dan begitulah: sesuai dengan kebiasaan, para laki-laki memilih kopi hitam, para perempuan memesan *sanger*—kopi susu dan gula. Begitulah alam mendedahkan bagi kita segebung rujukan kesepadanan. Laki-laki = gelap, perempuan = terang. Laki-laki = pahit, perempuan = manis.

*

Iseng-iseng, aku mencoba memusatkan perhatian pada Toba. Ketika dia tersenyum, atau merentangkan tangan, ia menjelma garis-garis yang membentuk pipinya, rahangnya, ini-itunya. *Laki-laki banget*.

Lalu mengapa, di tanah jantan ini, pandanganku selalu beralih ke laki-laki di sebelahku, laki-laki yang seolah mengisi atmosfer dengan kulit dan raganya, dan yang dengan lengan liatnya menggamitku ketika aku sedang butuh disentuh? Laki-laki yang tampak tak terlalu peduli pada sesama manusia tapi berbicara begitu fasih tentang hewan dan tetumbuhan, yang kadang duduk menyendiri di ceruk gelap dan menepis segala jenis miras, tapi di saat lain

menenggaknya dengan serius, dengan sungguh-sungguh, seolah dirinya adalah studi kasus tentang pertarikan antara disiplin dan hukuman. (“Michel Foucault!” jerit Nadezhda, ketika aku menyampaikan hasil pengamatanku ini kepadanya suatu malam. Tadinya kupikir ia menyebut nama seorang *chef* ternama yang luput dari radarku.) Laki-laki yang mampu menangkap kegusaranku dengan presisi seorang pencandu kupu-kupu.

Memang benar-benar ada, rupanya, gestur-gestur antara dua manusia yang menentukan arah hidup kita selanjutnya.

*

Aku tak bercerita kepada Nadezhda, bahwa kadang-kadang aku bisa menghidu aroma-aroma lain dari laki-laki itu, aroma-aroma yang lebih tajam dan intim, bau lelahnya ketika ia suatu kali membuka sepatu untuk memperbaiki letak kaus kakinya—bau apek keringat yang lama terperangkap campur bau *popcorn* (aku tentu tahu, bukankah aku sendiri *popcorn*?)—atau bahkan bau laki-laki yang sesekali menghambur dari arah selangkangannya ketika ia sedang berganti posisi di tempat duduk, bau mani, dan bekas kencing yang melekat pada celana dalamnya, lalu membias pada celana panjangnya.

Aku tak bercerita pada Nadezhda karena aku sendiri tak paham, dan mungkin sedikit malu sebab di luar keinginanku aku sering berpikir tentang hal-hal seperti ini. Juga karena aku telah terbiasa berpikir bahwa lelaki adalah wilayahnya.

Memang benar-benar ada, tampaknya, jenis perempuan yang, laksana sampanye, memiliki dunia.

*

Makanan di restoran itu tak mengesankan. Malah bisa dibilang tidak begitu enak. Tapi Amir, sopir kami, tak hentinya berdecak-decak mengomentari hidangan ini itu—*keumamah, gule pliek ue, sie reuboh, lepat, eungkoh bilih paih, eungkoh tumeh asam keueung, pacrie nanas* dengan semangat seorang pencinta makanan tulen.

Sementara aku diam-diam semakin yakin makanan Aceh yang benar-benar enak mungkin hanya bisa didapatkan di rumah orang Aceh, bukan di rumah makan. Di Jakarta, banyak temanku orang Aceh mengatakan hal yang sama. Ketika aku membisikkan hal ini kepada Rania, ia seketika mengangguk-angguk. “Itu betul,” katanya, “Dan satu hal lagi: tamu tak pernah tak dijamu di rumah orang Aceh. Dan bukan sekadar makanan kecil, tapi makanan lengkap. Nasi dan lauk-pauk.” Tapi ia tampak tak ingin menyinggung perasaan sopirnya. Mereka telah lama kenal satu sama lain.

“Oh, aku nyaris lupa. Masih ada satu hal lagi,” kata Rania, “Laki-laki Aceh umumnya tahu bagaimana cara memasak. Pengetahuan mereka tentang bumbu juga di atas rata-rata.”

Kebetulan, Amir sedang menyerocos kepada Bono dan Nadezhda, sambil menunjuk ke piringnya yang becek.

“Gule seperti ini misalnya,” ujarinya dengan suara keras, “Ini masakan kaum Adam. Bayangkan, di acara kenduri

tahun lalu, pas bulan tiga, yang datang empat ribu orang!!! Coba, siapa yang masak gule sapi kuah beulangongnya! Ya kitalah—kaum Adam. Rame-rame. Kaum Hawa paling cuma di dapur, masak yang gampang-gampang, rujak, acar, bubur kanji rumbi...”

Aku berpandang-pandangan dengan Rania. “Tuh kan, apa kubilang?” bisiknya. “Cuma yang ini kebetulan aja rada seksis. Meskipun dia ada benarnya. Beulangong itu artinya belanga. Jelas aja perlu rame-rame masaknya.”

Tapi lalu, lambat-lambat, kudengar suara Amir melembut. Dari sela-sela kuning *boh itek masen*—telur bebek asin—yang menempel di giginya, kudengar kata-kata ‘murai, *lovebird*, beo.’ Aku menajamkan telinga.

“Burung-burung pemenang kontes itu bagus-bagus! Dan mahal! Jagoan tahun lalu, murai batu, waktu dijual harganya sampai 130 juta!”

“Apa saja jenis burung yang jago nyanyi dan sering ikut kontes?” tanya Toba.

“Wah, banyak, Bang. Anis merah, teler-teler—ukurannya persis seperti burung balam jambi—terus ada juga cili-lin, semacam beo yang jambulnya kayak lilin, sama burung jenggot, dia sejenis jalak suren tapi ukurannya lebih kecil, warnanya biasanya cokelat muda dan krim, dan berjenggot kayak kakek-kakek. Ha ha. Burung jenggot juga banyak macam, nggak cuma satu. Ada jenggot tembak, ada jenggot besek, dan entah jenggot apa lagi. Tapi dari semuanya nggak ada yang bisa ngalahin murai batu. Dari segi kualitas suara, stamina dan banyaknya lagu yang dia hafal.”

“Kalau *lovebird*? Kabarnya itu juga jenis burung yang sering ikut kontes?” tanya Toba lagi.

“Benar, Bang. Tapi yang lebih oke yang impor. Yang lokal, matanya belo biasa, nggak terlalu spesial. Tapi yang impor matanya mata bola, suaranya bagus, melengking. Pokoknya beda banget deh. Saya juga suka kenari dan kacir. Nah yang terakhir ini warnanya putih dan hitam, suaranya rada kayak murai, murai merah yang pake ekor....”

“Kamu katanya pelihara burung juga, Mir,” kata Farish. “Ikut kontes segala.”

“O iya, Bang,” kata Amir sambil nyengir. “Wah. Apa, coba, yang nggak saya lakukan buat burung itu. Persiapannya serius, Bang. Dua-tiga bulan menjelang kontes, saya selalu kasih dia vitamin dan Scott’s Emulsion setiap hari, kasih makan jangkrik, ulat, telur semut, dan di musim hujan saya kasih *timphan* sekalian biar nambah daya tahan, lalu kalau musim panas saya kasih ulat bambu biar suhu tubuhnya tetap dingin. Kadang saya kasih pula wortel dan apel biar tetap sehat...”

“Wah. Lebih sehat dari diet saya,” kata Toba sambil tertawa berderai-derai.

“Nggak takut kena flu unggas, Mir?” aku menyela.

Amir balik menatapku seolah ia tak mengerti pertanyaanku.

IMAN DAN TUHAN

Ya Tuhan. Bahkan zamrud tak sanggup bersaing dengan hijau laut yang Kausisakan untuk pantai ini—Pantai Lam pu'uk yang hampir sembilan tahun lalu amblas oleh alam yang marah. Apabila para turis masa kini bicara tentang keasyikan berselancar, air kelapa muda yang menyejukkan dan seafood yang murah meriah, percayalah—aku melihat tanda-tanda keajaibanMu. Meskipun aku bukan orang yang selalu percaya. Gunung-gunung batu pantai, air yang begitu hijau, pasir yang putih pualam, masjid yang menolak rubuh itu. Juga tujuh ratus rumah baru yang dihibahkan oleh Turkish Red Cross bagi mereka yang kehilangan tempat tinggal. Kebajikan, kutahu, merupakan bagian keajaibanMu jua.

Lalu mengapa Kau renggut perempuan-perempuan Lam pu'uk—sembilan puluh persen dari mereka—dari anak, suami, dan orangtua mereka?

*

Lama baru aku menyadari bahwa ada luka di tanganku, persis di atas jari tengah, yang tak kunjung berhenti berdarah.

Dari atas atap Pusat Riset Tsunami dan Mitigasi Bencana itu kami dapat melihat laut dan garis yang memisahkannya dengan daratan, garis yang hilang terhapus oleh gulungan ombak pada hari yang nahas itu.

Jejak merah seperti pita bungkus yang terciptakan oleh titik-titik darah yang jatuh ke aspal membuatku bergidik: terbayang olehku tubuh-tubuh yang terempas ke darat seperti percikan kertas terbakar yang tersebar dan terapung di sekujur kota. Sulit untuk tak teringat hidangan yang lezat tapi mengerikan secara visual itu—ayam tangkap, ayam Tsunami—karena daun temurui yang digoreng sampai kering itu sungguh menyerupai sobekan-sobekan kertas, sobekan-sobekan kehidupan yang musnah tanpa sebab.

Tak jauh dari mata memandang rumah-rumah dengan atap seng merah dan abu-abu bertebaran di atas padang rumput, baru namun bisu; di tengah itu semua mencuat dengan gagah bangunan dua lantai serupa gudang, kokoh tapi koyak seperti sebuah reliq dari zaman perang: saksi dan *survivor* dari bencana sekaligus.

Kudengar suara Nadezhda di telingaku: *gila, gue seperti sedang nonton adegan di The Walking Dead; kapan saja serombongan zombi bisa keluar dari bangunan itu*. Ia tak sepenuhnya salah, meskipun kepalaku penuh dengan imaji-imaji lain. Tak jauh dari sana, di padang rumput yang sama, sebuah helikopter diparkir di tepi sungai—ikon penyelamat—sementara di belakangnya, di seberang sungai, rumah-rumah beratap merah dan pepohonan yang rindang berjejer rapi, namun kuyu, seolah meratapi apa yang tak mereka alami di akhir tahun itu.

Bau besi dan logam menerpa hidungku—bau darah. Lalu suara lain menghampiri. Suara yang kutunggu-tunggu.

“Kamu berdarah,” kata suara itu.

“Iya,” jawabku, dan tiba-tiba saja mataku berair. Dan begitu saja, suara itu menjelma tangan yang kurindukan, sekejap, begitu cepat, pada bagian tanganku yang memerah.

“Kamu tersayat kertas?” Ia bertanya.

“Iya,” jawabku lagi.

“Kapan?”

“Entah.”

Dan begitulah, kami berdiri begitu saja di atap bangunan yang sepi itu, sambil memandang deretan gunung dan lembah di kejauhan yang seolah ingin memerangkap dan menghukum laut di dalam lingkaran setannya. Tahu apakah kalian ketika itu, wahai gunung dan lembah, tentang ombak yang akan datang menghumbalang? Aku sadar bahwa aku memandang dengan separuh visiku terarah ke laki-laki di sebelahku itu, laki-laki yang diam-diam memandangku sambil menerka apa yang ada di pikiranku. Di tepi jalan raya, sekitar setengah kilometer dari pantai, warung-warung dan kedai kopi pun terlihat sepi—sepi dan khusyuk.

Hei. Lihat minaret itu?

Kulayangkan pandanganku ke kanan. Sebuah minaret yang jenjang, dengan komposisi warna menyerupai kue ulang tahun—krim, kemiri bakar, dan pare—berdiri hanya beberapa jengkal dari pantai, di antara rumah-rumah penduduk yang jelas-jelas menginginkan warna-warni dalam kehidupan mereka: biru Mediterania, kuning gading, lembayung, hijau belantara, hijau limau, jingga terakota.

Mustahil, aku berbisik. Mungkinkah, minaret itu tak ikut musnah?

Mungkin sekali, dan memang itu kenyataannya, jawab Rania yang tiba-tiba saja telah berdiri di dekat kami. Di sini orang percaya pada keajaiban Tuhan.

*

Puskesmas Lampisang tak ada dalam daftar kegiatan kami hari ini, tapi ada sesuatu tentang tempat itu yang membuatku miris. Dari depan, bangunan itu tampak rusak berat. Untung saja nama puskesmas itu, di atas pintu teras, serapan nama yang terbuat dari batu di tepi jalan, di mana tertera “Pemerintah Daerah Kab A Besar Puskesmas Rawat Inap Lampisang Kec Pekanbada” (tanpa tanda baca sampai sekali) dengan huruf emas, masih terbaca. Di sekelilingnya, debu hitam menorehkan dirinya seperti luka bakar pada cat putih. Pemerintah daerah jelas-jelas tak punya dana untuk memperbaiki fasilitas pelayanan kesehatan bagi orang banyak itu. Aku tak berharap ada orang di sana. Bangunan itu seakan telah ditinggalkan.

Maka aku layak terkejut melihat secercah keajaiban lagi: di dekat pintu masuk, dua perawat muda—perempuan, berjilbab, manis sekali—sedang khusyuk menyimak dokumen di atas meja kerja yang kecil dan ringkih. Ketika kuperiksa, keempat kakinya telah goyah. Langit-langit bangunan itu bolong di beberapa tempat. Ubinnya retak di sana-sini. Tangga bersaput debu. AC tak bekerja. Ranjang pasien, yang kasurnya kebanyakan terbuat dari kulit, banyak yang sobek.

Tapi kedua bidadari itu tetap tersenyum. Salah satu dari mereka cantik luar biasa—mata biru bening, hidung mancung, pipi jambu alami, kulit alabaster, seperti bintang film Persia. Tanpa banyak bertanya, dengan amat terbuka dan percaya, ia dan koleganya mengizinkanku dan Farish meninjau tempat itu. Setiap kamar, setiap bangsal, gudang, dan kamar mandi.

Aku tak sampai hati bertanya, mengapa mereka mau tetap bekerja di sana, tanpa pasien, tanpa dokter, tanpa atap yang genah, tanpa tanda-tanda bantuan akan datang lagi.

Maka aku bertanya, dengan sedikit bodoh, tentang tsunami—di mana kalian ketika itu, sedang apa. Dan seketika aku menyesal.

Mereka tak percaya, seperti teman dan kerabat mereka pada umumnya, bahwa tsunami adalah anugerah Tuhan, yang tujuannya murni untuk menguji dan memperkuat iman mereka. Tapi mereka seolah tak gentar oleh apa pun, oleh trauma dan kehilangan, termasuk ibu-bapak, adik-kakak, kakek-nenek yang raib. Mereka begitu tulus bersyukur segala sesuatu. Ini sesuatu yang lain dari kepasrahan terhadap nasib, atau terhadap kehendak Allah.

Dan yang lebih penting—kata si cantik—segala sengketa dan perseteruan dilupakan. Tiga puluh tahun permusuhan...

Perang saudara, maksud Anda?

Ya. Karena kita semua, juga GAM, juga pemerintah Indonesia, harus bergandengan tangan, membangun ulang Aceh.

Apabila seorang politikus di televisi mengatakan hal yang sama aku mungkin akan muntah. Aku benci slo-

ganisme kosong. Lagi pula, teman-teman Acehku di Jakarta banyak yang menganggap bahwa ketika itu GAM tak punya banyak pilihan selain menandatangani perjanjian perdamaian, karena perang bertahun-tahun melawan Pemerintah Indonesia telah melemahkan mereka. Tapi, ketika kata-kata itu keluar dari mulut perawat yang baik budi itu, yang seperti sesama kaumnya harus tunduk pagi-siang-malam pada segebung *qanun* yang tak masuk akal (paling tidak bagiku), dan yang kapan saja bisa digerebek oleh Wilayatul Hisbah karena melanggar peraturan yang (lagi-lagi bagiku) begitu luas medan tafsirnya, mengapa mereka terdengar menyejukkan?

Ketika perempuan itu lalu menambahkan bahwa baginya perdamaian lebih penting daripada semua perbaikan yang kasatmata—jalan-jalan beraspal, mobil-mobil mewah, dan hotel-hotel bintang empat--dan bahwa perdamaian berarti tak ada lagi jam malam, *military checkpoint*, dan rasa takut yang berentetan, aku ingin sekali memeluknya. Apakah gerangan yang menjadikan kita begitu pahit dan sarkastis? Yang membuat kita mengabaikan, seolah tak tahu terima kasih, hal-hal di dalam hidup kita yang terkesan kecil tapi bisa menentukan: kesabaran, rasa bersyukur, tenggang rasa, sikap tanpa pamrih, sifat yang membebaskan? Dan apakah selama perjalanan ini, aku memang ditakdirkan untuk merasa semakin ciut, semakin bodoh?

Setelah beberapa saat mendengarkan cerita mereka, pasang-surut keterlibatan en-ji-o ini-itu dalam upaya memperbaiki puskesmas, kasus-kasus pelanggaran Hukum Syariah mutakhir, aku menanyakan pertanyaan standar itu.

“Kasus flu unggas?” tanya si cantik. “Belum—belum pernah.”

“Kabarnya baru saja ada pasien di Banda Aceh yang terkena flu unggas.”

“O ya? Di mana? Pastinya dirujuk ke rumah sakit yang bagus itu?”

Aku terdiam. Aku tak ingat asal pasien itu. Dari daerah mana, dari rumah sakit mana. Aku juga tak bawa berkasnya, sebab bukankah ini tak lagi merupakan urusanku? Aku mengumamkan nama, lalu pelan-pelan minta diri.

Sejenak aku sempat cemas bahwa Farish pun akan termehak-mehak di hadapan keajaiban dunia ini—perempuan ini seribu kali lebih cantik ketimbang Inda sontoloyo itu—tapi kali ini aku sungguh-sungguh tak melihat pertanda bahwa ia tertarik pada perempuan lain kecuali diriku. Bahkan pada Nadezhda pun tidak.

Sebelum kami meninggalkan puskesmas itu, aku bertanya apakah kedua perempuan itu bersedia kupotret. Lagi-lagi: senyum itu. Boleh dong, kata mereka. Kuperhatikan di bawah sinar matahari warna hijau daun gaun si cantik membuat matanya semakin biru.

Ketika aku dan Farish sudah kembali ke dalam mobil dan aku menunjukkan foto itu ke yang lain-lainnya, baru aku sadar bahwa pada dinding teras tercantum, antara lain, logo *Secours Islamique—Islamic Relief Worldwide* serta *Disasters Committee Working Together*.

Dari tingkat kemanyunan Rania, aku bersiap diri untuk mendengarkan ceramah panjang tentang efektivitas enji-o pasca-rehabilitasi.

NAFSU VS CINTA

“Setelah gue pertama kali mengenal seks, gue selalu berperan sebagai guru, dan pacar-pacar gue jadi murid gue.”

“Hah?”

Nadezhda mengangguk. Ia baru saja memesan *room service*: sepinggan *asam keueung* dan sepiring ayam tangkap, dua hidangan yang sebelumnya, di restoran, hanya ia cicip sesendok-dua sendok. Tapi tak ada gunanya menegur Nadezhda: hei, mana mungkin ada makanan hotel yang enak. Sudah nggak enak, mahal pula.

Tapi dia punya uang sementara aku tak punya uang. Dan aku bukan ibunya, maka aku tak berhak menegurnya.

Sambil berbaring di ranjangnya, ia mengulang apa yang ia katakan sebelumnya. Kadang kedua kakinya melayang ke atas dan berenang di udara. Di Jakarta, ia latihan *pilates* dengan seorang instruktur privat setidaknya tiga kali seminggu. *Pilates* seperti agama baru buat gue, katanya suatu hari, lewat *pilates* aku belajar lebih mengenali tubuhku.

“Perempuan selalu lebih cepat mengenali tubuh mereka,” katanya lagi. “Asal ada kemauan. Begitu mereka tahu bagian-bagian dari tubuh mereka yang peka terhadap sen-

tuhan, mereka nggak bakal toleran terhadap hubungan seks yang payah.”

Dari mana datangnya ini semua? pikirku.

Sepasang kaki sempurna itu sekarang berada dalam posisi 90 derajat, dan dengan mudahnya, dengan indahnya, ia songsong sepasang kaki itu dengan seluruh tubuhnya, kepala, leher, dada, perut, sementara kedua tangannya bergerak ke bawah seperti kepak sayap kupu-kupu, seolah menopang berat badannya pada posisi tersebut. “Ini namanya *a hundred*—seratus kali gerakan,” katanya enteng. “Lu mesti coba. Bagus banget buat mengencangkan otot perut.”

“Nadz,” kataku dengan hati-hati. “Nggak semua cewek kayak lu. Gue punya pacar aja nggak. Gimana bisa mikir siapa yang jadi guru siapa yang jadi murid. Atau bedanya hubungan seks yang payah dan yang nggak payah.”

Dan begitu saja, celana dalamku pelan-pelan membasah.

Tak seperti biasanya, Nadezhda kali ini nggak ngeyel. Tapi, seperti biasa, ia tahu ia benar (bahwa diam-diam aku sebenarnya sedang nafsu sekali, dan bahwa aku harus segera mengatasi kekurang-pedeanku entah bagaimana caranya) sebagaimana ia benar tentang kedua hidangan yang ia pesan secara instingtif. Sementara, aku boleh saja sering tak pede atau tak berdaya di hadapan Nadezhda, tapi aku tahu makanan apa yang enak dan apa yang tidak. Dan *asam keu-eng* itu, semerbak harum oleh belimbing wuluh, bukan oleh jeruk nipis seperti di restoran, memang mantap.

*

Pesan WhatsApp itu mengagetkan, bukan saja karena ia berasal dari Farish, tapi juga karena ini baru jam 7.15 pagi.

Run, dah bangun?

Tiga menit kemudian (karena bagaimanapun juga, aku tertarik pada dia, dan dia tak boleh tahu perasaanku. Paling tidak saat ini.): *Dah. Wassup?*

Mau ke RSUD nggk?

Mau aja. Tapi kok mendadak?

Cowokmu kabarnya baru dari sana. Dan kabarnya mereka nggak kooperatif.

Siapa nggak kooperatif? RSUD?

Ya, RSUD.

Hmm.

Jam 8 berangkat ya?

Hmm.

Iya apa nggak?

Oks.

C U.

C U.

Sekali konsultan tetap konsultan. Aku nyaris mencium Nadezhda saking girangnya.

*

Pada menit-menit terakhir, Toba dan Rania ingin ikut—baru kali itu aku bertanya di dalam hati, kenapa Rania selalu ada di hotel pagi-pagi sekali.

“Dari rumah sakit kita bisa singgah sebentar di Museum Tjut Nyak Dien,” kata Rania, “Kalau mau. Di tepi

jalan raya banyak yang jual penganan khas Aceh. Lebih baik beli di sana ketimbang di tempat lain. Abis itu kita bisa juga ke Museum Tsunami, proyek yang menurutku buang duit itu. Lagi-lagi kalau kalian mau.”

Sepanjang perjalanan, Toba, Rania, dan Farish berdiskusi dengan cukup intens tentang politik en-ji-o, tentang politik lokal, tentang bagaimana bencana tsunami mengubah—dan juga tak mengubah—banyak hal.

Setelah hening, aku bertanya, “Seberapa amankah sebenarnya kita, aku dan Nadezhda, jalan-jalan di Banda Aceh tanpa memakai jilbab?”

Untuk pertama kalinya aku melihat Rania bungkam. Kata-kata seolah cairan yang tergelincir ke sudut mulut, tak sempat tercecap oleh lidah.

Dua tahun setelah tsunami, begitu aku pernah baca, setidaknya 130-an orang dihukum cambuk karena dianggap melanggar *qanun*. Seorang temanku di Jakarta menderita stres berat karena setelah kehilangan kedua orangtuanya dalam bencana tsunami, adik perempuannya tertangkap basah sedang berduaan (“bercumbu dan berciuman maut,” demikian laporan salah satu stasiun radio lokal) dengan pacarnya di warnet. Mereka dicambuk enam puluh kali.

Aku teringat lagi pada kedua perawat di puskesmas itu. Bagaimana rasanya, hidup sehari-hari dengan wajah-wajah secantik itu, di sebuah tempat di mana perempuan dipaksa menanggung akibat terburuk dari nafsu orang lain?

Aku seketika tahu apa yang Rania tak sanggup ucapkan.

*

Tercengang-cengang bukan sesuatu yang terjadi padamu setiap hari; setahun sekali pun belum tentu. Tapi sayap baru rumah sakit itu bukan saja mencengangkan karena penampilannya yang supermodern, melainkan karena di baliknya aku bisa merasakan mekanisme sistem baru yang utuh, kokoh, dan sungguh-sungguh modern, dan sistem itu telah mengubah perilaku pasien dan hubungan mereka dengan rumah sakit yang melayani.

Lantai yang bersih, permukaan yang mengilap, tempat sampah di setiap sudut, konter pelayanan yang efisien, dan kamar mandi yang tidak membuat kita bergidik membuat pengunjung enggan membuang sampah sembarangan, duduk-duduk di lantai, atau mengonsumsi makanan dan minuman seenaknya. Pasien duduk dan antrai dengan tertib. Dibangun dengan hibah Pemerintah Jerman, rumah sakit ini bahkan lebih bagus, dan lebih besar, ketimbang rumah sakit-rumah sakit di Singapura yang pernah kusinggahi dalam kunjungan kerja beberapa tahun lalu.

“Gimana kalau kita diadukan ke PWP2?”

“Ah, siapa takut?”

“Siapa yang bilang, mereka nggak kooperatif?”

“Ada deh.”

“Jangan gitu dong,” kataku sambil meremas ujung kerah Farish, sialan, kenapa dia jadi pembangkang begini. “Siapa?”

“Oke. Diva yang bilang.”

“O ya. Dan dia dengar dari siapa?”

“Ya siapa lagi. Sudahlah. Kita cek, benar nggak Tim Leon minta pihak rumah sakit ini mengaku mereka punya pasien flu burung yang kondisinya kritis padahal bukan gitu faktanya.”

“Tim Leon” terdengar begitu animalistik. Dan kita—apa nama tim kita? “Tim Farun?” (Atau “Tim Fara”? Atau “Tim Firaun”—hmm, tapi konotasinya nggak oke). “Tim Arish?” “Tim Superbego?”

Tapi kubiarkan saja diriku mengikuti Farish, dari konter ke konter (begitu tertibnya, begitu bersihnya, dengan papan-nama-dan-ikon-penanda yang jelas terbaca), sampai kami tiba di Bagian Swine Flu & Flu Unggas, Pokja—Paviliun Leuser, di sayap lama rumah sakit itu.

*

Kamar-kamar rawat inap itu luas, bersih, dan kosong (dalam arti tak ada satu pun pasien). Masing-masing diberi nama burung—tekukur, raja udang, kakatua—lengkap dengan gambar di dinding.

“Paviliun ini bekas paviliun anak-anak,” kata Ibu Farida, Koordinator Pokja, sambil tersenyum, seakan ia punya kenangan yang menyenangkan tentang tempat itu. Usianya sekitar lima puluh lima, bahkan mungkin menjelang enam puluh. Ia ramah, dan menerima kami dengan tangan terbuka setelah kami berhasil meyakinkan Perawat Kepala bagian Penyakit Menular di sayap baru bahwa kami bukan wartawan atau orang-orang iseng. (Farish mengaku bahwa kami dari Kementerian Peternakan.)

Selama seperempat jam kami tur keliling. Sejauh ini, paviliun itu adalah fasilitas paling lengkap dan paling tertata baik yang pernah kukunjungi. Ketika aku menyampaikan kekagumanku, Bu Farida menghela napas, meski senyumnya tak lekang.

“Terus terang,” katanya sambil membelai beberapa peralatan canggih di kamar observasi, termasuk lemari es khusus untuk menyimpan kultur pasien sebelum dikirim ke Puslitbangkes, seolah mereka anak-anaknya, “Saya selalu khawatir peralatan miliaran ini suatu hari akan karatan karena nggak pernah dipakai. Saya sering tanya ke Pusat, kenapa sih nggak dipakai di bagian lain, sayang, kan, sudah dibeli mahal-mahal. Tapi saya nggak pernah digubris. Ya begitulah. Mentang-mentang kebanyakan duit.”

“Bu, tadi Ibu bilang peralatan jarang dipakai. Jadi sebenarnya nggak begitu banyak pasien dong yang dirawat di sini.”

“Boro-boro sedikit. Hampir nggak ada, malah.”

“O ya? Sudah ada berapa pasien tahun ini?”

“Tahun ini belum ada. Tahun lalu hanya ada dua kasus, itu pun statusnya *suspected*. Dua-duanya sama-sama dirawat inap, dan dipantau kondisinya. Begitu stabil, langsung boleh keluar. Paling lama empat hari.”

Sebenarnya diam-diam sudah kucatat informasi yang tertera di papan tulis di koridor: #1. Tanggal Masuk 17 Juli 2011. Tanggal Keluar 21 Juli 2011. Status: Susp. H5N1. #2. Tanggal Masuk 1 September 2011. Tanggal Keluar: 4 September 2011. Status: Susp. H5N1.

“Saya kadang bosaaaaan sekali mengurus paviliun ini.

Apalagi segala sesuatu harus tertutup, apa-apa harus pake izin, prosedur ketat. Rasanya kami telantar sekali di sini.”

“Tapi tahun ini kabarnya baru ada kasus lagi.”

Sejenak, perempuan itu terlihat bingung. Kemudian, ia seperti baru menyadari sesuatu. “Saya baru ingat, kemarin ada dua orang dari Jakarta berkunjung ke sini, mengaku dari Kemenmabura Pusat. Mereka sempat meninjau Paviliun Leuser, tapi nggak lama. Mereka justru lama bicara dengan Kepala Rumah Sakit di sayap baru. Waktu mereka sudah pergi, saya diminta Kepala Rumah Sakit untuk datang menghadap.

“Beliau bilang kita semua di rumah sakit ini orang-orang jujur dan profesional, dan nggak ada pekerjaan yang lebih mulia ketimbang memberi perawatan yang sebaik-baiknya pada mereka yang sakit. Hal-hal di luar itu, terutama politik dan kepentingan bisnis, harus kita hindari sedapat mungkin. Dan itu berlaku dalam semua hal, nggak peduli apa iming-imingnya. Integritas itu lebih langka ketimbang pengetahuan.

“Lalu beliau beranjak dari tempat duduknya dan menyalami saya. Tapi sebelum saya keluar dari kantornya, ia sempat berbisik, ‘Kita nggak punya pasien virus unggas kan?’ ‘Tidak, Dokter,’ jawab saya. Dan beliau mengangguk lagi. ‘Sudah saya duga,’ katanya sambil tersenyum, lalu melenggang pergi.”

Luar biasa, pikirku, Tim Leon benar-benar keok kali ini.

Karena baru mendapatkan bukti kebusukan Leon, aku nyaris tak ingat bahwa Ibu Farida masih bersama kami

ketika kami meninggalkan Paviliun Leuser dan menyusuri koridor sayap lama rumah sakit ke arah pelataran parkir. Ia tampak sangat senang bisa sejenak meninggalkan posnya.

“Sebenarnya bagian rumah sakit ini adalah daerah banjir. Waktu tsunami, air sampai setinggi dua meter,” katanya sambil menunjuk ke arah hamparan rumput yang sekarang telah menjelma taman-taman yang asri.

Sebelum menyongsong mobil yang menjemput kami di depan lobi, aku berbalik untuk menyalami Bu Farida sekali lagi. Ia seperti versi yang lebih tua dari dua perawat di Puskesmas Lampisang: manis budi, murah hati, tanpa pretensi. Tiba-tiba tanganku balik diremas, lama sekali.

“Nak, Nak sudah kawin?”

Entah kenapa aku tertawa. Semua orang yang kukenal tak lagi, atau malas, menanyakan pertanyaan itu.

“Belum, Bu.”

Tapi Bu Farida belum hendak membebaskan tanganku. Wajahnya berubah serius. “Mencintai itu nggak gampang, Nak,” katanya, “Karena mencintai berarti harus siap kehilangan. Tapi lebih baik pernah mencintai daripada nggak pernah mencintai.”

Aku merasa pernah mendengar kata-kata itu diucapkan orang lain, Mama-kah, atau tokoh di dalam film. Tapi sebelum aku teringat, Bu Farida berkata, “Hari ini hari ulang tahun suami saya. Ketika tsunami menghantam, dia sedang di pantai bersama cucu-cucu kami yang masih kecil. Kalau dia masih hidup, usianya sekarang persis 65 tahun. Saya sangat mencintai dia.”

KRIM, TIRAM, DAN BAU IKANKU

Dalam mimpi itu, aku melihat Nadezhda berada di sebuah restoran yang sangat formal di sebuah kota di Eropa. Bersamanya seorang lelaki dengan dana dan daya yang tak terbatas. Setiap hidangan dipersembahkan dengan khusyuk, dengan wine yang setiap kali berbeda, dibarengi ungkapan ooooh dan aaaah yang ekstrapanjang, seakan mereka dikagetkan setiap dua puluh menit oleh sebuah karya seni yang meluluhkan jiwa.

Tak aneh apabila dalam mimpi itu Nadezhda sangat mirip Julia Roberts dalam film My Best Friend's Wedding. Rambut panjang beriap-riap, tangan yang tak pernah berhenti bergerak, tawa yang sesekali meledak lepas. Teman makannya pun—yang memanggilnya Jules, nama Julia dalam film itu—sangat mirip Rupert Everett.

Tiba-tiba Rupert menyuruh Nadezhda—"Jules"—melakukan sesuatu seakan ia telah berdosa.

Ternyata dosa Nadezhda "Jules" adalah bahwa ia seorang inspektur Michelin Guide, panduan restoran yang acap dianggap elitis itu.

"Apa yang kamu ingin aku lakukan?" tanya Nadezhda setengah menangis.

"Aku tahu ini mungkin akan menyakitkan. Tapi percayalah, sakitnya tak akan lama," kata Rupert sambil mendekatkan wajahnya yang superganteng ke wajah Nadezhda "Jules" yang superjelita. "Kamu sebaiknya bergabung dengan Le Fooding."

"Oke," ujar Nadezhda "Jules." Tampak sekali ia mencoba menahan rasa sakit yang menusuk di dadanya. "Tapi dengan satu syarat."

Rupert menunggu dengan mata bersinar.

"Bantu aku merebut Dermott dari Cameron."

Dermott Mulroney, kita semua tahu, adalah aktor yang memerankan pacar Jules di film itu, dan Cameron Diaz memerankan tunangannya yang dicemburui Jules dengan rada keterlaluan.

Rupert tersenyum. Lalu ia mencium tangan Nadezhda "Jules" dan segera memesan wine paling bergengsi yang ada di menu untuk merayakan momen penting ini.

Ketika Nadezhda "Jules" melapor ke cabang Le Fooding esok harinya, ia segera diberi tugas. Tugas pertamanya adalah menyelusup ke dusun kecil di Prancis Selatan yang tak muncul di peta Google. Di sana ia harus mencari restoran mana saja yang layak dimasukkan ke buku panduan tahunan Le Fooding. Ingat, kita adalah antitesis dari Michelin Guide, kata laki-laki yang mewawancarainya. Kita berbeda, independen, membumi.

Tadinya Nadezhda "Jules" ingin protes, membumi kok punya pesawat pribadi, tapi ia mungkin teringat bahwa penampilan bukanlah cermin yang akurat. Lagi pula, dengan

wajah—dan mulut lebar—nya yang terkenal itu, ia justru harus kelihatan ekstra tidak manja.

Setelah mendarat dengan selamat (dengan kaki dan kepala yang utuh maksudnya), Nadezhda “Jules” tak buang-buang waktu. Dengan bantuan GPS pada arlojinya yang juga berfungsi sebagai kamera sekaligus pisau, ia segera memulai tugasnya. Sebegitu luruhnya ia dalam dirinya yang baru ini, aku yakin bahwa diam-diam ia menyesal karena wajahnya terlalu terkenal. Meskipun Nadezhda “Jules” sendiri, sebagai seorang pengamat kuliner, tampak tak begitu yakin bahwa penduduk Penzenas, Languedoc-Rousillon, yang jumlahnya tak sampai 2.600 orang itu akan mengenalinya, aku teringat apa yang pernah dikatakan sahabat Julia Roberts, Hugh Grant, kepadanya: “Ingat, kamu adalah perempuan paling terkenal di dunia.”

Tapi aku tahu cara berpikir Nadezhda “Jules.” Baginya, laki-laki entah kenapa selalu salah menilai keadaan, terutama apabila keadaan itu menyangkut keselamatan perempuan-perempuan terkenal. Lihat saja bagaimana payahnya Hugh melindungi Julia dari incaran paparazi di film *Notting Hill* beberapa tahun lalu. Maka, aku paham sekali ketika Nadezhda “Jules” memutuskan untuk menerapkan kearifan Ruth Reichl, yang pada awal kariernya sebagai kritikus restoran *The New York Times* selalu melindungi dirinya, dan integritasnya, dengan menyamar.

Ketika ia baru saja hendak mencicipi makanan pencuci mulut (tar buah pir yang simpel), ia tiba-tiba dibekuk oleh segerombolan orang dan dipaksa naik ke sebuah truk. Setelah ku perhatikan dengan saksama, mereka ternyata kritikus-kriti-

kus restoran penting dunia. Lima laki-laki, satu perempuan. Yang perempuan kelihatan sedikit iba pada Nadezhda "Jules," tapi ia satu-satunya perempuan lain dalam truk itu; belum apa-apa ia sudah kalah suara. Lagi pula, aku tak bisa membayangkan kritikus restoran perempuan mana pun yang bisa bersimpati dengan sesama mereka yang tampangnya seperti Nadezhda "Jules."

"Kamu menulis untuk *Le Fooding*," kata salah satu dari mereka sambil meludah ke jalan, PAAAAH. "Itu artinya kamu telah dengan sadar meludahi fondasi yang telah dibangun dengan susah payah oleh dewa-dewa peradaban. Kamu telah dengan sadar melecehkan standar yang telah mereka tetapkan tentang bagaimana menilai baik dan buruknya makanan. Maka sebagai hukumannya, kamu akan kami buang ke sebuah pulau terpencil."

"Tapi tak tahukah kalian siapa aku?" kata Nadezhda-Jules dengan memelas, "Bisa apa aku di sebuah pulau terpencil?"

Tapi mereka memang tak peduli; si kritikus Amerika legendaris tak sabar ingin ke sebuah restoran seafood yang ternama di Montpellier, sekitar 45 menit dari dusun itu; si kritikus perempuan menolak makan roti di mana pun kecuali di *Pôilane Boulangerie* di Paris, dan untuk kesombongannya itu ia segera dihantam oleh si kritikus Amerika populer yang sedang membangga-banggakan daftar terbarunya, *20 Pizza Terbaik di Amerika*; dua kritikus dari Asia sedang bertengkar tentang asal-usul sate dan nasi Padang—pendeknya segala sesuatu yang berawal di Indonesia tapi yang lalu diklaim oleh negeri lain.

Tiba-tiba ia mendengar suara beraksen Inggris yang meneduhkan.

“Oke, bagaimana dengan sebuah pulau tropis? Di sana kamu bisa makan berlimpah-limpah,” kata si pemilik aksen Inggris, yang ternyata juga seorang novelis tersohor. “Dan bukan hanya itu. Kamu juga bisa banyak beribadah, dan, dengan wajahmu itu, siapa tahu kamu akan ketemu cowok Latin cakep di tengah sawah dan untuk selamanya hidup bahagia dalam kepuasan seksual dan spiritual. Beres, kan?”

*

“Pengkang!” kata Nadezhda, mengulangi lagi apa yang sebelumnya, di bandara Jakarta, di dalam pesawat menuju Pontianak, di bandara Pontianak, di dalam perjalanan mobil menuju hotel telah ia katakan. Gayanya seperti bocah yang *ngebet* mainan baru, jangan sampai orangtuanya lupa membelikan.

Setiap kali aku dengar kata itu ia ucapkan, aku entah geli atau jengkel. Geli karena kata itu memang lucu kedengarannya, dan jengkel karena pengkang terdengar hampir sama dengan pekak, atau kak, ‘kakek’ dalam bahasa Bali. (Meskipun aku dilatih memanggilnya ‘pak mem’ atau ‘kaki’ oleh Mama—sumber perdebatan masa kecil: “Di kaki Kaki ada semut,” belum lagi “Di Kaki (Gunung) Agung akan ada upacara,” “Di Kaki (Dewa) Kamajaya nasibku kugantungkan,” atau “Di bawah Kaki (Pohon) Beringin itu aku panjatkan doaku.”)

Tapi pengkang tidak sebegitu kaya tafsir. Dalam bahasa Pontianak, artinya... lemper. Ya, lemper. Dibuat dari beras ketan berisi ebi, bentuknya kerucut, dibungkus daun pisang.

“Hidangan khas pecinan lokal,” kata Nadezhda seolah dengan itu nilai kulinernya naik. “Yang menarik, si pengkang ini kudu dimakan dengan sambal kepah, yang tampilannya lebih seperti kerang saus asam manis. Dan si pengkang ini selalu dihidangkan berpasangan, diikat lalu dibakar. Lucu, kan?”

“Dan harus ke manakah kita untuk makanan luar biasa itu?”

“Ke restoran di luar Pontianak, namanya Pondok Pengkang,” kata Nadezhda dengan kecuekannya yang memesonanya itu, seolah ia baru saja menyebut alamat Indomaret terdekat.

“*Di luar* Pontianak? Seberapa jauh?”

“Nama jalannya Peniti, daerahnya Siantan, Mempawah.”

“Sekitar sejam ada, Nadz,” kata Bono sambil memelototi Google Map-nya.

“Gimana kalau kita sekalian aja terus ke Singkawang abis itu,” kata Nadezhda lagi. “Berhubung kita cuma punya semalam.”

“Tapi Singkawang itu jauh banget, Nadz,” protesku, meskipun sebenarnya aku baru sadar, tragis sekali kalau sudah jauh-jauh ke Kalimantan Barat dan nggak sempat ke Singkawang. “Ada sekitar 150 kilometer dari Pontianak. Sudah sampai perbatasan dengan Sarawak.”

Lalu dengan kurang asemnya ia berbalik ke arah Farishku, sambil mengedipkan matanya. “Kita ke Singkawang yaaaa?”

Tak lama setelah aku mengiyakan (kapan sih aku pernah mengatakan tidak pada Nadezhda?), sempat terpikir

olehku bahwa pernah ada suatu masa ketika kita mengatakan, sebelum perjalanan, bahwa kita ingin “menemukan” hal-hal baru, atau “dikejutkan” oleh pengalaman-pengalaman yang tak terduga—dan itulah yang terjadi.

Kita tak punya asumsi maupun ekspektasi apa pun. Kita temukan dan *rayakan* semua itu, baik yang memesona maupun yang tidak, dan untuk beberapa saat ada yang terasa sakral tentang hubungan kita dengan pengalaman-pengalaman itu, seolah mereka adalah milik kita seorang, sebab apa yang baru buat kita mungkin juga baru buat dunia.

Sekarang di zaman teknologi dan informasi, apa yang terjadi ketika kita mengatakan hal yang sama, kita tak lagi menemukan sesuatu yang baru, melainkan sesuatu yang telah ditemukan dan diketahui banyak orang, sehingga apa yang bisa kita lakukan tinggal menajamkan persepsi kita sendiri terhadap apa yang telah menjadi pengalaman orang banyak. Apabila kita sanggup mengatakan pengkang itu ternyata biasa-biasa saja, atau nggak ada seninya, atau bahwa ia permata kuliner yang layak dihargai, atau bahwa ia jauh lebih kompleks, dan lebih menarik, ketimbang lempur Jawa, dengan demikian barulah kita menjadikannya milik kita.

Tapi itu semua pikiran-pikiran yang sulit. Sudah terlalu banyak pikiran-pikiran sulit di kepalaku yang ingin kuhindari. Terutama laki-laki yang sekarang sedang mencoba tak menatapku dari balik rerimbunan rambut Nadezhda yang pagi itu belum sempat ia keringkan dengan *blow-dryer*. Laki-laki yang kemarin, pada malam yang aneh itu, entah kenapa menyerahkan dirinya untuk kuhidu, meski tak seluruhnya, hanya aroma kopi dan kayunya, juga aroma keju-nya yang telah lama menyiratkan diri (meski dengan malu,

dengan sedikit pilu). Dan juga sebaliknya, meski tak seluruhnya, krim, tiram, dan bau ikanku.

*

Nadezhda mungkin benar dalam banyak hal, tapi ia tak sepenuhnya benar dalam hal yang satu ini.

Ia bicara tentang perempuan-perempuan yang terpantik seperti api lilin begitu seorang laki-laki membuka vulvanya, yang segera menjilat dan meranggas seluruh pandangan kejantanan dengan bara pengetahuan barunya. Perempuan-perempuan yang, setelah persetubuhannya dengan laki-laki pertama, segera tahu bagaimana meminta laki-laki untuk menyentuh titik ini, koma itu, semi kolon ini, tanda kutip itu, berapa lama, lebih lama, selamanyaaaa!

Mungkin ia bicara tentang dirinya sendiri. Tapi berapa orang di dunia ini seperti Nadezhda?

Sementara aku semakin yakin bahwa dalam kenyataannya ada beberapa macam tingkat kesiapan. Perempuan-perempuan muda, tak seperti laki-laki, tak serta-merta berpikir tentang tubuhnya bersama tubuh orang lain, dua tubuh jadi satu. Pikiran tentang seks akan datang, tentu, tapi pikiran itu biasanya datang belakangan. Dan itu tak berarti yang ada hanya hampa.

Perempuan-perempuan muda sesekali menyentuh diri mereka, ya, tapi kenikmatan yang mereka rasakan nyaris sama dengan kenikmatan makan sendirian. Kenikmatan yang singular—yang tak akan senikmat apabila dialami ramai-ramai. Tapi, di sisi lain, perempuan berbagi begitu

banyak dengan sesama perempuan, tentang cowok-cowok yang mereka taksir, tentang para bandot dan buaya darat yang merayu mereka, tentang ciuman pertama itu...

Itulah menurutku paradoks perempuan terbesar. Dan itulah sebabnya banyak perempuan muda mempunyai idola, idola dari dunia lain, apakah itu Simon Baker atau Hugh Jackman, Michael Fassbender atau Ralph Fiennes, yang tak terjangkau sebab mereka berasal dari dunia lain. Mereka sejenis mimpi, sublimasi, sesuatu yang tak berdosa, yang tak riil.

Mereka bukan laki-laki yang sering bertengger di dekat pohon di depan rumah pada jam-jam tertentu, yang tiba-tiba mengeluarkan penisnya dari balik celananya ketika kau lewat, mereka bukan sahabat pamanmu yang suka main mata dengan perempuan lain, termasuk dirimu, juga (atau justru) ketika istrinya ada di satu ruangan bersamamu, yang suatu hari mengajakmu minum di bar setelah ia ketemu kamu dan teman-temanmu tak sengaja di diskotek.

Mereka juga bukan idola yang bukan dari dunia lain tapi jauh lebih tua—dalam kasusku dulu Pak Eka dan Pak Nardi, guru Olahraga dan guru Bahasa Inggris—yang kau kira aman dan tak terjangkau, karena adanya demarkasi-demarkasi itu, guru vs murid, tua vs muda, sudah menikah vs masih perawan.

Maka ketika aku membuka setiap inci diriku, aku tahu ia seseorang yang spesial. Aku memilih dia dari sekian banyak laki-laki di dunia sebab ia tak meninggalkanku. Juga setelah ia tahu bauku di bawah sana.

*

Sambil mendengarkan celotehan Nadezhda tentang “perempuan gila” yang duduk di sebelahnya di dalam pesawat menuju Pontianak, aku melihat pemandangan yang mulai terasa akrab: rumah gubernur yang besar (“Pak Cornelius sudah 2 periode dan 7 tahun menjabat!” kata sopir kami dengan bangga), kantor bupati yang sama besarnya, kantor camat yang juga besar dan tampil bangga dengan warna-warna permen, gedung Dharma Wanita yang tak sudi kalah besar—pendeknya, pameran keakbaran pemerintah yang membuat titik-titik kontras di sekelilingnya, titian-titian di atas kali yang menghubungkan jalan besar dan rumah-rumah penduduk, batang-batang air yang mengalir sepanjang jalan, Sungai Duri yang indah permai, rumah-rumah yang mengingatkanku kepada rumah-rumah di Banda Aceh minus atap seng, menjadi semakin cantik.

“Tadinya gue pikir perempuan itu stereotipe ibu-ibu daerah yang kaya raya, yang sering menghambur-hamburkan duitnya di Jakarta, dan merasa dirinya lebih superior ke timbang teman-temannya sesama ibu-ibu daerah karena ia ‘bagian dari metropolis,’” kata Nadezhda berapi-api, “Tapi juga yang seketika kembali ke parokialisme sempit ketika daerahnya dikritik, atau disalahpahami, oleh orang-orang ibukota.”

“Terus apa salahnya?” kata Farish, yang, aku tiba-tiba sadar, jangan-jangan kurang merasa dirinya bagian dari metropolis. Kuperhatikan ia senang membicarakan ke-Padangannya, terutama ketika Toba dan Rania masih bersama kami. Diam-diam aku diterkam rasa cemas, karena setelah malam itu, dan setelah malam-malam sebelumnya, ketika

perasaanku terhadap dia tengah membangun dirinya, bata demi bata, aku punya perasaan lain untuknya: loyalitas.

“Ya nggak ada salahnya,” kata Nadezhda, “Yang salah adalah dia berani-beraninya membual ke gue. Ke GUE. Coba, bayangin. Dan membualnya nggak tanggung-tanggung lagi.”

Sambil mendengarkan, Bono ngikik-ngikik sendirian seperti kuda di film-film Disney. Ia tampak sangat menikmati ini semua. Mereka memang jodoh.

“Mulanya dia nyerocos terus tentang hidupnya yang sudah nggak seperti dulu, waktu suaminya masih hidup, dan anak-anaknya masih tinggal di rumah—sekarang mereka sudah nyebar di mana-mana. Sekarang kalau mau ke mana-mana dia harus sendirian.

“Saat itu gue masih berpikir, oh, lu cemas, atau malah merasa bersalah, bahwa orang pada mikir lu sedang cari calon suami baru, jadi sekarang lu cari justifikasi buat kelayapan sendirian. Dan gue masih oke-oke aja pada titik ini...”

Di tepi jalan, Optik Aladdin, kedai-kedai kopi dan pijat refleksi, Restoran Oizumi Ramen, Restoran Padang Siti Nurbaya, gang-gang kecil yang merambah sampai ke perut kota, dan rumah makan-rumah makan tanpa nama berlalu satu-satu.

“...Sampai tiba-tiba si ibu-ibu ini bilang besoknya dia mau ke Singapura untuk ketemu sama anak bungsunya yang sekolah di Cambridge. Mulanya dalam benak gue, Cambridge? Belum sempat gue bereaksi, ibu-ibu itu menandakan, ‘Universitas Cambridge, Inggris.’ Gue langsung bilang, ‘O ya, waduh, hebat dong, Bu, di *college* mana?’

“Tapi lalu si ibu-ibu itu seperti bingung. ‘Universitas Cambridge, Mbak, di Inggris,’ dia mengulang. ‘Iya, Bu, saya tahu—saya bahkan kenal baik dengan universitas itu, dengan kota itu,’ kata gue. ‘Tapi Universitas Cambridge terdiri atas 30-an *college* yang berlainan. Nah, anak Ibu di *college* yang mana?’ Lagi-lagi ibu itu kelihatan bingung. ‘Anak saya di Universitas Cambridge, Inggris,’ katanya lagi, dan jadinya gue malah yang merasa diri gue bego. Gue mikir lagi, bahwa bisa jadi ibu-ibu ini memang nggak tahu anaknya ditempatkan di *college* mana, dan itu hal cukup lazim. Banyak sekali orangtua murid-murid dari negeri asing yang nggak paham—dan juga nggak peduli—detail-detail seperti itu. Yang penting bagi mereka, anak gue masuk universitas hebat.”

“Terus kamu bilang nggak kamu pernah kuliah di Cambridge?” tanya Bono.

“Ya nggaklah,” kata Nadezhda, dan dalam hal ini harus kuakui Nadezhda memang oke—dia tidak pernah menonjolkan kelebihannya di hadapan orang-orang yang tak ia kenal baik. “Tapi entah kenapa gue teringat masa kuliah gue dulu, dan betapa sulitnya masuk ke universitas itu, apalagi bertahan di sana tanpa overdosis obat-obatan atau jadi lesbian. Gue juga jadi ingat betapa pentingnya saat itu, ketika kita diberi kabar kita masuk *college* mana—Newnham atau Murray Edwards, Lucy Cavendish atau Clare College—karena itu berarti dosennya lain, asramanya lain, tradisinya pun lain. Dan entah kenapa gue *ngerasa* sebel banget. Eniwei, gue berusaha setengah mati mengendalikan diri.”

Sungai Kapuas, sungai terpanjang di Nusantara, membentang di kiri-kanan kami sebelum kami memasuki daerah

Teluk Suwah yang sarat pohon kelapa, sempurna bagaikan kartu pos.

“Eh, pas gue udah berhasil cuek, tiba-tiba si ibu-ibu itu bilang anaknya yang superjenius itu belajar kedokteran, dan karena saking pintarnya, dia baru-baru ini diminta jadi Direktur Badan Kesehatan Global. ‘*Direktur Badan Kesehatan Global?*’ Kata gue sambil membelalak. ‘Iya, Direktur Badan Kesehatan Global,’ kata ibu-ibu itu lagi, wajahnya bangga. ‘*Dia masih kuliah, dan diminta jadi Direktur Badan Kesehatan Global?*’ tanya gue, dan ibu itu lagi-lagi cengar-cengir, ‘Iya,’ katanya, ‘dia sedang belajar Master’s sekaligus PhD, Mbak.’ Saat itu, saking takjubnya gue, gue nggak yakin harus meledak atau ketawa, dan belum lagi gue sempat bereaksi, si ibu-ibu itu bilang, dengan bangganya, ‘Anak saya itu persis eks-suami saya, yang juga mantan Direktur BKG. Dia orang Pontianak juga, sama seperti saya, Mbak.’”

Aku ikut terpingkal-pingkal. Lucu memang, cerita-cerita perjalanan seperti ini. Sebegitu lucunya, hingga untuk sesaat ada sejumlah batas yang terterabas, dan aku melihat Farish membalikkan badannya dari kursinya di baris pertama dan tersenyum gemilang ke arahku.

NEGERI PENGKANG

Aku, 24 tahun: Aku menangis menggerung-gerung ketika seorang pelayan restoran memberitahuku bahwa restoran yang kucari sudah tak ada lagi. Tapi, signorina, kata pelayan itu, ini Venezia. Di sini segalanya berubah dengan cepat.

Itu tak betul, kataku sambil sesenggukan. Dari mana saja kita mulai berjalan, kita pasti akan kembali ke titik awal. Dan aku sudah mengitari kota ini tiga kali.

Tapi hampir semua restoran di kota ini menjual linguine alla vongole.

Ya, tapi aku hanya ingin yang ada di restoran itu.

Signorina, bagaimana kalau Anda makan saja di sini. Akan saya hidangkan linguine alla vongole yang seratus kali lebih lezat.

Grazie, Anda baik sekali. Tapi saya sebaiknya pulang saja ke tanah air saya. Saya khusus berkunjung ke kota ini untuk makan di restoran itu. Bertahun-tahun lalu, dalam hidupku sebelum yang ini, aku makan di sana bersama orangtuaku. Nama mereka Giancarlo dan Aurelia. Semenjak itu mereka tak pernah makan di restoran lain kecuali di sana.

Pelayan itu menatapku lama sekali.

Bene, *katanya akhirnya. Kalau begitu, selamat jalan, signorina, sampai bertemu seratus tahun lagi.*

*

Untuk pertama kalinya dalam perjalanan ini kami disandera sopir. Tiba-tiba saja ia berhenti di sebuah tempat, tak lama setelah kami menyebrangi Sungai Kapuas. Lalu ia meminta kami semua turun dari mobil, dan memberi hormat pada Tugu Katulistiwa. Seolah tanpa gestur itu, kami belum sungguh-sungguh menghayati makna keberadaan kami di Garis Katulistiwa, titik di antara dua kutub.

Tapi perjalanan menuntut respek dan tenggang rasa, maka kami turuti saja kemauan sang sopir—bagaimanapun juga, ia adalah tuan rumah kami di Pontianak (Rp.800.000,- pulang pergi Pontianak-Singkawang-Pontianak, bensin beli sendiri, paket murah dari hotel). Dan meskipun ia terus mengulang-ulang bahwa ia seorang muslim yang baik, asal Palembang, dengan istri keturunan Dayak yang masuk Islam, dan bahwa ia tak sudi berada di dekat-dekat makanan mengandung babi, ia bersedia membawa kami ke Singkawang.

*

Monumen itu aneh. Versi aslinya, semacam menara giroskopis yang tak terlalu mengesankan yang didirikan pada tahun 1928 oleh Pemerintah Kolonial Belanda, sekarang dinaungi oleh sebuah bangunan besar menyerupai mauso-

leum, dari mana—dan ini yang teraneh—replika besar dari menara lama mencuat keluar dari pucuknya. Kami ingin sekali memuji monumen itu—waduh, bagus ya Pak—tapi tak ada kata yang keluar dari mulut kami. Sejenak kami berputar-putar saja di sekeliling bangunan itu, tak sanggup masuk ke dalamnya. Setelah lima belas menit, dua puluh menit berlalu, kami akhirnya berani kembali ke mobil, sambil mengangguk-angguk dan saling menunjukkan foto.

*

Restoran gaya rumah panggung yang terletak di pinggir jalan raya itu besar dan sepi. Kiri-kanan depannya berupa jendela-jendela terbuka dengan kisi-kisi bercorak ukiran adat, dan di atasnya, di dinding berlapis kertas kuning berjejer gambar-gambar hidangan khas restoran diselingi foto-foto masa muda Bung Karno: Bung Karno sedang duduk, Bung Karno berpidato, Bung Karno sedang tertawa.

Ketika makanan kami keluar, mereka disajikan di atas piring-piring merah standar ala restoran Cina—dengan corak kembang, cangkang, aksara Cina, dan tepi kuning bermotif cagar biru. Nadezhda benar—dua porsi pengkang yang kami pesan hadir berpasangan sehingga kami masing-masing mendapat satu potong. Penampilannya seperti sate ketupat.

Sambal padanannya—lagi-lagi Nadezhda benar—lebih menyerupai kepah asam manis ala Pecinan, teksturnya sarat tepung maizena. Pengkang itu sendiri separuh lemper separuh bacang, dan ketika kupecah di tengah-tengah

dan kuperiksa isinya, kulit ebi yang utuh seolah tercetak pada ketan. Sejenak aku tertegun, karena di bawah cahaya tertentu, kertapnya seperti pucuk tembaga yang menembus permukaan air.

Rasanya pun jauh lebih kompleks dari bacang biasa—gurihnya berasal dari minyak yang mudah terterka, sementara paduan asam, pedas, dan manis tak pernah jauh membayang. Ini pun berlaku pada udang galah bakar yang tampil, lagi-lagi, dalam bentuk sate—tapi dalam kasus ini sate raksasa yang terdiri atas lima sampai enam potong udang galah. Asam-pedas-manisnya begitu pekat, begitu menendang.

Satu hal lagi yang kuperhatikan: dalam masakan Kalbar, tomat, cabe, dan bawang Bombay tak diperlakukan sebagai sekadar bumbu, untuk dicacah, digiling maupun dilunakkan, tapi juga sebagai penghias. Dalam hidangan kangkung cah polos, bawang Bombay diiris cantik melengkung seperti detail kain songket, dan potongan cabe merah tampil bulat, besar, dan berani.

Demikian juga pada hidangan sambal teri: meski sausnya, lagi-lagi, lebih saus pedas asam manis ketimbang sambal, tomat tampil menonjol, gemuk memanjang seperti *potato wedges*. Dan bukan itu saja: ada sesuatu pada warna tomat, bawang, dan cabe itu yang membuatnya jauh lebih terang, lebih jernih, lebih manyala, seperti zat atau daya atau resolusi ekstra.

Lalu aku teringat: aku pernah terkesan seperti ini juga, ketika makan di restoran khas makanan Samarinda di Jakarta Selatan yang entah kenapa begitu cepat raib, justru

ketika mereka mulai naik daun. Ah, begitu luar biasa hijau, perak dan kesumbanya. Seolah kau bisa rasakan kegaringannya, kesegarannya, hanya dari warnanya.

Tapi, sore itu, mata dan lidahku paling termanjakan oleh sepiring sate kepah. Penampilannya seperti sate daging Malaysia—tertimbun oleh lumpur saus kacang yang diper-cantik oleh butir-butir daun bawang, dan rasanya begitu... begitu... “Kosmis!” kata Bono, sambil berdiri tegak dengan wajah berseri-seri. Seolah ia baru saja menemukan formula fisika baru.

Cukup lama kami berleha-leha di restoran itu, karena petang membawa angin dan kantuk yang meneduhkan. Juga kesempatan buat jemariku dan Farish untuk sesekali bertautan di bawah meja, ketika Nadezhda sedang meneror para pelayan yang supercuek untuk memberikan resep hidangan ini-itu, dan ketika Bono sedang keluyuran di kompleks rumah makan sambil mengambil foto: di tempat pembakaran sate, di bagian penjualan aneka penganan, di daerah kasir di mana ia berbincang-bincang lama dengan keluarga pemilik restoran, dan akhirnya memesan satu boks pengkang, entah untuk dimakan kapan, untuk diantar ke hotel esok harinya.

SI ENCIK DENGAN ROLLERS MERAH JAMBU

Aku sedikit menyesal juga pergi ke Singkawang begitu larut di sore hari. Perjalanan dari Siantan, Mempawah, masih memakan waktu sekitar tiga jam lagi, dan begitu kami sampai di Singkawang hujan turun cukup deras, malam mulai membayang dan segala menjadi remang dan abu.

Tapi tak butuh waktu lama untuk segera melihat keajaiban itu: sebuah kota yang seakan terpaku dalam waktu, gedung-gedung ruko tua yang tak lesap oleh air, kedai-kedai kopi yang menyusup dalam celah-celah bangunan yang tak kuyup, wihara-wihara warna kembang gula yang seolah menegaskan diri mereka di bayang-bayang sebuah negeri, dan wajah-wajah pucat alabaster yang datang dari negeri jauh, pun tak lekang oleh kemarau maupun hujan.

Setelah berputar-putar di Jalan Diponegoro yang senyap bagai kota hantu, aku akhirnya menyuruh pak sopir untuk parkir di depan toko kelontong yang juga menjual aneka manisan. Bono terlihat tegang karena ia tak melihat tanda-tanda satu pun dari rumah makan di daftar saktinya.

“Gila, mana plangnya? Katanya mi itu ada di jalan ini, nggak jauh dari klenteng itu!” kata Bono sambil menggeleng-geleng, setengah panik, setengah kelaparan.

“Dapat dari mana sih, daftar lu itu?” kata Nadezhda dengan muka sebal.

“Internet.”

“Dari blog orang?”

“Iya, cuma informasinya nggak ada yang lengkap. Cuma nama rumah makan sama nama jalannya *doang*. Kadang ada yang cuma nama rumah makannya. Kadang ada yang pake tambahan seratus meter dari toko ini, atau lima puluh meter dari klenteng itu, tapi semuanya nggak ada yang akurat!”

Nadezhda tampak seperti ingin mengatakan sesuatu yang nyelekit, tapi urung entah kenapa; ia malah buru-buru mengikutiku ke toko manisan. Dia kelihatan tak ingin memanjang-manjangkan masalah. Dan seperti aku, ia pasti masih kenyang setelah pesta makan gila-gilaan di Surga Pengkang beberapa jam lalu.

Seolah ingin setia pada keyakinannya, Bono memilih keluyuran di luar, dengan iPad, internet, dan daftar saktinya, sambil mengendus-endus udara, siapa tahu rumah-rumah makan siluman itu akan muncul dari balik tirai hujan. Sebagai gestur solidaritas lelaki, Farish memilih ikut berbasah-basahan, meski aku tahu ia sebenarnya tak punya ambisi kuliner sama sekali. Dasar laki-laki.

Toko itu menyenangkan. Aneka manisan di dalam stoples-stoples kaca dideretkan di atas meja-meja kayu di emperan ruko, dan di dalam bagian khusus jajanan ke-

ring. Seorang lelaki separuh baya duduk di sudut di ambang pintu, wajahnya Melayu-Cina-Dayak, dan begitulah ia memperkenalkan dirinya. Andakah pemilik toko? Bukan, katanya dengan senyum ramah sambil mengangguk ke arah seorang perempuan etnis Tionghoa, juga separuh baya, yang duduk di belakang kasir di dalam. Itu dia pemilik tokonya.

Encik berwajah pualam itu beranjak dari tempat duduknya dan menyilakan Nadezhda dan aku mencicip-cicip manisan—itu persik, itu kodondong, itu salak pedas—dan setengah jam kemudian kami masing-masing telah membeli sekitar lima kilogram ini-itu. Ah, betapa menggembirkannya, menjadi dua anak kecil lagi, di tengah segala yang gula dan sukrosa, elok dan juita.

Sejurus kemudian, Farish menghampiri kami. Ia segera duduk di sebelahku sambil menengadahkan tangan. Aku letakkan sebutir ceremai di telapaknya. Aku ingin merasakan manis lidah yang melumat manisan itu, tapi hidup adalah menunggu. Atas kesabaranku ia menghadihkan jemarinya yang masih lengket, sedetik-dua detik, ke tengah jemariku.

Tak lama kemudian, Bono datang. Wajah dan rambutnya kuyup. “Ketemu?”

Ia menggeleng. Kecewaannya tak main-main.

“Ya udah, jangan cari mi dulu deh. Maleman aja kita cari lagi. Gimana kalau kita cari yang lebih segar dulu?”

“Rujak?”

“Iya, rujak apa itu? Thai Phui? Yang kata lu terkenal.”

Wajah si encik berseri-seri. Ah itu saya tahu, katanya dengan aksen campur-campur. Dekat pasar.

Seperempat jam setelah itu, setelah berputar-putar di dalam kota, melewati warung-warung “*cappuccino* cincau”

dan sejumlah warung ayam penyet (“Kalau sekarang ada penjajah kuliner di negeri ini, itu namanya ayam penyet!” kata Bono dengan getir), akhirnya kami temukan juga warung rujak itu, dengan atap terpal gulungnya yang tampias dan miring nyaris 75 derajat, seolah baru saja diterpa badai. Ia menyempil di antara rumah-rumah penduduk, di gang kecil yang aku yakin tak akan bisa kami temukan lagi.

Di belakang gerobak rujak, ada emperan yang memanjang ke belakang dengan dua meja makan sederhana dan bangku kayu panjang. Area makan itu berbagi dinding dengan rumah sebelahnya, yang ketika kuintip, ternyata bagus sekali—sebuah rumah tua bertingkat seperti yang sering dipakai buat *shooting* film-film horor Indonesia, dengan dinding kuning gading, jendela biru telur asin serta ubin marun. Lalu seorang perempuan enam puluh tahunan melenggang keluar ke beranda dengan daster dan rambut penuh *roller*. Dengan santainya ia bersandar pada dinding pendek pemisah antara emperan dan teras rumahnya sambil ngobrol penuh semangat dengan encik peracik rujak dalam bahasa yang tak kami kenal.

Perempuan itu tampak tertarik pada kami. Bagaimana tidak—di rombongan ini ada Ratu Kecantikan dan Chef Ajaib, dua jenis makhluk langka yang tak selalu muncul begitu saja di depan rumah kita. Lalu, dengan bahasa Indonesia sepotong-potong ia bertanya, Dari mana? Cari apa?

Bono, dengan harap yang melunjak, segera bertanya, Cik, tau nggak tempat makan...

Sementara aku dan Nadezhda sibuk memilih dari daftar hidangan yang tertera di terpal: rujak buah? Rujak Pecal?

Lim Mui Kerupuk? Lim Mui Bong Lie/Nanas? Sop Bihun Teri? Bubur Teri?

"What the hell is Lim Mui?" bisik Nadezhda.

Tapi hari mulai gelap dan aku cemas kita akan kehilangan waktu sebelum sempat mencicipi kwetiau dan bubur khas Singkawang, dua makanan yang tak ingin kulewatkan. Sementara kami masih butuh empat jam untuk kembali ke Pontianak, dan setelah itu kami masih harus mencoba makanan-makanan malam khas Ibukota.

Akhirnya aku dan Nadezhda sepakat untuk membungkus dua rujak buah dan membawanya ke tempat makan selanjutnya. Ternyata kami tak perlu pergi jauh-jauh. Kata encik yang genit itu di gedung persis di sebelah rumahnya, kwetiaunya terkenal. Bawa saja rujaknya ke sana, katanya seperti sedang melepas cucu-cucunya untuk main di rumah tetangga.

Rombongan berjalan di bawah rintik hujan menuju gedung sebelah. Memang, di pelatarannya ada gerobak mi/kwetiau tanpa nama, dengan setengah lusin bangku yang sudah hampir penuh. Lega dan yakin bahwa sebentar lagi kami akan menikmati sepiring kwetiau yang mantap, aku ingin kembali sebentar ke mobil untuk mengambil bolpoin yang ketinggalan. Tapi dihadang Farish. "Ntar aja, Run," katanya, "Mobilnya nggak diparkir di gang ini. Ingat, si sopir Islamnya kuat sekali. Bahkan mobilnya pun nggak boleh dekat-dekat minyak babi."

Tak kusadari, aku membelai tangannya sedetik. Aku masih belum percaya bahwa ia memutuskan ikut dalam ekspedisi yang bukan lagi tentang unggas dan sejenisnya. Belum percaya bahwa aku adalah alasannya.

Kami duduk di meja tak jauh dari gerobak. Engkoh tua dan anak laki-lakinya yang sekitar tiga puluh tahun bergantian meracik makanan. Hatiku berdesir-desir, seolah ini untuk pertama kalinya aku pernah melihat orang memasak mi, nasi, atau kwetiau goreng ala pecinan, dengan cepat, dengan seru, dengan hiperkinetik, disertai dansa api yang membara hebat sebelum menjilat isi wajan. Begitu terbuainya aku hingga tak sadar bahwa kami *dicuekin abis*. Alih-alih dilayani, dilihat saja tidak.

“Kesimpulan?” tanya Nadezhda.

“Kecurigaan terhadap orang luar,” kata Bono.

“Aah, kita jangan terlalu peka,” kata Farish, meskipun suaranya tak begitu yakin.

Nadezhda menawarkan diri untuk menjual tubuhnya ke si engkoh dan anaknya. Dua-duanya? Tanya Bono. Iya, dua-duanya, kata Nadezhda sambil melenggang ke arah gerobak. Bapak-Anak, itu emang spesialisasi gue.

Tapi makanan pesanan kami tak kunjung datang. Bono mulai resah, juga aku dan Farish. Tiba-tiba aku teringat rujak buahku, yang masih mendekam dalam kertas pembungkusnya. Seperti anak SD yang hampir saja lupa ia dibawai bekal oleh ibunya, aku cepat-cepat mencicipinya, sesuap-dua suap. Rujak juhi adalah salah satu makanan khas Singkawang, tapi kok aku tak terkesan.

Eh, coba dong, kata Nadezhda. Belum ada dua suap, dia langsung menyingkirkan rujak itu.

Nggak enah ah! Katanya sejurus kemudian.

Nggak enak bagaimana? tanya Bono, walaupun, seperti kita tahu, dia bukan dari kaum penggila rujak-rujukan.

Atonal, kata sahabatku itu dengan enteng, seolah ia baru menyebut sebuah kata yang banal, atau ekspresi yang kodian, seperti “kurang oke,” “nggak nendang,” “bleeeeh.” Tapi kali ini planetku dan Nadezhda segaris.

Pukul 17.45. Tak ada jalan lain—kami harus kembali ke Pontianak. Baru saja Farish menelepon sang sopir yang entah tiarap di mana demi menghindari api neraka, tiba-tiba si perempuan ganjen dari sebelah datang menghampiri. Kepalanya masih dipenuhi *rollers* merah jambu, meskipun kali ini daster bunga-bunga telah ~~diuanggalkan~~ dan diganti blus dan celana panjang warna oranye. Tanpa diundang, ia duduk di bangku kita sehingga Bono dan Farish yang sudah berdiri menyongsong mobil terpaksa duduk kembali. Ketika ia mendengar bahwa makanan kami belum datang-datang, ia langsung menghampiri si engkoh dan anaknya dan mencak-mencak sampai sekujur pelataran gemetar ketakutan.

“Ayo, kalian ke rumah saya saja. Nanti makanan kalian akan diantar ke sana,” kata perempuan itu dengan tegas.

Tak seorang pun dari kami berani memprotes. Begitu-lah kami berbondong-bondong kembali ke rumah yang menarik itu, dan duduk bersebaran di beranda. Belum ada lima menit, dua lelaki muda dengan muka merah padam (“Cucu-cucu si engkoh!” bisik si nyonya rumah dengan geli) datang tergopoh-gopoh membawa tiga piring kwetiau dan dua mangkuk bubur pedas buat kami. Ketika Bono mengeluarkan dompetnya, mereka menggeleng-gelengkan kepala sambil membungkuk-bungkuk. Tak usah, tak usah. Lalu mereka kabur ke sebelah seperti sepasang maling ayam.

Si ibu pemilik rumah tersenyum lebar. Ayo, ayo, katanya, cepat makan, sebelum dingin.

Terus terang aku girang sekali melihat kwetiauku. Ku-perhatikan warnanya yang cokelat tua mengilat, serta tekstur dan tingkat kepekatananya yang lain dari kebanyakan kwetiau goreng. Mereka juga tak pelit dengan bakso yang sangat kusukai itu, yang teksturnya padat seperti keket, tapi dalam versi ini lebih kenyal dan mungil.

Tapi Bono dan Farish tampak lebih tertarik pada bubur pedas—Farish karena menghindari daging “haram,” Bono karena dia memang tertarik pada segala apa yang baru. Bubur ini sarat ‘K’: kecambah, kencur, kangkung, kunyit, kacang panjang, kacang tanah, kerupuk, dan, yang paling krusial, kesum yang dicincang halus. Dari daun kesum itulah rasa pedas itu berasal. Pakis, serai, dan daun salam pun memegang peran, meski nama mereka tak diawali dengan K. Sebagai aksen: teri goreng dan perasan jeruk limau. Mantap.

Ketika piring kami telah ludas, baru kami sadar, kami belum bincang-bincang sama sekali dengan si nyonya rumah yang baik hati itu. Kami bahkan tak menawarinya ikut makan. Lalu bagaimana caranya pamit dengan sopan? *Ma-kasih ya Bu, sudah dibantu, tapi sekarang kami benar-benar harus kembali ke Pontianak....*

Ternyata ia punya banyak cerita. Tadinya kami mendengarkan dengan setengah hati. Tapi lama-kelamaan kami terseret dan lupa waktu. Kami dengar penuturannya tentang sejarah Singkawang, bagaimana penduduk mayoritas kota itu, sekitar 70 persen, adalah orang-orang Tionghoa, yang mulai menetap di sana semenjak abad ke-18, seiring dengan maraknya bisnis penambangan emas yang pada sua-

tu saat memproduksi sepertujuh dari emas dunia. Dari 70 persen itu, mayoritas berasal dari kelompok etnis Hakka, selebihnya orang-orang Teochew.

“Saya sendiri keturunan Hakka, tapi ibu saya keturunan Melayu-Dayak. Anak-anak saya cantik sekali. Kulit mereka putih, tapi mata mereka besar, bundar,” katanya sambil membelalakkan matanya sendiri yang memang tak terlalu sipit.

“Sekarang dua dari mereka sudah menetap di Singapura, dua-duanya sudah kerja meskipun yang satu beluuuum aja mau kawin. Paling tidak saya lega bahwa mereka udah nggak di sini lagi.... Eh, jangan salah ya, saya bukannya nggak senang kalau mereka tinggal di Singkawang. Tapi gimana mereka mau dapat jodoh di sini. Mereka terlalu pintar, terlalu mandiri. Sementara, di sini perempuan-perempuan muda banyak yang dijual keluarganya ke *businessman* dari mana-mana, Taiwan, Cina, Malaysia, Singapura. Semuanya untuk dijadiin istri! Coba bayangin! Saya mending mati bunuh diri aja daripada jual anak saya sendiri. Memang, ada banyak *businessman* yang mau bayar lebih dari apa yang diminta broker-broker brengsek itu. Kadang-kadang brokernya cuma minta lima juta, *businessman*-nya bayar sampai tiga puluh juta. Dan ‘kawin kontrak’ ini banyak yang sebenarnya nggak legal. Atau kalau pun legal, ada masa berlakunya segala, biasanya sampai lima tahun. Tapi itu bukan berarti kota ini tempat yang ideal bagi anak-anak saya.”

“Kapan terakhir ketemu mereka, Cik?”

“Ya sebentar lagilah. Pas Yuan Xiao Jie.”

Kami semua mendengarkan, tapi tak paham.

“Maksud saya pas malam Imlek tanggal 15.”

Kami masih diam saja.

“Festival Cap Go Meh,” kata perempuan itu sambil tersenyum, seakan teringat sesuatu yang menyenangkan. “Itu artinya saya dan suami saya akan ketemu lagi sama anak cucu. Hampir setiap tahun mereka nengok kita di Singkawang sekalian nonton festival. Kita sekeluarga biasanya berdoa di Klenteng Tua Peh Kong, bersama para Tatung yang minta perlindungan supaya tetap kebal.”

“Tatung?”

“Itu lho, para sinse yang kebal senjata tajam. Ketika mereka tampil di arak-arakan mereka menusuk-nusuk diri dengan pisau atau pedang, tapi nggak ada yang luka.”

“Cap Go Meh juga ada unsur makanannya?”

“Oh, iya, iya.”

Lalu perempuan itu berkisah tentang Festival Bacang atau Duanwu. Syahdan, untuk memperingati wafatnya Qu-yuan, seorang sastrawan yang bunuh diri di sungai, orang menabur beras ketan di sungai agar mencegah ikan memakan jasad Qu-yuan yang raib entah ke mana. Lalu orang ramai-ramai makan bacang sebelum beramai-ramai terjun ke sungai.

Ritual-ritual serupa, tapi yang lebih umum, juga sering diperingati pada bulan-bulan Imlek. Selain diadakannya upacara sembahyang rampas di klenteng-klenteng, orang menyiapkan sesajen untuk para leluhur yang rohnya masih penasaran karena jasadnya tak pernah ditemukan atau diziarahi kerabatnya. Pada hari itu orang juga membagi-bagi beras buat kaum miskin atau kurang mampu.

“Festival Kue Bulan kalau nggak salah jatuh sekitar tanggal 30 September,” lanjut perempuan itu. “Festival Onde-Onde juga baru saja, cuma beberapa hari sebelum pergantian tahun.”

“Seru juga ya,” kataku sambil membayangkan orang-orang Jakarta yang berbondong-bondong naik pesawat ke Singapura untuk berbelanja gila-gilaan dengan dalih merayakan Imlek.

“Orang-orang Singapura juga banyak yang ke sini untuk nonton festival, terutama mereka yang masih punya famili di Singkawang,” lanjut perempuan itu, seolah membaca pikiranku. “Orang Hakka Singapura itu banyak yang asalnya dari sini lho. Dulu, setelah kalah perang kongsi dengan Belanda, leluhur mereka lari dari Singkawang dan memulai hidup baru di pulau atau kota lain. Kalau nggak ke Sumatra, ya ke Kuala Lumpur, atau Singapura.”

“Cik, bukannya dulu Singkawang ini bagian dari Kabupaten Sambas?” tanya Farish.

“Ibukotanya malah. Tapi sekitar sebelas tahun lalu, Kabupaten Sambas dimekarkan jadi dua kabupaten, Sambas dan Bengkayang. Waktu itu Singkawang dijadikan bagian dari Bengkayang. Sekarang Singkawang sudah jadi kota sendiri, daerah tingkat II, lepas dari Bengkayang.”

“Populasinya nggak besar ya, Cik? Di bawah lima ratus?”

“Mungkin malah cuma sekitar tiga ratus orang. Makanya kita orang senang kalau lagi Festival Cap Go Meh. Kota jadi rame.”

“Bagaimana toleransi antaretnis dan agama?” tanya Farish, tiba-tiba berubah gaya dari aktivis en-ji-o menjadi

presenter TV. Diam-diam mukanya meringis-ringis. Jangan-jangan dia sedang sakit perut, dan stres melihat mobil kita, yang sempat berputar-putar masuk-keluar gang, lalu menghilang lagi, ke tempat yang tak terjamah oleh yang haram.

“Sejauh ini sih aman-aman saja,” kata perempuan itu sambil menjemput sepotong jambu dari rujak juhiku yang belum habis dan memasukkannya ke mulut. “Di sini ada juga cabang FPI. Mereka suka nggak senang liat simbol-simbol ke-Cina-an yang terlalu menonjol, seperti patung naga. Kadang-kadang mereka suka protes atau bikin ribut. Tapi walikota kami waktu itu, Pak Hasan Karman, dia orang oke banget. Kuat, tegas. Dia walikota pertama di Indonesia dari etnis Tionghoa. Sekarang beliau tak lagi menjabat. Di Pilkada kemarin yang menang adalah pasangan Awang Ischak dan Abdul Muthalib. Sempat pula ada gugatan dari pihak Pak Hasan soal hasil Pemilu yang menurut beliau direkayasa. Tapi beliau dikalahkan di tingkat Mahkamah Konstitusi.”

“Dulu bukannya waktu Pak Hasan Karman maju jadi calon, ada kesan pemilih dari kelompok etnis Tionghoa didiskriminasi?” tanya Farish lagi. Bangga juga aku bahwa dia tahu begitu banyak.

“Iya, soalnya waktu Pilkada 2007 itu banyak dari kita orang, dari kelompok kita-kita, yang entah disengaja apa tidak nggak dapat surat undangan untuk memilih. Proteslah kita. Banyak yang turun ke jalan. Akhirnya KPUD nyerah dan kita dapat hak pilih.”

Pukul 18.45. *That's it.* Aku pelan-pelan berdiri.

“Cik, kami pamit dulu ya,” kataku hati-hati. “Makasih lho sudah ditemani. Tapi kami harus balik ke Pontianak.

Kami cuma ada waktu malam ini, besok pagi dan siang untuk mencoba makanan Pontianak. Sorenya kami harus balik ke Jakarta.”

“Eh. Coba dengar. Sebelum kembali ke Pontianak, jangan lupa mampir di tempat bubur ini,” kata perempuan itu sambil menyerahkan kartu nama rumah makan itu kepada Bono. “Di Jalan Diponegoro. Plangnya jelas kok. Kelihatan dari jalan. Nggak usahlah ke Pasar Hong Kong. Bubur gunting, kembang tahu, sotong pangkong, itu semua bisa dicari di Pontianak. Tapi tempat bubur ini ~~nggak~~ ada duanya. Dia punya bubur paling *nyaman inyan* di dunia.”

*

Rumah makan itu bersih. Lantai dan dinding dari tegel putih mengilat, daun pintu dicat hijau muda, meja bundar putih dengan bangku-bangku plastik warna merah. Pemiliknya pasangan suami-istri dan kedua anak perempuannya. Mereka semua tampak seperti dari dunia lain: wajah-wajah putih berseri-seri yang seolah selalu tersenyum, yang juga melihat kami—dengan malu-malu, dengan tak mau ketahuan—dalam segala ke-Lain-an kami. Apabila sang suami, yang tak banyak bicara, jelas memegang kendali di dapur, sang istri adalah P.R. restoran—bahasa Indonesianya lebih fasih, ia lebih aktif berkomunikasi.

Tapi adalah anak-anak mereka yang sungguh menge-sankan. Dua-duanya masih di SD, yang satu kelas enam yang satunya lagi masih kelas tiga, dan ketika ia sedang tak harus membawakan kami teh atau aqua, si bungsu duduk di

meja sudut dan tekun membuat pekerjaan rumah. Kuperhatikan, Bono tak habis-habisnya menjepret anak itu dengan iPadnya, tanpa sepengetahuan yang bersangkutan. Ia memang mudah jatuh hati.

Tapi ada hal-hal yang mengatasi batas dan bahasa. Seakan tak perlu diberitahu bahwa kami sedang buru-buru, si engkoh yang ramah segera menyiapkan dua mangkok bubur untuk dibagi di antara kami bertiga (Farish menolak; ia telah menarik garis).

Setelah segalanya seolah berkilau, sebutir telur dipecahkan di atas bubur selagi panas. Putihnya memuai seperti mega, kuningnya menyebar seperti sinar. Hasilnya: salah satu hidangan tergurih dalam ingatan, meskipun sebagai tanda solidaritas dengan Farish, aku hanya mencicipi sesuap.

*

Tepat pukul sebelas malam kami sampai di Pontianak. Tak ingin hilang waktu, kami minta sopir berhenti di Jalan Gajah Mada, dekat hotel kami. Setelah aku membayar ongkos sewa mobil (betapa lega air mukanya! Menurut Farish, selama di Singkawang ia nggak berani makan.) kami mulai menyusuri jalan.

Tak seperti bayangan kami, tak begitu banyak lagi kaki lima atau tempat nongkrong di tepi jalan. Jalan Gajah Mada Pontianak di malam hari bukan seperti Jalan Gajah Mada Jakarta, yang senantiasa bersaput cahaya.

Setelah berjalan selama dua puluh menit kami akhirnya berhenti di warung tenda ko kue dan chai kue goreng di

pinggir jalan. Ko kue adalah semacam *dumpling* kukus yang terbuat dari tepung beras atau talas diisi kucai, kemudian dioseng-oseng di atas wajan ceper berukuran besar. Berbeda dengan kuo tie, yang biasanya dihidangkan kering, ko kue bisa disajikan beserta minyak goreng dan resapan bumbunya, sehingga sedikit basah (tapi tak memengaruhi kegaringan *dumpling*). Chai kue adalah versi besar ko kue, bentuknya juga lebih jelas—seperti telur ceplok atau serabi yang lebih padat tepung—dan sedikit lebih gurih karena ada sensasi gosongnya.

Malam sudah larut, dan tampaknya warung sudah hampir tutup. Beberapa bangku pendek dengan dingkliknya sudah mulai dikemas. Tapi Koh Awe, si engkoh tua pemilik warung, hanya duduk tak bersuara di sudut tenda. Wajahnya kusut. Sementara wajah gembira seorang calon gubernur dengan gigi putih Pepsodent menjulang dari baliho di belakangnya.

Asistennya, seorang anak muda, mulai resah, karena kami kelihatan begitu intens mempelajari tempat itu beserta fasilitasnya, dari wajan-wajan besar sampai cetakan-cetakan adonan, dari loyang-loyang berisi minyak dan bawang putih goreng sampai aneka sambal dan bahan es kacang merah yang diletakkan di meja-meja kayu pendek hanya beberapa senti dari knalpot sepeda motor yang diparkir di pinggir jalan.

“Mau berapa potong?” tanyanya dengan raut tak sabar. “Yang ada tinggal chai kue goreng.”

“Isinya apa saja?”

“Ya, macam-macam. Tapi sekarang cuma ada kucai, keladi, kacang kupas, bengkoang. Mau yang mana?”

Kami memesan dua belas potong dari masing-masing jenis. Farish memesan es kacang, begitu juga aku.

Begitu sadar bahwa yang paling enak adalah kucai dan keladi—dan begitu urutannya—kami cepat-cepat memesan selusin kucai dan delapan potong keladi lagi. Habis seketika, kami mencoba lagi memesan delapan potong kucai.

Si anak muda angkat tangan.

Habis! Maaf! Warung sudah tutup!

Dengan sedihnya—dan lebih sedih lagi ketika mengetahui bahwa satu potong chai kue goreng dari Firdaus harganya cuma Rp 2.000—kami bergerak lagi menyusuri Jalan Gajah Mada yang lurus seperti mistar, semakin menjauh dari hotel. Jarak yang kami tempuh tak terasa jauh, sejam atau berliku. Mungkin itulah sebabnya kami tak merasa capek.

Sepuluh menit kemudian, kami melihat penjual sotong pangkong di pinggir jalan. Di emperan di belakangnya segerombolan laki-laki sedang main gaplek. Iseng, kami pesan satu porsi untuk dibungkus.

Lima menit kami melototi laki-laki kurus itu jongkok di lantai sambil memanggang selembat lebar cumi kering di atas bara arang, sebelum memukul-mukulnya supaya empuk. Harganya? Rp 20.000, Saudara-saudara! Langsung rasanya jadi tak enak di lidah—sudah mahal, nggak ada nilai kulinernya, alot lagi! Bono tak hentinya mencak-mencak—“Mending gue makan ban sepeda!”—sampai kami tiba di rumah makan tua yang terkenal karena kwetiau sapi “100% Halalnya.”

Mungkin kami capek, tapi tak sadar. Entah kenapa, ada saja yang salah—mietiaunya terlalu kering, rasanya

hambar, taogenya kebanyakan. Begitu kecewanya kami hingga tak bernafsu lagi mencari lek tau suan, bubur mutiara kacang hijau khas Pontianak yang disajikan dengan cakwe goreng itu. Padahal sejam sebelumnya para penjaja lek tau suan masih bertaburan di sepanjang Jalan Gajah Mada.

“Mungkin ini yang namanya *fatigue*,” kata Nadezhda, senantiasa sang filsuf. “Ada saatnya kita harus akui bahwa kita sudah melampaui batas kenikmatan dan indra kita sengaja memadamkan diri.”

“Duh, Nadz. *Pleeeease*,” kataku sambil menutup kuping.

“*Let’s go home*,” kata Bono dengan suara serdadu yang kalah perang. “Besok hari lain.”

LEMBAP

Besok hari lain. Tapi apakah yang akan terjadi padaku esoknya? Dan esoknya lagi? Setelah aku kembali ke Jakarta hanya semalam, setelah ekspedisi yang gagal, setelah aku bukannya melapor ke kepala proyek (yang bagaimanapun juga belum memberhentikanku dari proyek), atau kepada atasanku (yang bagaimanapun juga belum memberhentikanku dari pekerjaanku), tapi malah berangkat lagi esok harinya, dengan tiket yang sudah ada (dibayari proyek yang kutinggalkan tanpa melapor), dengan sekelompok berandal ibukota, menuju kota yang tak lagi membutuhkanku? Setelah secara sadar aku tak menjawab sms-sms Irma: “*Aruna, begitu kamu pulang kita ngobrol ya*”; “*Aruna, are you back?*”; “*Aruna, are you okay?*”

A-RU-NA. Kok Irma masih memanggilku dengan begitu formal?

Belum lagi Farish. Bagaimana aku bisa menghadapi esok-esok hariku tanpa dia? Seperti saat ini, contohnya: bagaimana caranya aku mengendap-endap keluar dari kamar, meninggalkan Nadezhda sendirian dengan radarnya yang begitu kuat, dengan indranya yang begitu tajam, untuk ti-

dur dengan laki-laki itu, tidur dengan dia seperti kemarin malam, di kamar hotel di dekat Bandara Soekarno-Hatta itu, dengan jerit dan lenguhku yang mengoyak langit?

*

Luar biasa, betapa cepat dua menjadi satu, seorang lelaki dan seorang perempuan, satu rongga, satu kehangatan, seair seharibaan. Kubayangkan hanya seorang ibu yang pernah melahirkan anak laki-laki yang tahu rasanya hidup dalam lingkaran itu—kelahiran, kehancuran, dan kebangkitan—ia yang menyediakan rahimnya untuk dirobek, agar anaknya, cintanya, dapat lepas dari dirinya untuk hidup. Tak heran apabila tiada cinta yang lebih kuat ketimbang cinta seorang ibu buat anak laki-lakinya; dan bagaimana sang anak laki-laki memberinya penghormatan terbesar dengan memilih pasangan yang paling mengingatkan dirinya pada ibunya.

Tapi lelaki yang memasukiku kemarin malam, yang lama mengeram dalam lembapku, yang memanggilku sayang, menyebutku cantik, yang mengurai sejuta aromaku dengan hidung dan lidahnya yang demap, takkah ia akan lepas dariku, dan akan lepas selalu, karena aku tak tahu bagaimana meminta seseorang untuk tinggal, tak tahu bagaimana cara memiliki?

*

Ia menyebutku cantik. Kenapa pula ia membisikkan kebohongan itu kepadaku?

Aku gemuk, kataku, sambil menutupi lemak di perutku dengan selimut. Tapi ia sibak lagi selimut itu. Biar-kan aku menatapmu, katanya. Kamu nggak gemuk. Kamu cantik.

Tiba-tiba aku sadar, mataku basah. Sebab matanya tak berbohong.

*

Dari tempat tidurnya, kudengar Nadezhda bergumam, seperti kebiasaannya ketika ia sedang mengetik di laptopnya. “Ada udang di balik batu’... ‘Bagai air di daun talas’...”

“Itu mah terlalu gampang, Nadz,” kataku, mencoba mengalihkan pikiran. Akhirnya jadi juga dia menulis artikel tentang peribahasa yang menyangkut makanan.

Nadezhda mengangkat wajahnya dari layar.

“Emangnya lu tahu arti yang dua tadi?”

“Iyalah. ‘Mempunyai maksud tertentu’... ‘Orang yang nggak tetap pendiriannya’...”

Senang juga aku melihat Nadezhda bengong.

“Cari yang lebih susah atau jarang dipakai dong,” kataku lagi. “Yang tadi lu sebut sama klisenya dengan ‘Sudah lama makan garam’ atau ‘Mendapat durian runtuh.’”

“Oke juga lu, Run,” kata Nadezhda, dengan kekaguman yang tak dibuat-buat. Tapi bukan Nadezhda namanya kalau tak ngeyel. “Coba, tau nggak artinya yang ini. Pasti lu pun nggak tau... ‘Badak makan anak’...”

“Hah?”

“Badak...”

“Oke, oke,” kataku cepat-cepat. Sialan. “Ada hubungannya sama orang sinting?”

“Nggak. Nggak juga.”

“Oke, gue nyerah deh.”

“Artinya ‘Orangtua membuang anaknya, karena takut hancur kehormatannya.’”

“Ha ha ha, dasar badaaaaak!”

“Iya, itu contoh perumpamaan yang nggak tepat, yang nggak pada tempatnya. Emangnya badak binatang terhor-mat?” kata Nadezhda, tergelak-gelak. “*Wong* hidupnya di lumpur gitu lho.”

Sejenak kami ketawa-ketawa nggak keruan sambil membahas isi kolom Nadezhda. Kami juga membahas peribahasa-peribahasa yang menggunakan subyek ayam (“Seperti ayam makan rumput”—Perihal seseorang susah penghidupannya), itik (“Tak usah itik diajar berenang”—(Tak perlu mengajari orang yang pandai), serta burung (“Ibarat burung, mata lepas badan terkurung”—Nasib anak pingitan). Untuk beberapa saat aku bisa melupakan esok, meskipun malam telah bergulir ke pagi dan esok telah tiba.

Lalu, tiba-tiba saja, aku mendengar diriku menyelektuk, “Kalau lu ketemu peribahasa yang artinya ‘Laki-laki kurus nggak mungkin suka sama perempuan gemuk’ tolong kasih tahu gue ya.”

Dan aku tercengang-cengang sendiri bahwa kata-kata itu bisa-bisanya keluar dari mulutku.

*

Setelah Farish dan aku melakukannya beberapa kali (dan aku mulai berani membuka mataku setiap kali ia membenamkan hasratnya ke dalam tubuhku), aku sadar, pagi telah tiba. Sinar matahari menembus gorden, dan memercikkan bercak-bercak cahaya pada kaki kami yang telanjang.

Malu menyergapku tiba-tiba karena kami begitu berdua, begitu bugil, di ranjang asing ini. Kutarik selimut menutupi susuku yang tersingkap.

Ia menggeliat. Ketika matanya terbuka, ia tersenyum.

“Ada apa?”

“Ini sudah hampir jam setengah tujuh,” kataku. “Sebentar lagi kita sudah harus di bandara.”

“Oke,” katanya. Ia menggapaku. “Hei.”

Aku menepis tangannya sambil meraih gelas air di meja di sebelah ranjang. Aku ingin sekali ke kamar mandi untuk sikat gigi.

“Hei. Sini dong.”

“Kita harus siap-siap,” ujarku. Aku sampai tak berani membiarkan dia menatapku, karena aku yakin tampangku begitu awut-awutan, dan ia hanya butuh sedetik yang jernih untuk menyadari bahwa apa yang telah terjadi di antara kami adalah kegilaan yang harus cepat-cepat disingkirkan. Lagi pula, aku takut bahwa kata-kata, musuh bebuyutanku di pagi hari, musuh semua jiwa yang sendiri, akan mengkhianatiku, justru ketika aku harus kembali ke bumi.

“Oke.”

Sejenak, aku takut ia merasa ditolak.

“Kamu yakin kamu masih ingin ikut?”

“Ya, iya dong.”

“Sudah ada kabar dari Darius dan Diva?”

Aku merasakan senyumnya di balik punggungku. Baru kemarin, beberapa menit sebelum ia menciumku di taksi, menit-menit menentukan yang menyebabkan aku tak jadi pulang ke apartemenku dan membawa kami ke hotel ini, kami masih menertawakan kedua nama itu: Darius dan Diva. Seperti nama duo produser *Broadway musical* yang gagal, katanya. Seperti nama *stand-up comics* kembar yang nggak mutu, kataku. Betul, kan? *Great minds think alike*.

“Tenang, Sayang. Mereka mau ngontak aku kek, mau nggak kek, aku ini orang bebas.”

Kenapa dia harus memanggilkku Sayang?

“Tapi perjalanan-perjalanan kuliner ini kan bukan...”

Tapi ini juga bukan saatnya menjelas-jelaskan. Atau menuntut penjelasan. Buat apa kita harus merasa, setiap saat, bahwa ada udang di balik batu? (Nadezhda Ratu Peribahasa pasti senang aku berpikir seperti ini.) Buat apa kita harus menafikan semua yang kasatmata? Buat apa kita harus tidak bahagia?

Oke, ini salahku. Dengan susah payah aku menoleh, dan sejenak mata kami bertautan. Ia menunduk dan mencium tanganku. Mataku membasah lagi.

“Aruna,” kudengar suaranya, “Aku nggak sebajingan yang kamu kira.”

*

Adegan itu terus-terusan bermain di benakku. Termasuk saat aku membiarkannya, selama lima menit, merengkuhku dan menopang tubuhku dengan tulang-tulangnya yang kukuh. Tapi bagaimana kalau ia nggak benar-benar cinta? Tapi bagaimana kalau ini hanya untuk sesaat? *Tapi, tapi, tapi.*

Lalu aku teringat yang pernah dikatakan Tuo kepada Papa, yang kata favoritnya “tapi”: *Apabila kamu mulai merasa tak puas dengan yang kamu miliki, bayangkan kamu kehilangan itu semua.*

MUKTAMAR PARA BURUNG

Ketika aku masih berusia sepuluh tahun, aku menulis cerita pendek tentang seorang perempuan tua yang kesepian, yang tak punya suami maupun anak.

Suatu hari ia pergi ke pasar dan membeli seekor domba. Berhari-hari, berminggu-minggu, bertahun-tahun domba itu menjadi satu-satunya temannya. Setiap kali ia selesai merajut sesuatu dari wol domba itu, ia akan berkhayal-khayal: tentang ladang, tentang rumah, tentang anak-anak yang ingin ia miliki. Dan setiap kali ia mulai berkhayal, sang domba akan menggeleng sambil berkata: Tapi itu hanya mimpi. Dan domba itu terus mengatakannya sampai perempuan tua itu mati.

Cerita itu terilhami sebuah buku anak-anak berbahasa Prancis yang pernah dibacakan ibuku. Nama domba itu Patapon.

*

Sebelum kami meninggalkan Aceh beberapa hari lalu, jauh sebelum kami naik pesawat menuju Pontianak, Farish dan aku telah sepakat untuk sejenak melupakan politik flu ung-

gas sampai kami merampungkan perjalanan sesuai—istilah Nadezhda—“*our ticketed itinerary*.” Tapi membuka laptop artinya bersiap-siap menyabot diri sendiri. Dan aku tak bisa menghindar dari Google.

(...): *Dalam seminggu terakhir, dua dari tiga pasien di Inggris telah terkonfirmasi mengidap virus baru mirip SARS. Kasus terakhir, melibatkan dua bersaudara, membuktikan bahwa virus yang mematikan ini menular dari manusia ke manusia. Dari 11 kasus Coronavirus—NCoV—yang telah terkonfirmasi di dunia, 5 orang telah meninggal. Kebanyakan dari mereka yang kena infeksi menetap atau baru saja berkunjung ke Timur Tengah. NCoV telah diperkenalkan kepada publik semenjak September 2012, ketika Badan Kesehatan Global merilis pernyataan bahwa sebuah virus baru telah menjangkiti seorang laki-laki Qatar yang baru saja berkunjung ke Arab Saudi.*

Menarik bahwa di akhir berita dibubuhkan statistik ini:

Dari 11 kasus yang dikonfirmasi oleh laboratorium, 5 ada di Arab Saudi, dengan 3 fatalitas; 2 di Yordania, di mana kedua pasien meninggal; 3 di Inggris, di mana ketiga-tiganya sedang berada dalam perawatan, dan 1—si orang Qatar—di Jerman, yang sudah pulih dan tak lagi perlu dirawat.

Dunia memang tak pernah hanya dunia. Korban juga tak pernah hanya korban. Betapa ironisnya bahwa ketika

penyakit yang tak mengenali batas memapan-rampatkan manusia-manusia di dalamnya, orang masih saja mencoba mengukuhkan “Aku” dan “Kamu.”

*

“Run,” kata Nadezhda ketika aku baru saja menyusup ke dalam selimut dan mematikan lampu bacaku.

“Ya?”

“Kalau sudah merasa cocok, banyak orang nggak lagi peduli pada penampilan fisik,” katanya dengan nada serius, “Karena bagi orang itu, dengan siapa ia merasa cocok itu ya itu dialah yang cantik.”

Dadaku berdebar.

“So?” tanyaku, masih mencoba belaga pilon.

“Ya itu jawabanku atas pertanyaanmu tadi.”

“Hmm. Oke.”

“And *by the way*,” katanya, “Gue nggak masalah sama sekali kalau lu mau tidur sama dia malam ini.”

*

Aku telat bangun. Di meja bacaku ada catatan dari Nadezhda: *Gue udah ke lobby bawa barang2 gue. Kalo setengah jam lagi lu nggak turun & check-out, gue jalan duluan sama Bono cari kwee cap.*

Dari kemarin malam, kwee cap tampaknya telah menjadi pengkang Nadezhda yang baru. *Do or die*, harus dapat kwee cap. Aku sendiri, setelah meriset hidangan yang

sebelumnya aku kira merupakan kependekan kwetiau dan kecap (SURGA DUNIA!) di internet, sebenarnya tak terlalu antusias untuk memburu makanan itu. Dari dulu, seperti Bono, aku lebih suka segala bentuk mi atau pasta yang pipih—*spaghetti*, *spaghetini*, *vermicelli*, *cappellini*, mi-mi ayam Kota yang tipis. Aku jauh lebih tertarik mencari mi kepiting Pontianak, yang sebenarnya telah terwakili cukup baik di Jakarta. Dari variasi pasta atau mi yang lebar, seperti *fettucine*, *bucatini*, atau kwetiau aku hanya suka apabila sausnya benar-benar gurih, mantap, dan meresap. Sementara si kwee cap yang aneh ini melarutkan kwetiau lebar di dalam sup yang kaldunya begitu berat dan membuat begah...

Tapi pendapatku ini segera dipanah telak seperti si apel di atas topi William Tell. (Padahal aku berhasil turun ke lobi kurang dari setengah jam kemudian.)

“Kan sudah jelas kwetiau itu fungsinya buat menetralsir kaldu yang lemaknya gila-gilaan itu!” kata Nadezhda dengan sengit. “Dan bukannya dalam sup itu juga akan ada kacang kedelai, tahu, belum lagi kerupuk yang renyah? Masak lu nyoba aja nggak mau!”

Ia memang pantas nyolot, karena ini memang sudah hampir pukul sepuluh pagi, dan kwee cap, seperti halnya kwetiau dan bihun bebek di Medan, adalah salah satu hidangan pagi hari yang setelah jam 10 pagi sering ludas. Tapi dengar kata-katanya sendiri: *lemak gila-gilaan*. Kalau ia menyadari itu, kenapa ia masih merasa harus membela nilai kuliner makanan yang jelas-jelas begitu tidak sehat? Tak cukupkah kita sehari-hari, pagi, siang, malam, menimbun lemak dalam perut, tanpa berolahraga sedikit pun? (Meski-

pun aku sama sekali tak melihat indikasi lemak dalam perut sahabatku itu.)

Dari kursinya di lobi, Farish seperti mengirim pesan sandi: *Jij perlu bantuan ik?*

Aku nyengir. *Bless him*. Aku bukannya tak sadar, bahwa setiap hari solidaritasku dengan preferensi-preferensi makannya semakin kuat. Aku tahu bahwa sebagai muslim, ia berusaha sedapat mungkin menghindari makan babi. Tapi ia selalu menemani ketika kami makan hidangan-hidangan yang ia tahu mengandung minyak babi tapi penampilannya tak terlalu kentara seperti *chai kuo* atau “mi ayam” di Medan, maupun yang gamblang seperti di tempat bubur dahsyat di Singkawang dan di restoran persis di depan sarangnya Yapto S.

Tapi mungkin memang ada sesuatu tentang seks yang tak hanya memantik kesetiakawanan seketika dan mengungkapkan rahasia-rahasia terdalam, tapi juga yang menuntut banyak dari persekutuan itu. Apakah Nadezhda merasa aku harus menuruti kemauannya sebab ia telah bermurah hati padaku tentang sesuatu yang masih kuhadapi dengan ambigu?

Akhirnya, setelah *check-out* dan menitipkan barang-barang kami di *conciierge*, kami berputar-putar di daerah Pecinan, melambat setiap kali kami melihat rumah makan atau gerobak yang kelihatannya mungkin menjual *kwee cap*. Tapi *nada*.

Sepanjang perjalanan, aku berusaha mencari tanda-tanda kehidupan burung walet yang menurut sejumlah teman pemerhati burung adalah ciri khas kota ini. “Di pusat

kota, orang-orang etnis Tionghoa banyak yang memelihara dan membiakkan burung walet di rumah, baik untuk dimakan maupun untuk dijual,” kata salah satu temanku itu. “Coba cek atap ruko-ruko mereka—pasti banyak ‘rumah-rumah’ burung walet di sana. Burung-burung itu banyak yang hidup lepas, karena toh nantinya mereka akan kembali ke sarangnya.”

Tapi seperti teman-teman sintingku yang mencari kwee cap seperti semut mencari gula (satu lagi hadiah buat Ratu Peribahasa!), aku tak menemukan satu pun burung walet. Lalu aku teringat bahwa temanku juga bilang bahwa saat terbaik untuk melihat mereka adalah menjelang fajar atau sebelum matahari terbenam.

Sopir kami membawa kami ke jalan kecil. Ia yakin di sana ada tukang kwee cap, biasanya buka sampai jam sebelas. Aku masih mendengar Nadezhda bersungut-sungut, “Itu pasti gara-gara nggak laku....” Akhirnya, kami memutuskan untuk keluar dari mobil dan jalan kaki menyusuri jalan itu. Sepuluh menit, lima belas menit, *no kwee cap*. Kwee cap memang bukan jodoh kita. Pintar juga si kwee cap, lihai membaca situasi. Andai semua orang bisa selihai kwee cap.

Tapi Nadezhda dan aku masih perang dingin.

Akhirnya lapar dan terik matahari mendamparkan kami di depan toko yang tak begitu jelas menjual apa. Tapi di atas pintunya ada tulisan: Shelook Aquarium. Di sebelahnya sebuah rumah makan tanpa nama yang masih terlihat gelap—seolah lampunya belum dinyalakan, atau jangan-jangan sebagian mati lampu. Yang menarik perhatian: di gerai kaca di depan toko aquarium tertera BAKMI KEPITING.

“Bukannya kita mau coba Mi Kepiting di Jalan Gajah Mada? Yang terkenal sekali itu lho. Nggak jauh lagi kok,” kata Bono, sang penghamba Daftar-Daftar Sakti.

“Udah deh, kita makan bentar di sini,” kata Nadezhda dengan nada kalah. “Abis itu kita bandingin sama bakmi lu yang heboh itu.”

*

Salah satu guruku pernah mengatakan, *Kita menda pat justru ketika kita tak mengharap.*

Maka masih mungkinkah, sebagai seseorang yang tak terlalu beriman pada kata-kata, setelah mengumandangkan setidaknya sembilan jenis makanan sebagai yang terenak di dunia, sembari menghargai sedalam-dalamnya petuah orang-orang arif yang mengingatkan bahwa kita tak bisa, dan tak seharusnya, membandingkan apel dan jeruk, teh dan kopi, atau gula dan garam, untuk masih mengatakan: inilah dia, yang terenak dari yang paling enak?

Mungkin tidak.

Tapi aku yakin, bukan hanya aku yang merasa seperti itu pada saat mi kepiting itu datang ke meja kami—mi kepiting yang selintas tampak bersahaja, bebas dari beban nama besar; mi kepiting yang setelah kau perhatikan baik-baik, kau tahu akan lezat, dengan warna minya yang kuning sedikit kecokelatan, dan segala atributnya yang membuat ngiler—keket rebus, keket goreng, bakso ikan, udang, jipit kepiting, tiga-empat potong daging, dan dua lembar pangsit

goreng; mi kepiting yang begitu bersentuhan dengan lidah kami, seketika menggerus habis bahasa.

Dan bersama arus-arus kecil kebahagiaan itu aku teringat lagi apa yang Tuo pernah katakan—perempuan Minang yang hidup dengan tradisi aksara yang kuat itu: “Ada sebuah puisi sufi abad ke-12, judulnya *Manteq at-Tair*, atau *Muktamar Para Burung*. Penyairnya Farid ud-Din Attar, seorang Persia.

“Tapi baru pada bait terakhir puisi panjang itu,” kata Tuo, “saya menyadari bahwa ada hal-hal yang begitu indah dan begitu mustahil terumuskan, hingga tak satu pun manusia, bahkan sang penyair pun, mampu menembusnya.”

Inilah bait terakhir itu: “*They knew that state of which no man can speak; This pearl cannot be pierced; we are too weak.*”

Mungkin pada saat-saat seperti itu kami memang tak butuh bahasa. Apa gunanya bahasa, apabila kami telah memiliki muktamar ini—antara empat manusia yang sejenak bahagia?

WINE SUPER-MAHAL DAN KITAB ADAB AL-AKL

HASIL EVALUASI KINERJA KERJA

Aruna Padmarani Rai

Desember 2011–Desember 2012

Aruna cerdas dan seorang pekerja keras, tapi sering melamun seolah pikirannya ada di tempat lain.

Ia pendiam, kadang terkesan pasif, dan tidak terlalu suka bergaul.

Sekalinya ia tampak antusias adalah ketika ditugaskan pergi ke lapangan.

Ia tampak sangat anti-keluarga dan anti-perkawinan.

Besar kemungkinan bahwa ia tidak suka laki-laki.

Sudah jelas, kiranya, bahwa ini adalah mimpi buruk.

*

Hari-hari tanpa kerja. Inikah hidupku sekarang?

*

Apakah kamu punya kehidupan rahasia? tanya Nadezhda. Aku mencoba berpikir tentang kehidupan teman-temanku lainnya. Yang kelihatannya punya, nggak akan pernah *ngaku*; yang nggak punya, seperti aku, mungkin akan menjawab ya.

Maka aku menjawab, ya.

Itu dua minggu setelah kami pulang dari Pontianak. Sepuluh hari setelah aku menghadap Irma dan menyerahkan surat pengunduran diriku dari proyek Virus Flu Unggas. Delapan hari setelah OneWorld memanggilku dan menyuruhku berpikir selama seminggu dan memberi keputusanku: apakah aku akan kembali atau tidak.

Lalu aku diserang malu. Aku berhenti menelepon teman-temanku. Aku berhenti ke Siria. Aku berhenti membaca apa-apa yang ada hubungannya dengan flu unggas. Aku bahkan tak terlalu cinta lagi pada Farish, entah kenapa. Mungkin karena ia masih di OneWorld, mungkin karena aku kecewa bahwa ia tidak—atau tidak butuh—melakukan sesuatu yang radikal seperti aku.

Dua minggu setelah itu, dua belas hari setelah aku mengundurkan diri dari OneWorld, aku mencoba memiliki kehidupan rahasia.

Aku mulai jogging tiga kali sehari. Tapi pada hari-hari aku tak lari pagi, aku makan *French fries* dari Burger King di lantai bawah apartemen. Aku membuat kebun organik kecil-kecilan. Meminjam sepuluh juta rupiah dari ibuku untuk diinvestasikan di sejumlah *stock* yang direkomendasi seorang teman. Mengganti makanan Gulali dari makanan

kering ke salmon kukus yang sama dengan makan malamku dan membuatku nyaris bangkrut. *Chatting* dengan tiga laki-laki sekaligus (dua aku baru kenal lewat Facebook). Nonton video porno di situs-situs gratis sebelum komputerku ambrol kena virus dan aku terpaksa berjanji pada Tuhan tak akan lagi melakukan hal-hal yang mesum.

Tapi aku tak selalu konsisten.

Kadang, aku tak menolak apabila Farish ingin bermalam di apartemenku. Aku juga tak menolak apabila ia meminta aku mengulum dan mengisap penisnya. Tapi setiap kali ia pergi, aku melatih diriku untuk berpikir, ini yang terakhir kali. *Jangan merasa berutang budi.*

Nadezhda tertawa. Tapi dialah rahasiamu, katanya. Karena dia, kamu punya kehidupan rahasia.

*

Pada suatu hari, aku mengalami sesuatu yang mengejutkan. Ketika aku sedang berenang di kolam renang hotel bintang lima (sambil menggunakan kartu keanggotaan Nadezhda), aku jatuh cinta pada seorang bocah perempuan. Ia sedang belajar berenang di kolam khusus anak-anak. Ibunya orang Filipina, bapaknya orang asing—dari bahasa dan aksennya, tampaknya orang Italia.

Kuperhatikan anak itu meniti tepi kolam dan berhenti sejenak di setiap sudut sambil melongok ke dasar kolam, seolah mengukur potensi bahaya. Setiap kali ia kecipratan air, ia akan memekik, separuh kaget, separuh girang. Anak itu manis sekali. Aku tak bisa berpaling darinya.

Seminggu setelah itu aku digiring Nadezhda ke sebuah pesta. Ini pesta ulang tahun teman dekat gue, katanya. Pesta ulang tahun ke-40. Sudahlah, ikut saja. Kita nggak bakal lama di sana.

Aku mencoba tak berpikir bahwa sebentar lagi aku pun akan memasuki kategori itu: perempuan kepala empat.

Di pekarangan rumah besar itu, aku melihat seorang anak laki-laki sedang duduk di ayunan. Usianya sekitar empat tahun. Ayunan itu berderit dan menjerit, ke atas ke bawah, ke atas ke bawah. Bayangannya menyapu rumput dan melenting ke arah tanaman pisang-pisangan di tubir pagar beton yang menjulang ke langit, lebih tinggi dari pohon. Anak itu lucu sekali. Pipinya bersemu merah, matanya belo seperti mata Bambi. Ketika ibunya datang lalu menggendongnya masuk ke rumah, aku berpikir alangkah beruntungnya aku, apabila aku jadi ibu anak itu.

*

Bono prihatin karena menurut dia aku mengalami depresi.

“Aku nggak depresi.”

“Aku dengar dari Nadezhda. Katanya, kamu kasih makan Gulali salmon segar setiap hari, baca buku-buku murah, dan nggak pernah ganti baju.”

“Bohong tuh orang. Mana mungkin aku nggak ganti baju.”

“Ayo, kamu ke Siria malam ini. Aku undang beberapa teman baik. Mereka semua peminum *wine* hebat, dan mereka punya lidah paling terlatih di Indonesia. Kita punya

meja khusus di belakang, di salah satu kamar privat. *Come on. It'll be fun.*"

*

Aku dan kedua perempuan sosialita itu menonton keempat laki-laki itu mengguncang-guncang *wine* di dalam gelas mereka sebelum membawa gelas itu ke hidung mereka, menghirup aroma minuman itu dalam-dalam lalu mereguknya. Kecuali Bono, yang mengenakan baju *chef*-nya, mereka semua mengenakan jas yang tampak mahal dengan saputangan sutra yang menyembul dari kantong di dada. Mereka terus-terusan berbahasa Inggris. Di depan mereka terletak tiga gelas *wine* kosong.

Laki-laki Pertama, seorang bankir yang pernah bekerja di *investment bank* terkenal di New York, telah menaikkan jumlah taruhan menjadi 500 dolar. *Lima ratus dolar!* Ia begitu yakin bisa menebak asal dan tahun panen ketiga *wine* yang telah khusus disediakan oleh Bono, yang ikut menikmati.

Seketika, mereka hidu sekali lagi *wine* di gelas mereka. Setelah itu, mereka reguk lebih banyak daripada sebelumnya, dan mereka rasakan sungguh-sungguh citarasanya sebelum membiarkan sebagian dari minuman itu mengalir di leher. Lalu tanpa menelan sisanya, mereka hirup segelintir udara lewat mulut dan mereka biarkan bersenyawa dengan kepul aroma anggur itu di mulut mereka. Kemudian kulihat mereka menahan napas sebelum mengembuskannya lewat hidung. Barulah mereka biarkan *wine* itu merembet ke ba-

wah lidah sebelum mereka tenggak habis. Lalu kepala mereka mendongak, mata mereka berputar-putar. Lidah mereka berdecak-decak.

Mereka tak saling bicara.

Sekitar enam menit kemudian, Laki-laki Kedua, seorang usahawan di bidang pertambangan, menyipit-nyipitkan matanya, lalu mengatakan, "Ini sudah pasti Bordeaux."

Yang lain mengangguk-angguk.

"Anggur yang dominan jelas-jelas Cabernet Sauvignon," lanjut Laki-Laki Kedua. "Dan sudah pasti ada Merlot dan Cabernet Franc-nya juga."

"Dari tenaga dan keanggunannya, saya yakin ini *second-growth* yang sudah setara dengan *first-growth*. Dan tahun panennya pasti bagus," tukas Laki-Laki Pertama.

Tak sabar ingin nimbrung, Laki-Laki Ketiga, yang paling ganteng, bergeser di tempat duduknya. Menurut salah satu sosialita di sebelah kananku, ia pemilik beberapa *boutique hotel* di Bali, Jakarta, dan sebentar lagi Raja Ampat.

"Dari warnanya yang nggak begitu pekat, tanin-nya yang solid tapi nggak terlalu gamblang, dan aromanya yang mencolok, ini sudah pasti Bordeaux yang sudah berumur," kata laki-laki itu.

"Saya bisa merasakan rempah-rempah, sedikit tembakau," kata Laki-Laki Pertama sambil menoleh ke arah Bono yang tersenyum-senyum saja di kursinya.

"Saya bertaruh ini *wine* dari distrik Medoc," kata Laki-Laki Kedua. "Dari *body*-nya yang nggak terlalu kental, rasanya nggak mungkin dari St Emilion atau Graves atau Pomerol. Nah, pertanyaannya: dari desa mana asalnya?"

“Nggak mungkin Margaux,” kata Laki-Laki Ketiga sambil mereguk lagi *wine*-nya, “Mungkin Pauillac?”

“Nggaklah,” tukas Laki-Laki Pertama, “*Bouquet*-nya nggak seberani Margaux.”

“Tapi juga nggak mungkin Pauillac,” sergah Laki-Laki Kedua, “Pauillac karakternya sangat lain. Ada sesuatu yang arogan dalam *wine* dari Pauillac. Sementara *wine* ini lebih halus, lebih elegan, sedikit pemalu malah.”

“Setuju. Karakternya sangat feminin,” kata Laki-Laki Pertama.

“Tapi *wine* ini aromatik sekali,” ujar Laki-Laki Kedua, “Seperti musim gugur. Daun-daun kering, tanah, apel yang belum terlalu matang.”

“Saya kok yakin banget ini dari Pauillac,” kata Laki-Laki Ketiga.

“Jangan-jangan Margaux,” ujar Laki-Laki Pertama. Wajahnya mulai bimbang. “Margaux juga sarat rasa tanah, daun basah setelah hujan, rasa coklat, cengkeh, dan pala campur buah manis seperti ceri atau *plum*.”

“Oke, bagaimana keputusannya?” Bono tiba-tiba menyela.

Setelah beberapa menit, akhirnya mereka siap dengan tafsir masing-masing.

Laki-Laki Pertama: Margaux. Chateau Pierre Lichine. Tahun panen: tidak tahu.

Laki-Laki Kedua: St. Julien. Chateau Talbot 2000 (karena 2000 tahun yang bagus buat Bordeaux).

Laki-Laki Ketiga: Pauillac. Chateau Mouton Rothschild yang usianya lebih dari dua puluh lima tahun.

Bisa juga Opus One dari Napa Valley, yang merupakan produk kerja sama Robert Mondavi dan Baron Philippe de Rothschild.

Lalu, dengan bangganya, Bono menunjukkan botol yang bersangkutan.

“Chateau Gruaud Larose 1989, St. Julien.”

Seketika terdengar desah kolektif dari ketiga laki-laki. Ketiganya berlomba-lomba memegang botol itu.

“Gila, Bon,” kata Laki-Laki Pertama, “Sejak kapan kamu punya *wine* ini? 1989! *Oh my God!*”

“Iya, gila! Bukannya ini salah satu dari *super-seconds*, salah satu Bordeaux *second-growth* terbaik di dunia?” kata Laki-Laki Kedua sambil membelai-belai botol seolah botol itu Gulali.

Karena ketiganya tak ada yang berhasil menerka *wine* tersebut, taruhan dibatalkan. Semuanya tersenyum lega.

Sebelum mereka menghabiskan botol itu, Bono mulai menuangkan *wine* kedua di luar penglihatan ketiga laki-laki itu. Dan proses yang sama berulang, juga dengan *wine* ketiga.

Pernah aku cemburu pada orang-orang seperti ini karena mereka kerjanya kumpul-kumpul di restoran-restoran *fine dining* sambil menikmati *wine-wine* yang ajubilah setan mahalnyanya sementara banyak orang harus berjualan sandal jepit atau untuk dapat makan sehari-hari. Tapi kali ini, untuk pertama kalinya aku kagum pada lidah kelas atas ini. Mau tak mau, aku mengakui bahwa segala kemewahan yang mengelilingi mereka tidaklah sia-sia.

Ketika aku dirawari minum dari ketiga botol yang supermahal itu—dua lainnya Burgundy dan Brunello di Montalcino—aku merasa seperti terpasak pada bumi. Begitu dalam, ajek, dan merasuk sensasi yang membuaiku.

Aku yakin: hanya seks dan analoginya yang dapat menandingi apa yang kurasakan saat itu.

*

Aku sama sekali tak mabuk tadi malam. Paginya, aku malah merasa segar, dan tiba-tiba saja aku kangen Farish. Tapi dia harus ke kantor, sementara aku harus puas dengan Gulali, setumpuk salmon di lemari es, dan sejumlah DVD bajakan.

Sorenya, aku menelepon Farish. “Kita ke Lombok yuk,” kataku, “Bagaimanapun juga, itu destinasi terakhir dalam proyek itu.”

Farish diam saja.

“Aku janji nggak akan menginvestigasi Virus Flu Ungas,” kataku.

Setelah hening hampir satu menit, ia menjawab, “Aku hanya bisa cuti dua hari.”

Malamnya, setelah kami bersetubuh berkali-kali, aku jatuh cinta lagi padanya.

*

Pulau siapakah Lombok? Lombok adalah pulau Babad Lombok dan Nagarakertagama, pulau para penganut Islam dan Hindu, Kristen dan animisme. Ia adalah pulau orang

Sasak dan Bali, Tionghoa-peranakan dan Arab Indonesia. Pulau orang Sumba dan Jawa; pulau Wektu Telu dan Boda.

Lombok adalah pulau singkong dan jagung, cengkeh dan kayu manis. Pulau kelapa dan tembakau, pisang dan vanilla.

Lombok juga pulau para pembuat tahu dan tempe, penghasil ebi dan hiu asin, para pemakan dodol nangka dan telur asin, para pencinta ayam taliwang dan babi guling, dan ribuan pohon turi penguat pematang.

Tapi sopir yang membawa kami dari bandara ke hotel tak terlalu antusias.

“Persediaan air di Lombok terkenal payah,” katanya, “Yang paling kritis di selatan dan pusat. Tapi sebenarnya seluruh NTB sudah mengalami krisis air. Gara-gara penebangan hutanlah, pencurian kayulah, belum lagi musim kemarau yang berkepanjangan. Ini ada dampaknya pada pertanian, juga hidup warga sehari-hari. Di desa saya sumur-sumur sudah mulai kering.”

Sejam kemudian, kami tiba di sebuah rumah makan yang kata salah satu temanku enak.

Rumah makan yang dibanggakan itu menyajikan makanan secara prasmanan. Dari belakang etalase kaca, makanan yang nyaris semuanya kelihatan tidak sehat berlimpah-limpah dalam panci-panci besar. Tak ada satu pun orang di sana yang ramah. Tidak pemilik rumah makan, tidak para pramusaji, tidak para pengunjung. Mereka semua memandang kami penuh curiga.

Di piringku terletak sambal tempe, tumis kacang panjang berlumur santan, ayam bakar, tumis sawi, serundeng.

Bono, yang matanya selalu lebih besar daripada perutnya, mengambil semangkok gulai ayam untuk dibagi-bagi. Aku tak menyentuhnya.

Sesungguhnya aku tak begitu terkesan oleh pilihanku. Rasa makanannya seperti makanan rumahan, tak ada yang spesial. Sejenak aku cemas bahwa reputasi makanan Lombok terlalu dibesar-besarkan.

Aku merasa terperangkap. Dan apa pun yang dikatakan orang tentang ayam taliwang, hidangan itu bukan salah satu favoritku. Bumbunya memang menggiurkan: cabe merah yang dikeringkan, tomat, bawang Bombay, bawang putih, gula Jawa, garam, udang goreng, dan kencur. Tapi, paling tidak di Jakarta, dari semua versi ayam taliwang yang pernah kumakan yang membekas hanya pedasnya. Ini berlaku juga untuk kangkung plocing yang begitu pedas sampai kita tak bisa lagi menikmati paduan sayur, kelapa parut serta kacangnya yang menyegarkan. Belum lagi beberuknya—aduh, beberuknya—yang biasanya juga pedas nggak keruan. Tapi aku segera membuang jauh-jauh pikiranku. Apa pun yang membuatku bisa berduaan dengan Farish tak layak ditampik. Dan sekarang, setelah kedua sahabatku tahu tentang hubungan kami, aku merasa lebih *plong*.

Lalu, iseng-iseng, kami bertanya pada laki-laki di meja sebelah kami di mana penjual ayam taliwang terlezat di Lombok. Ia menyebut, tanpa mengangkat kepalanya, sebuah restoran khas Taliwang yang letaknya, menurut Farish, tak jauh dari sana.

“Nanti kita ke sana,” kata Bono. “Atau besok.”

Tak ada yang protes, karena kami memang tak punya banyak waktu.

Nadezhda tak banyak bicara. Semenjak kami bertemu di Bandara Soekarno-Hatta, ia terlihat murung. Aku nyaris lupa, ia punya banyak kegiatan. Apakah ia mulai bosan dengan perjalanan-perjalanan ini?

Di luar jalan sepi dan malam terasa begitu gelap dan menyekap. Seperti Banda Aceh, Lombok cepat pulas di malam hari. Selama perjalanan ke restoran ini, kami menyusuri jalan-jalan kelam yang nyaris tak diberi penerangan. Sangat berbeda dari perjalanan kami dari bandara, ketika bentangan sawah dan huma yang permai dan seolah tak berujung memanjakan mata. Ketika pemandangan tampak seperti gambar anak-anak: matahari, awan, burung, rumah, ladang. Inilah cerita yang akan kuingat dan kubawa pulang.

Pesan WhatsApp dari Priya: *Lebih parah dari Banda Aceh?*

Dulu dia orangnya Pak Kuntoro, dan anggota Badan Rehabilitasi dan Rekonstruksi Nanggroe Aceh Darussalam-Nias. Ia merasa paling kenal Aceh.

Hampir sama buruknya.

Oh dear. Eniwei, sempat makan-makan nggak?

Yah, gitu deh.

Lu masih ngurusin Flu Unggas?

Kenapa sih si Priya? Menanyakan sesuatu yang dia sudah tahu jawabannya. Aku lama diam, sedikit malu untuk menjawab tidak. Lalu aku berpikir, masak aku harus malu mengakui kegagalanku kepada seseorang yang kerjanya gonta-ganti pekerjaan. Atau tidak mengakui ekspedisi kulinerku pada orang yang juga gila makan. Maka aku menjawab seperti adanya, dan dia begitu saja mengganti topik, seperti membicarakan pergantian cuaca, dan mulai mem-

bahas semua tempat makan yang pernah dia kunjungi di Banda Aceh yang luput dari risetku.

Aku sebenarnya sudah tak sanggup makan lagi, dan jadi paranoid lagi karena Priya telah menyinggung Flu Ungas. Aku berhenti mengirim SMS.

Malam belum larut dan Bono meminta sopir kami keliling di daerah yang banyak restorannya. Sopir itu menatap Bono seolah dia makhluk dari luar angkasa, dan menjawab, di sini nggak ada daerah yang banyak restorannya. Semua tersebar.

Tiba-tiba Bono minta berhenti. Kaget, sang sopir menginjak rem dan mobil di belakang hampir saja menabrak kami. Gila, ada apa, Bon? Jerit Nadezhda.

Bono menunjuk restoran di tepi jalan. Dengan menggebu-gebu ia mengatakan, Lihat namanya.

Kami semua mendongak. Di papan besar berwarna merah menyala tertera dengan huruf kuning benderang: Nasi Tempong. Sambal Super Pedas. Bebek, Empal Sapi, Lele, Ayam, Ikan.

"Nasi Tempong! *Tempong!* Lucu banget!" pekik Bono. "*Come on*, kita harus coba."

"Apa lucunya?" tanya Nadezhda, yang memang rada minim pengetahuan bahasa prokemnya. Aku cepat-cepat membisikkan artinya. Bukannya kaget, dia malah tertawa cekakakan. "Ha, ha, dasar perek!" kataku bercanda. Farish, yang kadang-kadang masih suka sok suci, mencoba menawarkan suasana. "Tempong itu kata lain dari tempeleng," katanya. "Makan nasi tempong dengan sambelnya yang nendang serasa seperti ditempeleng." Tak ada yang menggubrisnya.

Kami semua turun dari mobil, tanpa argumen, tanpa perlawanan. Sopir kami memandang kami dengan heran; makhluk-makhluk apakah ini, begitulah ia mungkin berpikir, yang melompat dari satu restoran ke restoran lainnya.

Nasi Tempong yang namanya membuat penasaran itu, dalam versi rumah makan itu, adalah nasi yang disajikan dengan tahu, tempe, ayam goreng, ikan jambal goreng tepung, lalap, daun kemangi, dan sambal terasi yang pedas. Bono sedikit kecewa karena ia mengharapkan ada ikan jambal goreng tepung. Sambalnya juga bukan sambal kacang, dan meskipun pedas tak cukup membuat kami merasa di-“tempong.” Farish seperti biasa acuh. Enak, nggak enak, sama saja buat dia. Nadezhda masih saja cekikikan.

Mataku menjelajahi tempat itu. Tak ada yang istimewa. Si pelayan kelihatan sedikit stres karena Bono dan aku begitu serius membahas hidangannya. Lalu aku melihatnya: seorang laki-laki enam puluh tahunan yang sedang merokok di sudut ruang. Karisma dan bahasa tubuhnya yang berwibawa sempat membuat jantungku berdebar.

Setelah mematikan puntung rokoknya, ia mendekati kami. Ia bertanya kami dari mana, sedang apa di Lombok, tinggal di hotel mana. Tak lama kemudian kami menyilakannya duduk di meja kami.

Insting kami terbukti: laki-laki itu terpelajar dan hangat. Kalimat-kalimatnya lancar, meskipun agak mengagetkan bahwa ia segera berbicara tentang ajaran Islam. “Tapi saya bukan seorang ulama,” katanya. “Dan tidak bermaksud jadi ulama. Keulamaan sebetulnya bukan yang dimuliakan Islam. Yang penting bukan hukum-hukum yang dipatok otoritas-otoritas tertentu, melainkan apa yang diimlakan

oleh hati nurani manusia,” Ia kembali memesan secangkir kopi (ini yang kesekian, mungkin).

“Lagi pula,” tambahnya, “Nilai-nilai masyarakat senantiasa berubah, dan fikih tak mungkin berlaku sepanjang zaman.”

Tiba-tiba ia bertanya apakah kami pernah mendengar tentang Al-Ghazali dan *Kitab adab al-akl*-nya. Kami menggeleng.

“Kitab itu,” lanjutnya, “hampir seluruhnya bicara tentang etiket menerima tamu. Menjamu orang lain itu kesempatan untuk bersilaturahmi. Tahu nggak, bahwa kata *companionship* dalam bahasa Inggris secara etimologis berarti berbagi makanan dengan orang lain?” Mendengar pertanyaan itu kami terkesima, kecuali mungkin Nadezhda.

Nadezhda menyeletuk, “Ayah saya setengah Aceh, Pak. Sepanjang yang saya tahu, tata krama Aceh pun mengharuskan kita menjamu tamu dengan makanan. Dan bukan hanya makanan kecil, tapi makanan lengkap seperti yang kita nikmati di meja makan. Apabila kita sedang tak punya apa-apa yang bisa disuguhkan, kita akan tetap berupaya.”

Aku ingat, Rania pernah mengatakan hal yang sama.

Laki-laki itu tersenyum.

“Dalam Islam memang demikian,” lanjut laki-laki itu. “Kata sebuah hadis yang terkenal: ‘Ia yang tidur dengan perut kenyang ketika tetangganya tengah kelaparan bukanlah seorang muslim. Sudah sepantasnya ia mengundang tetangganya itu untuk makan bersamanya.’”

“Ada lagi sebuah hadis,” tuturnya lagi, “yang menyebut tujuh aturan makan: Satu, kita tak boleh mulai makan sebe-

lum orang yang lebih tua dari kita, atau seorang yang ditua-kan. Kedua, menurut adat Persia, kita tak boleh diam saja ketika sedang makan bersama; kita harus bercakap dengan satu sama lain. Tiga, kita tak boleh makan lebih banyak dari yang lainnya. Empat, kita tak boleh memaksa orang lain untuk makan. Lima, tak ada yang salah apabila seseorang mencuci tangan di wastafel; apabila ia baru saja makan sendirian, ia diperbolehkan meludah ke dalamnya. Enam, sebaiknya kita tidak mengawasi orang yang sedang makan dan membuat mereka jengah. Tujuh, kita sebaiknya tak melakukan apa-apa ketika tamu kita sedang menggenggam sesuatu yang dianggap haram.

“Tapi,” ujar laki-laki itu sambil tersenyum lebar, “Zaman sudah berubah, dan kita hanya mempertahankan apa yang kita anggap relevan.”

Ia berdiri.

“O ya,” lanjutnya sebelum ia berjalan ke arah motor-nya yang diparkir di pelataran, matanya tertumbuk pada Bono. “Jika kalian mencari yang kurang halal, pergilah ke jalan di dekat hotel kalian. Sopir taksi biasanya tahu. Menurut teman-teman saya yang Kristen, sajian itu nggak kalah enak dengan versi Bu Oka di Bali yang terkenal itu.”

BUAYA

Seekor buaya mengejarku. Aku menerobos rawa, berenang menyeberangi sungai, menghindari pohon dan ilalang, tiarap di belakang batu-batu besar, sembunyi di sebuah gudang tak bertuan, dan begitu kupikir buaya itu menyerah kalah, aku merasa sesuatu melata di kakiku, dan aku dipagut seekor ular!

*

Nadezhda akhirnya curhat.

“Gue jatuh cinta sama seseorang, Run.”

Dadaku tiba-tiba berdegup. Tiba-tiba aku merasa bersalah telah membaca *diary*-nya.

“Sama siapa?”

Ia diam. Imajinasiku jadi liar. Si Yunani Chrysanderkah? Atau si India Aravind?

“Adaaalah,” katanya dengan susah payah, sebab aku tahu ia ingin sekali menyebut nama itu, nama orang yang ia cintai.

“Bilang aja, Nadz,” kataku, “Ini kan gue. Lu bisa bilang apa pun sama gue.”

“Dia orang Irlandia,” ujarnya, “Dia penulis dan kritikus seni rupa.”

“Hmm,” kataku, meskipun itu masuk akal. Sangat masuk akal. “Lu ketemu di mana?”

“Di festival sastra di Berlin,” katanya, “Gue nonton dia berdiskusi dengan seorang sejarawan kondang. Emang gue sengaja nonton karena dia salah satu idola gue. Bermahun-tahun gue baca tulisannya dan kagum dengan keindahan bahasanya. Bernas, tajam, lucu. Setelah acara selesai, gue memperkenalkan diri sambil menyodorkan kartu nama gue. Nggak lama kemudian dia mengemail gue. Setelah e-mail-emailan cukup lama, kita janji ketemu di Wina. Dan begitulah, segalanya mengalir dari pertemuan itu.”

“Dia cinta nggak sama lu?”

“Sangat.” Matanya tiba-tiba membasah.

“Lalu kenapa kalian nggak bersama-sama?”

Nadezhda mengangkat kepalanya dan memandangkuku seolah aku bodoh dan tak kenal dunia.

“Duh, Run, masak lu nggak tahu kenapa?”

Tiba-tiba aku tahu kenapa. Kurengkuh lengannya.

“*I’m so sorry, Nadz,*” kataku dengan pelan, “Terus... apa yang akan kalian lakukan? Lu dah punya rencana?”

“Dia punya tiga anak, Run,” katanya. Kali ini dia benar-benar menangis.

Meskipun aku tak pernah tidur dengan laki-laki yang telah berkeluarga, aku tetap saja sebal mendengar ini semua. Laki-laki itu telah menyetubuhi istrinya berkali-kali, cukup sering untuk menghasilkan tiga anak, tentunya dia cukup senang dan bernaflu pada perempuan itu. Lalu kenapa ia

masih merasa ada yang kurang dalam hidupnya? Kenapa dia masih meniduri perempuan lain?

“Nadz, dia sudah pasti pernah tidur dengan perempuan-perempuan lain,” kataku, “Lu pasti bukan yang pertama, atau satu-satunya. Mungkin dia tidur sama beberapa perempuan lain selama dia pacaran sama lu. Kamu kan jauh dari dia, hidup di benua yang begitu berbeda, empat belas jam jaraknya.”

Tangis Nadezhda semakin keras.

“Kalau lu ketemu dia, lu pasti yakin dia bukan bajingan,” ujarnya terbata-bata, “Dia sangat... gimana gue jelasinnya... dia sangat *soulful*.”

“Justru laki-laki seperti itu yang bahaya,”

“Maksud lu?”

“Laki-laki seperti itu gampang jatuh cinta, Nadz,”

“Kok kesimpulan lu seperti itu?”

Tiba-tiba aku tak bisa menjelaskan apa yang ada di benakku. Sesuatu yang pernah kubaca di dalam sebuah novel yang bijak bestari, yang membuatku menitikkan air mata.

Aku biarkan Nadezhda tengkurap di ranjangnya.

Setengah jam kemudian, sadar bahwa ia ingin sendiri dalam kepedihannya, aku keluar dari kamar dan mengetuk kamar Farish. Ketika ia membuka pintu, aku seketika memeluknya.

*

Paginya, ketika Nadezhda sudah mandi dan dandan, aku memutuskan ini saatnya.

“Nadz,” kataku dengan hati-hati, “Laki-laki seperti itu pasti sering resah dan mempertanyakan kehidupan. Dia selalu mencari dan mencari. Dia mudah tersentuh. Dia melankolis. Entah dia mencari kesedihan, atau keindahan, atau dua-duanya. Dia ingin jatuh cinta. Atau dia jatuh cinta pada konsep jatuh cinta itu sendiri. Kalau sumber inspirasinya sudah memudar, dia akan mencari seseorang yang dia pikir mengerti dia, seseorang yang juga mencari apa yang ia cari. Seseorang yang mencintai ide, yang hidup untuk perjalanan, yang terserap dalam kata-kata. Itulah yang gue rasa terjadi antara lu dan dia... siapa namanya?”

“Gabriel...”

“Sudah berapa lama, Nadz?”

“Dua setengah tahun.”

“Berapa kali kalian sudah ketemu?”

“Sebelas, duabelas kali...”

“Di?”

“Di mana-mana. Semuanya di Eropa.”

“Hmmm... Dia belum pernah ke Jakarta?”

“Belum. Dia perlu alasan untuk ke Asia, apalagi Jakarta. Dari editornya di majalah tempat dia punya kolom tetap, dan dari istrinya.”

Aku menghela napas.

“Nadz, gue tahu ini bakal sulit buat lu, tapi lu harus menghentikan hubungan ini. Secepatnya lebih baik.”

“Tapi gue sering banget ke Eropa.”

“Lu nggak sadar, lu yang susah, bayar tiket pesawat, naik pesawat berjam-jam, bayar hotel, kecuali kalau dia bantu bayarin. Sementara dia enak-enak aja cuma harus terbang dari... dia tinggal di mana?”

“London.”

“Nah tuh, enak banget dia, pake-pake keluarganya sebagai alasan. Keluarga yang sudah dia zalimi.”

“Gue selalu nolak kalau dia mau bayarin. Soalnya gue nggak mau merasa seperti cewek simpanan.”

“Tahu nggak, lu itu sudah jadi cewek simpanan, Nadz. *Come on, you deserve better than this.*”

Kubiarkan dia menyerap percakapan kami. Tiba-tiba ia memegang tanganku kencang sekali.

“Run,” katanya, “Kemarin Bono ngaku bahwa dia jatuh cinta sama gue.”

Kali ini, jantungku hampir rontok.

“Ah, dia main-main kali. Lu kan tahu dia. Nggak pernah jelas bercanda atau serius.”

Nadezhda diam saja dan aku segera tahu bahwa ia tak main-main.

“Itu dia masalahnya, Runiku sayang,” katanya akhirnya, “Gue selalu dicintai orang-orang yang gue nggak cintai, sementara semua orang yang gue cintai adalah milik orang lain.”

Aku teringat apa yang kubaca di *diary* Nadezhda—kisahnya dengan Aravind yang mirip kisahnya dengan Gabriel, dua-duanya penulis yang ia kagumi, yang lalu menyuratnya dan menghanyutkannya dengan kata-kata indah, pedih, menyihir.

Tapi ada lagi kepedihan lain di sini: kepedihan Bono, kepedihan seseorang yang cintanya ditampik. Orang yang kukasihi, sahabatku sehidup-semati.

Lalu aku teringat hubunganku dengan Farish. Farish yang berubah, yang memperbaiki diri, yang lembut dan

baik hati, yang mencintai. Farish yang menyentuh hatiku, yang mungkin sekali adalah orang yang selama ini kutinggu-tunggu.

Ajaib sekali. Apakah aku, pada akhirnya, seseorang yang beruntung?

*

Untuk pertama kalinya, Bono pergi makan sendirian.

“Dia mau ke tempat ‘rahasia’ yang disanjung-sanjung orang Lombok itu. Yang katanya jauh lebih enak dari versi Bu Oka di Ubud,” kata Farish.

“Itu nggak mungkin,” tukas Nadezhda, “Nggak ada yang menandingi Bu Oka.”

“Katanya tempat itu nggak ada plang namanya, dan lokasinya nggak jelas. Nyempil di jalan kecil. Kita harus blusak-blusuk ke sana,” kata Farish lagi.

Ketika Bono kembali dari sana, ia pura-pura seperti tak terjadi apa-apa. Dengan tenangnya dia menunjukkan foto-foto di iPad: sebuah kedai kecil yang terpencil, sebatang pohon teduh di depannya, sekitar empat meja panjang, masing-masing dengan enam bangku, lemari es untuk minuman, barang-barang yang lazim dijual di warung, bagian khusus yang dialokasikan untuk *display* makanan, dapur terbuka di belakangnya, sebuah motor dan sebuah rumah di latarnya, sejumlah motor yang diparkir di depan restoran, seekor anjing yang sedang leha-leha di teras.

Lalu kami melihat foto-foto makanannya: sate yang merah dagingnya seperti cat, daging yang dimasak seperti

ayam singgang, setumpuk kulit goreng yang tak keruan bentuknya, sate yang lebih beradab warnanya, sate yang mirip sate buntel, gulai daging, ayam suwir pedas, dan sambal tempe.

“Enakkah?” tanyaku.

Bono diam sejenak. Lalu ia berkata, “Gimana ya neranginnya. Rasanya lain dari versi Bu Oka. Gitu aja deh.”

Aku tersenyum. Kemudian teringat dilema Nadezhda dan jadi sedih lagi.

*

Sekitar sejam kemudian kami berhenti di sebuah restoran Jawa Tengah. Sudah pasti Jawa. Lihat saja menunya: Nasi Semur Daging, Nasi Rawon, Nasi Pecel, Bakso, Es Dawet, Wedang Jahe.

“Ngapain kita di sini?” tanya Nadezhda. *Mood*-nya sudah berubah.

“Kata orang makanannya enak,” kata Bono, untuk pertama kalinya bicara langsung dengan Nadezhda—Nadezhda yang menolak cintanya.

Untuk pertama kalinya Nadezhda tak menanggapi Bono dengan segebung retorika. Ia menunduk dan mulai menyantap soto ayamnya.

*

Ketika sedang menunggu pemilik gerai tahu itu menggoreng tahu di beranda toko kecil itu, ponselku bergetar. Sebuah SMS.

Ternyata dari Irma. Kaget juga aku.

Aruna, kamu lagi di Lombok ya?

Dari mana dia tahu? Lalu aku teringat, aku pernah bilang ke Priya bahwa aku akan ke Lombok untuk makan-makan sampai mampus. Sialan.

Terpaksa aku menjawab: *Iya, Mbak. Apa kabar?*

Kapan pulang?

Besok.

Kamu sdh baca?

Apanya?

Koran. Atau liat berita di TV.

Aku blm nyentuh koran sama sekali dlm dua hari terakhir. Juga nggak nonton TV.

Irma berhenti. Aku menunggu. Ia tak meng-SMS lagi.

Aku sempat risau, tapi ada sesuatu dalam diriku yang emoh berhubungan lagi dengan lembaga yang telah mengibuliku.

*

Tahu Lombok lembut seperti sutra, lumer di lidah, seperti *custard* terlunak. Potongan tahu dimasukkan ke boks dan kami rame-rame memakannya dengan garpu tusuk gigi. Di toko itu dijual juga telur asin bakar dan rebus, abon, madu dan aneka dodol: nanas, nangka, durian.

Begitu terkesannya kami pada tahu itu, sopir kami membawa kami ke sebuah rumah sederhana di dekat toko itu, tempat orang membuat tahu. Ketika kami melongok ke sebuah bilik gelap di belakang rumah, kami mendapati

seorang perempuan muda yang sedang menunggui kerat-kerat tahu yang diletakkan berjejer di rak-rak tinggi yang terdiri atas tujuh bilah kayu melintang.

Di depan rak-rak itu terletak dua keranjang berisi tahu yang telah selesai diproses. Potongan-potongannya dimasukkan ke kantong-kantong plastik yang dua hari lagi akan siap dibawa ke Pasar Cakranegara untuk dijual.

Dari sana kami dibawa ke sebuah rumah lain, rumah keluarga pembuat tempe. Bapak, ibu, dan dua anak remaja menyambut kami seolah kami teman lama. Di beranda, dengan bangga mereka menunjukkan buah keringat mereka yang terhampar di atas tikar.

Prosesnya sama saja dengan tempe di mana pun, kata sang tuan rumah sambil menyuguhi kami teh. Kedelai dibersihkan, direndam, dikupas kulitnya, dikukus sampai empuk, dituang ke tampah dan diangin-anginkan dengan kipas angin, lalu ditaburi ragi dan diaduk-aduk supaya merata; begitu dingin, cetak dan masukkanlah ke plastik pembungkus. Lalu tusuk-tusuklah plastik itu dengan menggunakan lidi atau garpu hingga membentuk lubang-lubang kecil. Biarkanlah tempe bernapas seperti makhluk hidup.

Setelah itu, kami pergi ke Ampenan, di mana kami bertemu kawasan kota tua yang menggetarkan. Bangunan-bangunan peninggalan Belanda yang keindahannya, lagi-lagi, tak luntur oleh lembap dan lapisan debu. Jendela-jendela dan pintu-pintu biru muda dan hijau selada. Pohon-pohon palem yang meneduhkan jalan.

Siang itu, jalan-jalan sepi, seolah tak kenal mobil dan manusia. Bagian kota itu seperti berdiri sendiri, tak terja-

mah oleh modernitas. “Di jalan ini banyak warga Tionghoa peranakan-nya,” kata sopir kami, “Jalan lain banyak orang Arabnya. Semuanya punya toko. Di sebelah situ ada Wihara Bodhi Darma yang sudah 200 tahun umurnya. Daerah pesisir Bugis, daerah nelayan. Ada juga daerah orang Melayu. Di sana banyak yang jualan ikan bakar, mi instan, pokoknya makanan warung.”

Tapi, hanya seratus meter dari tempat kami berhenti, sebuah gapura dengan tegas memisahkan kawasan kota tua dengan Simpang Lima yang menghubungkan lima jalan: Jalan Yos Sudarso, Jalan Sadeng Sungkar, Jalan Pabean, Jalan Koperasi, dan Jalan Niaga. Simpang Lima yang semarak oleh kekinian.

Sesuatu seperti buyar dalam diri Nadezhda. Ia minta kembali ke hotel.

*

Pulanganya, ketika kami sudah balik ke kamar hotel, aku segera menyalakan TV. Nadezhda langsung berbaring di ranjangnya, sibuk dengan ponselnya. Siapa tahu ia sedang *chatting* dengan laki-laki yang ia cintai itu, yang tak mengeluarkan duit sepeser pun untuk menemui dia di Jakarta, yang tak tertarik dengan tempat tinggal, budaya, dan keluarganya, dan yang mungkin diam-diam tak peduli.

Aku diamkan saja sahabatku yang mudah jatuh cinta itu. Pokoknya aku sudah menyampaikan pendapatku.

Aku harus menunggu sekitar lima belas menit sampai Metro TV menayangkan berita terkini. Kasus korupsi

anggota DPR. Kasus pembunuhan anak seorang jenderal. Jatuhnya sebuah pesawat dekat Makassar, 216 orang meninggal, termasuk pilot, *co-pilot*, dan awak kapal terbang. Aku menonton terus sambil menyimak *news ticker* di bawah monitor sampai berita selesai; tak ada sama sekali berita tentang flu unggas.

Dua jam kemudian kami pergi ke rumah makan khas Taliwang yang begitu disanjung-sanjung itu. Restoran itu didesain seperti rumah makan Sunda, dengan sejumlah bilik lesehan di tengah taman. Tapi aku tak terlalu memperhatikan sekelilingku karena aku merasa ada sesuatu yang mengganjal. Apa yang dimaksud Irma? Tapi aku terlalu gengsi untuk meng-SMS-nya. Kuminta Bono dan Farish memantau situs-situs berita di ponsel mereka. Tetap tak ada berita yang berkaitan dengan flu unggas.

Ketika kami sampai di kamar hotel, aku memutuskan untuk meng-SMS Irma.

Mbak, ada berita apa sebenarnya?

Dua puluh menit berlalu sebelum Irma menjawab.

Can I just call you?

Sure.

Tiga menit setelah itu, Irma menelepon. Suaranya bergetar.

“Aruna,” katanya, “Leon ada di dalam pesawat itu.”

Sedetik, lima detik, sepuluh detik berlalu sebelum aku sanggup mengatakan apa-apa. Kepalaku berputar, otakku seakan berhenti di tempat, lidahku kelu.

“Leon... Leon... dia masih...”

“Tidak, Aruna, Leon sudah nggak ada lagi.”

Aku merasa sesuatu hancur di dalam diriku, remuk redam, berserakan.

*

Dengan luar biasa, Farish mengizinkan aku berduka untuk laki-laki yang pernah kupuja-puja itu. Ketika aku lari ke lobi hotel, tempat ia sedang minum bir dengan Bono, lalu menyusup ke pelukannya dengan nama laki-laki lain di lidahku, ia merengkuhku, membelai kepalaku, dan membisikkan, tanpa secercah pun pertanda dongkol atau cemburu, “*It’s okay, it’s okay*, dia nggak merasakan apa-apa... semuanya pasti berlangsung dengan sangat cepat.”

Tapi selalu ada yang senjang antara berita dan fakta, antara sejarah dan cerita. Malam itu, aku menangis sampai air mataku tandas.

*

Paginya, detail hari-hari terakhir Leon mulai terkuak.

Dari Lombok, yang ia kunjungi segera setelah pulang dari Pontianak, ia pulang ke Jakarta. Setelah aku dan Farish henggang dari proyek, ia harus menanggungkan beban kerja yang kami tinggalkan. Kali ini aku tak membatin, *sukurin*.

Lima minggu setelah itu ia diminta pergi ke Makassar. Itu pun sudah aneh, pikirku. Apabila kasus flu unggas di Makassar dilaporkan setidaknya dua minggu sebelum aku dan Farish memulai kunjungan kerja kami, apa gunanya ia pergi ke Makassar sembilan minggu setelah kasus flu ung-

gas merebak di sana? Tapi aku tak ingin memusingkan diri dengan pikiran non-produktif tentang konspirasi dan semacamnya. Aku terlalu sedih untuk berpikir tentang hal-hal yang cemar.

Selebihnya kita sudah tahu. Nasib memilih pesawat nahas itu untuknya, dan ia terempas bersama 215 orang lainnya ke dasar laut lepas. Mungkin setelah tubuhnya hancur oleh api dan benturan ketika ia masih berada di dalam pesawat.

*

Siang itu aku kelimpungan seperti anak ayam kehilangan induk. Bono dan Nadezhda seperti tak tahu bagaimana harus bersikap di depanku. Situasinya memang aneh—Leon bukan apa-apaku dan oleh karenanya menunjukkan belatsungkawa terlalu berlebihan juga tak pada tempatnya. Tapi mereka semua tahu ia mempunyai tempat khusus dalam hatiku.

Di tengah ini semua, Farish berdiri dengan teguh dan perkasa. Tak sekali pun ia membuatku merasa rikuh, apalagi bersalah, karena menangi'si laki-laki lain.

Pukul setengah dua belas, Bono dan Nadezhda pamit. Mereka ingin makan siang, entah di mana. Ini langkah strategis. Tampaknya mereka sudah berteman lagi.

Di lobi itu tinggal kami berdua—Farish dan aku. Ia menggenggam tanganku erat-erat. Ia tahu makan adalah hal terakhir dalam benakku.

“Bagaimana kalau kita iseng-iseng ke rumah sakit di dekat sini?” katanya tiba-tiba. “Ada rumah sakit umum di

jalan ini. Nggak sampai satu kilometer. Kayaknya lumayan besar.”

Aku sempat berpikir, gilakah dia, mengajak aku ke rumah sakit, ketika Leon baru saja meninggal, ketika jasadnya hancur berserakan dan tak dapat ditemukan, ketika ia tak bisa disemayamkan di kamar mayat, dimandikan dan diurapi, dan dikubur seperti selayaknya.

Tapi, lambat laun, aku menyadari bahwa aku rindu ke rumah sakit, pada perasaan siapa tahu aku bisa bermanfaat, pada kewajibanku sebagai orang yang terlatih untuk mencegah penyakit. Mungkin ini salah satu cara untuk menunjukkan penghormatanku kepada Leon, yang tak kuasa kuselamatkan...

Tak kusangka, aku mengganggu. Kami masih ada waktu. Pesawat baru akan berangkat pukul lima sore.

*

Pemandangan yang menyambut kami di rumah sakit itu tak bisa kulukiskan dengan kata-kata. Di mana-mana yang kulihat adalah kehancuran dan runtuhnya peraturan.

Tangga yang dari bawah sampai atas pecah-pecah dan berlumut, lantai dan dinding yang dekil dan berdebu, ruang ICU yang meskipun di atasnya tertera “Selain Petugas Dilarang Masuk” terbuka lebar dan disesaki pengunjung, lift yang meskipun di atasnya tertera “Lift Hanya Untuk Pasien, Oxygen, dan Kereta Makan” ke bangsal perawatan dan makan dari baki pasien yang diletakkan begitu saja di luar kamar, lautan keluarga dan kerabat pasien yang ramai-

ramai tiduran di luar kamar, dengan sajadah, mukena, tikar, bantal dan baju mereka yang bertumpukan, serta makanan dan minuman mereka yang membasahi lantai, dan pecahan ubin dan plastik bekas makanan yang bertaburan di taman.

Tapi ada dua hal yang betul-betul membuatku mual. Yang pertama adalah kamar rawat inap enam ranjang yang salah satu ranjangnya dikelilingi setidaknya lima belas orang yang sedang mendoakan seorang pasien yang kondisinya kritis. Mereka ribut sekali dan mereka ada di mana-mana. Berkerumun di samping ranjang pasien, duduk di depan atau di samping ranjang pasien lain, atau menggelar tikar, duduk di lantai, dan bersandar pada dinding. Beberapa dari mereka membawa minuman kotak dan aqua botol.

Dan itu semua terjadi ketika di dinding ada papan besar yang jelas-jelas mengumumkan:

Mohon Kerja samanya
Untuk Keluarga Pasien & Pengunjung

1. Pasien kami membutuhkan istirahat untuk kesembuhan, kami mohon tenang.
2. Untuk kerapian ruangan, kami mohon jangan menggelar karpet atau tikar.
3. Satu pasien satu pengunjung.

Praktik Manajemen Keperawatan DIII KLP I & III
Stikes Yarsi Mataram
2013

Yang kedua adalah kondisi Unit Penyakit Menular. Kusimak di papan tulis tak ada pasien flu unggas, yang ada hanya pasien Hepatitis. Tadinya semangatku sempat bangkit karena di dekat pintu masuk kulihat stasiun perawat yang tampak lumayan rapi, serta perawat pertama yang kulihat semenjak aku tiba di rumah sakit.

Aku dan Farish mohon izin keliling-keliling sebentar di sana. Seperti biasa kujelaskan kami dari Kementerian Peternakan.

“Baru-baru ini ada kasus flu unggas, Suster?” tanyaku setelah kami selesai keliling sambil menjauh dari bagian perawatan pasien tentunya.

“Nggak, nggak ada,” jawabnya. Tapi lalu rekannya yang baru saja datang dari balik tirai mengatakan sesuatu sambil berbisik-bisik.

Sang perawat mengubah ceritanya.

“Eh ada, baru-baru ini.”

“Kapan? Sekitar tujuh minggu yang lalu?”

“Oh, lebih lama. Sekitar enam bulan lalu.”

“Berapa lama dirawat?”

“Ya nggak dirawat. Dia sudah wafat waktu dibawa ke sini.”

Dan ini ia katakan dengan datar, tanpa empati sedikit pun, dengan mata yang masih tertumbuk pada buku laporannya.

“Tapi ruang itu diisolasi, kan?”

“Nggak juga,” kata perawat itu lagi.

Nggak juga? Tanganku bergetar, setengah tak percaya. Belum lagi kejengkelanku reda, kulihat—dan ini hampir

membuatku pingsan—seekor kucing buduk melenggang masuk ke dalam unit, melewati stasiun perawat, dan masuk begitu saja ke dalam bagian perawatan pasien.

Dengan panik aku menunjuk jejak kucing itu.

“Suster, suster, ada kucing masuk ke bagian perawatan pasien!”

Perawat itu tetap bergeming. “Ah, itu pasti si Kuning,” katanya dengan santai, “Dia biasa kok ke sini. Kami di sini semua sudah kenal.”

*

Aku merasa telah menjadi bagian dari sebuah Jemaah, sebab Bono dan Nadezhda terus-terusan membicarakan makanan ini makanan itu: bagaimana oyong ini lebih empuk daripada oyong itu, bagaimana burung dara goreng tepung ini lebih garing daripada burung dara tepung itu, bagaimana saus tiram ini lebih amis daripada saus tiram itu. Mereka ternyata kembali ke Ampenan, ke Jalan Pabean, dan makan di salah satu restoran Peranakan di sana.

Sementara, tanganku gemetar terus-menerus tak bisa memegang gelas. Aku merasa lemas dan mual. Aku berpikir, kamu tak layak makan, tidak dengan nafsu makanmu yang berlebihan, dengan otakmu yang pagi-siang-malam dijah oleh makanan. Kamu tak layak punya usus yang bagus dan lidah yang terdidik. Kamu tak layak hidup, ketika orang lain kedatangan kucing jalanan ketika ia sedang sekarat, atau ketika ia sedang terbang menuju ajalnya.

Sorenya, ketika kami kembali menunggu pesawat di sebuah bandara, aku hanya ingin pulang, pulang ke hal-hal yang memberiku ketenangan: kehangatan Gulali, makam Papa, mungkin rumah ibuku.

LAKU DAN MIMPI

Inilah mimpi favoritku.

Suatu hari, nenekku bercerita tentang bulan-bulan tertentu di masa kecilnya, ketika senja kerap panjang dan lembayung. Ada kalanya, katanya, kau berjalan ke arah cakrawala, menjauh dari azan yang memanggil pulang manusia dan ternak, dan kau serasa tenggelam dalam jingga matahari yang terbenam. Kau serasa berada di dunia lain—dunia yang membuatmu percaya bahwa untuk hidup sejahtera di bumi kau harus berteman dengan para hantu. Senja dan hantu sendiri bersahabat sebagaimana semua makhluk peralihan. Dan kau akan lihat, petang yang damai akan membawa pagi yang cemerlang. Karena itulah orang selalu mengawinkan pagi dengan sore, siang dengan malam. Kelak, Aruna, bahkan rumah-rumah makan akan menamai diri mereka Pagi Sore, Siang Malam.

Dan begitulah mimpi itu berulang. Kadang beberapa detailnya berubah. Tapi setiap kali aku sampai pada titik itu—tatkala aku melihat wajah nenekku di tengah kalkun-kalkunnya—aku sadar aku tahu begitu banyak hal. Hal-hal yang tak pernah diucapkan atau diakui, hal-hal yang tak pernah ditulis

secara rahasia untuk kemudian ditemukan, hal-hal yang tak ada hubungannya dengan cinta nenek untukku.

Aku tahu ia mencintai bapakku bukan karena ia bungsu atau paling mirip dirinya tapi karena ia satu-satunya anak yang memberinya seorang cucu. Ia juga mencintai Papa karena ia rela mengalah pada istrinya dengan menjadi pendiam. Aku tahu Mama tidak suka pada nenekku; aku juga tahu ia sesungguhnya cinta pada laki-laki lain dan menganggap Papa tidak cukup pintar atau ambisius untuk dirinya. Aku tahu Papa tidak suka pada Mama, terutama karena ia tahu Mama menganggap rendah dirinya dan Mama adalah anak bapaknya (dan Pekak I Wayan Gede bukan manusia tertulus di dunia—semua yang ia lakukan adalah demi citra, demi gengsi, demi apa pun kecuali cinta). Tapi yang membuat Papa tidak meninggalkan Mama adalah karena Mama ngotot ingin punya anak justru ketika ia sendiri tidak yakin ia siap menjadi seorang bapak. (Dalam hal itu Mama memang lebih bijak ketimbang Papa.)

Dan aku tahu, ketika aku lahir barulah Papa paham apa arti cinta.

*

Setahun telah berlalu semenjak aku kembali dari Lombok. Aku tak percaya pada hari peringatan, apakah itu ulang tahun maupun hari perkawinan, hari raya keagamaan maupun hari pahlawan.

Tapi, tepat setahun setelah tanggal yang menyedihkan itu, tanggal kematian Leon, aku baca lagi laporan-laporan

dalam berkas yang tak seluruhnya kuserahkan ke Irma, bonbon hotel dan restoran yang kami kunjungi, foto-foto yang telah kuunggah ke dalam komputerku, buku-buku catatan-ku ketika itu.

Di salah satunya aku menemukan sejumlah daftar yang tak utuh: resep, komposisi bumbu, nama-nama rumah makan, nama-nama jalan, nama-nama singkatan lembaga ini-itu, nama-nama tukang masak dan pemilik restoran, nama-nama aktor dan aktris yang kusukai, nama-nama seri drama televisi yang kugandrungi, penggalan percakapan, sejumlah bait puisi tentang kesendirian, bagan-bagan yang tak jelas detailnya, cerita pendek yang tak selesai, beberapa kata makian yang sebaiknya tak kusebut di sini, tiga kata *Leon* dan setidaknya selusin kata *Farish*.

Ada beberapa hal yang berubah dalam hidupku, tentu. Farish dan aku sepakat bahwa pada usia kami, tak perlu lagi mengumumkan bahwa kami resmi pacaran, seperti anak SMP atau SMA. Setelah menimbang banyak hal, kami memutuskan hidup bersama, tanpa menikah, dengan segala konsekuensi sosialnya. Meskipun hidup bersama, kami ingin mengalami masa pacaran yang lama karena begitu banyak teman-teman kami yang sudah punya anak tapi lalu cerai karena tidak pernah merasakan hidup sebagai pasangan.

Ternyata melupakan Leon bukan sesuatu yang sulit, karena di antara kami sebenarnya tak pernah terjadi apa-apa, kecuali kekonyolanku merelakan diri menjadi pungguk yang merindukan bulan. Tapi sikapku tentang kematian tak berubah—dua kali aku mengunjungi makamnya karena bagaimanapun ia mati muda, dan dengan begitu mengenas-

kan, dan bagiku itu sangat teramat tidak adil. Apalagi ia sempat membuat hatiku berdegup-degup, membuatku mabuk kepayang, dan hal-hal seperti itu tetap perlu disyukuri.

Namun sikapku terhadap pekerjaan sedikit berubah. Meskipun pada awal tahun 2014, Indonesia telah resmi jadi produsen dan pengeksport vaksin, dan pengembangan vaksin Avian Influenza di negeri ini paling maju di antara enam vaksin lain—tuberkulosis, Hepatitis B dan C, rotavirus, HIV, dan demam berdarah—aku tak lagi merasa begitu terlibat dalam segala sepak terjang flu unggas. Yang terpenting bagiku adalah kesempatan “berbaikan” dengan Irma, yang tetap kusayangi meskipun ia memilih tetap bertahan di PWP2 dengan segala kisruhnya. Kami bertemu di restoran Turki, memesan aneka *mezze* dan kambing panggang, dan minum bergelas-gelas teh apel. Ia memintaku kembali bekerja untuk dia, lepas dari OneWorld, tapi aku menolak. “Kita lebih baik jadi teman makan,” kataku. “Lebih seru begitu.”

Hubunganku dengan Mama juga semakin baik. Dua minggu sekali aku menengoknya. Meskipun kami masih sering beradu pendapat, dan tak jarang mengungkapkannya dengan keras, ia tidak pernah sekali pun mengomentari gaya hidupku yang tidak ortodoks. Lambat-laun, cintaku untuk ibuku bukan seperti dulu—kali ini ada sesuatu yang setara antara kami dan itu membuatku merasa damai. Kadang kami masak bersama dan saling bertukar resep.

Dua kali seminggu aku berenang. Seminggu sekali aku makan dengan Nadezhda yang aku tahu diam-diam masih pacaran dengan si kunyuk Gabriel itu dan Bono yang sedang sibuk mendirikan Siria 2. Aku punya saham di Siria 2,

tak besar, tapi cukup untuk membuat pendapat-pendapatku didengar. Kadang, kami sama-sama bereksperimen berdasarkan perjalanan kami. Makanan pembuka serupa ko kue dan chai kue, tapi yang diberi isi dan saus yang sedikit berbeda, sup serupa pindang patin yang diberi sentuhan Barat, salad gaya Prancis dengan sejumput semanggi.

Berdasarkan observasiku dan Nadezhda, Bono sedang dekat dengan seorang perempuan, kabarnya sesama *foodie*, tapi ia juga dekat dengan orang bule separuh baya yang hampir tiga kali seminggu bertandang di bar di Siria 1. Ada yang percaya ia pacaran dengan dua-duanya, ada juga yang mengatakan ia pacaran dengan seseorang di luar negeri. Kami tidak ingin berspekulasi, hanya lega bahwa ia akhirnya punya teman-teman dekat di luar segitiga kami.

Aku tak lagi memakai baju ukuran L atau XL; bahkan jinsku pun ukuran S. Seperti Nadezhda, agama baruku adalah *pilates*. Bersama Farish, aku mendirikan usaha konsultasi kecil-kecilan. Kadang, Kemenmabura meminta bantuan kami dalam proyek-proyek yang berkaitan dengan penyehatan lingkungan. Seperti janjiku kepada diriku sendiri, aku selalu memilih proyek yang tak bersinggungan dengan Irma.

Dan meskipun aku dan Farish tak pernah membicarakan anak, apalagi merencanakannya, aku tak pernah menutup diri dari kemungkinan menjadi seorang ibu.

Memang ada, rupanya, hal-hal yang kita lakukan dan hal-hal yang kita impikan. Aku masih ingin hidup di dalam keduanya.

CATATAN

Saya berutang informasi dan inspirasi pada sejumlah pustaka tentang makanan dan *wine*, terutama Jean Anthelme Brillat-Savarin, *The Physiology of Taste: On Meditations on Transcendental Gastronomy* (transl. M.F.K. Fisher with an Introduction by Bill Buford); (New York: Vintage, 2009); Felipe Fernandez-Armesto, *Food: A History* (London: Pan Books, 2002); D. Johnson-Davies, *Al-Ghazali: On the Manners Relating to Eating (Kitab adab al-akl)* (Cambridge: The Islamic Texts Society, 2000); Muriel Barbery, *The Gourmet: A Novel* (London: Gallic Books, 2009); Daniel Boulud, *Letters to a Young Chef* (Cambridge: Basic Books, 2006); Jonathan Safran Foer, *Eating Animals* (Maryborough: Penguin Group, 2009); Michael Pollan, *In Defense of Food: An Eater's Manifesto* (New York: The Penguin Group, 2008); Peter Kaminsky, *Culinary Intelligence: The Art of Eating Healthy (And Really Well)* (New York: Vintage, 2013); Steven Poole, *You Aren't What You Eat: Fed up with Gastroculture* (London: Union Books, 2012); Jane Kramer, "The Reporter's Kitchen," dalam *Secret Ingredients: The New Yorker Book of Food and Drink* (ed. David Remnick) (New York: Modern Library, 2007); Jay McInerney, *Bacchus and*

Me: Adventures in the Wine Cellar (New York: Vintage, 2002); Kevin Zraly, *Windows on the World: Complete Wine Course* (New York: Sterling Publishing, 2008).

Saya juga berutang informasi pada sejumlah milis berita dan artikel di internet.

Bait puisi pada bab 14, “Muktamar Para Burung,” saya ambil dari Farid Ud-Din Attar, *The Conference of the Birds* (terjemahan Afkham Darbandi & Dick Davis), (London: Penguin, 1984).

Ulasan Nadezhda tentang *group sports* dan konsep *kitsch* saya ambil dari “Sports Chatter” dalam Umberto Eco, *Travels in Hyper-Reality* (London: Picador, 1987) dan “Travels in Hyper-Reality” dalam Umberto Eco, *Travels in Hyper-Reality* (London: Picador, 1987).

Penggunaan satu kalimat panjang dalam lima halaman Prolog terilhami bab pembukaan novel Jeet Thayil berjudul *Narcopolis* (London: Faber and Faber, 2012).

Kalimat Nadezhda tentang dukacita saya ambil dari Joan Didion, *Blue Nights* (New York: Vintage, 2012).

Hidangan pertama dalam menu sajian Bono di kediaman Aditya Bari terilhami oleh hidangan andalan Restoran Pollen Street Social di London, karya Chef Jason Atherton.

Masukan tentang jamur kulat Pelawan dan naniura terilhami percakapan saya dengan Lisa Virgiano.

Ide tentang bakmi *foie gras*, nasi goreng wagyu serta sambel goreng petai yang disajikan di atas seiris perut tuna goreng datang dari buah cipta Chef Adhika Maxi, Chef Union Brasserie & Bar di Jakarta. Saya sangat berhutang padanya dan pada istrinya, Karen Carlotta (K.C.), salah satu *pastry chef* terandal di Indonesia.

Cara menghidangkan makanan Indonesia dengan “gaya Barat” terilhami sebuah episode KULINARIA, program kuliner William Wongso dan saya pada tahun 2003 di Kompas TV.

Bahan tentang Pandemi 1918 yang menyebar sampai ke Jawa dan Kalimantan berasal dari sebuah abstrak studi berjudul “Menguji Ketahanan Bangsa: Sejarah Pandemi Influenza 1918 di Hindia Belanda” yang dikirim Pandu Riono kepada saya.

TERIMA KASIH

Kepada Pandu Riono, untuk masukan-masukannya yang berharga tentang epidemiologi dan flu unggas; kepada William Wongso, begawan kuliner Indonesia yang pengetahuannya tentang bumbu dan cita rasa tak ada duanya; kepada Lisa Virgiano, yang dedikasinya kepada makanan Nusantara tak henti-hentinya menjadi sumber inspirasi; kepada Wahyu Muryadi, untuk masukannya tentang Madura dan tempat-tempat makan di Bangkalan dan Pamekasan; kepada Geumala Yatim yang membawa saya dan Maggy ke restoran-restoran andalan Banda Aceh dan kepada Nezar Patria, yang telah berbagi tentang sejarah makanan leluhurnya; kepada Zinnia Nizar-Sompie, *pastry chef* yang sangat berbakat, yang telah mendesain website saya dengan begitu indah, dan yang telah begitu kerap membantu saya; kepada Ara Nizar, yang juga telah banyak menyumbangkan waktu dan tenaga buat saya; kepada Cecil Mariani, sahabat yang setia menemani saya makan, untuk segala dukungan dan bantuan; kepada Katarina Monika, Christa Linggar dan Michael Chrisyanto di SOSJ, buat desain cover yang sangat indah; kepada Nic Schaeffer, untuk sentuhan artistiknya yang amat berharga; kepada Barata Dwiputra, untuk ilustrasi mangkok ayamnya yang sangat enak dilihat; kepada

Siti Gretiani, penerbit saya yang mengagumkan, untuk dukungan, kesabaran, dan masukannya yang berharga; kepada Hetih Rusli dengan matanya yang jeli, yang telah berbaik hati menyempurnakan novel ini; kepada teman-teman di Gramedia Pustaka Utama, terutama Dionisius Wisnu, untuk segala dukungan dan bantuan.

Kepada adik ipar saya, Winny Roesad, untuk dukungan morilnya; kepada sahabat-sahabat yang telah mengasahi, menemani, dan memberi saya makan, di dalam dan di luar negeri, terutama Nesya dan Marvin Suwarso, Peter Milne, Winfred Hutabarat, Yenni Kwok, Amrih Widodo, Inez Nimpuno, Maya Kono, Monica Tanuhandaru, Lauren Hardie, Avi Mahaningtyas, Poppy Barkah, Dael Allison, Wim Manuhutu, Maya Liem, Willemijn Lamp, Sylvia Dornseiffer, Irfan Kortschak, Kadek Krishna Adidharma, Sarita Newson, Tash Aw, Aamer Hussein, Margaret Scott, Katrin Sohns dan Ken Chen. Juga kepada dua karib saya, Anthony dan Amit, yang turut mengasuh jiwa saya dengan masukan tentang buku, film dan musik.

Kepada lima orang terpenting dalam hidup saya: kedua orangtua saya; suami dan anak saya tercinta Kurnya Roesad dan Nadia Djohan; dan Sachiroh, yang telah menopang dan mengayomi saya selama dua puluh tahun. Juga kepada kucing saya, Isabella “Belly,” yang selama sepuluh tahun setia mendampingi saya menulis.

Terakhir dan teristimewa, kepada Ening Nurjanah dan Maggy Horhoruw, dua perempuan perkasa yang telah menemani dalam perjalanan saya. *I love you guys.*

TENTANG PENULIS

Laksmi Pamuntjak telah menerbitkan, antara lain, dua himpunan puisi, *Ellipsis* (salah satu buku yang direkomendasikan dalam halaman Buku Terpilih *the Herald UK* tahun 2005) dan *The Anagram* (2007); sebuah telaah filosofis berdasarkan epos *The Iliad*, yang dibukukan sebagai *Perang, Langit dan Dua Perempuan* (2006); kumpulan fiksi pendek yang diilhami sejumlah lukisan, *The Diary of R.S.: Musings on Art* (2006); serta empat edisi seri panduan makanan independen *The Jakarta Good Food Guide*.

Esai, puisi dan cerita pendek Laksmi telah dimuat dalam pelbagai jurnal dan antologi sastra internasional termasuk *The World Record* dan pengantar untuk *Not a Muse: International Anthology of Women's Poetry* (2007). Saat ini Laksmi adalah Indonesia Editor *Margins*, jurnal budaya Asian-American Writers' Workshop yang berbasis di New York.

Antara tahun 2009 dan 2012, Laksmi, yang juga salah satu pendiri Toko Buku Aksara, menjadi juri Prince Claus Awards yang berbasis di Amsterdam. Pada 2012 Laksmi terpilih menjadi wakil Indonesia dalam Poetry Parnassus/Cultural Olympiad, yang digelar untuk mengiringi Olim-

piade London 2012. Novelnya, *Amba*, yang terbit dalam bahasa Inggris dengan judul *The Question of Red*, telah beberapa kali cetak ulang dan menjadi *national bestseller*. Tahun 2015, edisi bahasa Jermanya akan diterbitkan oleh Ullstein Verlag.

Aruna Rai, 35 tahun, belum menikah. Pekerjaan: *Epidemiologist* (Ahli Wabah).
Spesialisasi: Flu Unggas. Obsesi: Makanan.

Bono, 30 tahun, terlalu sibuk untuk menikah. Pekerjaan: *Chef*.
Spesialisasi: *Nouvelle Cuisine*. Obsesi: Makanan.

Nadezhda Azhari, 33 tahun, emoh menikah. Pekerjaan: Penulis.
Spesialisasi: Perjalanan dan Makanan. Obsesi: Makanan.

Ketika Aruna ditugasi menyelidiki kasus flu unggas yang terjadi secara serentak di delapan kota seputar Indonesia, ia memakai kesempatan itu untuk mencicipi kekayaan kuliner lokal bersama kedua karibnya. Dalam perjalanan mereka, makanan, politik, agama, sejarah lokal, dan realita sosial tak hanya bertautan dengan korupsi, kolusi, konspirasi, dan misinformasi seputar politik kesehatan masyarakat, namun juga dengan cinta, pertemanan, dan kisah-kisah mengharukan yang mempersatukan sekaligus merayakan perbedaan antarmanusia.

Kunjungi Luksmi di
www.laksmipamuntjak.com

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok 1, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270
www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-602-03-0852-4



GM 20101140032