

RUMAH BUDAYA ROSID BANDUNG

Sarat Barang Antik yang Artistik



Nasirun (kiri) menerima kenang-kenangan koleksi lukisan dari Rosid.

KR-Khocil Birawa

BANGUNAN 'Rumah Budaya Rosid' di Bandung dari luar mencerminkan siapa pemiliknya. Seorang perupa terkemuka. Terdiri dari bangunan berarsitektur modern dan beberapa rumah saung khas Sunda. Kesemuanya sarat koleksi barang antik yang artistik.

Di sana kita bisa menemukan alat-alat pertanian dan barang perabotan dapur seperti kayu jati luku, cangkul, sabit, caping, lesung dan benda-benda yang ditata di dinding kayu. Selain itu, ada ruang galeri untuk lukisan karya Rosid. Untuk meja dan kursi menggunakan bahan kayu jati

lawasan, memanfaatkan lesung yang mampu menciptakan kesan artistik.

Di halaman, antara bangunan rumah saung dan gasebo terdapat taman yang asri dengan diberi tempat duduk. Di tempat itu biasa digunakan untuk bersantai, ngobrol sembari minum kopi. Karena itu, ketika memasuki di Rumah Budaya Rosid, dapat menemukan suasana yang nyaman bernuansa artistik. Setidaknya bisa menimbulkan kesan bahwa pemilik Rumah Budaya Rosid mempunyai selera artistik dan pecinta barang-barang kuna.

Ketika perupa terkemuka

Yogyakarta, Nasirun dan kawan-kawan mampir bersilahturahmi di Rumah Budaya Rosid di Bandung bisa menemukan suasana *enjoy* dan disambut ramah oleh si empunya rumah.

Rosid mengungkapkan, alasan memajang berbagai alat-alat pertanian karena untuk merawat kenangan

ketika masa kecil ikut membantu orang tua mencangkul di sawah. Artinya, sebagai keluarga petani tetap ingat pada saat usia anak hingga remaja ikut bertani di sawah.

"Saya memajang berbagai jenis alat pertanian agar selalu ingat kalau saya datang dari keluarga petani. Setidaknya turut menghargai kerja keras para petani," kata Rosid sambil menunjukkan beragam alat pertanian yang dipajang di salah satu dinding kayu bangunan rumah saung.

Rosid menjelaskan, bangunan Rumah Budaya milikny tersebut dibangun secara bertahap, atau istilahnya rumah tumbuh. Awalnya hanya membangun satu rumah. Pada tahun 2009, mulai muncul keinginan membangun beberapa rumah arsitektur modern dan sejumlah model rumah saung, dimaksud untuk menyimpan berbagai koleksi barang-barang antik, studio kerja dan galeri untuk menyimpan koleksi karya-karya lukisan.

Ada pula rumah untuk mengoleksi sepeda motor Vespa, lampu, mesin ketik, topi, baju model lawasan, cermin dan berbagai barang kuna lainnya. "Saya memang senang mengoleksi berbagai jenis barang lawasan, karena dapat mewarnai

ruang yang mampu menimbulkan kesan artistik," ungkap Rosid.

Perupa Yogyakarta, Nasirun membenarkan, Rosid merupakan salah satu perupa otodidak yang mempunyai hobi mengoleksi berbagai jenis barang antik. Seluruh koleksinya dipajang di sejumlah ruang dan halaman di antara bangunan rumah dan saung.

"Saya dulu pertama bertemu Rosid saat pameran bersama di Singapura. Pada saat di Singapura itu, Rosid memajang bangunan rumah saung khas Sunda," kenang Nasirun, usai berkeliling melihat koleksi barang kuna dan lukisan di Rumah Budaya Rosid, Minggu (22/1).

Nasirun menambahkan, Rosid yang pecinta koleksi beragam barang antik itu mempunyai kemampuan untuk menata koleksinya di berbagai ruang dan merawatnya dengan baik, sehingga selalu terlihat menarik, indah dan sarat artistik. "Karena itu, kalau kebetulan saya jalan ke Bandung, selalu menyempatkan mampir bersilahturahmi di Rumah Budaya Rosid ini," ujarnya.

(Khocil Birawa)



Lukisan berukuran panjang dan meja, kursi jati lawasan dipajang di salah satu ruangan.

KR-Khocil Birawa



Halaman taman di antara bangunan Saung Sunda.

KR-Khocil Birawa

Gratis - Arko

KULINER

NASI GORENG JAGUNG WAROENG NGGOENOENG

Menu Inovasi Pemikat Hati



KR-Latief Noor

Nasgor jagung iga plus wedang warung ngGoenoeng.

MENU unik selalu bikin tergelitik. Itu yang dirasakan fotografer Yogyakarta, Yudha Budiman, saat menemukan menu nasi goreng (nasgor) jagung di Waroeng ngGoenoeng. Rasa penasaran membuatnya langsung menjajal.

"Rasanya enak, gurih. Bumbu rempahnya terasa banget. Lain dengan nasi goreng lain. Ada sensasinya. Saya langsung jadi pelanggan hingga sekarang. Saya pilih nasgor jagung iga," ungkap Yudha.

Nasgor jagung menu andalan warung di Jalan Raya Salatiga - Kopeng Km 13 tersebut. Pengunjung yang sengaja datang ke warung di dekat Taman Wisata Kopeng itu, semata ingin mencoba santapan inovatif yang sedang viral.

Nasgor jagung di Waroeng ngGoenoeng memiliki beberapa varian: nasgor jagung ayam, iga, babat, keong, dan teri.

"Ini bermula dari Mama yang visioner. Kami mulai tahun 2009," terang Larijadi Lazarus Kusnandar yang akrab dipanggil Andi,

pemilik Waroeng ngGoenoeng.

Diakui Andi, menu andalan tersebut menjadi daya tarik. Mayoritas pembeli ingin mencicipi karena unik dan tidak banyak ditemukan di tempat lain. Tak mengherankan jika konsumen datang dari berbagai kota, seperti Demak, Jepara, Solo, Yogya, Magelang, Jakarta, Surabaya.

"Bahkan ada yang sengaja ke sini hanya karena ingin makan nasgor jagung. Awal tahun kemarin dari Jakarta. Dilajo. Setelah makan, langsung pulang ke Jakarta. Saya rada gedheg-gedheg (melihat konsumen yang datang dari Jakarta hanya untuk makan nasgor jagung)," terang Andi yang memasak sendiri nasgor jagung.

Menemukan menu nasgor jagung bermula saat melihat warga Kopeng menggantung jagung-jagung di rumah-rumahnya. Realitas itu menginspirasi mama Andi yang akhirnya mengkreasi menjadi nasgor jagung seperti yang tersaji

hingga hari ini.

"Kalau bumbunya hampir sama dengan nasgor nasi. Bedanya hanya bahan utama, nasi dengan jagung. Awalnya menu ini dianggap aneh. Nasi jagung kan bikin seret kalau dimakan," papar Andi.

Awal memunculkan menu itu tidak ada saingan. Seiring bergulirnya waktu Andi menemukan sekitar tiga warung di daerah Kopeng dan Salatiga yang menyajikan nasgor tersebut.

Bahan utama nasgor jagung diperoleh mudah di daerah Kopeng. Andi bekerja sama petani.

"Kami membina para mitra untuk menyuplai jagung. Jagung harus kering, lalu dipipil, kemudian ditumbuk jadi gerit. Yang disetor ke kami sudah bentuk beras jagung," kata Andi yang tak menampik, jagung selalu dikonotasikan makanan orang gunung.

"Tapi kini nasi jagung sudah naik kelas. Dibungkus dibawa ke Jakarta," tambahna.

Selain unik dan belum banyak di masyarakat, nas-

gor jagung jadi pilihan karena dianggap lebih menyehatkan. Jagung mengandung beragam nutrisi: serat, protein, karbohidrat, mineral, vitamin. Juga memiliki antioksidan, termasuk asam fenolat.

Manfaatnya melancarkan saluran cerna, memelihara kesehatan mata, meningkatkan kepadatan tulang, mencegah depresi, mengendalikan tekanan darah, menangkal radikal bebas.

"Kadar gula rendah bagi yang diet," papar Andi yang dikenal sebagai fotografer.

Andi tak menduga nasgor jagung viral dan menarik minat banyak orang. Banyak perancang busana Yogya, Solo, Klaten, yang menjadi pelanggan.

"Pak Ganjar Pranowo juga sangat suka nasgor jagung," terang pria berusia 52 tahun itu.

Ada keinginan melanjutkan inovasi jagung. Andi sedang mencari formula yang faktual dan tidak ber-kendala.

"Ada wacana difrozen. Tapi difrozen ada kendala. Kan harus dipanasi lagi yang berarti nambahi jam

masak. Itu akan mengakibatkan dua hal, menjadi gosong atau rasa bisa berubah. Belum ketemu timing yang pas," bebernya.

Selain nasgor jagung, Warung ngGoenoeng juga

punya menu *nature* lain. Antara lain nasi merah goreng, nasi goreng iga lada hitam, nasi goreng ruwet, ketan duren. Minuman uniknya: wedang warung ngGoenoeng dan

boyo ngambang, yaitu kopi plus tape ketan.

Menu ikonik Kopeng ini juga terjangkau. Harga nasgor jagung Rp 22 ribu - Rp 37 ribu. Tergantung *topping*-nya. (Lat)-d

Resep Sejati Ayam Kemangi

AYAM memang fleksibel diolah menjadi makanan apa saja. Ayam kemangi salah satunya. Kreasi ini banyak ditemukan di dapur para ibu.

Ayam kemangi bisa menjadi alternatif bila bosan dengan olahan ayam yang itu-itu saja. Dengan bumbu yang tepat serta pengolahan maksimal, ayam kemangi bisa menjadi primadona baru dalam menu keluarga.

Banyak cara membuat ayam kemangi. Berikut resep ayam kemangi versi Tika Kurniawati, ahli masak yang tinggal di Sentolo Kulonprogo.

Bahan yang harus disiapkan :

- Ayam 1/2kg.
- Daun kemangi 2 genggam.

Bumbu :

- Cabe setan 10 buah.
- Bawang putih 2 siung.
- Bawang merah 6 siung.
- Tomat 3 buah.
- Kecap manis, secukupnya.
- Saos tiram 1 sendok teh.
- Gula jawa.
- Garam.
- Secukupnya minyak.



KR-Istimewa

Ayam kemangi tiga rasa.

- Secukupnya air.
- Daun jeruk 2 lembar.

Cara membuat :

Langkah pertama, lumuri ayam dengan garam, remas-remas. Lalu diamkan sebentar. Langkah kedua, goreng ayam sampai setengah matang dalam minyak panas, lalu tiriskan. Langkah ketiga, rebus tomat, bawang merah, bawang putih, cabai setan. Setelah empuk haluskan, selanjutnya tumis lalu masukkan garam, gula jawa, daun jeruk, saos tiram, dan kecap manis. Masukkan ayam lalu tambahkan air secukupnya. Masak sampai mendidih. Tambahkan penyedap rasa bila perlu.

Langkah keempat, kecilkan kompor, biarkan sampai air mulai menyusut. Langkah kelima, setelah sudah menyusut, masukkan kemangi. Masak sebentar saja sampai kemangi layu. Langkah keenam, matikan kompor. Ayam goreng sambal kemangi siap dinikmati.

Menurut Tika, rasa ayam kemangi dengan resep di atas memunculkan tiga rasa sekaligus: pedes, manis, gurih.

"Banyak yang bilang mantul. Maka banyak yang minta dibikinkan. Nah, ini resepnya yang bisa dicoba siapa saja," kata Tika yang sehari-hari mengajar di SMP IT Budimulyo Sentolo Kulonprogo. (Lat)-d



KR-Latief Noor

Waroeng ngGoenoeng lokasinya dekat Taman Wisata Kopeng.