

RUMAH KELAHIRAN EBIET G ADE

Masih Asli, Asri dan Menginspirasi



Rumah masa kecil Ebiyet G Ade.

KR-Latief Noor Rochmans

MENJADI legenda berefek ke mana-mana. Kisah hidupnya akan selalu dikulik penggemar. Barang atau yang berkait, jadi pembicaraan dan pengamatan orang.

Ebiyet G Ade mengalami itu. Sebagai legenda musik Indonesia yang punya banyak penggemar, rumah kelahiran dan tumbuh Ebiyet, tak luput jadi perhatian.

Ebiyet lahir di Wanadadi Banjarnegara, Jawa Tengah, 21 April 1954. Rumah masa kecil Ebiyet masih berdiri kokoh hingga saat ini. Masih asli. Pun asri. Rumah tabon ini memunculkan memori mendalam. Tak berlebihan jika jadi *jujukan* banyak orang. Terutama penggemar Ebiyet yang tergabung di Membumi

Bersama Ebiyet G Ade (Members EGA). Mendatangi, melihat dari dekat rumah tumbuh idolanya itu. Terakhir, pertengahan November 2023, 60-an anggota Members EGA seluruh Indonesia berkumpul di rumah kenangan itu.

"Saya merinding saat pertama kali masuk rumah masa kecil Mas Ebiyet. Saya anak kampung bisa datang di rumah Mas Ebiyet. Antara percaya dan tidak," kata Wahyudi, anggota Members EGA Yogyakarta.

Warga Semanu Gunungkidul ini senang dan bangga bisa bersilaturahmi di rumah musisi besar Indonesia. "Saya sudah dua kali mengunjungi rumah Mas Ebiyet di Wanadadi," ungkap Wahyudi.



Kamar pribadi Ebiyet.

KR-Latief Noor Rochmans

Tidak susah mencari Desa Wanadadi. Wanadadi adalah kecamatan, sekaligus nama kampung di Kabupaten Banjarnegara. Rumah Ebiyet begitu gampang ditemukan. Dari jalan raya, masuk gang 300 meter. Berjarak 50 meter barat Pasar Wanadadi.

Seperti sajak Rendra berjudul *Sawojajar 5 Yogya*, kampung Ebiyet bermakna: "Inilah tempat yang damai, di mana gelora dosa diredakan. Tempat membasuh kaki yang payah, yang telah berjalan dengan resah, menempuh kekosongan dan kebimbangan."

Lingkungannya bersahabat. Sederhana namun bernuansa damai luar biasa.

KR beberapa kali mampir ke rumah ini.

"Ini masih asli. belum pernah dirombak, hanya dicat saja. Dindingnya gedek. Tegelnya asli. Zaman dulu. Yang seperti ini (tegel) tidak ada yang jual lagi. Di sini hanya rumah ini dan rumah sebelah yang masih asli," terang Umi Farchah, kakak Ebiyet yang tinggal di Purwokerto, yang kebetulan sedang mudik di Wanadadi.

Di rumah monumental itu, pasangan Aboe Dja'far dan Saodah Hasanah punya enam anak: Achmad Mukodham, Umi Salmah, Ali Muthohar, Mudzakir Zabiti, Umi Farchah, dan Abid Ghoffar (yang kemudian dikenal sebagai Ebiyet G Ade).

Umi Farchah tidak tahu banyak sejarah rumah tersebut, termasuk tahun dibuat.

"Saya tahunya hanya tinggal di sini sejak dulu. Sejak saya kecil sudah seperti ini. Dulunya bagaimana, saya tidak tahu," papar Umi yang usianya selisih 4 tahun dengan Ebiyet.

Di dekat pintu masuk sebelah kiri, ada sebuah kamar. Itulah tempat Ebiyet kecil dan pra remaja tidur, berdua dengan kakak, Zabiti. Namun tidak lama penyanyi yang kondang lewat album perdana *Camellia 1* itu di kamar tersebut.

Lulus SD Ebiyet masuk Pendidikan Guru Agama Negeri Banjarnegara. Kebetulan saat



Ebiyet dan istri, Yuyu Sugianto, menemui penggemar di rumah Wanadadi.

KR-Latief Noor Rochmans

itu sang bapak, Aboe Dja'far yang camat, dinas di Banjarnegara. Sebelumnya dinas di Kecamatan Batur, sekitar Pegunungan Dieng.

Karena jarak, Ebiyet dan bapaknya tinggal di Banjarnegara. Pulang ke Wanadadi tiap akhir pekan. Otomatis jarang menempati kamar itu. Terlebih setelah Ebiyet memutuskan keluar PGAN Banjarnegara. Merantau ke Yogya, pindah ke SMP Muhammadiyah 3 Yogya.

Toh begitu, kamar itu tetap punya kenangan luar biasa bagi Ebiyet. Maka hingga saat ini, kamar (dan rumah) dipertahankan apa adanya, agar bisa menghirup kenangan masa kecil, masa tumbuh. Pun menikmati indah dan damainya kehidupan bersama orangtua dan kakak-kakaknya.

Rumah sederhana dengan halaman bersih dan rapi itu menciptakan atmosfer kesahajaan tinggi. Terlebih didukung lingkungan Desa

Wanadadi yang sangat tenang. Dikitari hamparan sawah dan bukit. Gemericik air sungai, kabut pegunungan, menguarakan nuansa kedamaian mendalam. Hening.

"Rumah tempat saya lahir, masih terjaga asli, seperti saat saya kecil. Tentu karena seluruh keluarga setuju untuk memelihara kenangan indah masa kecil, di mana masing-masing kami punya cerita indah yang berharga. Walaupun zaman berubah, sehingga ada beberapa kondisi yang harus diadaptasi. Tapi setidaknya rumah utama, dan kamar di mana kami tumbuh masih utuh. Alhamdulillah," komentar Ebiyet yang dikirim via WhatsApp, Jumat (3/4).

Saat Ebiyet kecil belum ada listrik. Tak mengherankan keheningan menjadi orkestrasi harian yang mencuatkan monolog mistis pada malam hari. Realitas yang tak mungkin bisa lepas dari ingatan Ebiyet yang kini tinggal di Ciganjur

Jakarta Selatan.

"Saya sering main di atas bukit pada sore hari. Pada saat matahari akan terbenam. Sangat indah. Dan itu kenangan mengesankan di kampung," ungkap Ebiyet.

Karena pernah melahirkan maestro musik Indonesia, rumah Wanadadi 'bernilai tinggi', Sering dikunjungi banyak orang. Berfoto di depan rumah. Beberapa YouTuber juga membikin konten khusus tentang rumah bersejarah tersebut.

"Dulu banyak yang datang. Sekarang jarang. Karena saya dan suami kerja. Adanya yang momong anak saya. Itu juga kadang ngantar sekolah," ungkap Nana, keponakan Ebiyet yang menempati rumah legendaris.

(Latief Noor Rochmans)

KULINER

WARUNG ANGKRINGAN 'NGANGGO SUWE' GIWANGAN

Hidangan Prasmanan Sesuai Selera



Pembeli jajan santai di warung angkringan Nganggo Suwe.

KR-Khocil Birawa

WARUNG angkringan mudah dijumpai di Yogyakarta. Hampir di setiap kampung terdapat warung angkringan. Terlebih, kampung di sekitar kampus.

Warung angkringan 'Nganggo Suwe' di Jalan Pramuka 106, Giwangan, Umbulharjo Yogyakarta, lokasinya strategis di pinggir jalan. Pelanggan beragam lintas profesi, mulai mahasiswa, wiraswasta, seniman, wartawan dan keluarga. Warung angkringan 'Nganggo Suwe' tempat duduk menggunakan kursi dan lesehan untuk pembeli rombongan yang suka santap hidangan sambil santai bersama. Kemudian menu yang selama ini diminati

pembeli nasi bungkus oseng teri, nasi oseng tempe dan nasi bakar teri dan daun kemangi. Para pembeli dapat mengambil lauk secara prasmanan: ayam goreng, baceman puyuh, sate ayam, sate usus, tahu bacem. Kemudian gorengan tahu berontak, tempe mendoan.

"Selain itu, camilan kacang rebus, emping goreng, tempe keripik, rambak goreng," kata Purwanti, pengelola warung Angkringan 'Ngango Suwe' Giwangan.

Purwanti mengungkapkan, warung Angkringan Nganggo Suwe Giwangan bisa bertahan hingga sekarang pembeli

langganan beragam profesi, karena menu dan minuman variatif, harga

angkringan Nganggo Suwe ini warisan usaha keluarga generasi ketiga. Dulu ketika tahun 1960-an dirintis oleh ayah mertuanya. Kemudian tahun 1970-an dilanjutkan oleh bapak mertua Pak Adi yang dikenal warung Nganggo Suwe Lik Adi Giwangan karena pembuatan wedang dibuat satu-persatu sesuai pesanan. Sementara pembeli banyak yang antri. Karena pembeli kebanyakan sudah langganan sabar menunggu pesanan minuman suwe (lama)

langganan jajan saat masih dilayani Pak Adi dan keluarganya.

"Mereka cerita, dulu jajan saat diajak oleh ayahnya. Namun sebagian ada pula pembeli generasi muda, keluarga emak-emak muda langganan jajan bersama anak-anaknya. Bahkan ketika musim liburan ada pula, pembeli dari luar kota yang sedang berkunjung di Yogya, mampir nostalgia jajan wedangan bersama keluarga," papar Sudiantono.

Pembeli langganan Toni Prasetyo



Nasi bungkus oseng teri dan aneka lauk di angkringan Nganggo Suwe

KR-Khocil Birawa

terjangkau. Minuman yang selama ini diminati pembeli wedang teh nasgithel (panas legi kenthel), wedang teh jahe, wedang jahe gula batu, wedang jeruk, kopi susu, kopi hitam, wedang uwuh, dan minuman lainnya. "Untuk memasak air panas, apinya menggunakan bahan arang," ucap Purwanti sambil menambahkan setiap hari warung buka mulai sore pukul 17.00-00.00 WIB.

Dikatakan, warung

tidak masalah. Dulu saat yang jualan mertua Pak Adi, warung buka dari pukul 18.00-06.00 WIB. "Kini, buka dari sore pukul 17.00-00.00 WIB, karena yang melayani saudaraku Sudiantono tinggal di Playen Gunungkidul," tambah Purwanti. Sudiantono menjelaskan, selama ikut jualan di warung angkringan Nganggo Suwe Giwangan ini, sebagian besar pembeli keluarga yang dulu

mengatakan, senang langganan jajan di warung angkringan Giwangan karena hidangan lengkap, enak, bisa ambil secara prasmanan sesuai selera. Kemudian minuman teh jahe yang panas rasanya manis dan hangat dibikin manual. "Selain itu, minuman teh nasgithel gula rasanya seperti manis," kata Toni Prasetyo, warga Jalan Imogiri Timur. (Khocil Birawa)

Harum dan Manfaat Kayu Manis

KAYU manis dikenal sebagai rempah yang kaya khasiat dan lezatnya berbagai masakan. Literatur menyebutkan, kayu manis berasal dari lapisan pohon cemara genus *Cinnamomum*. Tak heran jika ada yang menyebut kayu manis itu *Cinnamon*.

Kayu manis punya banyak nama. Di Batak disebut *holim*. Di Jawa Dikenal dengan nama manis janggan. Orang Minangkabau menyebutnya *kulik manih*. Di Sunda dinamai *metek*.

Saat ini yang sedang ngetren adalah minuman hangat jahe dan kayu manis. Caranya cukup mudah, rebus jahe dengan beberapa batak kayu manis. Setelah mendidih, masukkan gula merah. Jadilah minuman hangat, segar dan menyehatkan. Sedang untuk coklat panas, diberi taburan bubuk kayu manis sedikit, untuk mempercantik tampilan dan membuat rasa lebih nikmat.

Selain itu, pada olahan kue, kayu manis banyak digunakan, seperti kue lapis legit. Untuk kue kering, tambahan rempah kayu manis memberikan kesan unik dan mahal. Untuk masakan seperti ayam bakar juga nikmat jika diberi sedikit kayu manis. Juga sup buntut dan sup kambing.

Selain dalam bentuk batangan potongan sekitar 5 cm, juga disimpan dalam bentuk bubuk. Bubuk kayu manis aromanya memang lebih kuat namun tidak tahan lama, sehingga sebaiknya menyimpan dalam jumlah tidak terlalu banyak. Bentuk batangan tahan lebih lama.

Untuk Kesehatan

Kayu manis ternyata jugamemiliki banyak manfaat untuk kesehatan.

Mengutip dari *Diabetes Research and Clinical Practise*, rempah kayu manis bisa membantu menurunkan kadar gula darah pada pasien Diabetes type 2.

Kandungan lainnya yaitu senyawa antioksidan seperti polifenol dan proantosianidin pada kayu manis bisa membantu meningkatkan daya tahan tubuh. Sedang kandungan senyawa anti mikrobabisa memini. alir risiko terjadinya infeksi.

Kayu manis juga dipercaya bisa membantu meredakan nyeri haid, karena mengandung senyawa antipasmodik. Senyawa ini memberikan efek relaksasi pada otot rahim, sehingga saat haid bisa berkurang rasa nyerinya.

Kayu manis bagus bagi penderita hipertensi. Kandungan *cinnamic acid* dan *cinnamic maldehyde* yang membantu menstabilkan tekanan darah, memberikan efek relaksasi. Bagi yang sedang diet menurunkan berat badan, kayu manis membantu metabolisme tubuh dalam pembakaran lemak. (Fia)



KR- Hanik Affati

Kayu manis kaya manfaat, untuk masakan maupun kesehatan.



KR-Khocil Birawa

Sudiantono sedang membuat minuman pesanan pembeli.