

Aroma Toleransi di Seporsi Nasi Lawar

written by Bethriq Kindy Arrazy



Pada awal 2019 saat berkunjung ke Pulau Bali, saya mengamati setiap sudut di Bali bertebaran [warung](#) nasi lawar yang cukup populer sebagai salah satu kuliner khas Bali. Seperti halnya warung nasi tempong di kampung halaman saya di Banyuwangi yang beragam penjual serta cita rasanya.

Rasa penasaran tersebut kujawab sendiri dengan mendatangi warung nasi lawar di kawasan Jalan Pulau Belitung. Setiap sore hari nyaris di waktu penghujung petang, warung tersebut sering ramai dikunjungi pembeli, mulai dari tukang ojek, kuli bangunan, karyawan kantor, sampai ibu-ibu yang kehabisan lauk pauk di rumahnya.

Seusai mengantri cukup lama tiba giliranku untuk memesan menu. Pak Nengah dan Bu Kadek, pasangan suami istri sekaligus pemilik warung sudah bersiap dengan posisinya masing-masing. “Maaf Pak apakah nasi lawar ini mengandung olahan...”

“Tidak menggunakan daging babi Mas. Halal!” kata Nengah dengan suara tegas memotong kalimatku yang tak sempat kutuntaskan.

Tanpa memperkenalkan diri, Nengah seketika mengenalku sebagai seorang muslim. Mungkin karena dia melihat jenggotku tumbuh di dagu, juga plat nomor kendaraanku yang tertera huruf P di depannya. Huruf tersebut mengasosiasikanku berasal dari Jawa Timur, kawasan tapal kuda paling timur yang melingkupi Banyuwangi, Situbondo, dan Bondowoso yang dominan dengan warga muslim.

Mendengar pertanyaan itu, Nengah tak lantas tersinggung atau menunjukan ketidaksukaannya. Dia mengapresiasi keberanianku untuk bertanya sekaligus mengonfirmasikan keraguanku akan nasi lawar yang dijualnya. Baginya, hal tersebut wajar bila berhubungan langsung dengan keyakinan yang di dalamnya memuat doktrin perintah dan larangan.

“Selama ini dari sebagian saudara muslim, mohon maaf, kurang bergaul dan berinteraksi untuk memahami bahwa nasi lawar adalah makanan enak yang kaya bahan rempah,” katanya.

Nengah tidak menampik tudingan tentang nasi lawar dianggap makanan haram. Walau juga tidak menganggap sepenuhnya benar. Secara umum, penyajian lawar terbuat dari bahan baku utama daging cincang, sayur, parutan kelapa yang dicampur dengan sejumlah rempah-rempah. Tidak lupa sate lilit dan kuah ayam betutu sebagai pelengkap rasa nasi lawar.

Lawar juga memiliki dua jenis sajian berdasarkan warna. Pertama, lawar putih yang berisi bahan-bahan original yang sudah disebutkan sebelumnya. Kedua, yang menjadi kontroversial adalah lawar merah yang salah satu bahan bakunya menggunakan darah yang berasal dari daging hewan yang menjadi pelengkap—dengan cara mencampurnya bersama bahan original sehingga nampak berwarna merah.

Bagi keyakinan sebagian umat Hindu, lawar merah sebagai makanan dipercaya dapat memberikan tambahan tenaga hingga memberikan dampak positif untuk kesehatan. Darah yang digunakan juga bukan sembarang darah. Tidak bisa menggunakan darah ayam, bila daging cincang yang digunakan adalah daging babi, maka darah babilah yang digunakan sebagai campuran pelengkap.

Adapun penamaannya beragam, sesuai dengan jenis daging yang digunakan. Misalnya sebutan lawar ayam, maka daging yang digunakan adalah daging ayam. Lawar kambing, maka daging yang digunakan adalah daging kambing, begitu seterusnya. Penamaan berdasarkan jenis daging seperti ini lebih populer digunakan di warung-warung nasi lawar pada umumnya, daripada berdasarkan jenis warna.

Selain diperjualbelikan, nasi lawar juga biasa dimanfaatkan sebagai hidangan keluarga. Tidak kalah penting nasi lawar juga dipergunakan untuk kegiatan adat, agama, dan hari raya. Bahkan, lawar juga dipercaya sebagai sarana atau medium untuk mendekatkan diri kepada Tuhan karena bahannya yang sebagian besar berasal dari alam. “Sebagai wujud syukur karena sudah dicukupkan,” kata Kadek.

Selama ini sebagian dari muslim beranggapan nasi lawar adalah makanan haram. Walau sesungguhnya ungkapan tersebut sebagaiknya tidak untuk digeneralisir sebagai sebuah ketakutan pikiran. Kalangan muslim perlu melakukan pembuktian empiris untuk mengklarifikasinya. Mengingat hasil olahan nasi lawar terdapat banyak varian jenis, termasuk bahan daging yang digunakan.

Nasi lawar saat ini tidak tepat lagi bila diasosiasikan secara brutal. Perihal nasi lawar adalah buatan warga umat Hindu Bali semata yang secara langsung disematkan atau distempel terdapat campuran darah binatang tertentu, dalam hal ini adalah babi. Beragam kalangan non Hindu dan non Bali kini sudah dapat membuat sendiri. Walau barangkali dari aspek rasa mungkin saja berbeda.

Namun rasanya tidak hanya nasi lawar yang mendapatkan kecurigaan serupa. Beragam respons label makanan berbahan baku daging babi, dapat ditemui sebuah warung menggunakan jargon, “100% haram” sebagai penanda menu yang dijual tidak layak disajikan kepada kalangan muslim. Pun sebaliknya, jamak ditemui kalangan muslim berdagang makanan dengan menggelar lapak bernuansa etnosentris seperti penyematan nama daerah dan agama, misalnya: Warung [Muslim](#) Banyuwangi.

Hal demikian sah-sah saja untuk dilakukan sebagai penentu segmentasi pembeli makanan. Selain juga sebagai bentuk keterbukaan atau transparansi penjual kepada pembeli. Sekalipun soal rasa, otoritas pembelilah yang paling berkuasa. Walaupun beberapa momentum tertentu, kita (pembeli) pernah merasakan kekecewaan yang luar biasa karena ulah pedagang nakal yang juga seiman, turut

menjual makanan dengan bahan daging babi sampai tikus.

Sejatinya makanan tidak beragama. Termasuk makanan tidak ingin berharap dimakan oleh siapa dan beragama apa meski sejak awal makanan sudah dipersepsi sedemikian rupa. Hanya bahan makanan apa yang dibuat dan dalam kondisi (waktu) seperti apa makanan 'tertentu' layak dimakan bisa terbuka dalam perdebatan. Maka lawar dapat dibuat sesuai selera penganut agama mana pun, termasuk muslim. Maka pilihan selera kuliner yang berbeda perlu dihormati tanpa perlu mencaci.

Bila waktu Anda sedikit longgar dan sedang berlibur di Bali, cobalah sesekali jalan-jalan di beberapa sudut di Bali. Barangkali dengan cara demikian, Anda dapat menemukan warung nasi lawar langganan yang cocok dengan selera Anda untuk menjawab segala keraguan yang mengendap di kepala. Seperti saya yang sudah terlanjur cocok dan sesekali masih menikmati nasi lawar sembari mendengarkan Nengah dan Kadek berkisah seperti kepada kerabatnya sendiri.