

Dia yang Jadi Suka Ikan dan Seafood

Oleh Adi Sumaryadi



Asam di gunung, garam di laut, bersatu dalam belanga, begitulah kira-kira kisah cinta saya dengan istri. Saya dari Pangandaran, istri dari Bandung. Satu hal yang menarik adalah kini, ia yang dulu gak suka Seafood, sekarang jadi lebih sering ngajak pertama makan seafood. Hayuuu atuuuh!

Asam di gunung, garam di laut, bersatu dalam belanga, begitulah kira-kira kisah cinta saya dengan istri. Saya dari Pangandaran, istri dari Bandung. Satu hal yang menarik adalah kini, ia yang dulu gak suka Seafood, sekarang jadi lebih sering ngajak pertama makan seafood. Hayuuu atuuuh!

Sayangnya menjadi tantangan tersendiri ketika tinggal di Bandung, tetapi mencari Seafood yang masih-masih benar-benar segar. Maklum saja, kalau di Pangandaran, dulu, nyaris tiap hari ada ikan di meja makan, bukan beli, tetapi banyak yang ngasih, nelayan yang pulang kebetulan lewat depan rumah. Atau memang saya sendiri mencari ikan di Sungai Cikidang yang berair payau. Ingsang masih berwarna merah, tidak tercium bau busuk apalagi ikan yang sudah "loyos" dan nyaris hancur. Ikan memang menjadi keseharian, bahkan saya waktu SD dan adik sering datang ke pelelangan ikan Pangandaran untuk sekedar mencari potongan ikan yang tak terpakai habis dilelang (*so sad*).

Awal kami menikah, Istri gak suka ikan banget, katanya suka mual dan "hanyir", bahkan Ibu

(mertua) sampai saat ini masih kurang suka ikan basah (bukan asin) dengan alasan yang sama yaitu hanyir. Tapi kini berubah, padahal tidak ada ajian apapun untuk membuat istri jadi suka seafood :D. Cukup makan seafood didepannya, katanya saya kalau makan suka kelihatan enak dan menikmati, dari situlah awalnya.

Tidak banyak pilihan memang untuk menemukan Seafood di Bandung dan Cimahi, waktu kuliah dulu, sepulang kuliah suka makan seafood didepan hotel Lemah Neundeut sebelum jadi ruko makanan korea, paling sering disitu, kadang juga di depan Borma Setiabudi.

Setelah menikah, tempat makan seafood bertambah, maklum sering jalan-jalan baik sebelum ada Alesha atau belum, hanya sekedar jalan jalan. Tempat nyeafood yang sering didatangi yaitu Rumah Makan Laut Merah belakang Rektorat ITB, Seafood Wong Brebes di Samsat Cimahi dan Pujasera Pusdik Armed, Pak Kumis Cimahi, Beberapa titik seafood Dapur laut.

Selain makan diluar, dalam satu minggu, menu ikan, cumi ataupun udang terbuat, selalu ada stok hasil laut maupun air di kulkas.

Tantangan terbesar waktu itu adalah istri pernah tersendak "cucuk ikan", sampai begitu keliatan sakit sekali, maklum saja, lidah belum terbiasa memisahkan mana daging ikan dan cucuknya, tapi Alhamdulillah dapat dikeluarkan.

Nah, pekerjaan selanjutnya adalah bagaimana sikecil Alesha bisa suka ikan, walaupun sesekali makan ikan yang sudah dikasih selimut tepung, tapi saya gembira bisa liat sikecil makan ikan, walaupun masih tanpa cucuk.

Dan yang paling menyenangkan saat sikecil bilang, "Ayah, Alesha nanti bisa kok makan ikan tinggal tersisa durinya kayak ayah". Yesss hilal mulai nampak, selamat datang dikeluarga sisis laut Pangandaran. :)

Kata Kunci : Seafood, Seafood Pangandaran