

Bertumbuh Dalam Berkah Tuhan

Last Updated Thursday, 09 July 2009

Jacko duduk di kelas 4. Di sekolahnya ada pelajaran cooking alias masak memasak. Kali ini guru mengajar Jacko membuat Bakpao Gulung isi Ayam. Bu guru berkata: “Ayo catat bahan-bahan membuat bakpao gulung isi daging. Bahan-bahannya sebagai berikut: 150 gr tepung terigu, 50 gr tepung ganyong; 30 gr tepung tan mien; 1 sdt yeast instant; 80 ml air es; 1 sdm susu bubuk; 1 btr telur ayam; 25 gula pasir; 15 gr mentega putih; ½ sdt baking powder and ¼ sdt garam. Sedangkan adonan isinya adalah 2 sdm margarin untuk menumis; 2 sdm bawang bombay cincang; 3 siung bawang putih cincang; 1 iris jahe; 250 gr daging giling sapi; 1 sdm kecap manis; Sedikit merica halus dan garam secukupnya. Kata bu guru bila semua bahan sudah disiapkan maka marilah kita mempelajari bagaimana membuatnya dan bagaimana proses selanjutnya. Mula-mula buatlah adonan isinya. Tumis dengan margarin bawang bombai, bawang putih, jahe dan daging giling, beri kecap, merica dan garam, kemudian aduk rata, setelah bumbu meresap angkat. Wah sahut Jacko: “cape deh!”. “Ya,” kata buru guru, “Memasak itu melelahkan sayang!”. Ayo kita lanjutkan. Kini buatlah adonan bakpaonya. Pertama, bahan kulit dicampur menjadi satu, diaduk lalu diuleni dengan tangan di atas meja kerja, sambil digilas sampai kalis kemudian biarkan sambil ditutup kain serbet selama kurang lebih 30 menit. Kedua, adonan bakpao dibagi menjadi 2 bagian, lalu di roll melebar, letakkan ½ bagian adonan isi di atasnya lalu digulung, padatkan, potong menjadi 10 bagian, lakukan hal yang sama pada sisa adonan; 3. Letakkan potongan gulungan bakpao dalam paper cup lalu dikukus selama 15 menit. Angkat, dan hidangkan.“Wow!”,. sahut Jacko, “Sedap amat bakpao gulung isi daging!”. Sahut temannya: “Dasar gendut, belum masak bakpaonya sudah mimpi! Apalagi kalau sudah jadi pasti Jacko mau tiga bakpao”. “Maklum pipinya juga bulat seperti bakpao”,. teman lainnya menyela. Kata bu guru: “Ayo, sekarang kita menunggu proses jadinya bakpao. Tidak lama lagi kita dapat menyantapnya. Sambil menunggu bakpao masak, ayo kita bersihkan meja kerja kita sehingga pada saat bakpao masak, ruangan dan meja kerja kita sudah bersih”. “Ayo, kerjakan!” Yup… yup..yup sahut mereka serentak. Memang tidak lama kemudian mereka mulai mencium bakpao yang sudah mulai matang. “Amboi wanginya; lapar jadinya sahut mereka”. Jacko menyahut: “Iya aku sudah ngiler nih, laparrrrr!”. Ibu guru mengajak anak-anak duduk untuk merefleksikan proses terjadinya bakpao. Anak-anakku, sahutnya: “Barusan saja kita membuat bakpao. Kita membuat makanan untuk kita. Anak-anak tadi sudah melihat proses terjadinya bakpao. Dari terigu dan kawan-kawannya dijadikan satu, maka tepung itu berdaya guna. Kalau sudah matang ia akan memberikan kepada kita pertumbuhan gizi yang mengandung cukup vitamin. Mereka diuleni sampai jadi satu. Maka kalau kita bersatu maka kita akan berdaya guna. Karena itu team work perlu untuk pertumbuhan sebuah organisasi. Tepung terigu saja telah membuat dirinya berdaya guna karena persatuan. Terigu siap diuleni jadi satu dengan bahan vanilla. Ia menyatu dan membiarkan dirinya hancur. Hal ini sesuai dengan perkataan Yesus, “Sesungguhnya jikalau biji gandum tidak jatuh ke dalam tanah dan mati; ia tetap satu biji saja; tetapi jika ia mati, ia akan menghasilkan banyak buah. Barangsiapa mencintai nyawanya ia akan kehilangan nyawanya tetapi barangsiapa tidak mencintai nyawanya di dunia ini, ia akan memeliharanya untuk hidup yang kekal” (Yoh 12:24-25).”Melalui proses memasak bakpao kita dapat melihat arti kehidupan yang berproses. Awalnya dari Allah yang memberikan kepada kita talenta melalui kehidupan masing-masing kita. Karena itu manusia unik. Sama Namun berbeda satu sama lain. Sama karena manusia diciptakan sebagai makhluk tertinggi, sebagai citra Allah. Namun bagaimana setiap orang membuktikan kasih kepada Tuhan amat pribadi. Yang penting setiap manusia berusaha untuk memberikan yang terbaik. Kalau kita mau merenungkan sedikit saja tentang kejadian dalam hidup kita sehari-hari ternyata banyak sekali kejadian-kejadian yang kecil-kecil mengajarkan kita untuk tumbuh dan berkembang dalam hidup ini. Bayangkan, terigu yang tidak diolah akan tetap terigukan?! Tetapi kalau diolah maka terigu ini berfungsi untuk memberikan gizi. Karena itu terigu membiarkan dirinya dijadikan satu dengan bahan-bahan lain sehingga menjadi makanan yang sedap disantap. Dengan membiarkan diri dikukus terigu berubah fungsi menjadi makanan yang menyehatkan kita. Melalui falsafah bakpao ini kita diharapkan mau tumbuh dan berkembang melalui proses kasih dan setia dan Allah yang menjadikan diri kita selalu diutus dalam pelbagai macam kehidupan. Membiarkan diri dijadikan alat oleh Tuhan menjadikan diri kita menghayati kasih dan setia Tuhan. “Tetapi harta ini kami punyai dalam bejana tanah liat, supaya nyata kekuatan yang melimpah-limpah itu berasal dari Allah bukan dari diri kita. Dalam segala hal kami ditindas namun tidak terjepit. Kami habis akal namun tidak putus asa. Kami dianiaya namun tidak ditinggalkan sendirian. Kami dihempaskan namun tidak binasa. Kami senantiasa membawa kematian Yesus dalam tubuh kami supaya kehidupan Yesus juga menjadi nyata di dalam tubuh kami” (Kor 4:1-10). Pengutusan yang dilakukan melalui kejadian sehari-hari di dalam keluarga kita masing-masing diharapkan mendewasakan iman, Harapan dan kasih kita. Semoga kita pun mau belajar untuk memberi diri seperti bakpao yang siap disantap demi kesehatan dan pertumbuhan manusia. Maka melalui berbuat baik, setiap saat hidup kita ini berdaya guna.”Biarlah Allah yang memberikan pertumbuhan”. Buah-buah hasil pertumbuhan tampak indah dipandang mata dan mantap dirasakan. “Orang yang duduk dalam lindungan Allah yang mahatinggi, dan bermalam dalam naungan Tuhan yang mahakuasa akan berkata kepada Tuhan, Tempat perlindunganku dan kubu pertahananku, Allahku yang kupercayai” (Mazmur 91:1).