



TERBITAN  
133

2024  
29 NOV

## SIDANG REDAKSI

Penasihat:  
**Ooi Kee Beng**

Penyunting:  
**Fazil Irwan Som**

Penolong Penyunting:  
**Rahida Aini**

Pereka Grafik:  
**Nur Fitriah**

© Hak cipta adalah milik  
pengarang.

Segala fakta dan pendapat  
adalah di bawah  
tanggungjawab pengarang.  
Pandangan dan tafsiran  
pengarang tidak semestinya  
mencerminkan pandangan  
rasmi penerbit.

Penerbitan semula karya ini  
adalah dengan izin  
pengarang.

**PENANG**  
INSTITUTE  
making ideas work

10 Brown Road  
10350 George Town  
Penang, Malaysia

(604) 228 3306  
www.penanginstitute.org  
suaranadi@penanginstitute.org

# SUARANADI

PENANG INSTITUTE

## Perjalanan Peribadi untuk ‘Menghadam’ Organ Haiwan, Satu Demi Satu

Sheryl Teoh

JIKA perlu saya nyatakan detik di mana saya mula serius tentang makanan, ia pastinya bermula selepas membaca esei Anthony Bourdain dalam *The New Yorker*, “*Don’t Eat Before Reading This*”, dan buku seterusnya, *‘Kitchen Confidential’*. Mendiang merupakan seorang chef, penulis, dan juga penggiat dokumentari pengembaraan berjiwa besar tetapi kekal dekat dengan kehidupan seharian ini telah mengajar saya lebih daripada sekadar waktu terbaik memesan ikan di restoran New York atau mengelak memesan stik dimasak secara ‘well done’. Bourdain, terkenal sebagai penggemar makanan eksotik dan berani mencabar selera, mendorong ramai untuk keluar dari zon selesa mereka—sehingga sanggup mencuba dubur babi hutan yang tidak dicuci. Beliau turut menyerlahkan keunikan organ dalaman sebagai makanan.

Ketika berbicara tentang Haggis, hidangan tradisional Scotland yang menggunakan campuran hati, paru-paru, dan lemak biri-biri yang dimasukkan ke dalam perut haiwan dan direbus, Bourdain menyebut, “Jangan dengar cakap orang, [hidangan ini] memang salah satu nikmat hidup.” Walaupun rupanya seperti sesuatu yang keluar dari dimensi lain, siapalah saya untuk menidakkan pandangan seorang legenda kulineri seperti Anthony Bourdain?

Di tanah air kita sendiri, hidangan berasaskan organ dalaman sangat meluas.

Dari potongan hati yang digaul dalam mi licin, kiub darah terapung dalam sup kari, hingga roti Benggali dicecah dengan sup torpedo, semuanya menjadi sebahagian tradisi kulineri kita.

Organ haiwan bukanlah makanan kegemaran saya ketika membesar. Apa sahaja percubaan yang tidak disengajakan sering kali menjadi pengalaman yang kurang menyenangkan, malah memualkan. Namun, dorongan inspirasi daripada Bourdain, falsafah untuk mengurangkan pembaziran, serta kesedaran tentang nilai nutrisi organ dalaman telah membawa saya kepada misi peribadi—mengubah diri menjadi seseorang yang menikmati makanan ini.

### Keberanian untuk Makan Organ Haiwan

Saya memulakan perjalanan ini dengan berhati-hati, memilih hidangan yang tidak terlalu sukar diterima—Kebda Yaman. Hati direndam dalam susu untuk meneutralkan rasanya, kemudian dihiris halus sebelum dimasak bersama bawang, bawang putih, tomato, dan pelbagai rempah seperti jintan, ketumbar, kunyit, dan paprika. Dimakan bersama roti leper dan toum (sos bawang putih), rasanya boleh diterima. Namun, bau hamis yang kekal di sebalik rempah-rempah membuatkan saya masih teragak-agak.

Ketika makan di gerai, daripada mengasingkan organ dalaman, saya mencuba menikmatinya dengan mencelup dalam kicap cili padi. Namun, usaha ini lebih kepada membina toleransi daripada menikmati rasa sebenar.

Walaupun percubaan awal ini tidak sepenuhnya berjaya, saya melihatnya sebagai langkah positif. Kini, saya lebih terbuka terhadap organ dalaman, dari hati babi dalam char hor fun hingga kiub darah babi dalam mi kari. Beberapa bahagian seperti sumsum tulang dan pipi malah menjadi kegemaran saya.

## Pengalaman di George Town

Didorong rasa ingin tahu, saya bersama seorang rakan mencuba sebuah kedai popular di George Town yang menyajikan mi babi dengan pelbagai organ dalaman seperti hati, jantung, usus, otak, buah pinggang, dan perut.

Hati yang telah dikenali rasanya menjadi permulaan. Direndam dalam kicap cili burung, rasa hamisnya tajam tetapi boleh diterima. Usus dan perut pula agak neutral, sementara buah pinggang tidak begitu saya kenali. Namun, otak dan jantung memberikan pengalaman yang sangat berbeza—otak lembik dan berkrim dengan rasa yang sukar diterima, manakala jantung liat dengan rasa besi darah yang kuat. Semasa mengunyah jantung, saya tertanya-tanya bagaimana orang lain dapat menikmatinya. Pendapat tentang makanan ternyata sangat berbeza—Bourdain, misalnya, menganggap nuget ayam McDonald's sebagai makanan paling menjijikkan, sedangkan saya menyukai kesederhanaannya.

Pada saat itu, tiada apa yang saya inginkan selain burger Big Mac untuk membilas rasa jantung babi itu. Dan sebanyak mungkin jeruk timun untuk melengkapkan rasa!

Saya juga kebetulan suka rasa nuget ayam McDonald's yang bersifat konsisten dan sederhana, tidak terganggu langsung dengan kandungan daging misterinya kerana tiada apa yang kurang pada rasanya. Mengambil kira hakikat bahawa McDonald's pastinya telah membelanjakan sejumlah besar wang untuk membentuk rasa nuget ayamnya, Chicken McNugget, agar disukai ramai, kenapa masih ada orang—terutamanya dari generasi tua, seperti yang saya perhatikan—menganggapnya menjijikkan?

Adakah kecenderungan saya terhadap burger McDonald's—yang sering dihina kerana kepingan dagingnya yang keras, hambar, dan kering dan keju seperti plastik—adalah kerana burger itulah yang menjadi ganjaran saya semasa kecil? Jika ganjaran saya adalah semangkuk Chee Cheong Chok (bubur usus babi) yang lembut, adakah sekarang saya masih perlu memaksa diri saya memakan daging organ? Jangan salah faham, saya juga suka burger buatan tangan yang sedap berjus, sama seperti penggemar burger elit lain; cuma ada kalanya saya mengidamkan rasa burger McDonald's yang “teruk.”

Melihat pada pendedahan yang berulang kepada apa sahaja—daripada makanan, muzik, hingga seni—secara amnya meningkatkan rasa suka, dalam fenomena yang dipanggil “mere exposure effect”, salah satu cara untuk belajar menikmati sesuatu adalah dengan terus mencubanya. Itulah sebabnya saya sekali-sekala menyeksa diri dengan rasa organ yang kuat. Namun, bukan semuanya perlu dianggap sebagai penderitaan—kesediaan saya untuk mencuba bahagian haiwan yang tidak diingini telah membuka peluang kepada pengalaman-pengalaman gastronomi yang sangat menyenangkan—dan saya pasti ia akan membuka lebih banyak peluang pada masa akan datang.

*Dipetik dan diterjemahkan daripada artikel yang ditulis oleh Sheryl Teoh (2024). A Personal Journey to Imbibe Offal, One Organ at a Time. Penang Monthly, October Issue.*



Sheryl Teoh merupakan pemegang ijazah sarjana muda Sejarah dari Kolej Linfield, dengan fokus pada sejarah Yunani dan Rom Klasik. Minat beliau merangkumi isu-isu falsafah, kemanusiaan dan sosio-politik.