SOBRON AIDIT

Cerita Sekitar Resto



Kacabenggala Editions

Publisher Note

This edition does not include a publisher's note. For this digital restoration, this page is repurposed to acknowledge those whose efforts made its preservation possible.

The entirety of this book was taken from the site of *Sébastien Lallement*. We humbly made some modification to the chapter's title to ease the reading process.

Digitizer Note

This digital edition is a faithful typeset of the printed text, preserving the original layout, spelling, punctuation, and front matter as closely as possible.

All original rights remain with their respective publishers and translators. Where copyright has expired or the material falls under fair use for preservation, the text is reproduced for historical study.

The Kacabenggala Editions are non-commercial and undertaken for study and admiration, shared purely for archival and educational purposes, without commercial intent.

Riwayat Singkat 1
Meletakkan Dasar (1) 7
Meletakkan Dasar (2) 13
Berbagai Kendala (1) 19
Berbagai Kendala (2) 25
Yang Ke-7 32
Kerja Gila-gilaan (1) 38
Kerja Gila-gilaan (2) 46
Warna-warni Resto (1) 52
Warna-warni Resto (2) 59
Ujian Kecil 65
Beberapa Pengalaman Kecil 70
Kisah Sepucuk Pistol (1) 76
Kisah Sepucuk Pistol (2) 83
Makanya Jangan Sembarangan 92
Berbagai Penemuan dan Pengalaman 99
Di antara Tamu-tamu Kami (1) 105
Di antara Tamu-tamu Kami (2) 112
Pendapat dari Luar (1) 119

Pendapat dari Luar (2) 125

Yang Miring-miring 132

Riwayat Singkat

Mengapa kami mendirikan sebuah resto? Bagaimana asalmulanya? Beberapa teman berdatangan di Paris karena tidak bisa pulang ke tanahair. Tidak mungkin pulang, karena kami dicap dan dituduh tersangkut dengan peristiwa-nasional yang mereka (penguasa) sebut G30S/PKI. Banyak teman menyebutnya Gula Tigapuluh Sekilo. Begitu berdatangan di Perancis, itu artinya bertambah lagi calon penganggur, bertambah lagi beban pemerintah. Padahal kaum penganggur selalu bertambah, angkanya menunjukkan kenaikan yang cukup pesat. Dari yang tadinya hanya sekian ratusan ribu sampai jutaan, kini menjadi lebih dari tiga juta kaum penganggur. Penyediaan tempat-kerja atau lowongan-kerja sangat sedikit, sedangkan permintaan-kerja sangat banyak.

Di pihak lain, mencari pekerjaan di Perancis sangat sulit, penghalang yang cukup penting yalah masalah bahasa. Bahkan masalah bahasa ini terkadang terasa bukan saja sangat penting tetapi yang paling pokok. Orang-orang tentu pernah mengalami kalau pernah datang ke Perancis, bahwa masalah bahasa ini sangat sulit. Sebab di Perancis, bahasa asing lainnya sangat tidak populer, bahasa Inggeris pada umumnya pemakaiannya tidak sepopuler di Holland misalnya atau di Indonesia bahkan! Ada rasa kesombongan orang Perancis dengan bahasanya ini. Orang lain harus mengerti bahasa mereka, tetapi mereka terlalu banyak tidak mengerti bahasa lain. Di Holland, orang atau pendatang atau turis, bisa saja menggunakan bahasa

Inggeris atau Perancis, dan kebanyakan orang Belanda akan menjawabnya dan bisa berdialog dengan bahasa itu. Mungkin dan kata orang, inilah sebuah negeri kecil yang begitu banyak didatangi orang, banyak mengerti bahasa asing. Lain halnya dengan Perancis, orang yang tak tahu tak mengerti bahasa Perancis, sangat sulit kalau datang di Perancis apalagi kalau hidup di Perancis. Inilah salah satu alasan mengapa kami mendirikan resto. Agar dapat mengurangi kesulitan berbahasa. Sedangkan kalau di resto sendiri, persoalan bahasa dapat diatasi. Tetapi dalam pada itu, samasekali tak dapat dihindarkan , setiap orang, setiap kami harus mengerti dan bisa berdialog dan berkomunikasi dengan orang manapun dalam bahasa Perancis. Bahasa adalah alat pergaulan umum dan bersifat internasional, alat mengenal orang lain dan pengetahuan, sebuah jembatan buat berhubungan dengan orang perorang, budaya, ilmu dan sosial.

Jauh sebelum kami mendirikan sebuah resto, kami sudah mencoba berbagai usaha buat mencari pekerjaan. Melamar ke mana-mana dan di mana-mana. Tetapi disamping lowongan-kerja yang sangat sulit didapat, kemampuan berbahasa sangat diutamakan. Bagaimana mau melamar pekerjaan kantoran kalau bahasanya saja tidak lancar dan tidak jalan! Karena itu lowongan-kerja bagi orang manapun yang tidak menguasai bahasa Perancis, satu-satunya jalan hanyalah memburu, merebut pekerjaan-kasar, pekerjaan yang tak banyak membutuhkan kemampuan berbahasa. Dan pasaran untuk ini minta ampun banyaknya persaingan, permintaan-kerja dari berbagai negara dan migrant,

seperti dari Portugal, Polandia, Turki, dan Eropa Timur lainnya. Ada keunggulan bekas jajahan Perancis atau yang menggunakan bahasa Perancis seperti dari Afrika dan Asia seperti Vietnam, Laos, Kamboja, Tunisia, Marokko, Senegal, dll, karena mereka kebanyakannya memahami bahasa Perancis.

Ada sebuah anekdote, kalau Perancis anti-orang-asing, maka akan hancurlah itu perusahaan besar seperti pabrik mobil Renault, Pegeout, sebab lebih dari 60 persen bahkan ada yang lebih dari 70 persen pegawai dan buruhnya berdatangan dari negara lain, buruh migrant. Dan Paris akan sangat kotor dan jorok, sebab siapa yang akan membersihkan jalanan, kantoran, gedung, pertokoan, siapa yang akan mengurus puluhan ribu ton sampah yang tiap hari menggunung? Orang Perancis mana mau pekerjaan begituan! Perancis rasanya dan mungkin nyatanya, tidak mungkin tanpa orang-asing, pekerja-asing. Sudah berkali-kali pemerintah mengusiri orang-asing, dipulangkan ke negerinya, tetapi bolak-balik tetap saja membanjir dan berdatangan para migrant, para pencari-suaka, para pelarian-politik. Bahkan orang-orang yang pernah diusir itupun, tidak jarang dengan menyelundup datang lagi, datang lagi ke Perancis! Mana ada kata tobat bagi orang yang sangat membutuhkan kehidupan, keamanan kehidupan.

Dalam kesulitan mencari-kerja inilah timbul ide buat mendirikan sebuah resto tadi itu. Bahkan sebelum ide itu mantap buat dikerjakan, masih ada beberapa gagasan lainnya. Seperti membuka toko-buku, toko rempah-rempah,

bahkan membuat sebuah kantor atau usaha pariwisata, tourisme. Ada pikiran membuka sebuah warung sederhana, dan toko-kerajinan-tangan. Tetapi dari berbagai diskusi, perdebatan, masukan dari banyak teman, kebanyakan hanya sebuah restolah yang bisa agak banyak menampung tenaga-kerja. Dan hanya sebuah restolah yang paling bisa diandalkan bagi beberapa tenaga-pengangguran yang banyaknya belasan orang ini di antara kami. Penghalang lainnya, karena kami ini bukanlah tenaga-muda dan tenaga-kuat, maka kami harus pikir-pikir juga, harus mengukur dirisendiri, harus tahu dirilah. Orang-orang sudah mulai memikirkan hari-tua, pensiunan, kami justru baru mulai mencari kerja! Lalu mengapa terjadi demikian? Kalau bukan keterpaksaan, bukan karena tekanan, tindasan, dan ancaman pemerintah RI-Orba-Suharto-Abri, kehidupan kami tidak akan begini! Karena itu sudah sangat umum dan luas diketahui bahwa resto kami adalah "resto kaum pelarian politik" -, dan tuduhan dan tudingan ini sudah tentu dilemparkan oleh pihak sana. Kami sendiri tidak openen, tidak perduli dicap apapun dan bagaimanapun. Yang penting kami bisa melanjutkan kehidupan dengan tenaga sendiri, tidak menggantungkan nasib kepada orang lain, atau pihak lain. Kami hanya berhubungan dengan para pelanggan kami, orang-orang yang datang makan ke resto kami. Secara kasarnya, dari merekalah kami hidup. Kami hidup dari isi kantong mereka!

Karena itu kamipun tidak perduli akan datangnya kesulitan, halangan, boikot, dari pihak pemerintah RI-Orba-Suharto-Abri. Kami terus saja jalan, -berhati-hati, waspada tetapi

tidak terprovokasi. Memang pernah ada surat edaran atau semacam seruan, himbauan yang keras, agar orang-orang Indonesia tidak datang ke resto Indonesia, tidak boleh makan di sana. Surat edaran dan himbauan ini kalau tak salah datangnya dari KBRI Paris ketika zaman Menlunya Mokhtar Kusumaatmaja. Tentu saja ada yang menaatinya, tetapi tentu saja tidak sedikit yang tidak memperdulikannya. Soal makan dan soal selera tidak bisa diinstruksikan dengan ultimatum-moderat ataupun keras sekalipun. Dan selama ini hilir-mudik saja orang berdatangan makan tanpa tanya bertanya dari golongan manakah kami, dan dari golongan manakah mereka?

Dan yang makan di tempat kami itu pada umumnya tidak mengenal batas negara, batas politik dan paham dan kulit. Semua dutabesar Asia atau pegawai stafnya pernah makan di tempat kami, kecuali Indonesia!! Ketika Presiden Miterrand masih aktif sebagai presiden, isterinya , Madame Daniele Miterrand sudah 6 kali makan di resto kami. Dia selalu dengan rombongannya France Liberte, sebuah organisasi sosial-kultural yang sangat besar perhatiannya pada dunia ketiga, termasuk pada Indonesia. Termasuk isteri Presiden Allende alm, dengan konggres wanita Amerika-Latinnya.

Paris kota metropolitan yang bersejarah, pernah menjadi pusat-peradaban Eropa, begitu banyak kaum turis, pendatang dengan berbagai urusan, memang memerlukan tempat-makan yang baik, yang bisa bersantai. Karena itu walaupun ada beberapa buah lagi resto Indonesia, kami tak merasa bahwa keberadaannya akan mengancam kami,

samasekali tidak! Kita bersaing secara sehat, berlomba dengan jujur, fair-play kata para olahragawan! Karena itu pada suatu waktu pernah ada resto Indonesia sejumlah 5 buah. RESTO INDONESIA, JAKARTA BALI, JAWA BALI, BOROBUDUR dan SURABAYA. Sayang sekali beberapa resto itu rontok dan bangkrut serta tutup. Tinggal kami bersama JAKARTA BALI, sampai kini. Dan pada tahun ini 1999, ada lagi sebuah resto kecil-mungil yang bernama WARUNG INDONESIA, yang letaknya di Paris 16, sebuah daerah orang-orang kaya di Paris. Kami merasa beruntung berada di daerah Paris 6, daerah Quartier-Latin, daerah tempat makan, tempat nongkrong. Dengan demikian kini ada tiga resto Indonesia di Paris. Dan kami tidak pernah merasa akan terancam jalannya resto kami. Kalau para pelanggan bertanya, apakah ada resto Indonesia lainnya, kami selalu menjawab dan memberikan alamat resto Indonesia lainnya itu. Dengan senang hati, dengan senang hati! Bagaimanapun keberadaan resto Indonesia itu tetap akan mempromosikan ke-Indonesia-an kita, sosial-budaya kita, bangsa dan adat-istiadat kita, di tengah kehidupan internasional ini.-

Paris 17 Maret 1999

Meletakkan Dasar (1)

Ketika aku masih "menjabat sebagai Kepala Gedung" di asrama(foyer) di Lure, Perancis Timur, tiba-tiba ada sebuah telegram dari Paris, agar aku segera datang ke Paris. Sebenarnya kabar itu bisa saja dengan surat atau tilpun. Tetapi aku atau kami sengaja berbuat demikian, agar dapat bebas dari "jabatan" itu. Selama menjabat Kepala Gedung (lihat kumpulan cerpen RAZZIA AGUSTUS dan Cerita-cerita lainnya), hidupku sangat tegang. Sebab penghuni foyer yang kukepalai itu terdiri dari berbagai bangsa. Dari Asia Tenggara, Vietnam, Laos, Kamboja dan Afrika, seperti Senegal, Ghana, Konggo dll. Dan bukan hanya itu, hampir setiap hari ada-ada saja perkara yang timbul, yang kecil-kecil dan sangat sepele, tetapi selalu mengarah ke perkelahian. Dan orang-orang ini terutama yang dari Asia Tenggara ini dikenal sebagai pembunuh kaum komunis, yang sangat anti-komunis. Sudah sangat biasa bertempur, berperang dan berkelahi.

Dalam sebuah cerpen yang kutulis berdasarkan kenyataan yang kualami sendiri, ketika tahun 1982 di mana ketika itu penghuni asrama yang banyaknya ratusan itu sedang menonton pertandingan sepak-bola kejuaraan dunia, telah saling meledek antara penonton dari Afrika dan Asia Tenggara. Saling-meledek ini berkepanjangan. Dan pada akhirnya segera akan timbul perkelahian besar. Masing-masing siap membawa pentungan besi, pisau, golok, kampak. Dan aku sebagai kepala gedung sudah tentu harus bertanggungjawab kalau terjadi apa-apa. Dan apa-apa itu

sudah di depan mata. Mereka orang-orang muda, dengan tenaga yang kuat, berangasan, saling siap berkelahi menumpahkan darah, bisa-bisa sampai mati berkaparan. Dan semua ini akulah yang harus bertanggungjawab sebagai kepala gedung. Apakah aku berani? Berani mencegahnya? Sebenarnya sangat jauh dari berani, tetapi karena harus bertanggungjawab sebagai kepala gedung, aku dengan perasaan "biarlah kepalang sudah basah, biarlah berbasah-basah, kepalang sudah masuk air, beranilah berenang dan menyelam", hanya inilah pedomanku.

Dan ada kiranya yang harus kucatat, mengapa mereka kaum peradang itu mau menurutkan perintahku agar mereka mundur dan kembali ke barak masing-masing. Padahal semua mereka tahu, bahwa aku ini sudah tua, dan semua mereka memanggilku "papa", baik yang kecil, sepantaran denganku, bahkan sampai nenek-kakek, semua mereka memanggilku papa. Mungkin karena kedua putriku selalu memanggilku papa, dan mungkin pula mereka tahu bahwa aku setiap pagi mulai jam 06.00 selalu olahraga taiciquan, silat-lemas Tiongkok. Taiciquan ini pernah kulakukan dengan tahapan deret-ukur, dari 22 jurus, lalu 44 jurus dan sampai 88 jurus. Dan banyak penghuni gedung itu menyaksikan dan menonton gerak-gerikku. Padahal aku sangat tidak suka ditonton begitu. Rasanya sangat kikuk. Dan setiap hari menjelang sore, aku praktek tusuk-jarum, akupungtur. Mengobati penghuni asrama itu. Sudah tentu tidak bayar, sebab kami semua penghuni terdiri dari orang-orang pelarian politik, tidak punya uang. Walaupun tidak sedikit pasienku yang datang dari berbagai kota

sekitar Lure, yang bukan orang tak punya uang seperti kami. Untuk minta dan meletakkan tarif sudah tentu tidak mungkin, sebab pekerjaan ini bukanlah resmi dan dapat dianggap bekerja-gelap.

Mungkin dari "pekerjaanku" sehari-hari inilah yang menjadikan diriku disegani dan dituruti "perintahku" dan memang ada unsur penuaan atau dituakan, di"-orangtuakan" oleh mereka. Dan juga mengapa aku yang ditunjuk menjadi kepala gedung oleh direktris foyer Madame Barre, mungkin unsur semua itu turut menentukan sehingga pihak foyer memutuskan sebaiknya si simon inilah yang jadi kepalanya. Padahal aku sangat tidak mau, tidak punya kesanggupan, tidak punya kemampuan. Tapi pihak foyer berkeras agar aku yang menjadi kepala gedung. Dan agar tidak terlalu lama berlalai-lalai, diskusi berkepanjangan, dan lagi pihak foyer akan sepenuhnya membantu dengan perlengkapan pengamanan, seperti sirene-alarm, ambulance, dll, maka aku dengan rasa sebenarnya sangat tidak mau, terpaksa menerima keputusan itu.

Dan hampir setiap hari hati ini dag-dig-dug, kuatir, cemas. Sebab bibit perkelahian sangat mudah tumbuh, dan api serta darah sangat cepat terbit. Dan aku tidak pernah tenang selama itu sepanjang hari. Sedikit saja anak-anak berkelahi antara anak-anak Afrika dan anak-anak Asia Tenggara, lalu aku segera saja turun-gedung dan mengawasi serta menengahinya. Dan kalau para abang-abangnya yang lebih besar saling bercakap-cakap dengan suara besar dan teriak-teriak saja, maka akulah yang mula-pertama cemas dan kuatir. Apalagi kalau orang

dewasanya! Barangkali lebih tepat kalau diriku ketika itu dinamakan satpam gedung, penjaga-keamanan gedung. Bisa-bisa gedung dan penghuninya memang aman, tetapi aku, diriku ini, penuh rasa tidak-tenang, cemas dan kuatir.

Bagaimanakah dan betapakah rasanya hidup sehari-hari dalam keadaan selalu cemas dan kuatir begitu? Terkadang kalau sore-sore ketika aku sendirian di lapangan-bola di sekitar asrama kami, sambil memperhatikan anak-anak kecil dan anak-anak muda bermain, sempat terpikir padaku, - kapankah aku terbebas dari jabatan kepala gedung ini? Oh, Tuhan, janganlah sampai terjadi perkelahian dan pertumpahan darah di antara kami penghuni gedung yang kini menjadi tanggungjawabku. Tolonglah, ya Tuhan, tolonglah hambamu, sertailah aku selalu, lindungilah kami sepenghuni gedung ini, agar selalu dalam perasaan aman-damai, siramilah kami dengan air-sejuk pada setiap kepala yang selalu panas, agar kami menerima kasih-sayangmu. Tuhanku, amankanlah dan tenangkanlah kami semua ini. Demikianlah aku selalu berdoa setiap hari. Dan anehnya walaupun aku ini tidak shalat-sembahyang, tapi aku sangat yakin Tuhan akan mendengarkan dan menolong kami semua.

Rasa kuatir, cemas, kukabarkan pada temanku Markam di Paris, dan aku minta padanya bagaimanalah agar mencari akal agar aku "terbebas" dari ketakutan, kecemasan ini. Dan barangkali dengan jalan itulah Tuhan menolongku. Sebuah telegram agar aku segera datang ke Paris buat bersama-sama mengurus suatu pekerjaan yang bersifat besar dan penting buat kami semua. Dan dengan surat-

telegram itu, Madame Barre dapat dan ada alasan kuat buat melepasku, melepaskan jabatan yang begitu membikin diriku sakit syaraf selama berbulan-bulan belakangan ini. Dan aku menjabat dan memeluk Madame Barre, direktris kami, penguasa foyer itu. Semula dan tadinya memang dia agak segan melepasku, tetapi dia tak punya hak buat menahanku "bertapa jadi berhala" di perkampungan itu.

Dan kami berdua, Markam dan aku, begitu sampai di Paris, hari itu juga sudah menyusun rencana, jadwal-kerja, bahwa kami telah bulat dari permufakatan selama ini dengan diskusi, surat-menyurat dan per tilpun dengan banyak teman, bahwa kami akan mendirikan sebuah restoran. Kerja ini harus cepat, tetapi juga harus teliti, dan harus hati-hati. Namun demikian, bagaimanapun sulit dan susahnya, pastilah tidak seperti "pekerjaan-gila" dulu itu, jadi kepala gedung yang penuh dengan rasa waswas, cemas, dan kuatir. Perkelahian setiap waktu bisa meletus. Bunyi orang bersuara besar dan keras saja, aku sudah dag-dig-dug. Orang berteriak keras saja, aku sudah mulai pasang kuping bagaikan mata-kepiting, lebih tinggi daripada kepala!

Alhamdulillah, besok kami akan mulai bekerja buat banyak teman-teman kami, buat hari depan kami, buat kehidupan kami, agar kami tidak lagi selalu antri berbaris buat menerima bantuan pemerintah Perancis. Rasanya ketika berbaris panjang dengan berbagai bangsa buat menerima bantuan setiap bulan itu, ada rasa malu yang sangat. Tetapi hal demikian hanyalah dapat kami katakan apa boleh buat, kami sudah usaha mencari kerja, tetapi sampai kini belum dapat. Melamar ke mana-mana, mencari pekerjaan ke

mana-mana, pasang advertensi-kecil, tetapi persaingan begitu berjibun. Nah, kini mulai besok kami akan mencari dan menciptakan-kerja atas usaha sendiri, atas tenaga sendiri. Semoga, lagi-lagi Tuhan menolong nasib kami, -

Paris 19 Maret 1999

Meletakkan Dasar (2)

Taraf pertama apa yang kami lakukan dalam usaha mendirikan resto ini? Setiap hari kami membacai berbagai suratkabar besar, yang banyak advertensinya, seperti Le Monde, Le Figaro dan yang lainnya. Dua suratkabar besar ini sangat banyak memuat berbagai advertensi, termasuk jual-beli gedung, perkantoran dan restaurant. Patut dicatat secara khusus, temanku Markam ini sangat ulet, pandai melobby. Dulu dia sebagai wartawan suratkabar khusus tentang perekonomian dan sangat aktif bergerak di kalangan wartawan Asia-Afrika. Orangnya kecil, lincah, lebih tua dariku, tua umur, tua pengalaman dan banyak pengalaman dan pengetahuannya. Kata orang, bila seseorang kecil perawakannya, tapi ulet, militan, maka jenis orang ini bertipe pandai memimpin, seperti Napoleon, Lenin dan Teng Siao-bing. Ketiga orang itu termasuk kecil bila dibandingkan dengan orang lainnya di antara bangsanya. Napoleon kecil perawakannya di antara orang Perancis, dan Lenin termasuk kecil sebagai orang Russia, juga Teng Siao-bing termasuk kecil di kalangan bangsanya, Tionghoa. Dan Markam, kecil sebagai orang Indonesia, tetapi bukan kepalang dahsyatnya kalau dia sudah mau mencapai sesuatu.

Berdasarkan pengenalanku terhadap Pak Markam, -begitu aku menyebutnya, -aku percaya sangat terhadapnya bahwa benar-benar dia dan kami ini mau mendirikan sebuah resto. Padahal aku tahu benar bahwa kami samasekali tak punya modal, tak ada uang, tak ada dana buat keperluan

mendirikan sebuah resto. Mendirikan sebuah resto di Paris, di tengah keramaian orang yang banyak uang, kuat dana, kuat modal, samasekali tak dapat dibayangkan! Tapi seperti peribahasa-lama Tionghoa yang tetap saja berlaku, "tiga orang tukang-sepatu sama dengan Jenderal Chu Kuo-liang". Jenderal Chu Kuo-liang itu adalah seorang jenderal yang sangat akhli strateg-perang, tetapi berkat sekumpulan orang yang sangat kuat dan baik kerja-kolektifnya, maka jenderal itu dapat disaingi oleh tiga orang tukang-sepatu! Begitulah kebaikan dan manfaat sebuah kerja-kolektif, dan kami mengamalkannya. Betul bahwa Pak Markam dapat dikatakan sebagai orang pertama punya gagasan yang kami sebagai kolektifnya bergerak-bersama mengikuti irama-cita-cita buat terwujudnya sebuah resto. Tanpa kerja-sama yang baik dan kompak serta demokratris, mendengarkan berbagai pendapat banyak teman, kerja-besar apapun takkan mungkin dapat dilaksanakan.

Begitulah kepercayaanku kepada orang-kecil-perawakannya ini, dan kami pada tahap pertama ini, berdua setiap hari meneliti advertensi yang ada di berbagai suratkabar. Dan mencari lokasi resto mengelilingi kota Paris setiap hari. Kami mulai kerja dari jam 10.00 setiap hari, sampai pulang ke rumah lagi menjelang dinihari sesudah jam 24.00. Kami naik-turun metro, RER, bis, troli, kereta, berjalan kaki mengedari kota Paris, dan mencari lokasi yang terdapat di advertensi suratkabar, bahwa di daerah Paris sekian ada resto yang mau dijual. Paris terbagi menjadi 20 daerah arrondisement, setiap arrondisement itu merupakan satu daerah yang dikepalai oleh seorang walikota, dan 20 ar-

rondisement itu buat seluruh kota Paris, dikepalai oleh seorang Walikota-Besar dapat dikatakan sebagai seorang Gubernur.

Kalau kami mendapatkan sebuah lokasi yang disebutkan dalam advertensi itu, maka yang mula pertama kami pelajari yalah daerah sekitar-sekelilingnya. Apakah daerah itu banyak orang lalu-lintasnya, apakah daerah itu banyak perkantoran, pertokoan, pelajar-mahasiswa, apakah banyak para pegawai, pekerjanya yang makan di daerah itu. Dan resto yang mau dijual itu kami datangi dan kami turut makan sebagai pelanggan. Dan kami banyak tanya ini itu kepada pegawai resto itu, dan kalau mungkin kami berusaha mencari patronnya atau penangungjawab restonya, buat bertanya banyak hal. Dalam pada itu kami catat dengan diam-diam, berapa pelanggannya yang masuk, pada jam berapa orang-orang mulai ramai. Bahkan kami memperhatikan dengan tajam, apa saja pesanan orang, masakan apa yang banyak dipesan orang. Dan kami menganalisa mengapa resto itu mau dijual.

Biasanya kalau sebuah resto laku-laris, tidak akan mungkin pemiliknya mau menjual. Dan pada biasanya apabila sebuah resto mau dijual, maka pastilah ada soal. Misalnya pemiliknya mau pindah-kehidupan, atau karena sudah terlalu capek mengurusi resto, atau karena resto itu sudah tidak laku lagi, tak banyak lagi pelanggannya. Atau antara keluarga pemiliknya berselisih, cekcok sehingga harus membagi harta dan inventarisasi sesamanya.

Karena kami berpedoman pada makanan spesialite daerah

dan kebangsaan, Indonesia, maka sudah tentulah kami lebih banyak mempelajari jalannya sebuah resto yang juga bersifat ke-Asia-an. Kami mempelajari dan "mencari sasaran" resto Asia, seperti resto Tionghoa, Vietnam, Thailand dan Filipina. Ketika itu tidak ada dan belum ada resto Malaysia dan Indonesia. Paling banyak yalah resto Tionghoa, lalu Jepang. Sekarang ini malah ada suatu mode(seperti busana saja layaknya!) atau dijadikan model resto Jepang, praktis, murah dan cepat. Resto bertipe Jepang pada tahun ini 1999, menjamur, di mana-mana dan memang sangat laku. Tapi walaupun namanya restoran Jepang, para pegawai dan pimpinannya tak satupun yang bisa berbahasa Jepang, sebab semuanya Tionghoa atau keturunan Tionghoa, atau Laos atau Kamboja. Sama dengan di kampung kita, resto Padang, rumahmakan Padang atau Minang, tapi orangnya malah banyak orang Tegal atau orang Jawa lainnya! Kini resto bertipe Jepang itu sudah mencapai limaratusan lebih buat seluruh kota Paris, dan cukup laris!

Ketika taraf kami mencari dan mempelajari jalannya sebuah resto itu sudah tentu kami banyak jalan, jalan kaki. Rasanya kalau sudah malam larut dan merebahkan diri di tempat-tidur, badan bagaikan pernah dipukuli, tetapi sangat nikmat, sebab lelah-letih dan lalu tertidur. Kerja kami memang banyak jalan, dan kalau sudah waktunya, kami makan di resto yang menjadi sasaran kami. Rasa selera makan tentulah tidak sama dengan kalau kita atau kami sedang dengan santai makan sedang bersenang-senang. Sebab ketika itu sebenarnya kami sedang bertugas. Sekarang ini dapat kukatakan, sebenarnya dulu itu kami lebih

banyak bekerja bersifat seperti intel, mata-mata ekonomi. Kami mau banyak tahu, mencuri pengetahuan, dan sorry kalau kukatakan, kami juga banyak mencuri daftar atau menu-makanan di beberapa resto yang sangat laku, sebab kami mau tahu, apa sih yang membuat sebuah resto begitu laku. Pegawai, pekerja dan pemilik restro tidak mungkin mau memberikan daftar-makanan dari restonya. Kecuali kalau dirikita mau mencatatnya sendiri di tengah-tengah orang banyak itu. Dan bukan sekali dua kami ini dimarahi dan ditegur oleh pemilik resto karena terlalu banyak tanya kepada pegawai dan pekerjanya, termasuk kokinya. Ini sebenarnya dilarang walaupun tak ada undang-undang pelarangan itu. Tetapi kebiasaan konvensional, tak seharusnya dan tak wajar seseorang pelanggan atau orang yang mau makan tetapi lalu banyak tanya tentang keadaan jalannya sebuah resto! Dan kami tahu benar, apa yang kami kerjakan memang untuk persiapan berdirinya sebuah resto. Jadi juga adalah wajar kalau kamipun harus berusaha mencari pengetahuan dan berbagai akal agar nantinya punya senjata yang ampuh buat mendirikan sebuah resto. Untuk itu kami siap kalaupun dimarahi, diperenguti, diomeli pemilik resto tertentu dan kami sudah mengalaminya berdua Pak Markam.

Kalau kami sudah kelelahan karena terus jalan mengelilingi kota Paris, sering nongkrong di sebuah cafe buat melepaskan lelah, lalu kami berdua mendiskusikan hasil setengah hari "memata-matai" berbagai resto yang sangat laku dan yang mau dijual itu. Sambil kami melirik ke sepatu masing-masing, sebab sepatuku sudah men-

ganga, sudah harus diganti, tetapi masih bisa bertahan. Dan sepatu Pak Markam sudah sangat aus, tipis dan "agak mengkhawatirkan", dan kami biasanya tertawa, mentertawakan diri sendiri. Begini tampangnya orang mau punya resto itu, - kata kami dalam hati. Tapi kami tetap berkemaun teguh buat mendirikan sebuah resto, tempat yang nantinya bisa menghidupi diri kami sendiri. Lalu mengapa kami hanya berdua setiap hari mengelilingi kota Paris buat mencari resto itu? Karena teman lain sedang bertugas belajar bahasa Perancis, belum selesai dari kewajibannya, dari asrama. Dan ada juga yang sedang mengikuti penataran lanjutan dari bahasa-dasar yang diperolehnya. Tetapi setiap minggu satu kali kami selalu mendiskusikan hasil "perjuangan" beberapa hari itu, dan "pasang strategi" lanjutannya buat bagaimana kalau suatu hari resto itu didapatkan tetapi uangnya belum ada. Sedangkan resto itu kalau tak cepat-cepat dibeli, akan jatuh ke tangan orang lain. Masalah ini selalu menjadi pendiskusian antara kami "beberapa tukang-sepatu" tadi itu, buat menyaingi "kepandaian seorang Jenderal Chu Kuo-liang", beradu strategi dan taktik-perang. Dan hari-hari selanjutnya pekerjaan akan jauh lebih rumit dan sulit, sebab seandainyapun ada dan terdapat sedikit saja "kemenangan" maka buat mempertahankan dan mencapai kemenangan yang lebih besar adalah bukan main banyaknya minta tenaga dan pikiran.

Paris 20 Maret 1999

Berbagai Kendala (1)

Kami mulai jalan mencari lokasi resto pada akhir Juli dan awal Agustus 1982. Setiap hari jalan dan jalan mengelilingi kota Paris. Mempelajari banyak soal, tentang lokasi, strategis tempatnya, tempat kendaraan lalulintas dan parkir mobil, dan ini kami anggap pelajaran-sekitar, lalu pelajaran-dalam. Pelajaran-dalam yalah mengenai jalannya resto itu sendiri. Dan ini artinya harus masuk ke dalam resto itu sendiri, biasanya duduk makan menjadi pelanggan. Dan mata kami harus jelalatan. Melihat orang-orang ke luar-masuk dan menghitung berapa pelanggan yang datang, dan pada jam-berapa merupakan jam-sibuk. Lalu mengamati apa saja pesanan orang, dan makanan jenis yang mana yang sangat disukai pelanggan. Dan seperti yang kutuliskan sebelumnya, kalau perlu kami "curi" daftar-menunya buat kami pelajari baik-baik. Biasanya dari sebuah resto yang sangat laku dan banyak pelanggannya yang datang. Itulah yang kumaksud, sebenarnya pekerjaan kami ketika itu bagaikan perilaku intel, mata-mata ekonomi.

Ada beberapa sasaran, resto yang mau dijual. Dan kami sudah meniliknya, mempelajarinya. Tempatnya bagian dalam cukup baik. Kategorinya resto sedang, berkapasitas 70 kursi. Lalu-lintas ramai, banyak turis, banyak orang-orang yang memerlukan makan di daerah itu. Biasanya kalau sasaran sudah diketemukan, lalu kami mengadakan "rapat kecil" dengan teman-teman lainnya. Mendengarkan pendapat teman lain sesudah kami melaporkan penemuan kami berdua Pak Markam itu. Dan terjadi diskusi.

Mayoritas teman keberatan. Mengapa? Karena letak lokasi resto itu di daerah Pigalle. Pigalle adalah tempat pusat pelacuran seperti Keramat-Tunggak atau dulunya Gang Houber (Gang Sadar- di Jakarta.) Tidak enak dan tidak pantas kita membuka resto di daerah pemusatan-pelacuran, demikian pendapat banyak teman. Ya, cari uang sih cari uang, tapi harus selalu memikirkan sebab-akibat dan berbagai motif serta alasan lain. Bagaimana di mata orang-orang Indonesia sendiri?! Harus dipikirkan kelanjutan resto itu nantinya. Kan sangat tidak enak kalau menjadi ejekan, kok mendirikan resto di daerah pusat pelacuran?! Alasan teman lain yang pro, mendirikan resto bukankah dengan maksud agar banyak uang masuk, agar dari pekerjaan kita itu kita bisa menghidupi dirisendiri. Mengapa harus "mengorbankan" perasaan yang belum tentu semua orang setuju dengan adanya "ejekan" itu.

Diskusi cukup hangat, tapi penuh rasa sahabat, karena tujuan kami adalah satu : berdikari dalam kehidupan, tidak tergantung pada orang lain. Akhirnya kami putuskan, tidak jadi "nembak sasaran" itu. Dan kami lepaskan harapan yang tadinya sedang timbul-tenggelam. Dan kami tetap meneruskan perjalanan panjang ini, mengelilingi kota Paris. Tampaknya ada beberapa mata yang memperhatikan kami. Dan orang itu mengajak singgah di sebuah cafe-resto dan merangkap sejenis hotel-bar yang berlantai empat. Tempatnya besar, tapi kelihatan kosong. Ternyata orang ini, pemilik hotel-bar-resto merangkap disko. Kami diajaknya keliling gedung itu. Tampaknya memang sudah tidak "online" lagi. Kami diajak minum dan duduk bercakap-cakap.

Dia bertiga dan kami berdua, ngobrol. Dan kami nyatakan pekerjaan dan maksud kami. Dan mereka sangat antusias. Ternyata tempat itu mau dijualnya. Dengan kapasitas 32 kamar hotel, bar-resto dan tempat disko, mau dijual seharga 36 juta Francs. Mereka "membujuk" kami agar tertarik dan dengan harapan mau membelinya. Dan kami ngakak tertawa. Kami katakan kekuatan kami belum sampai begitu.

Mereka tampaknya sangat ramahtamah, adalah hal biasa bagi para eksekutif komersial, maklumlah orang dagang. Dari pembicaraan dan gurauan yang saling menggembirakan, dengan enteng kami memperlihatkan sepatu kami yang menganga dan berlobang. Dan mereka tertawa, merasa lucu. "Tuan, seseorang yang banyak uang, tidak jarang berlaku seperti Anda, pakaian bisa sederhana, tetapi perkara uang hanya bank yang tahu. Nah, bukan mustahil, Anda termasuk seperti yang saya katakan", katanya. Dan kami tertawa semua. Sudah tentu kami hanya memenuhi ajakannya buat duduk minum sambil ngobrol dan bagi kami cukup santai melepaskan lelah setelah hampir seharian jalan terus dengan mata jelalatan mencari resto yang mau dijual. Hal begini tidak hanya sekali dua terjadi pada kami di Paris. Ada yang baik, dan ada yang jelek. Ada yang mau bersahabat dan ada yang mau mendekat, tapi juga pasti tidak sedikit yang mau berbuat jahat. Tergantung seni-bergaul, seni-bermasarakat.

Di salah satu pusat yang cukup ramai dekat stasion Gare de Lyon, sebuah stasion kereta yang cukup besar, yang lalulintasnya antara negara, ke Spanyol, Portugal dan lain-

lainnya, ada "sasaran-tembak" kami. Sebuah resto yang kecil-mungil, tetapi berkategori edang-menengah, berkapasitas 50 kursi. Kami masuk ke dalamnya dan ngobrol dengan pemiliknya. Seperti biasa, pemiliknya itu sangat baik dan ramahtamah, biasalah orang dagang. Kami diajak minum bahkan disuguhi kue. Kelihatannya pemiliknya ini peranakan Perancis-Guadeloupe, francophone, daerah bekas jajahan Perancis yang berbahasa Perancis. Katanya resto ini mau dijual karena mereka mau pulang ke Guadeloupe.

Kami diajak masuk ke belakang dan meninjau daerah sekitarnya. Tempat lalulintas, tempat parking mobil dan cukup ramai. Dalam hati kami, sayang mereka mau pulang, sebab resto ini cukup baik letaknya dan ramai kunjungan pelanggannya. Lagi-lagi kami keliling sekitarnya, mungkin tak ada soal yang besar dan memang mereka mau pulang. Sudah menjadi kebiasaan kami dalam kehidupan kami ketika itu, bahwa apabila kami mau bertindak yang sifatnya memutuskan, final, fiat dalam istilah percetakan, kami selalu akan berkonsultasi dengan advokat, pengacara yang adalah teman kami orang Perancis. Teman Perancis ini akan datang dan akan memberi nasehat atau keputusan-pribadinya. Akan memeriksa segala sesuatunya agar pekerjaan dan maksud kita itu bisa dilaksanakan, dilangsungkan.

Beberapa hari advokat kami bersama kami berdua mencari keterangan, termasuk ke Balai Kota apakah lokasi itu memang layak-jual dan sah dalam pengertian tak ada soal-soal dalam hubungan administrasi setempat. Teman-teman

kami di rumah sudah kami beritakan, dan beberapa teman ini juga datang melihat "cikal-bakal restonya sendiri". Pada umumnya mereka setuju dan bahkan berharap agar "cikal-bakal restonya" itu dapat dimiliki. Pada hari ketiga dengan kesibukan agar memutuskan jadi tidaknya resto itu dibeli, kami berubah wajah. Ada kemarahan, ada kesedihan, ada kegemasan.

Ternyata resto yang mau dijual itu, dalam perencanaan di Balai Kota termasuk daerah yang akan digusur buat melebarkan jalan-kereta-api. Memang rencananya itu pada tahun depan pertengahan, artinya masih sekitar 10 bulan lagi. Tetapi waktu 10 bulan, terlalu riskan buat menjalankan sebuah resto yang dimulai dari nol lagi. Dan yang kami sesalkan mengapa pemiliknya tidak memberitahukan tentang keadaan sebenarnya bahwa resto itu termasuk daerah yang akan digusur. Tetapi pendapat begini hanya sebentar dan tidak berkesan banyak. Sebab sebenarnya dari pihak diri kitalah yang harus aktive menyelidiki dan memeriksa dengan seksama. Inilah keuntungan kami berteman dan punya advokat, pengacara Perancis itu. Dan kami benar-benar merasa sangat berterimakasih atas penemuannya ini. Tanpa dia kami hanya akan menjadi korban kelengahan dan kebodohan kami sendiri.

Sudah dua kali dengan peristiwa ini kami mengalami kegagalan. Yang satu di Pigalle itu dan yang satu ini di daerah Gare de Lyon. Dan kami lebih tegas dan mantap buat memperjuangkan nasib kami berdikari dalam kehidupan : bahwa resto yang kami maksudkan harus berdiri dan eksis pada waktunya. Modalnya hanya satu : ulet, militansi, tak kenal

lelah, dan terus mencari dan mencari. Orang yang ulet mencari pastilah akan menemukan. Semakin sulit membajak dan mengolah-tanah, memupuk, menyiangi, maka panen yang akan didapat akan semakin cerah dan berhari-depan yang gemilang. Inilah pedoman kami, dan memang hanya itulah yang harus kami kerjakan.

Paris 21 Maret 1999

Berbagai Kendala (2)

Ada sebuah ruangan dari sebuah gedung yang tadinya bekas toko-tekstil. Letaknya bagus, banyak lalulintas, gampang parkir mobil, banyak orang bekerja, berkantor sekitar situ. Tapi gedung ini memang bukan bekas resto. Hanya ruangannya besar dan kalau dipasang kursi-meja pasti paling sedikit bisa memuat kapasitas 100 orang. Kami berdua Pak Markam setelah melihat lokasinya dari sisi-kanan, sisi-kiri, dan muka-belakang, lalu tertarik. Harganyapun tak mahal, masih bisa dicarikan dananya. Setelah menemui pemiliknya dan bicara-bicara, terutama kami menanyakan harga dan perjanjian yang harus dibuat, maka keesokan harinya kami menemui pengacara - advokat kami.

Kami betul-betul buta pengalaman, dan belum punya pandangan yang menjangkau luas. Baru punya semangat menggebu-gebu, tetapi belum secara sempurna menghubungkan segala kaitannya dengan urusan yang akan didirikan. Pengacara kami setelah menanyakan kepada kami semua detail yang kami tahu dan yang kami lihat, lalu secara "gencar" mengocok kami. Apakah ada saluran chemine, cerobong-asap buat mengalirkan asap-dapur? Apakah sudah dipikirkan akan perubahan nama dan baliknama dari bekas toko tekstil menjadi sebuah resto? Apakah sudah dipikirkan keuangan-dana untuk semua itu? Membuat cerobong asap-dapur yang perkiraan kasarnya saja sekira hampir 50.000 francs, baliknama menjadi sebuah resto akan makan ongkos puluhan ribu francs lagi. Dan kalau ditaksir dengan harga lokasinya saja

hampir duakalilipat harga dasar semula.

Mendengar semua keterangan advokat kami, bagaikan tersentak dan terhenyak. Tak menyangka akan begitu besar semua pengeluaran yang harus dihambur-hamburkan. Kata pengacara kami, jangan sedikitpun tertarik akan ruangan besar;walaupun kelihatannya murah, dan sekitarnya baik dan menguntungkan kalau sasaran-tembaknya bukan bekas sebuah resto! Karena kita harus dari nol lagi membangun syarat-syarat dan kemudahan buat sebuah resto. Apa itu? Sebuah resto harus ada cerobong asap-dapur, ini mutlak! Dan lagi harus ada izin bangunan sebuah resto. Sedangkan kalau bekas sebuah resto atau restonya yang mau dijual, syarat-syarat dan kemudahan itu sudah ada dan tersedia. Tinggal mengganti, mengubah bagian lainnya. Dan sejak itulah kami takkan ragu-ragu lagi mencari yang memang resto yang mau dijual. Inilah pengalaman baru yang tadinya tak terpikirkan, terutama mengenai akan mahal dan berkalilipatnya dana yang harus dikeluarkan.

Sudah dua bulan lebih kami jalan terus mengelilingi kota Paris. Sepatu sudah tambah menganga, tetapi semangat pantang penyerah. Bagaimana akan menyerah, sedangkan yang mau diperjuangkan ini menyangkut langsung nasib kehidupan kami sendiri, teman-teman kami sendiri. Teman-teman lain tetap teguh menyemangati kami, dan menyokong kuat maksud kami bersama.

Ada resto yang mau dijual, di Paris 7. Letaknya bagus, dan kapasitas kursinya resto kategori sedang-menengah, ada 75

kursi. Resto ini kepunyaan orang Magribi, Afrika bagian utara. Yang dijual kebanyakan makanan orang sana juga, kuskus, sejenis makanan dari sereal yang kuahnya dengan ayam, sapi dan kambing. Makanan ini enak sekali. Bumbunya panas dan sedap, mirip makanan Aceh atau Minang. Kami menemui pemiliknya dan pemiliknya dengan ramah-tamah menyambut kami. Mereka karena mungkin melihat minat kami mau membeli restonya, maka "kebaikan dan keramahtamahan"nya menjadi meningkat, dan menjamu-makan cara mereka. Dan kami makan dengan lahapnya. Semua makanan sudah tentu berlabel "halal" sebab pemiliknya beragama Islam seperti kami juga.

Dalam pada itu kami melihat dan mengamati dengan seseksama mungkin, dari berbagai posisi. Sekitar tempat itu, di belakang, depan, sekitarnya, tempat lalulintas kendaraan buat parking mobil. Dan begaimana keadaan calon pelanggan, apakah cukup banyak? Semua kami pelajari selama beberapa hari itu. Harganya-pun akan terjangkau. Patokan kami dengan sebuah resto sedang, sedang-menengah, jangan sampai lebih seharga 500.000 francs! Kalau mungkin antara 250.000 sampai dengan 400.000 francs. Harap jangan ditanya apakah kami punya uang sejumlah itu? Karena jawabannya, kini pada waktu itu, kami tak punya uang sebegitu banyak. Lalu bagaimana? Nanti kalau memang sudah kepunyaan kami, akan kami usahakan mencari uangnya. Nah, disinilah peranan dahsyat dan hebatnya itu orang yang bernama Markam temanku yang kecil-perawakannya itu. Dulu ketika konferensi wartawan Asia-Afrika di Jakarta, adalah Markam sebagai sekjen

keuangannya, yang memerlukan uang ratusan juta sampai milyaran rupiah pada waktu itu, yang uang masih cukup baik harganya.

Semua ini kami laporkan kepada advokat-pengacara kami. Dan pengacara kami datang memeriksa dan menanyakan segala sesuatunya. Dia-pun tampaknya setuju akan pilihan kami. Dan bukan main gembiranya hati kami. Teman-teman kami sudah kami beritahukan. Hari itu juga beberapa teman pergi mengunjungi lokasi resto Magribi itu. Dengan hati yang sangat gembira, beberapa teman sudah merancangkan dalam hatinya, kelak akan menjadi apa. Menjadi koki, pembantu-koki, server melayani atau belajar barman dulu, dan sebagainya.

Untuk mengikat perjanjian jual-beli ini, kami harus mengadakan kontrak perjanjian jual-beli. Yaitu membayar sejumah uang sebagai uang-panjar. Kalau terus, maka tinggal menggenapi harga tertera dalam perjanjian. Kalau mundur, tak jadi, maka uang kita hangus, hilang begitu saja, artinya dirikita telah merobek-robek perjanjian yang sudah sama-sama ditandatangani.

Artinya pekerjaan kami setelah menyerahkan uang-panjar itu, maka sudah sekian persen pekerjaan menjadi kian mantap, dan pada akhirnya kami akan punya sebuah resto. Apa yang kurang gembira? Sudah sewajarnyalah kalau kami semua sudah memikirkan tahap selanjutnya buat mencari dana yang besar untuk itu. Ketika itu kalau tak salah harga-jual resto tersebut lebih 400.000 francs. Semua teman sudah pada siap bekerja buat kelanjutan resto yang

segera akan kami ubah dengan nama dan cara Indonesia. Yah, mana kami akan menyangka persoalannya akan berakibat merugikan kami sendiri. Sedangkan pengacara kami sendiripun yang cukup jeli, masih juga ada kebocoran infonya.

Oleh pengacara, kami dikumpulkan pada sebuah pertemuan final, bagaimana jadi atau tidak membeli resto itu. Sebab diketahui, pemilik yang sebenarnya kini masih ada dalam penjara. Pemiliknya itu meringkuk dalam penjara karena kejahatan kriminal, disamping pembunuhan juga karena masalah drug sejenis candu , marijuana dan morphin. Sedangkan yang berhadapan dengan kami itu adalah adiknya. Jadi resto ini adalah resto keluarga. Sebenarnya menurut pengacara kami, kalaupun mau diteruskan bisa bisa saja, tetapi akibat belakangannya tak dapat kita ketahui. Misalnya tiba-tiba ada tuntutan yang secara langsung tak langsung akan mengenai diri kami, berkenaan dengan resto yang sudah kami beli itu. Atau ada ancaman dari para pesaing dan konkurensinya dulu. Maklumlah gerakan kejahatan kriminal dan drug itu sangat sulit memperkirakannya, karena semua gerak-gerik mereka adalah dalam orbit manipulasi, dan secara tiba-tiba dan mendadak. Nah, terjadi lagi diskusi antara kami dan dengan pengacara kami. Kalaupun kami teruskan tentulah nantinya bekerja dalam tidak-adanya rasa ketenangan, waswas dan kuatir saja kalau-kalau terkena dampak kejahatannya dulu. Dan kalau kami mundur, berarti kami kehilangan uang 15.000 francs yang menjadi uang-panjar ketika perjanjian ditandatangani dulu itu.

Perkara ini sangat banyak makan-pikiran dan makan-tenaga dan waktu. Tetapi harus segera diputuskan. Sampai larut malam selama dua hari itu, kami tenggelam dalam pendiskusian. Akhirnya kata akhir dan final terdapat kesatuan pendapat, biarlah kami kehilangan uang 15.000 francs daripada kami bekerja dalam rasa tidak aman dan tidak tenteram. Daripada membeli resto seorang penjahat yang sedang meringkuk dalam penjara, lebih baiklah tak usah punya resto dululah! Dan kami, semua teman kami dalam berduka dan sedih, sebab banyak hilang uang tetapi tak ada yang kami dapatkan! Memang yang kami dapatkan yalah pengalaman pahit yang nantinya harus kami ingat benar agar jangan terjadi hal-hal demikian merugikan kami sendiri. Pengacara kami berulang-ulang minta maaf dan pengertian karena dia merasa belum cukup jeli dengan kejadian ini. Tetapi kami meyakinkannya, perkara ini bukanlah salahnya sendiri, melainkan kesalahan kamilah yang pokok, sebab kurang periksa dengan cermat.

Dan untuk kesekian kalinya kami gagal. Apakah sudah ada rasa putus-asa? Tidak! Kami tetap dengan Pak Markam sudah empat bulan ini jalan terus mengelilingi kota Paris. Aku dengan caraku sendiri setiap malam berdoa kepada Tuhan, agar Dia menolong dan membantu kami. Kalau pulang malam menjelang pagi itu, aku selalu membenamkan diri dalam kesendirian, menjauhi teman-teman dan berdoa dengan khusuknya. Biarlah aku berdialog dengan Tuhanku, aku dan Dia. Pedomanku, begitu kita sangat luarbiasa meminta dan mengharap, tentulah suatu waktu akan dikabulkan. Dan perkara ini bukan buat dirisendiri saja, ini buat

kepentingan banyak jiwa, banyak nyawa teman-temanku lainnya. Dalam hatiku, masaksih Tuhan akan membiarkan kami terus begini?!

Paris 22 Maret 1999

Yang Ke-7

Seperti biasa, kami beli beberapa suratkabar. Di antaranya Le Figaro. Ada dimuat beberapa advertensi tentang sewa-beli rumah, toko, resto. Banyak perusahaan atau perorangan yang menawarkannya dengan berbagai cara yang menarik, pengumbaran janji yang tampaknya dari luar sangat menarik. Tetapi berhati-hatilah, kalau tak pandai-pandai memeriksa dan meneliti, kita akan terkecoh, tertipu. Kami sudah pengalaman, dan kami sudah merugi karena kurang teliti, kurang periksa. Yang menawarkan jualan tak dapat dituntut karena tak ada bukti mereka menipu. Dan untuk menuntut bukan hal gampang. Harus pakai pengacara, advokat, itu berarti harus keluar uang, harus membayar lagi.

Sebuah advertensi penjualan resto di Rue de Vaugirard no 12 berada di Paris 6. Paris 6 adalah tempat makan, atau Quartier Latin. Di mana banyak resto, banyak turis, banyak pegawai dan mahasiswa sebab dekat Universitas Sorbonne. Lagipula di sana terletak Jardin Luxembourg, Taman yang terbesar di seluruh Paris. Kami memeriksa lokasi resto yang akan dijual itu. Sangat strategis, tempat kelaluan orang lalu-lintas. Letaknya di segitiga, Theatre National ODEON, Universitas SORBONNE dan Jardin Luxembourg. Tiga tempat yang terkenal ini tak mungkin dilupakan orang kalau sudah lama di Paris. Dari segi letak, resto "sasaran-tembak" kami ini sudah okeylah!

Kami datang mengunjungi "wanita yang akan dilamar" ini.

Sebuah resto yang tampaknya tua, tak terpelihara, di sana-sini banyak tali-temali sarang laba-laba. Nama resto ini MADRAS. Tetapi masakannya samasekali bukan spesialite India walaupun nama restonya MADRAS. Lebih banyak masakan Creole, campuran India-Hispanik-daerah Francophone Guadelope, Haiti dan sekitarnya. Mungkin pemiliknya ada darah campuran India. Ketika kami masuk, hanya ada tiga orang. Seorang wanita-tua yang katanya sudah berumur 72, dan anaknya yang berumur 30-an serta menantunyu wanita. Tiga orang inilah pemiliknya, keluarga Morquet. Mereka semuanya sangat ramah-tamah menerima kami dengan antusias. Hal begini tentulah sangat biasa, apalagi diketahuinya kami punya minat buat memiliki resto itu. Ada sekilas bahkan terkadang cukup lama bersarang dalam pikiran kami dengan Pak Markam. Selama kami gila-gilaan mengelilingi kota Paris buat mencari resto ini, dengan sepatu butut yang sudah menganga dan membahayakan serta mengkhawatirkan, tak ada dan tak pernah kami diejek atau dihina. Mereka yang kami dekati dan minati restonya, semua menaruh hormat secara wajar terhadap kami. Malah kamilah yang dulu pernah kuceritakan, mengapa ada seseorang pemilik hotel-bar-disko yang begitu percaya kepada kami, yang sepatupun robek menganga dengan pakaian sangat sederhana, tetapi tak ada secuilpun mereka merendahkan dan memandang sebelah mata kepada kami. Dan mereka percaya kepada kami yang sungguh-sungguh berminat buat membeli sebuah resto. Dan beginilah Paris!Tidak silau akan pakaian dan pakaian-luar.

Setelah kami memeriksa banyak bagian di dalam resto itu,

dan mendapat keterangan dari keluarga Morquet, ketertarikan kami semakin besar, dan sudah tentu harapan keluarga inipun semakin besar pula agar kami menjadi harapannya buat menjual resto itu. Dan karena dilihatnya kami menuju kemantapan buat memiliki resto itu, banyak hal yang kami tanyakan semua berjawab secara memuaskan. Inilah hukum jual-beli, apabila seseorang itu sudah tampak sesuai-cocok dengan harapan kita, maka keterusterangan semakin terbuka. Keluarga ini sudah tua dan lelah-letih dalam mengurus resto, suami nyonya Morquet baru meninggal tahun lalu, dan mereka bermaksud menjaul resto ini karena mau pulang ke Guadelope, bergabung dengan keluarga besarnya di sana. Madame Morquet serta anak-mantunya sudah tak berminat lagi meneruskan usaha ini, tetap sama juga mau ke negeri asalnya bersama ibunya yang sudah tua itu.

Dapat dilihat di dalam resto itu, memang sudah tak terpelihara lagi. Seandainya kami belipun, betapa banyak lagi bagian-bagian dalam resto itu harus diganti dan diperbaiki. Untuk memutuskan membeli seketika tentu tidaklah mungkin. Sekali ini kami betul-betul harus berhati-hati, dan selalu harus berkonsultasi dengan pengacara kami dan teman-teman kami. Adalah benar, pada pokoknya selama ini hanyalah kami berdua Pak Markam yang benar-benar pontang-panting, babak-belur menjalani kota Paris buat mencari lokasi, tetapi bantuan semua teman sangatlah pentingnya. Karena kerja kami ini adalah kerja-kolektif, sebagai sekumpulan "tukang-sepatu" buat menghadapi "seorang Jenderal Chu Kuo-liang, akhli taktik-strategi perang" itu,

maka "tali-rantai" yang saling berhubungan jangan sampai putus dan terlepas.

Kami laporkan semua penemuan kami itu kepada pengacara kami. Dan ada beberapa teman kami yang juga datang ke lokasi resto. Semua mereka disambut oleh keluarga Morquet dengan baik. Bahkan ada teman kami yang diizinkan masuk buat memeriksa bagian dalam resto. Dan pengacara kamipun sudah datang dan banyak bertanya ini itu kepada pemiliknya. Dan kami bersama pengacara kami berkeliling sekitar daerah itu, dengan radius ratusan meter dari pusat "sasaran-tembak". Dan memang tempatnya sangat ideal, daerah turis, daerah mahasiswa-pelajar, daerah pegawai, buruh , di mana banyak sekali perkantoran, bank, universitas, sekolahan, pertokoan dan orang lalulintas. Dan pengacara kami juga dengan teliti dan seksama banyak menanyakan tentang surat-menyurat, pembukuan dan selukbeluk resto itu. Keluarga pemilik tampaknya dengan senang hati menjawabnya, dan jawabannya tampak memuaskan pengacara kami.

Setelah kami berpendapat memang sebaiknya "sasaran-tembak" inilah yang tampaknya cocok-sesuai dengan keinginan kami. Dan "wanita inilah" yang seharusnya kami lamar! Karena sudah sejumlah lebih 70 persen berkenan dalam hati, lalu kami bertanya lagi harga-jualnya. Tetap saja keluarga pemilik menetapkan harga 450.000 francs seperti yang dulupun pernah kami dengar. Dan setelah tanya-jawab berunding secara lisan sebelum tertulis di atas surat-kontrak, kami tawar-menawar dulu, agar pada tahap pertama pembayaran, bisa sebagian dibayar kontan,

sedangkan yang lainnya dengan perjanjian selama tiga bulan harus lunas-lengkap seharga yang tertulis, dan kalau tidak, kami harus membayar denda sekian persen. Dan nanti surat-kontrak itu akan ditandatangani oleh kedua belah pihak pengacara, dari pihak pemilik resto yang lama dengan pihak kami, sebagai pemilik baru.

Kami sudah memperkirakan, kalau harganya 450.000, - kami harus menyiapkan paling sedikit 500.000, - Mengapa? Harus diperhitungkan membayar notaris, pembaharuan balik-nama resto, membayar ongkos pengacara, dan modal pertama dalam pembelian bahan makanan buat jualan makanan, sebagai layaknya sebuah resto. Kami dan semua teman kami merasa gembira. Dan aku "memperdalam, mengintensifkan" doaku dalam kesendirianku, semoga resto kali ini, yang sudah enam kali gagal, Tuhanku, semoga yang ke 7 ini, diberkahi Tuhan buat kami semua. Tuhanku, kataku dalam hati, dalam doa, Kau jadikanlah kami sebagai pemilik resto ini. Kami sangat memerlukan kehidupan yang mantap, berilah kami kesempatan untuk hidup bertahan di negeri orang. Bukankah Kau tahu Tuhan, bahwa kami tidak mungkin pulang ke tanahair kami, dan banyak keluarga kami yang menjadi korban pembunuhan dan siksaan, penjara, yang sampai kini masih meringkuk di banyak penjara, dan ada pula yang di Pulau Buru. Dalam doaku tak mungkin aku hanya membawa kepentingan diriku sendiri, selalu kukaitkan dengan nasib kami bersama, karena kami selalu diikat oleh kesamaan nasib, kesamaan kehidupan.

Ternyata dari banyak kelakar dan omongan, kami sama

saja tujuan doanya, mengharapkan yang ke 7 ini, jadi dan mantap dapat kami miliki, sebagai sebuah resto yang dimiliki bersama, sebuah restaurant koperasi, yang koperatif. Semoga pengalaman pahit 6 kali gagal, dan pernah merugi sekian puluh ribu dulu itu, janganlah sampai terulang kembali. Setelah berpahit-pahit, bersusah-payah, pontang-panting, rasanya ingin sekali dapat menikmati "hasil tanaman dan panen"nya walaupun hanya alakadarnya saja!

Paris 23 Maret 1999

Kerja Gila-gilaan (1)

Setelah kami secara defenitif mengambil keputusan untuk membeli resto MADRAS tersebut, maka kini tibalah tahap kerja gila-gilaan. Betapa banyak pekerjaan yang harus segera ditangani. Terutama dalam bidang keuangan. Sebab kami benar-benar tak punya uang. Tapi kami punya banyak teman, sahabat, dan orang-orang yang bersimpati kepada kami. Kami percaya kalaupun seandainya kami benar-benar mengharapkan bantuan kepada mereka, tentulah mereka-pun tidak akan membiarkan kami. Karena mereka juga tahu bahwa kami bekerja untuk kepentingan banyak teman, banyak orang dan sahabat. Karena itu nama Resto yang bersifat koperasi ini, kami namakan FRATERNITÉ, ini sebagai Scop, artinya Société Coopérative Ouvrière de Production, -kami namakan Persaudaraan dengan sifatnya yang koperatif. Tetapi nama Restonya sendiri kami namakan RESTAURANT INDONESIA. Mengapa? Karena kami pada umumnya setiap tahun ikut aktif mendirikan stand di Pekan Raya menjelang Musimgugur yang selalu diadakan oleh Suratkabar L'HUMANITÉ di Paris. Pekan Raya itu adalah Pekan Raya yang paling besar di Eropa yang diadakan selalu pada bulan September.

Di Pekan Raya itu kami mendirikan stand yang pada pokoknya menjual makanan tipik Indonesia, barang-barang kerajinan-tangan, buku-buku, dan banyak lagi yang memperkenalkan Indonesia. Yang paling laku yalah makanan Indonesia, sejenis resto. Dan nama stand kami memang Restaurant Indonesia. Dari situlah kami anggap sebagai

embrio RESTAURANT INDONESIA kini.

Rumah Pak Markam sudah bagaikan kantor yang sangat sibuk. Banyak teman "bermarkas di sana". Seseorang yang mau masuk ke dalamnya akan melalui sebuah lorong kecil yang penuh dengan sepatu, sandal, lebih lusinan pasang! Menandakan orangnya sedang banyak dan sibuk bekerja di kamar masing-masing yang bertugas. Kerja begini harus cepat. Uang tidak ada, sedangkan resto sudah di tangan, dan kalau berlama-lama tak dilunaskan, resto yang sudah ditanganpun akan hilang! Deringan tilpun setiap menit selalu berbunyi atau ada orang yang sedang bicara. Apa dan kepada siapa? Kami menugaskan beberapa teman untuk mencari hubungan dan menghubungi teman-teman di Eropa lainnya, seperti di Holland, Jerman dan Swedia, bahkan ke dan dari Cina. Apa perkaranya? Kami minta bantuan keuangan, seberapa adanya, atau kami mau pinjam dulu, dengan perjanjian kedua-belah pihak.

Hubungan tilpun tidak hanya kepada teman-teman di Eropa lainnya dan Cina saja, tetapi juga teman-teman di Perancis, dan teman-teman asing yang berbangsa lain. Ada yang menjawab yang sifatnya meragukan, karena sama-sama tidak punya uang. Tetapi yang terbanyak jawabannya yalah, akan segera mengirimkan uangnya, dan akan segera datang sendiri ke Paris buat membantu. Dari hubungan tilpun yang bagaikan kantor bursa-efek ini, begitu ramainya deringan tilpun, beberapa teman ditugaskan mendatangi beberapa kantor dan rumah teman-teman yang sudah menyanggupi bantuan keuangan. Agar mengambil uang yang mereka janjikan.

Keadaan kerja gila-gilaan ini sungguh sangat mengharukan kami semua. Mengapa? Banyak sekali teman-teman itu merelakan sumbangan uangnya buat keperluan berdirinya sebuah resto. Ada yang meminjamkan uangnya tanpa perjanjian, hanya secara lisan saja, dengan kata-kata, pakailah dulu, nanti kalau kalian ada untungnya boleh kembalikan, kalau tidak ya tidak apa-apa, karena saya juga tahu kalian benar-benar bekerja untuk kepentingan bersama. Ada yang benar-benar menyumbangkan uangnya, sumbangsih, mendermakan bulat-bulat. Ini yang sangat mengharukan kami. Seorang teman kami orang Perancis yang dekat kami, selalu bergaul dengan kami, namanya Gerard yang bekerja di kantor-pajak, menyumbangkan uangnya sejumlah 15.000 francs, bukanlah jumlah yang kecil! Kami peluk beramai-ramai si Gerard Pak Kumis itu, dan dia sangat terharu, sambil berlinang airmata. Uang sumbangannya benar-benar kilauan dan binaran persahabatan dan kepercayaan.

Dalam pada itu banyak teman dari Holland dan Jerman juga mengirimkan uangnya, dan ada yang datang sendiri ingin menolong membenahi secara kerja-badan di resto kami. Tuan Morquet telah menyerahkan daftar inventarisnya kepada kami, semua benda dan barang keperluan dapur, sal, bar, dan sebuah kantor kecil di lantai-satu, buat kantor kami. Dan daftar ini harus kami periksa dan cocokkan. Lalu semua alat-alat itu harus kami bersihkan, sikat, ganti mana yang rusak. Dan ini sungguh banyak minta tenaga-kerja. Di samping teman-teman Indonesia yang ada di Paris dan yang datang dari Eropa lainnya, teman-teman Perancis juga banyak secara bergilir datang ke resto kami

buat membantu. Pekerjaan begitu banyaknya. Dinding harus dicat, sarang laba-laba, kotoran yang ada dekat plafond harus dibersihkan, dan harus pakai tangga, harus cari tangga lagi. Semua barang keperluan dapur harus dibersihakn, dicuci dengan alat-alat produit yang keras, kalau lama di tangan, akan melepuh dan luka.

Karena resto MADRAS dulu itu sangat tidak dirawat, maka pemilik-baru(kami) harus banyak kerja menanggulangi dan membikinnya bagaikan baru lagi. Dan untuk itu pekerjaan bukan main banyaknya. Kami kerja tidak pakai jam-kerja, karena sampai tak sanggup lagi berdiri lama! Dari pagi sampai malam menjelang larut malam. Harus mengejar waktu. Ketika itu pada minggu pertama Desember 1982, sedangkan kami merencanakannya akan buka pada tanggal 14 Desember 1982. Sedangkan banyak wartawan dan suratkabar sudah kami undang, termasuk televisi TF 1 dan Antenne 2 serta France 3.

Teman-teman yang bekerja itu harus makan, dan sudah sewajarnya juga harus ada minuman, misalnya kopi atau lainnya. Untuk ini ada teman yang khusus bertugas bertanggungjawab atas pekerjaan konsumsi. Dengan sendirinya dapur sebenarnya sudah jalan, tetapi baru bersifat partikeliran, belum bersifat menjual makanan. Ini sengaja kami biasakan sebelum benar-benar pada hari H-nya. Kepada pemilik lama sudah kami bayarkan sejumlah uang yang pada akhirnya tiga bulan sesudah itu harus lunas-tuntas! Darimana uang kami dapat buat membayar uang persekot tersebut? Dari sumbangan banyak teman dan pijaman-longgar banyak teman. Dan kamipun punya uang sebagai

pengganti uang-bantuan dari pengangguran. Kami dapat uang-saku dari pemerintah karena belum mendapat pekerjaan, dan ini harus dibuktikan bahwa kami memang benar-benar mencari pekerjaan. Jadi setiap kami melamar di sebuah perkantoran, pertokoan, perusahaan, harus ada cap bahwa memang benar kami pernah datang untuk melamar di kantor, perusahaan, perokoan tersebut.

Karena kami sedang mencari pekerjaan, artinya dalam status pengangguran, maka setiap penganggur dapat sokongan 45 sampai 60 francs sehari, dan ini diterima pada setiap bulan. Bantuan ini sampai satu dan dua tahun, tergantung situasi kongkritnya, ada badan yang akan memeriksanya, apakah akan diteruskan atau dikurangi jumlah bantuannya. Nah, karena kami sudah dapat menciptakan lowongan kerja ini dan atas kerja-usaha sendiri, dengan bukti nyata, maka kami dapat 36.000 francs perorangnya. Sedangkan kami kaum pengangguran berjumlah beberapa orang. Tetapi begitu menerima uang tersebut maka pemerintah sudah berelepastangan, sebab tokh sudah ada pekerjaan, -dan ini sangat wajar. Maka sebenarnya modal kami ya hanya itulah. Lalu setiap kami yang mendirikan resto itu harus menyerahkan modal-dasar, setiap orang 2500 francs. Sebenarnya modal ini hanya syarat saja, mana cukup!

Dengan terkumpulnya modal sendiri dan modal banyak teman, maka dapatlah memenuhi perjanjian-beli, dan lalu kepemilikan baru resto tersebut menjadi sah pemilik koperasi FRATERNITE, RESTAURANT INDONESIA.

Ada keuntungan lain karena menciptakan kesempatan atau

lowongan-kerja ini. Kami mendapat keringanan dari pemerintah, dibebaskan membayar pajak-perusahaan selama 6 bulan! Jadi kami bebas berusaha, membuka jualan-resto tanpa bayar pajak selama setengah tahun. Dan ini bukan main artinya dalam bantuan kongkrit. Kalau harus membayar pajak begitu resto buka, takkan mungkin bisa kami laksanakan. Persoalan lain banyak timbul. Kami tidak bisa mengatasnamai resto itu atas nama kami, karena ada undang-undang yang menyatakan sebuah resto, termasuk spesialite, patronnya, direkturnya haruslah orang Perancis, sudah warganegara Perancis. Sedangkan kami waktu itu belum seorangpun yang sudah berwarganegara Perancis. Apa akal? Kami berunding lagi, rapat-mufakat lagi.

Resto ini didirikan oleh 4 orang Perancis dan 4 orang Indonesia. Dan gagasan ini bisa diterima oleh pihak notaris dan pemerintah. Maka selesailah sudah salah satu persoalan yang begitu banyak. Tetapi yang menjadi direktur haruslah orang Perancis. Kami punya teman Perancis yang sejak lama sudah mengikuti kegiatan kami di berbagai kegiatan sosial-kultural, termasuk di stand Pekan Raya setiap tahun itu, namanya Pascal LUTZ. Pascal sangat bersimpati kepada kami, dan selalu dekat dan membantu kami. Maka dialah kami jadikan direktur-utamanya, sejak berdirinya resto sampai kini, 24 Maret 1999, -

Seorang direktur-utama kalau bergaji akan menguras begitu banyak uang resto! Dan Pascal sejak-mula pertama adalah direktur-sukarela, artinya tidak bergaji, tetapi penuh bertanggungjawab atas resto itu. Dan pada statut resmi kepemilikan resto, disebutkan semua jabatan dan

fungsi setiap orang, dan kami 4 orang Indonesia itu disebutkan sebagai pendiri, fondateur, sejajar dengan 4 orang Perancis yang di-direktur-i Pascal LUTZ. Masih ada soal lain! Sebuah resto spesialite, tukangmasaknya haruslah punya diploma!Mana kami punya! Kami hanya punya kemauan dan tekad kerja keras saja, soal diploma, apalagi diploma perhotelan, mana ada! Tokh kami tadinya dan dulunya tak seorangpun yang bercita-cita menjadi seorang restaurateur dan ini karena sejarah lama saja adanya! Apa akal? Kami mendatangi pengacara dan notaris, bagaimana ini. Dapat keputusan, dibebaskan selama belum bayar pajak itu. Tetapi begitu sudah jalan-tetap dan sudah harus bayar pajak-perusahaan, resto harus punya chef-dapur yang punya diploma. Ini peraturan! Dan ada lagi peraturan-umum dari pemerintah. Seseorang yang bekerja di Perancis ini harus bergaji minimum, artinya ada peraturan gaji-minimum, namanya SMIC, Salaire Minimum Interprofesionel Conventinne. Semua perusahaan, perkantoran, pertokoan, restaurant, harus menuruti peraturan gaji ini. Termasuk kami harus mematuhi peraturan ini.

Tetapi lagi-lagi kami menanyakan dan minta keringanan agar buat kami ada perkecualiaan. Mana bisa! Tidak ada undang-undang dalam perkecualiaan, keistimewaan! Bisa selama bebas bayarpajak itu, tetapi begitu dinyatakan resmi sudah harus bayar pajak, maka semua peraturan harus dituruti. Dan selama 6 bulan itu samasekali tak ada sangkutpautnya dengan soal perkecualian atau keistimewaan, tetapi juga karena memang ada peraturannya! Kami benar-benar mulai dai nol-zero-besar! Terlalu banyak per-

aturan yang kami tidak mengerti. Semua keterpaksaan ini membuat kami harus banyak belajar, belajar memahami peraturan dan perundang-undangan perburuhan, perusahaan, administrasi kenegaraan, perdagangan-umum, dan lain-lain.

Masih tetap banyak soal! Lalu siapa yang akan jadi kokinya, semua kami juga hanya bisa masak tetapi bukannya pandai apalagi akhli. Sedangkan dihadapan kami ini sebuah resto yang boleh dikatakan mewakili nama besar Indonesia, ini bukan main-main

Ada akal. Kami minta seorang ibu, istri bekas dutabesar RI di suatu negara Afrika yang ketika itu ada di Holland, datang segera mengajari kami masak! Dan beliau mau dan sedia. Dari beliaulah kami mulai belajar masak-memasak. Dan memang masakannya sangat enak. Dan aku baru tahu bahwa ada nama masakan yang bernama pesmol. Padahal sebelumnya aku tak tahu apa itu barangnya yang bernama pesmol itu! Lalu ayam-bumbu-bali, oseng-oseng, bakwan, semua nama makanan tersbut tadinya sangat asing bagiku. Kalau hanya nama rendang, semur, sate, gulai, termasuk rica-rica sudah kukenal sejak di Indonesia. Sungguh banyak pengenalan baru, dan ternyata begitu banyak hal-hal yang tadinya kita tidak tahu, dan sampai sekarang betapa banyaknya ilmu yang kita belum tahu dan belum tergali. Semua itu haruslah melalui banyak praktek. Sesudah kita memasuki dunia-baru itu, barulah kita tahu, sebenarnya terlalu banyak yang kita tidak tahu!

Paris 24 Maret 1999

Kerja Gila-gilaan (2)

Beberapa hari menjelang pembukaan-resmi Resto, kami bersama beberapa teman benar-benar bekerja secara gila-gilaan. Tidak mengenal waktu, tidak memperhatikan kesehatan, karena mengejar dan berpacu waktu. Badan loyo-lemas karena kurang tidur, terlalu letih-lelah. Tetapi diliputi rasa kegembiraan dan kepuasan, karena kami sudah memegang-nasib di tangan sendiri, tidak tergantung uluran-tangan pemerintah maupun orang lain.

Sebagian teman mengurus ruangan Resto, di lantai-dasar dan lantai-bawah, lalu di kantor, lantai-satu. Mengganti dinding, mengecat, memasang dekor. Bagian dapur, membersihkan alat-alat dapur seperti piring-mangkuk, kuali-wajan yang beratnya sudah lebih 20 kg, dan ada beberapa buah. Lalu membersihkan sendok-garpu-pisau, dan berjenis piring-mangkuk yang banyaknya ratusan. Ini bagian dapur bagian perlengkapan. Bagian-masak-memasak, sibuk mempersiapkan bahan, dan juga mulai persiapan masak buat jualan.

Hari pertama pembukaan untuk para undangan dan media-masa, cetak dan elektronik. TF 1, Antenne 2, dan France-soir 3, semua bagian televisi di Paris. Dalam hal ini temanku Pak Markam memang luarbiasa. Dia disamping "akhli-lobbying" sudah tentu lebih menguasai bahasa Perancis daripada kami, karena termasuk faktor dia memang sudah lama di Paris. Hubungannya sangat luas dan amat pandai bergaul. Sudah tentu pada hari-hari minggu per-

tama pembukaan yang jatuhnya tanggal 14 Desember 1982, keadaan agak kacau, agak semrawut. Orang yang datang melebihi kapasitas kursi. Kapasitas kursi di resto kami sejumlah 66, tetapi yang datang lebih dari 100 orang.

Aku pada mula-pertama begitu resto dibuka ditempatkan di bagian dapur, sebagai "barisan tukangmasak". Sudah kuceritakan, setelah belasan tahun aku bekerja di resto kami ini, dan meliputi semua bagian, seperti bagian service-pelayanan, bagian bar-man, bagian administrasi-keuangan, dan bagian perlengkapan-ruangan, maka pekerjaan yang paling berat memang pekerjaan di dapur. Masak-memasak, termasuk persiapannya. Inilah sebabnya walaupun resto kami hanya buka 2 jam siang, dan 4 jam malam, tetapi kami masuk mulai bekerja pada jam 0900 sampai jam 24.00 dengan diselingi istirahat paling lama 2 jam. Hal ini karena kami belum pengalaman, samasekali baru, bahkan tak pernah terbayangkan sebelumnya.

Setelah kami dididik oleh Ibu mantan dubes yang sangat trampil masak itu, hanya dalam sepuluh hari saja, kami harus bisa berdikari. Dan Ibu itu harus kembali ke Holland. Kami sangat berterimakasih kepadanya. Dan sesudah itu, mulailah kami harus bekerja tanpa pengawasan orang yang sudah mahir dan akhli. Dan mulailah pekerjaan gila-gilaan pada puncaknya.

Suara-suara ramai antara bagian sal yang melayani dan bagian dapur yang menciptakan makanan, sering ribut, karena berteriak , mungkin kelelahan, tegang dan juga karena dongkol dan marah. Seorang teman menanyakan

dengan suara agak membentak, "mana yang semur, mana yang rendang?! Kok sama saja warnanya!", kata seorang. Teman lainnya menjawab : "alah, bilang saja salah satu itu semur! Masaksih tahu orang bule, mereka kan asal makan saja!". Seorang menjawab "makanya harus selalu diperhatikan, beda pokok yalah, rendang itu pakai serai, semur tidak! Rendang pakai santan-kelapa, semur tidak, agak kehitaman karena pakai kecap-manis, rendang agak coklat", kata seorang teman yang agaknya sedikit tahu akan masakan. "Yah, tetapi bagaimana kita tahu kalau bendanya ada di piring dan di atas tangan kita, kalian di dapur sih enak, tahu yang mana semur yang mana rendang. Kita ini menghadapi client secara langsung, kalian kan tersembunyi di dapur", kata teman pelayan. Nada suara hampir agak mayor, meninggi, ampernya naik!

Lalu cepat-cepat kusuruh berlalu, tak enak di dengar client berdebat-ramai di depan mereka. Karena masalah begini, maka kami ketika itu mengambil kebijaksanaan. Pada fich, kertas-menu yang di tempelkan di dinding dapur selalu akan ada catatan khusus. Misalnya yang makan itu orang Indonesia, akan kami tandai M, artinya melayu, termasuk orang Belanda kami tandai dengan M. Artinya kita harus hati-hati, sebab yang makan ini benar-benar mengerti masakan kita. Orang Belanda sangat mengenal masakan Indonesia, karena itu tidak jarang mereka memberikan kritik kepada kami, dan kritiknya kebanyakan benar dan tepat.

Dalam pada itu karena oleh peraturan dan undang-undang kami harus punya chef-kok, kepala tukang-masak yang

betul-betul berdiploma perhotelan dan masak-memasak, maka resto menghubungi teman-teman yang ada hubungan atau yang sedang membuka resto, mencarikan tukangmasak benaran. Oleh dampak-baik siaran berbagai suratkabar, media-cetak dan elektonik, luarnegeri maupun dalamnegeri maka gema resto kami sampai ke tanahair. Dan masukakal kalau banyak surat-surat berdatangan kepada resto kami buat melamar pekerjaan. Surat-surat berdatangan dari Bali, Jakarta, Balikpapan, Bandung, Surabaya dan bagian lainnya di Indonesia. Termasuk dari Eropa, Holland, Jerman, Swedia. Surat-surat itu sangat mengharukan kami, dan sangat sulit bagi kami bagaimana cara menjawabnya. Kami mendirikan resto ini dengan maksud menolong dan membantu teman-teman pengangguran yang ada di Paris saja dulu. Selain ini belum sampai terpikirkan begitu jauh. Dan lagi tentu saja banyak pengirim surat itu tidak mengerti atau belum mengerti status kami, kedudukan kami.

Seandainya saja kami ya kan, atau katakan begitu - begini, yang sangat perlu diketahui, kami ini adalah masih termasuk kaum-pelarian-politik. Mana mungkin kami merekrut tenaga dari Indonesia! Untuk itu harus ada izin pemerintah RI dan juga pemerintah Perancis sebagai pendatang-pekerja-imigrant. Dan pekerjaan begini sangat sulit-rumit dan banyak sangkut-pautnya denga berbagai persyaratan. Dapat dikatakan, tidak mungkin kami kerjakan. Sayang. Dan kami dalam hati sangat menyatakan rasa terimakasih atas kepercayaan demikian.

Karena kami tidak punya chef-kok yang betul-betul berpen-

galaman dan yang berdilpoma, maka sementara itu aku ditetapkan sebagai tukang-masak utama. Tetapi hal ini hanya untuk sementara kami dibebaskan dari pembayaran-pajak selama 6 bulan itu. Bagaimanapun resto harus berusaha keras buat mencari chef-kok yang sebenarnya. Dalam pada itu kami mengundang seorang yang benar-benar chef-kok, dari Holland. Namanya Parmin, dia ini bekerja di Hotel Mariyotte, hotel berbintang. Dan Parmin pernah mendapat kejuaraan nomor dua dalam perlombaan-masak Internasional di Holland. Kami mengundang Parmin selama satu bulan. Sebenarnya kami menghendakinya lebih lama lagi. Tetapi karena Parmin ketika itu sedang berlibur, sedangkan dia dalam status bekerja, maka kehendak memperlama Parmin tak mungkin. Lebih dari alasan itu, seorang chef-kok seperti Parmin untuk sementara kami belum mampu menggajinya, sebab seharusnya sangat mahal. Karena Parmin juga tahu, bahwa resto ini baru, sedangkan semua pekerja dan pegawainya samasekali belum ada pengalaman, maka Parmin sebenarnya banyak menyumbangkan, mendermakan tenaganya, pikiran dan ajarannya.

Kami sangat berterimakasih kepada Parmin yang si kumis centil itu, yang bila tersenyum menggoda, para cewek Perancis tak mau lekas-lekas pulang dari resto kami. Dan kami "anak-anak buah" Parmin sering dibentak dengan kata-kata, "sudah dikerjakan apa yang saya suruh tadi?! Harus selesai dan persis seperti apa yang saya ajarkan ya, awas saya kontrol nanti". Kata-kata ini sangat membekas pada kami hingga kini walaupun sudah hampir 17 tahun, yaitu

"awas saya kontrol nanti ya!" Ini kami ucapkan sesama teman kami dengan rasa gurauan. Dan bagaimanapun "kerasnya ajaran" Parmin kepada kami, sangat kami sadari bahwa dia benar-benar mengajarkan ilmu masaknya kepada kami. Dan kami sayang serta hormat kepada Parmin, dan kami kira dia tahu semua itu.

Sebelum aku dipindahkan kepekerjaan di sal dan di administrasi-keuangan, pernah terjadi musibah padaku. Begitu capeknya bekerja di dapur, yang setiap hari harus memasak belasan macam jenis masakan, di dapur yang panas, tegang dan sangat melelahkan itu, terasa badan tak kuat lagi. Keringat dingin dan pucat, lalu terasa kepala pusing berbintang-bintang, dan badan terasa ringan dan oleng dan lalu bluk - bluk terjatuh. Aku tak tahu lagi apa yang terjadi dan kurasakan. Tahu-tahu aku sudah dibawa dengan ambulance ke hospital. Katanya darahku 210/130. Sebelum itu aku memang mengidap darah-tinggi.

Aku jatuh pingsan, lalu di bawa teman-teman ke hospital. Dan aku mendapat "tugas libur-sakit" selama dua minggu, arret-travailler. Hampir saja lewat tanpa bekas, hilang dari peredaran dunia. Semua itu sebenarnya karena belum menguasai pekerjaan, dan belum bisa menguasai cara-kerja. Tetapi ada hikmahnya, bahwa dari kejadian itu agar dirikita selalu berhati-hati dan harus selalu memperhatikan keadaan kongkrit badan dan kesehatan kita dengan lingkungan pekerjaan kita. Hanya selalu saja kita terlupa kalau sudah keasikan dengan kerja yang harus diselesaikan.

Paris 25 Maret 1999

Warna-warni Resto (1)

Pada akhirnya sesudah dengan sedikit bersusah-payah dan makan-waktu, kami mendapatkan seorang chef-kok yang mau dan bersedia bekerja di resto kami. Namanya Cong, seorang pemuda. Dia dulunya memang pernah bekerja sebagai koki di berbagai resto di Holland, lalu di Jerman di Restaurant Bali di Köln, Cologne sebutan Perancisnya. Setelah melalui perundingan yang bersahabat, kami diperkenankan merekrut Cong dan bekerja sebagai pekerja salaire(yang bergaji-tetap) dengan pangkat chef-kok. Sudah tentu gaji Cong paling besar dari semua kami, tetapi besarnya itu tetap masih bisa diterima semua teman, dan masih wajar-wajar saja.

Cong adalah seorang muda yang berwatak keras, mudah terbakar, suka maki-maki, agak kasar, tetapi selalu terusterang dan jujur. Sangat bertanggungjawab atas pekerjaannya, dan cepat kerjanya. Tak seorangpun di antara kami yang bisa disejajarkan dengan Cong kalau bekerja di dapur. Sekali kerja, dia bisa menyelesaikan banyak masakan, dan dia seorang pembersih. Dapur selalu bersih kalau ada Cong, dan ini sangat penting. Kekuranga yang sangat menonjol pada Cong yalah karena dia suka marah-marah dan maki-maki, dan agak kasar. Tadinya kami belum terbiasa dengan cara dan watak Cong. Terasa ada dua dunia yang sangat berlainan, perwatakan kami pada umumnya dan perwatakan Cong yang memang dari dunia yang samasekali berbeda dengan kami. Semula memang sangat sukar menghadapi Cong ini. Sering ben-

trokan, bertengkar, dan terkadang memanas. Bukan sekali dua, pernah hampir terjadi hal-hal yang tak dikehendaki, seperti merencanakan perkelahian dan lain sebagainya. Tetapi kami selalu memikirkan matang-matang sebelum berbuat, dan pada akhirnya kami bisa meredam perasaan demi kelanjutan usaha kami bersama ini. Dan lama-lama kami bisa menerima perwatakan Cong yang sebenarnya sangat asing di kalangan kami. Terkadang kami bisa bergaul rapat dengan Cong, dan terkadang Cong cukup menyenangkan. Karena saling dekat secara wajar dan lama hidup dan bekerjasama begini, antara kami bisa saling membuka pikiran-hidup, terutama Cong bisa bercerita banyak mengenai hal-hal yang agak pribadinya.

Masakan Cong cukup enak. Kecepatan kerjanya kami puji, dan kebersihannya tak ada yang menandinginya di antara kami. Dan komunikasi, pergaulan Cong dengan masarakat-luar sangat baik. Yang kumaksudkan sangat baik itu, dia amat pandai bergaul, peregaulannya luas. Walaupun bahasa Perancisnya agak tersendat-sendat, tetapi dia berani berbicara, berani ngomong, tak takut salah, berusaha agar orang lain mengerti, sehingga lama-lama dia terlatih dan pada akhirnya bisa mengikuti pergaulan luas. Ini modal yang sangat baik buat seseorang yang mau bergaul luas dan mau cepat bisa berbahasa.

Cong sebenarnya masak jenis makanan apapun bisa. Tetapi lama kelamaan dia mendapati dirinya dan menemukan dirinya setelah bertahun-tahun hidup di Paris, bahwa dia sebenarnya sangat suka akan photographi. Semula memang hanya hobbynya, tetapi lama kelamaan menjadi

kegemaran yang menggebu-gebu. Uang gajinya boleh dikatakan habis karena membeli kamera, dan kameranya ini sangat canggih. Pernah dia punya tiga kamera yang baik, tetapi satu tercuri karena kurang hati-hati. Dan selera membeli kameranya tetap menggebu. Orang yang datang ke resto kami yang profesinya photographer sangat ngiler melihat aparat kamera Cong.

Setiap hari sesudah kerja di dapur, Cong dengan kameranya menjalani Paris. Mencari obyek sasaran kamera buat diabadikan. Beberapa fotonya pernah masuk koran, dimuat di majalah di Paris. Dan bahkan pernah dimuat di beberapa majalah di Jakarta. Kukatakan padanya bahwa simpan baik-baik itu hasil jepretanmu, suatu kali malah bisa dijadikan bukti bahwa kau adalah seorang photographer yang baik. Pernah Cong secara diam-diam dan mencuri beberapa top-foto-model di Paris. Antaranya Claudia Shiffer dan Cindy Crawfurd, wanita cantik fotomodel-top kelas dunia, ketika mereka berpameran-model pakaian di Paris. Dua orang berkebangsaan Jerman dan AS itu sangat mendapat sambutan di Paris, dan Cong punya hasil jepretannya sendiri. Tentu saja Cong merasa bangga dan kamipun merasa senang dia dapat mengembangkan hobbynya dan beruntung dapat sasaran kakapnya.

Kerja di resto sangat melelahkan. Kalau seorang anak muda yang masih berumur duapuluhan, tigapuluhan mengatakan capek kerja di resto, maka kami yang sudah berumur kepala lima bahkan ada yang berkepala enam ini, sangat wajar kalau sering-sering keletihan dan lelah yang amat sangat.

Suatu kali aku kebagian urusan mengangkat botol minuman dari lantai dasar ke bawah, ke cave, gudang bawah-tanah. Banyaknya 32 kas. Setiap kasnya berisi 12 botol, ada yang 8 botol tetapi botol besar. Minuman ini ada yang anggur, ada yang soft-drink, minuman ringan. Kalau hanya belasan kas, adalah biasa, tidak terlalu banyak. Tetapi ini sekaligus datang sejumlah puluhan kas. Kas-kas itu pada mulanya bisa diangkat karena tenaga kita masih ada. Tetapi kalau sudah capek, lalu didorong saja pelan-pelan dan hati-hati. Karena memburu jam-kerja, maka pekerjaan ini harus selesai dan cepat pada waktunya. Sebab tak lama lagi akan datang jam-service, menerima pelanggan, berarti sudah jualan. Pengalaman mengajarkan, kalau mau memburu waktu tak begitu terasa capeknya. Tetapi begitu selesai bekerja, lalu pinggang sakit dan tahu-tahu saja tak bisa jalan. Jalannya bongkok, dan pinggang sakitnya kagak ketulungan kata orang Jakarta. Untuk keduakalinya aku mengalami harus istirahat karena sakit, arret travailler, selama 10 hari. Hanya yang kedua ini tidak pingsan, tetapi tak bisa jalan. Pulangpun harus dengan taksi. Dan setiap hari mendapat suntikan selama seminggu. Perawatnya datang ke rumahku setiap pagi. Bukan main melelahkannya kerja di resto begini, tetapi lalu mau apa?!

Setelah resto kami berjalan lebih dari 6 bulan, di mana kami sudah dikenai peraturan umum dan perundang-undangan umum, maka kami harus menyesuaikan diri dengan segala peraturan tersebut. Ketika itu kami sudah memberikan gaji secara SMIC, Salaire Minimum Interprofessionel Conventionne, gaji minimum yang tak boleh kurang, dan kalau

menyalahi peraturan itu akan didenda, mendapat hukuman, dan bahkan bisa-bisa resto harus tutup-total. Kalau tak salah ketika itu gaji Smic seharga 23 francs satu jam. Sejak resto kami berdiri, sampai kini, kami tak pernah menggaji pegawai kami lebih rendah dari Smic. Dan ini memang keharusan, undang-undang perburuhan yang tidak boleh dilanggar. Ada saja resto lain yang melanggar atau berani melanggarnya, tetapi kami berpendapat sebaiknya janganlah kami. Smic, gaji minimum memang setiap tahun naik, tetapi hanya beberapaa persen saja, hanya beberapa ketip, puluhan sen saja, atau paling banyak hanya satu dua francs saja. Hingga tahun ini, 1999, smic sekitar 40 sampai dengan 41 francs satu jam-kerja, dan itulah gaji kami setiap orangnya.

Sebenarnya smic, gaji minimum ini kalau kita bisa mengatur, dan hemat, hidup tak berlebihan, pasti akan bisa hidup yang juga minimum. Buktinya kami yang belasan tahun bekerja di resto ini, yang bergaji smic, sejak kami mendapatkan paspor Perancis, setiap tahun bisa ke Indonesia, ini contoh konkritnya. Dan lagi sejak kami hidup punya gaji seperti orang-orang normal itu, tidak sedikit pegawai - pekerja kami yang punya mobil, kendaraan pribadi.

Dan agak aneh atau kebiasaan "para melayu" ini, kalau makanpun sangat sederhana. Orang Perancis kalau makan didahului aperitifnya, lalu antreenya, lalu plat-nya, lalu akan mengakhirinya dengan dessert, lalu bisa kopi bisa digestif. Banyak cengkune-peraturan dan kebiasaannya. Tapi kami "para melayu" ini yang juga kami sebut "para kurawa" ini, kalau makan ya makan saja, abis perkara. Dan

makanpun karena sudah bosan makan yang itu-itu saja, lalu betapa enaknya kalau makan buntut, kaki, kepala, jeroan, yang buat orang bule hanya sering diberikan kepada binatang peliharaannya. Dan akan merasa bukan main mewahnya kalau kami dapat makanan goreng-tempe, ikan teri. Seseorang teman begitu datang dari Holland, bukan menanyakan apa kabar, bagaimana di sana, ketemu siapa, tetapi menanyakan bawa tempe nggak?!

Kami banyak mendapat kritikan dari mana-mana, teman kami sendiri yang hidup di Eropa lainnya. Mereka mengatakan kami ini sudah merosot semangat juangnya, hanya semata-mata cari hidup saja. Pikiran hanya ke soal-soal hidup dan perut saja. Tidak memperhatikan kehidupan kolektif lainnya, tidak turut aktif membantu teman-teman di tanahair. Kritikan begini tentu saja kami perhatikan dan harus periksa diri juga. Tetapi juga berilah kami kesempatan untuk menjelaskan keadaan sebenarnya, yang mungkin syarat-syaratnya lain dengan negara Eropa lainnya. Kami ketika itu belum seorangpun yang berwarganegara Perancis. Artinya kami harus menuruti peraturan dan perjanjian yang dulu pernah kami tandatangani ketika minta perlindungan pada pemerintah Perancis menjadi orang asilan, perlindungan politik. Bahwa tidak akan aktif berpolitik kongkrit, praktis. Seseorang teman mau aktif berpolitik praktis, bisa-bisa saja tetapi jangan di resto, harus di luar resto, itulah pedoman kami.

Dan rasanya dan kiranya tidak tepat kalau mengatakan kami hanya tenggelam dalam kehidupan semata-mata cari makan, dan cari hidup saja. Bahwa apakah kami turut

membantu teman-teman yang sedang susah di tanahair, apakah kami hanya berdiam-diri saja dengan hirukpikuknya perjuangan yang sedang hangat-hangatnya, adalah tidak pada tempatnya kalau kami cerita ke mana-mana bahwa kami sudah mengerjakan ini itu, dan itu adalah hasil kerja kami. Rasanya tidak etis, dan ya nggak enaklah! Mungkin ada baiknya nanti kuceritakan sekedar cerita biasa, yang manusiawi, yang sangat normal bukan bersifat politik-tinggi. Mungkin akan lebih menarik.

Paris 26 Maret 1999

Warna-warni Resto (2)

Sesuai dengan nama resto kami FRATERNITE, persaudaraan, maka kami telah menerima dan mempekerjakan berbagai warganegara dan bangsa. Ada beberapa societe yang mengirimkan calon atau pegawai-pekerjanya untuk stage - magang -upgrading di resto kami. Dan kami menerimanya buat bekerja denga jangka waktu sekian bulan. Kebanyakannya buat tiga sampai empat bulan. Mereka tidak mendapatkan gaji dari kami, tetapi sesudah jangka waktu yang disepakati bersama, kami memberikan surat-tanda sudah pernah bekerja di resto kami sebagai serveur, pramulayan. Kami menanggung makan minum dan sekedar uang-saku sesudah stage-nya selesai.

Mereka yang pernah kami terima bekerja untuk magang itu terdiri dari beberapa bangsa dan warganegara-, misalnya dari Spanyol, Madagaskar, Malaysia, Perancis, Vietnam, Singapura, Belanda, Jerman dan beberapa lagi. Sudah tentu mereka secara bergiliran, bukannya serentak. Ada juga beberapa teman yang jauh sebelumnya sudah "pesan tempat" mau bekerja kalau sekiranya ada lowongan pada musimpanas nanti. Juga dari beberapa negara dan bangsa, seperti dari Holland, Jerman, Swedia, Kuba. Kalau yang jenis ini kami beri salaire resmi, artinya sama dengan kami berdasarkan smic, salaire minimum. Kami sendiri berpegang pada pedoman, kalau memang ada lowongan, ada peluang, tentu akan kami berikan kesempatan tersebut.

Ada permintaan dan harapan dari sementara teman,

apakah kami bisa membantunya untuk bekerja di resto kami barangkan sekian bulan. Sebab dia ingin mendapatkan uang buat membeli tiket pesawat dari Jakarta ke Holland pp, buat mendatangkan ibunya yang sudah tua dan sangat ingin bertemu anaknya. Sesudah kami rundingkan antara kami yang sudah tentu dengan memperhatikan dan mempertimbangkan keseluruhan, maka permintaan dan harapannya kami penuhi. Teman itu bekerja sekian bulan. Dan seperti harapannya, uang gajinya itu benar-benar ditabung sebaik-baiknya, dan diapun membeli tiket pesawat dan dikirimkan kepada ibunya di Jakarta. Ibu dan anak tersebut bertemulah di Holland. Mereka sangat merasa senang dan bahagia, barangkali mereka tidak begitu mengira bahwa kami lebih-lebih merasa bahagia karena dapat membantu mempertemukan kerinduan antara anak dan ibu.

Seorang pemuda yang berwarganegara Rusia, keturunan Indonesia, ayahnya Indonesia dan ibunya orang Rusia, masih bertalian keluarga dengan teman kami, datang ke Paris dengan ibunya. Melihat keadaan kami di resto lalu tertarik dan "berpesan" agar pada suatu waktu, musim-panas misalnya dia sangat ingin bekerja di resto kami. Ingin mendapatkan sejumlah uang buat rencana membuka usaha di Moskow. Kami tidak menjanjikan, tetapi kalau memang ada lowongan dan peluang, sudah tentu akan kami perhatikan. Hal begini tidak mudah menjawabnya dengan ya atau tidak. Sebab cukup banyak menyangkut hal-hal yang sifatnya harus diperhatikan dari berbagai sudut, jangan sampai seakan mendesak "hak-hak teman

lain", atau seakan-akan menyabot, menyerobot hak-hak orang lain. Semua perasaan yang ada dan bisa timbul sewaktu-waktu harus benar-benar kami perhatikan. Teman itu bernama Andre, seorang pemuda yang berwajah kecoklatan. Yang kalau ada orang Indonesia seperti kami, tentulah tanpa basa-basi akan langsung ngomong dalam bahasa Indonesia. Padahal Andre hanya mengerti bahasa Rusia dan Inggris. Andre sangat cekatan dalam bekerja, tangkas, lincah. Sangat mudah membantu teman dan orang lain. Dan dia banyak tahu dan mengerti soal-soal teknis. Misalnya tahu soal-soal listrik, mesin mobil, bahkan mesintik. Suatu waktu aku minta tolong perbaiki mesintik yang macet tak dapat jalan, buntu. Andre datang ke rumah. Tapi aku merasa heran, kenapa dia tidak membawa apa-apa, tidak alat apapun yang dibawanya, bagaimana dia mau bekerja memperbaiki mesintikku. Mana mesintiknya, katanya. Belum tentu rusak, Oom saja barangkali yang panikan, katanya seolah mengejekku. Dan kubawalah mesintik itu kehadapannya. Lalu dia lihat, dia raba, dia goncang, dia kutakkatik. Ambil obeng, katanya. Tak ada obeng, tolong bawakan pisau-roti, katanya. Dan kuturuti "perintahnya". Tak sampai 10 menit, mesintikku jalan lagi, baik dan lancar. Itu kan, apa kata saya, Oom saja yang ketakutan, baru segitu saja macetnya, katanya sambil senyum meledekku.

Andre banyak disukai teman-teman kami. Kalau dia sedang melayani tamu, tidak sedikit cewek bule meli- hat dan meliriknya. Dia banyak ditaksir pelanggan-muda kami dari berbagai kantor dan perusahaan sekitar resto yang

selalu makan-siang di resto kami. Sesudah lebih 6 bulan Andre bekerja, dia menyatakan rencananya mau pulang ke Moskow. Kami tanyakan, apakah pulang dengan pesawat atau dengan kereta-api. Jawabannya benar-benar sangat mengagetkan kami. Tadinya kami samasekali tak percaya. "Saya mau pulang dengan mobil. Saya sudah beli mobil Mecedes Benz bekas, second-hand tapi sudah saya utak-atik, dan kuat buat jalan ke Moskow". "Kamu jangan gila, Andre. Apa kau sudah perhitungkan benar antara Paris - Moskow itu, begitu jauh dan kau hanya sendirian lagi". "Percayalah Oom. Setiap hari saya akan menilpun ke Paris, di tempat mana saya berada. Dan saya percaya bahwa saya akan sampai dengan selamat. Ibu di Moskow sudah saya kasitahu, dan ibu sudah setuju". Kami semua hanya bisa geleng-geleng kepala. Anak muda-Indo ini benar-benar bersemangat tinggi, mengemban cita-cita. Kami kira mobil merci-nya itu pastilah akan dijualnya nanti di Moskow dan dia membuka suatu usaha dengan modal sebuah merci itu. Kami renungkan sesudah Andre pulang ke Moskow dan sesudah kami bekali secukupnya dengan dana alakadarnya, karena pastilah gajinya selama berbulan-bulan itu dihabiskannya buat memiliki Mercedes Benz S 300, bekas tapi masih 80 persen katanya.

Tak sampai 8 bulan, Andre telah mendapatkan dua bahasa. Dia sudah bisa berbahasa Indonesia dan bahasa Perancis, lalu mendapatkan mobil dan yang juga cukup penting, kenalan ceweknya di Paris! Setelah dua minggu dan melalui beberapa negara, kami menerima tilpun dari Moskow, bahwa Andre sampai dan selamat datang di Moskow. Dan

kami mengurut dada, ada-ada saja pemuda Indo satu itu.

Resto kami berusaha menegakkan peraturan dan disiplin terhadap kami sendiri. Tetapi sering-sering juga kami gagal dalam menegakkannya. Kalau gagal biasanya kami akan "berlindung" dengan kata-kata, "kita ini kan bukannya orang dagang, tak ada bakat dagang pada kita". Pemaafan pada dirisendiri ini sebenarnya harus kami kikis, disiplin ya disiplin, tak ada maaf-memaafkan dalam menegakkan disiplin. Pada kenyataannya selalu ada saja yang masih bisa bersifat tawar-menawar. Misalnya begini. Ada empat orang tamu, memesan makanan, yang tiga orang punya hak mendapatkan semangkuk sup, yang seorangnya lagi tak punya hak tersebut, karena pesanannya lain. Kami akan tetap memberinya semangkuk sup juga, sehingga semuanya 4 mangkuk sup. Kata kami "nggak enak masaksih yang satunya nganggur, biar mereka berempat minum sup sama-sama saja, lagian apa sih harganya hanya semangkuk sup".

Kalau kami makan di resto kami sendiri, tetapi sedang tidak dalam keadaan dinas, sedang libur, kami harus bayar. Ketika itu harga sekali makan, makan apa saja, seharga 15 francs, ini namanya harga-dalam. Kini sudah naik menjadi 25 francs. Sebenarnya harga begini masih tetap murah, sebab kalau di luar tidak mungkin dapat demikian murahnya. Kalau kami membawa teman atau mengundang teman, kami dapat potongan antara 10 sampai dengan 30 persen. Peraturan begini tadinya, pada mulanya sangat sulit ditegakkan. Tetapi lama kelamaan bisa juga walaupun adakalanya tetap saja tersendat-sendat.

Kami dan teman-teman kami pada umumnya bukan lagi orang muda, tak dapat dikatakan muda lagi. Umur sudah berkepala empat, lima, bahkan enam. Tapi kalau soal yang itu sih, tetap saja masih semarak. Misalnya saja kalau ada pelanggan yang kami kenal, dan pelanggan itu ternyata begitu cantiknya, dan janda-muda lagi, seorang janda ditinggal mati suaminya yang orang Indonesia. Wanita ini katakan saja namanya Madame Purbo. Madame ini memang amat cantiknya, bibirnya selalu basah, dan kalau ngomong sangat ramah, ke dekat wajah kita.

Kalau Madame ini datang, dan teman yang berdinas di depan, di sal mengabarkan bahwa Madame Purbo datang makan-malam, maka teman-teman didapur pada melongok ke luar, membuka sedikit tabir atau gordin-dapur. Tak disadari, dari jauh, dari ruangan sal depan, kelihatan beberapa pasang kaki teman-teman dapur pada berbaris, berdesakan seperti orang antri, hanya untuk melihat Madame Purbo yang bibirnya selalu merah-menyala dan basah itu. Teman-teman yang berdinas di sal pada ketawa, dan sedikit membentak teman-teman dapur agar jangan memalukan begitu rupa.

Yah, namanya juga manusia biasalah, seperti halnya siapa saja, tak terkecuali diriku sendiri.

Paris 27 Maret 1999

Ujian Kecil

Hari itu aku dinas pagi atau siang. Seharusnya masuk pada jam 10.00 sampai dengan sesudah service siang, biasanya sesudah jam 16.00. Tapi aku selalu mengambil kebijaksanaan lebih baik masuk jauh lebih awal, agar bekerja tidak diburu-buru. Biar pelan tapi mendekati baik, kalau bisa apik. Kerja pertama haruslah menyapu ruangan sal, depan dan bawah, sesudah itu barulah dipel. Walaupun kami hidup di Paris, jangan mengira pekerjaan kami itu dilakukan serba mekanis, dengan mesin canggih, samasekali tidak. Malah mungkin sangat kuno. Kami menyapu ya dengan sapu biasa, seperti rumah di kampung di Jakarta itu. Kami mengepel ya dengan kain pel biasa itu, seperti di kampung.

Sedang asik menyapu di bawah-bawah meja dan kursi, terlihat sebuah gundukan membulat agak tebal dan besar. Kudekati. Ternyata sebuah dompet tebal besar. Dompet uang, tapi tebal amat. Heran juga, kenapa client, pelanggan tidak sekali ini selalu lupa. Mungkin terjatuh, lalu lupa dan dianggap hilang saja entah di mana. Dulu lupa paspor, atau tas besar, atau mantel, atau syal, dan yang paling sering, lupa payung.

Kubuka dompet itu. Penuh uang, setelah kuhitung lebih 2000 francs. Lalu kartu kredit dari berbagai bank, tidak kurang dari 3 bank. Lalu kertas-kertas lainnya. Nah, pikiranku mulai "main", kataku dalam hati, akh sayang, kenapa tidak menemukan benda berharga seperti ini di jalanan

saja, bukannya di resto begini! Kalau di resto begini, harus dikembalikan, harus diserahkan pada yang punya! Kalau di jalanan biasa, masih bisa berulah curang, kalaupun mau dikembalikan ya yang lainnya saja, bukan uangnya. Lalu kuperiksa lagi dengan teliti. Nama pemilik adalah Tuan Smith, mungkin orang Belanda. Bagaimanapun dompet yang begitu banyak uang dan kartu kredit yang sangat berharga itu harus kembali pada yang punya. Tokh ada nomor tilpunnya. Tapi walaupun samar-samar, rada-rada menyelinap, nyelempit dalam kegelapan-hati, masih saja ada pikiran, ya, kok dapat beginian tergolek di dalam resto kepunyaan sendiri pula! Kenapa tidak menemukan beginian di tengah jalanan sepi, dan di tempat yang terbuka, misalnya di lapangan bekas yang tadinya ada keramaian, perayaan, pesta besar. Dan, ini yang penting, rupanya hati dan nuraniku ini belumlah bersih benar! Masih ada dan masih punya kekotoran jiwa dan hati. Kenapa mesti bertanya pada diri sendiri, bagaikan menyesalkan kejadian itu, kenapa kok nemu uang di dalam resto sendiri. Lalu seandainya di jalanan, mau diambil? Mau dipunyai sendiri, dengan dalih nemu?! Sampai ke pertanyaan ini, aku belum tahu jawabnya. Yang bisa kujawab, yalah, ternyata aku ini masih belum bersih, jauh daripada orang suci.

Ketika sedang asik berpikir begitu selama bekerja membersihkan sal, terdengar deringan tilpun. Belum jam 10.00. "Hallo, ya, ya, saya tadi malam dengan suami saya, makan di resto Anda dan duduk di depan bar. Saya kehilangan dompet uang dan seberkas surat-surat penting yang hanya berguna bagi saya. Apakah Anda menemukannya?", kata

suara seorang wanita di seberang sana. "Maaf, siapa nama Anda?" "Saya nyonya Smith, atas nama Smith". "Ya, benar, saya menemukannya....." Belum lagai selesai pembicaraan, dia sudah memotong. "Akh, baguslah, bagaimana kalau saya datang mengambilnya dalam satu jam lagi?" "Baik, tidak ada masalah, saya sudah siapkan"; kataku. Terdengar suaranya yang gembira dan puas. Dia menyatakan terimakasih berkali-kali dan memuji, Anda sangat baik, sangat baik, resto Anda memang bukan resto biasa, baik sekali, katanya. Kataku dalam hati, nah, lho, biar nyahok, kok ada pikiran yang bukan-bukan sih! Kata-kata ini kutujukan pada diri sendiri.

Di Perancis khususnya Paris, sangat jarang orang mengantongi uang demikian banyaknya. Orang Paris biasanya selalu menggunakan kartu kredit, atau cek, tapi sangat jarang yang membawa uang sampai ribuan francs. Transaksi apapun bila melebihi ratusan francs, selalu menggunakan kk tadi, atau cek. Kalau makan di resto, biasanya pakai TR, ticket-restaurant atau sejenisnya, bukan dengan uang likid. Jadi Tuan Smith dengan ketinggalan uang begitu banyak dalam dompet tebal itu, tentulah akan ada transaksi yang membutuhkan uang yang banyak jumlahnya. Tetapi mungkin juga karena mereka orang Belanda. Sebab di Holland, belum sepopuler Perancis dalam menggunakan KK, cek dan TR. Di Holland penggunaan uang likid masih sangat luas bila dibandingakn dengan Perancis.

Maka seperti yang dijanjikan Madame Smith, dia datang bersama suaminya buat mengambil dompetnya yang kelu-

paan itu. Kukatakan agar diperiksa kembali dan dikontrol lagi. Dibukanya satu persatu dan dihitungnya. Dia tertawa gembira dan terus berkali-kali menyatakan rasa terimakasihnya. Dan dengan menyerahkan 100 francs buatku dengan berkali-kali, terimalah rasa terimakasih kami buat Anda dan resto Anda. Kulihat wajah suami-istri itu yang dengan kegembiraannya karena telah menemukan benda berharga yang mungkin saja dianggapnya benar-benar bisa hilang entah di mana.

Kemudian suami-istri Smith hampir setiap bulan datang makan di resto kami. Ketika kami berikan daftar makanan, kartu menu, dia dengan senyum puas mengatakan : "Akh, sudah biasa. Kalau makan di sini, tidak lain, nasi goreng, sate ayam, rendang dan telormatasapi", katanya. Dan memang kami perhatikan, setiap datang, hanya itu itu saja kegemarannya. Dan keluarga Smith yang orang Belanda ini selalu berbicara Bahasa Belanda dengan kami, khususnya denganku. Padahal modalku berbahasa Belanda cuma cepengen saja.

Dan ketika suatu kali keluarga Smith datang lagi seperti biasa dengan pesanan biasanya, tiba-tiba saja mereka minta pesanan lain. "Sekali ini kami minta gado-gado Jakarta", katanya. "Masih ingat Anda, sepuluh tahun yang lalu, ketika kami kehilangan dompet uang itu?", katanya. "Sepuluh tahun yang lalu?", kataku hampir tak percaya. "Ya, benar. Sepuluh tahun, pada bulan begini juga". "Jadi sekeluarga Anda sudah sepuluh tahun menjadi pelanggan kami kalau begitu", kataku. "Persis", katanya lagi. Dan aku berpikir, apa baiknya buat "menyambut" peringatan

sepuluh tahun menjadi pelanggan kami ini. "Anda suka atau bisa minum arak?". "Saya tahu arak, itu alkohol dari beras biasanya, di Indonesia pernah saya minum arak". "Bagaimana kalau kita minum bersama?". "Silahkan, silahkan dengan senang hati". Dan kuambil tiga seloki arak, kubagikan kepada suami istri Smith. Kami minum secara toast, saling mendentingkan gelas seloki. Dan kami bersalaman erat sekali.

Ketika keluarga Smith minta diri, kuantarkan jauh sampai pintu ke luar dan sampai menuju mobilnya. Dan aku kembali ke ruangan sal. Masih sempat aku berpikir, alangkah setianya keluarga suami-istri itu. Sepuluh tahun menjadi pelanggan kami, dan ternyata mereka menghitung lamanya jarak waktu, sedangkan kami tidak. Apa artinya ini? Tetap pekerjaan kami belum sempurna! Dan yang paling penting lagi, cobalah aku introspeksi, periksa diri, masihkah punya pikiran seperti dulu itu?! Merasa sayang kalau menemukan barang berharga di resto sendiri, dan seperti ada penyesalan mengapa tidak menemukan barang atau uang di jalanan umum. Jangan-jangan, kata hatiku di dalam sana, karena masih ada kejujuran itulah, makanya keluarga Smith bersedia dan mau bersetia menjadi pelanggan yang baik. Cobalah kalau kami atau aku punya pikiran yang jelek dan lalu dilaksanakan, jangan harap dan tidak mungkin keluarga Smith mau dan bersedia menjadi pelanggan begitu setia. Kukira, dan jangan-jangan, peristiwa dulu itu hanyalah cobaan dan ujian kecil saja dalam kehidupan yang begitu luas ini, yang begitu banyak selukbeluknya.

Paris 8 Maret 1999

Beberapa Pengalaman Kecil

Mula-mula kerja mengelola resto, pekerjaanku sebagi tukang-masak, koki. Ini hanya sementra belum ada koki yang betul-betul koki. Kata kearifan lama, tak ada rotan akarpun berguna. Kira-kira aku itu dulunya sebagai akar buruklah. Lalu lama-lama datanglah seorang teman yang benar-benar bisa masak, dan punya ijazah perhotelan bagian masak-memasak. Dan aku lalu pindah ke bagian sal, bagian service, melayani pelanggan, tetapi sambil memegang pekerjaan bagian administrasi-keuangan. Lama-lama pekerjaan pokok lalu "menetap" ke bagian ini. Karena tadinya kami itu bercita-cita setiap teman sebaiknya bisa dan cukup menguasai bagian keseluruhan resto, maka pekerjaanku menjadi semacam joker dalam permainan kartu. Kalau benar-benar tak ada tenaga di bagian dapur, maka harus bisa digantikan. Atau pada bagian bar, melayani minuman. Lalu pekerjaanku akhirnya di mana saja apabila dibutuhkan.

Bisa sebagai barman, koki, pelayanan-service, urusan kantor-mengantor-bank dan lain-lain. Karena aku pernah mengalami semua pekerjaan itu, maka dapat kusimpulkan. Di bagian manakah pekerjaan yang paling sulit dan berat? Ketika kukatakan di bagian tertentu itu paling sulit, tentu saja ada teman yang tidak terima. Sebab dia merasa di bagian pekerjaan dialah yang paling sulit. Sayangnya teman itu tidak bekerja pada semua bagian.

Nah, pengalamanku, pekerjaan yang paling berat, sulit

dan sangat melelahkan yalah sebagai tukang-masak, koki. Karena itu adalah wajar kalau seorang koki, kepala-koki atau koki yang betul-betul jempolan, maka gajinya paling besar dari seluruh pegawai di resto itu. Juga kami mempraktekkan hal ini. Dan tak seorangpun yang merasa iri atau cemburu melihat keadaan ini, sebab memang demikianlah halnya. Koki, tukang-masak itu pekerjaannya sangat berat. Dan jiwa sebuah resto, laris atau tidaknya sebuah resto, akan berkembang atau akan bangkrutnya, terletak pada seni-masak, seni-rasa seorang koki. Di Cina, seorang koki jempolan, dipilih dan diangkat menjadi anggota MPR! Dan aku pernah menemui dan mewawancarai mereka itu.

Resto kami memang bukan termasuk resto besar, sedang-sedang saja. Juga bukannya kecil. Sebab sebagai patokan umum, bila sebuah resto kurang dari kapasitas 50 kursi (tempat-duduk), termasuk resto kecil. Bila kapasitas lebih dari 50 sampai dengan seratus kursi, termasuk resto sedang. Dan bila lebih dari seratus kursi, sudah termasuk resto besar. Dan ada resto yang berkapasitas ratusan sampai ribuan kursi, dan sudah tentu resto itu sudah meraksasa, bukannya hanya besar lagi.

Begitupun dalam masalah lisensi, izin-buka-resto. Ada beberapa kategori, pada umumnya ada 4 kategori. Bar, Bar-Resto, Resto-Bar, dan Resto. Kami termasuk Bar-Resto. Artinya, orang tidak boleh hanya duduk minum di resto kami, harus makan lalu bisa saja kalau mau minum berlama-lama. Ini peraturan. Kalau hanya mau minum tok, dan berlama-lama ada bagiannya, yaitu di Bar yang khusus

buat itu. Di Bar-Resto bisa berlaku demikian. Pengalaman begini, banyak kami menolak kalau ada orang hanya untuk minum saja, dan orang itu samasekali tidak marah atau dongkol setelah kami jelaskan fungsi resto kami. Mereka lalu mengerti dan memahaminya, karena pada umumnya semua orang dituntut atau seharusnya mengerti peratutan yang ditetapkan pemerintah.

Karena resto kami berfungsi sebagai Resto-Bar, maka sudah tentu banyak jenis minuman. Seorang bar-man harus mengerti dan menguasai cara mencampur, membaurkan minuman, termasuk menciptakan jenis minuman, dan melayani pelanggan yang banyak permintaannya yang macam-macam. Sehingga terkadang kita tepekur, heran, karena tak pernah dan belum pernah mendengar nama jenis minuman yang diucapkan pelanggan itu. Ada kalanya malah kita bisa belajar dari seorang pelanggan tersebut, lalu kita dapat mengetahui satu jenis minuman lagi.

Bar yang betul-betul bar, biasanya mereka mempunyai jenis minuman sejumah 300 lebih, termasuk semua minuman, termasuk semua jenis bir, termasuk "bir-bintang" kita dari Indonesia! Sedangkan kami hanya punya semua jenis minuman sejumah 80-an saja. Dapat dilihat, inilah perbandingan Resto-Bar dan Bar tok!

Karena pekerjaan pokok di bagian adm-keuangan, maka aku diserahi tugas dan bertanggungjawab atas keuangan likid, uang-kontan. Di Paris, umumnya di Perancis, bila seseorang belanja lebih dari seratus francs, maka selalu akan menggunakan kartu-kredit, atau cek. Kartu-kredit

itu banyak sekali jenis dan penerbitannya, misalnya visa, master-card, american-ekspres, diners-club, dan lain-lain. Lalu berjenis TR, ticket-restaurant, cukup banyak. Ada dua kali service setiap hari di resto kami. Dari jam 12.00 sampai dengan jam 14.30 dan dari Jam 19.00 sampai dengan jam 23.00.- Setiap akhir penutupan resto hari itu, yang biasanya pada jam 23.30 dan terkadang sampai jam 01.00, keuangan resto harus dihitung buat seluruh hari itu, dua kali service tadi, siang dan malam. Biasanya kalau seluruh pemasukannya katakanlah sepuluh ribu francs, maka kalau ada 3000 francs saja uang likidnya, sudah baik. Sebab lebih setengahnya bahkan sampai duapertiga harga(keuangan) dibayar dengan kartu-kredit, TR dan lainnya, bukan dengan likid. Sedangkan kami, aku, memerlukan uang likid ini. Mengapa? Karena harus menyiapkan pembayaran gaji setiap bulannya kepada teman-teman pekerja di resto. Pembayaran gaji ini biasanya adalah uang-gelap, artinya pembayaran karena ada kelebihan jam-kerja karena overtime, operwerek dan karena memang kami tidak men-deklare seluruh gaji pegawai. Kenapa? Karena harus memperhitungkan pajak! Seharusnya semua di-deklare, diresmikan. Tetapi kalau semua di-deklare, betapa mahalnya pajak yang kami harus bayar. Di pihak lain, kerja-gelap dan pembayaran-gelap, sebenarnya dilarang! Tetapi Jawatan Pajak dan Kementerian Perdagangan dengan aparatnya, semua juga tahu bahwa setiap resto pastilah ada pekerja-gelap dan pembayan-gelapnya! Hanya tahu sama tahulah, maksudnya sama-sama mengerti, tetapi jangan sampai keterlaluanlah. Jangan salah sangka dengan tahu sama tahu tadi, samasekali tidak ada jalan belakang,

atau penyogokan!

Di mana berbahayanya? Bila sedang ada kontrol, inspeksi dari Jawatan Pajak atau Bagian Kebersihan-Kota dan "horeca"(Hotel-Restaurant-Cafe) atau Bagian Kesehatan Horeca ini, maka kalau ketahuan banyak pekerja-gelapnya, pengumpulan uang-gelap, kita akan kena denda, dihadapkan ke pengadilan, dan bahkan ada beberapa resto yang harus tutup-total!! Jangan main-main dengan undang-undang dan peraturan! Kamipun pernah dihadapkan ke pengadilan ini, tetapi masalahnya karena soal kebersihan. Karena ketika itu kami belum punya lemari-khusus untuk pakaian-kerja, dan ada kesalahan-kebersihan, semua barang makanan yang sudah dimasak tidak boleh disatukan dengan yang masih mentah. Sebenarnya semua itu kami tahu. Tetapi seperti yang kukatakan tadi, kami ketangkap basah! Karena sang inspektur tiba-tiba saja nongol dan langsung masuk resto, periksa semua bagian yang ada di resto. Dan memang beginilah pekerjaannya, tidak akan mereka mengatakan bahwa pada tanggal sekian dan hari sekian jam sekian mereka akan datang memeriksa.

Pemeriksaan-kontrol semacam ini selalu mendadak dan kita tidak tahu ciri-cirinya dan hukumnya, bagaikan mereka itu kucing dan kita tikus. Mana kucing akan buka rahasia kepada tikus bagaimana cara mereka menangkap tikus dan kapan baiknya! Pekerjaan sang inspektur ini bila mereka "berhasil menemukan banyak pelanggaran" maka tidak jarang resto itu akan tutup-total, bangkrut karena kelalaian, kesalahannya sendiri. Maka berhati-hatilah, selalulah menuruti peraturan dan undang-undang.

Sebuah contoh kecil saja. Karena kami merasa bosan mendengarkan lagu-lagu yang itu-itu saja, karena tidak ada kaset lain yang bisa kami putar selain dari lagu-lagu dan nyanyian Indonesia melulu, maka kami putar kaset yang lagu Amerika Latin. Semua teman dan pendengar lain, sangat senang mendengarnya. Irama riang-gembira. Rasanya kaki dan badan ini bergoyang secara otomatis mengikuti lagu tersebut. Tiba-tiba seseorang datang kepada kami, mengatakan apakah kalian tahu peraturan tentang restaurant specialite seperti kalian punya ini? Restaurant specialite tidak boleh memutar dan memperdengarkan lagu-lagu lain, selain lagu-lagu negeri itu, artinya harus lagu Indonesia juga. Dan kami baru tahu bahwa memang dilarang memutar lagu-lagu asing(selain lagu Indonsia) di sebuah resto specialite, artinya resto-khusus, masakan Indonesia. Untung saja orang itu cukup baik, tidak mengadukan kami ke pada yang berwewenang menangani masalah ini. Dan pengalaman begini tidak hanya satu dua kali itu saja. Ternyata kami betul-betul belajar dari nol-zero-tulen. Lama-kelamaan barulah kami tahu dari praktek dan pengalamana kongkrit itu. Dan sepanjang perjalanan kehidupan resto, jalin berjalin dengan pengalaman kehidupan kami.

Paris 9 Maret 1999

Kisah Sepucuk Pistol (1)

Jarak resto - rumahku, kira-kira 15 km. Dua kali pindah metro(RER). Aku tinggal di pinggiran kota Paris sebelah Timur. Perjalanan begitu turun dari tangga rumah sampai tangga resto, kira-kira 45 sampai dengan 50 menit. Kalau dinas malam, sampai di rumah menjelang jam 24.00 terkadang menjelang jam 01.00. Sebenarnya kalau soal pulang malam bukanlah persoalan benar. Tetapi aku bepergian selalu dengan tas-sandang sejenis ransel. Dan isinya bermacam keperluan pekerjaan, seperti clips, jepitan surat, celotape, penghapus, karet, berjenis potlod, conte, gunting, buku dan pembukuan resto dan, ini yang penting, uang! Uang ini adalah penghasilan resto selama satu - dua atau tiga hari itu. Terkadang aku membawa uang sampai 5000 francs. Uang ini buat disetorkan ke bank. Tetapi kalau tak keburu waktu, karena bank sudah tutup, maka kubawa pulang. Kalau sudah lewat pertengahan bulan, misalnya tanggal 17 setiap bulan, aku sudah mulai mengumpulkannya buat keperluan membayar gaji teman-teman. Tidak boleh lagi disetorkan ke bank, sebab uang buat keperluan itu paling sedikit harus mencapai jumlah 30.000 francs, bahkan terkadang belum cukup. Sebab tergantung berapa banyak jam-kerja seseorang pegawai dalam bulan itu. Setiap bulan tidak selalu sama. Dan uang ini karena keperluan itu terpaksalah mondar-mandir antara resto dan rumahku. Dan uang itu pada masa-masa menjelang pembayaran gaji harus selalu dibawa, di dalam ranselku itu. Kalau siang hari aku samasekali tidak merasa takut, tetapi tetap harus waspada.

Di Paris, pencopeten, rampok, jambret, dan tindak kekerasan tidak kalah dengan Jakarta. Maka aku benar-benar harus waspada, harus selalu berhati-hati. Kalau tasku ini dirampok, dijambret, dan aku ditodong, maka gaji teman-teman tidak bisa dibayar. Dan aku tidak mungkin mampu menggantinya. Jadi bagaimana? Isi dalam tas ini adalah jiwa kami bersama. Jiwa bulan perbulan dari kehidupan kami. Dan pernah terjadi pada beberapa teman kami yang kena rampok, kena jambret dan kena pukulan, dikeroyok ketika pulang malam dari resto. Dan tasnya dirampas. "Untung" saja tak banyak barang berharga, yang hilang berupa surat keterangan, KTP, atau kartu-kredit. Tetapi tetap saja menyusahkan, karena harus berhubungan dengan kantor-polisi buat melaporkannya dan mengurus penggantian yang baru. Ada juga uang, tetapi tidak banyak. Sudah kuceritakan, mana ada kebiasaan orang Paris membawa uang likid dalam jumlah banyak. Tetapi aku? Ini adalah uang resto, dan uang kami bersama, uang gaji pendapatan hasil kerjakeras, bantingtulang kami bersama. Dan kalau hilang, kalau dijambret, dirampok? Mau apa aku?

Pertanyaan ini selalu bergalau dalam kepalaku. Dan hidupku ketika sedang mondar-mandir membawa uang itu, selalu gelisah, tidak tenang, kuatir, dan selalu harus hati-hati. Bila pulang malam hari, banyak menemui anak-anak muda yang kelihatannya mencurigakan, selalu saja hati ini kuatir, gelisah dan harus selalu siap. Sebenarnya siap itu sendiri akupun tak tahu, tak jelas, akan bagaimana jadinya. Apakah aku akan melawan, akan berteriak, membalas pukulan anak-anak muda yang kuat dan gagah itu? Inipun

belum jelas jawabannya. Tapi yang sudah pasti, orang jahat itu tentu saja tidak akan begitu mudah merebut tas ini, dan aku tentu saja tidak akan menyerahkan-diri dan menyerahkan tas itu. Artinya bagaimanapun tua dan ringseknya tulang ini, ya, berlawanlah sedapatnya dulu.

Tetapi hal inipun bukannya gampang, dan mudah direka-reka. Orang jahat itu tipu-daya dan gerak-tipunya tidak dapat diperhitungkan secara tepat. Bukankah perkelahian dan peperangan itu adalah tumpuan gerak-pukul dalam segala jurus tipuan demi melemahkan dan membasmi musuh?! Dan inipun masih dalam teori di kertas. Sedangkan dalam kenyataannya samasekali tergantung dari diri perorangan yang berperang dan bertempur, artinya juga dalam perkelahian itu.

Selama aku menjabat penanggungjawab keuangan dan membawa uang ke mana-mana itu, rasa kuatir, takut, cemas dan tidak tenang selalu membalut diriku. Kalau kebetulan dalam tas memang sedang tidak membawa uang, ada rasa sedikit tenang. Tetapi orang jahat tidak akan tahu apakah dalam tas itu sudah pasti ada uang atau tidak ada uang. Jadi tetap saja harus berhati-hati, paling tidak jangan sampai dipukul orang, jangan sampai dijambret orang, walaupun jelas uangnya kebetulan tidak dibawa.

Setiap aku pulang malam, dan ada orang-orang yang patut dicurigai , apalagi anak-anak muda yang tampangnya tampak beringasan, sangar, maka diri ini sudah mulai curiga dan sudah pasang kuda-kuda. Kira-kira bagaimana cara melawannya, cara mempertahankan tas ini, dan akhirnya

sebuah perkelahian yang tak seimbang, antara anak-anak muda yang kuat-gagah dengan orang tua yang hampir pensiun.

Lama sekali aku berpikir tentang keamanan diri selama selalu membawa uang ini. Ada beberapa teman yang sudah kena jambret, pukulan, dirampok. Dan bukannya mustahil siapa tahu akan tiba juga giliranku pada suatu kali. Akh, jangan sampailah! Sehingga tibalah pada satu keputusan dalam hati. Aku harus menemui direktur kami, Pascal. Aku minta dipersenjatai demi keamanan keuangan resto. Sungguh aku tidak merasa aman selalu membawa uang begini. Aku minta dipersenjatai dengan sepucuk pistol demi menjaga diri, dan demi menjaga keuangan resto.

Aku datang pada Pascal, dan kukemukakan pendapatku ini. Dia tertawa terbahak-bahak mendengar penjelasanku ini. "Akh kau ada saja Simon. Aku saja yang hidup di tengah ratusan kaum imigrant di beberapa asrama itu, yang penghuninya selalu saja berkelahi, tokh tidak memerlukan pistol". "Ya, Anda masih muda dan kuat, dan banyak pembela dan pengawalnya. Saya? Sudah tua, selalu sendiri dan selalu membawa uang. Dan uang ini uang semua teman, uang resto. Sekali dirampok, habislah gaji satu bulan, darimana mendapatkan penggantinya. Saya tidak sanggup mengganti, kan Anda tahu sendiri, darimana sumber saya kalau tidak ada resto ini", kataku bertahan. Dan banyak lagi kukemukakan pada Pascal, betapa aku memerlukan pistol itu buat mempertahankan diri dan mempetahankan harta-benda resto yang selalu kubawa-bawa.

Pascal tidak meng ya kan dan juga tidak membantah alasan-alasanku. Tetapi kulihat dia juga banyak dan lama berpikir tentang alasan yang kukemukakan. Dalam pada itu waktu terus saja berjalan, dan aku terus saja selalu gelisah dan tidak tenang, terutama kalau menjelang pengumpulan uang buat persiapan terima-gaji buat kami seluruh pegawai resto.

Suatu hari mendadak ada tilpun dari Pascal buatku. Dia minta aku datang ke asrama orang-orang dari Afrika yang dia jadi direkturnya. Segera aku memenuhi panggilannya. "Jadi betul dan tetap saja kau berpendirian mau punya pistol itu?", kata Pascal begitu aku duduk di hadapannya. "Ya, dan tetap begitu pendapat saya", kataku. "Apa kau bisa menggunakannya, pernah, dan tahu gunanya kapan harus digunakan?!", agak keras dia mengatakan ini. Dan kuceritakan apa adanya yang pernah aku tahu dan alami. Termasuk terpaksa aku menceritakan bahwa aku sudah pernah dan lama menggunakan pistol ini. Dulu ketika kecil bahkan ketika di SD, aku sudah tahu dan pernah menggunakan pistol kepunyaan ayahku. Ayahku seorang mantri kehutanan, -boschwezan, di zaman Belanda. Dia punya browning, lalu lee enfield, dan aku pernah belajar menembak, dan ayah yang mengajarkan. Ayahku seorang pemburu, jelas suka berburu rusa, kijang bukannya orang. Di rumah kami penuh dengan sangkutan pakaian dan baju yang terdiri dari tanduk rusa dan kijang. Ayahku mencatat selama hidupnya dia sudah menembak rusa sejumah 56 ekor, rusa besar-besar, dan puluhan kijang serta ratusan kancil, pelanduk. Ayah punya senapang double-loup, senapang berlaras dua, lalu beberapa senapang dan jenis pistol

lainnya. Dan sesudah aku dewasa, lagi-lagi aku bertemu dengan berjenis pistol dan senapang ini. Sebenarnya aku sangat tertarik dengan berjenis senjata beginian. Tak usahlah kuceritakan hal-hal yang bikin rumit orang lain!

Pokoknya Pascal dengan keras seperti mengadakan ujian kepada seseorang yang akan ditentukan lulus tidaknya. "Untuk apa kau mau punya pistol?". "Buat berjaga-diri, bertahan dan mempertahankan harta-benda resto dari perampokan dan perampasan". "Kapan tepatnya kau akan menggunakan dan meletikkan pemicunya?". "Ketika tidak ada lagi jalan lain, terpaksa dan dalam keadaan bertahan diri dan membela diri, di mana harta dan nyawa kita sangat terancam dan sangat kritis". "Kau tahu apa arti harga sebuah peluru?!" "Adalah jiwa seseorang", kataku mantap. "Betul kau mengerti menggunakannya, dan kapan kau terpaksa menggunakannya?". "Saya akan menggunakannya kalau betul-betul terpaksa dan tak ada jalan lain, di mana harta-benda dan jiwa saya harus dilindungi dengan pistol itu", kataku lagi. "Kau harus bertanggungjawab penuh dengan pistol itu. Kau tahu kalau terjadi di luar semua yang kau katakan, tidak hanya kamu yang masuk penjara tetapi aku juga masuk penjara akibat perbuatan kamu, mengerti kamu?!". "Ya saya mengerti sepenuhnya, dan saya akan menjaganya dengan memperhitungkan semua akibat yang Anda katakan tadi", kataku mantap.

Dalam hatiku, semoga saja pistol itu tidak akan sampai diletuskan. Sebab kalau sebuah saja peluru ke luar, artinya ada sebuah jiwa yang hilang, seseorang lain atau aku sendiri. Dan terasa dalam diri ini, sudah lama benar aku ingin punya

pistol begitu.

Paris 9 Maret 1999

Kisah Sepucuk Pistol (2)

Benda baru, barang baru dan sudah lama diimpi-impikan, sepucuk pistol. Waktu kecilku dulu bila melihat seorang polisi atau tentara, dengan pistol dipinggang, bukan main gagahnya. Menurut penglihatanku ketika itu, hanya apabila seseorang polisi atau tentara pakai pistol, barulah dia polisi dan tetara tulen, dan hebat. Yang lainnya yang tidak pakai pistol, walaupun dengan pedang, apalagi hanya pentungan, bahkan dengan senapang sekalipun, juga termasuk mitralyur, senapang mesin, akh, itu sih samasekali tidak hebat. Yang hebat itu yang pakai pistol! Demikianlah pikirku ketika itu. Dan kini menjelang umurku tak lama lagi pensiun, aku bisa memiliki sepucuk pistol. Dan atas nama resto dan direktur kami, Pascal, lengkap dengan surat-surat resminya, dan perjanjian yang harus ditaati dengan keras. Tentu saja dalam hari-hari pertama, benda mengkilat kehitaman itu selalu saja kugosok-gosok, kuciumi dan baunya yang terasa enak, bau mesin yang halus, terus kuelus-elus. Kubungkus dengan saputangan merah, dan alat pengelapnya agar terus mengkilat, kubelikan sebuah saputangan beledru dan sutra berwarna kemerahan, warna merah mawar-muda. Barangkali kalau ada orang melihatku bertingkah-laku demikian, dengan senyum dan rasa bahagianya, tentulah akan berpikir, mungkin orang ini rada sinting atau gendeng.

Tentu saja kalau malam-malam pulang dengan tas-ransel yang banyak uang itu, aku merasa lebih aman dan ada rasa percaya-diri. Sedikit saja ada gerak-gerik yang kira-kira

mencurigakan, tanganku sudah masuk ke dalam sela-sela tas-ransel dan memegang gagang pistolku. Walaupun banyak gerak-gerik atau sedikit saja yang kuanggap pertanda, awas hati-hati, siapa tahu orang-orang ini mau merampok, maka aku siap-siap mencari gagang pistolku. Terkadang pistol itu kusimpan dalam kantong, terkadang kuselipkan di pinggang antara ban dan celana pantalon, dan terkadang dalam tas-ransel dekat amplop uang dan buku pembukuan resto.

Tetapi bila aku sedang tidak membawa uang, maka pistol itu terkadang kutinggalkan di rumah saja. Untuk apa dibawa-bawa, kan keberadaannya hanya karena untuk melindungi hartabenda dan uang resto. Sayangnya pikiran pendapat begini tidak lama. Kupikir, orang jahat kan tidak tahu apa itu isinya yang dalam tas-ransel, apa ada uang atau tidak. Tentu mereka akan selalu menyangka pastilah ada benda berharga, uang atau katakanlah perhiasan. Maka berkembanglah pikiran dan pendapatku yang saling tumpangtindih. Dan lagi bukankah pada periode tertentu, aku pernah selalu diikuti intel, informan dan siapa tahu mata-mata dari KBRI atau langsung petugas dari Jakarta buat menculikku?! Dalam hatiku, siap-siap sajalah, orang jahat itu bukannya sedikit, dan kapan akan melakukan kejahatan, dia kan tidak akan mengatakannya. Karena "peperangan" pendapat dan pemikiran yang ada dalam kepalaku ini, maka kuputuskan sajalah, selalu bawa pistol, dengan tambahan alasan, demi keamanan diri sendiri.

Mungkin dan siapa tahu, semua gerak-gerik yang kuanggap mencurigakan, jangan-jangan hanya perasaanku saja. Pada-

hal siapa tahu sebenarnya tidak ada apa-apa, biasa-biasa saja. Dan secara tanpa sadar, lama-lama terasa, sebenarnya dengan adanya sepucuk pistol ini, apakah aku merasa lebih aman atau ada rasa lain tertentu yang justru membuatku lebih gelisah. Pertanyaan ini tidak pernah bisa terjawab, tetapi ketika aku sedang tenang, jernih, sedang kosong, maka terasa dengan adanya sepucuk pistol itu, watakku, tabiatku agak berubah. Berubah bagaimana? Rasanya malah sebaliknya dari dulu itu, di mana ketika aku tidak punya senjata itu, malah lebih bisa berpikir panjang dan agak jernih. Kini setelah punya pistol, malah ada terasa lebih berani, bahkan lebih mau galak, mau lebih beringas, dan sepertinya agak mudah terpancing dan terprovokasi. Lalu terpikir padaku, pantas saja polisi dan tentara itu pada galak-galak, sok-sokan, pada beringas dan beringas itu selalu saja kepada orang lemah yang tidak punya daya apa-apa, tidak punya senjata, kongkritnya kepada rakyat kecil.

Lama juga aku "berperang" dengan diriku sendiri ini. Menyelidik diri, periksa diri. Dan terkadang jauh ke belakang, dan sampailah kepada titik-awal kehidupan. Ketika sebelum peristiwa-besar-nasional tahun 1965, aku selalu bekerja dan mendapat pekerjaan yang sejajar, paralel dengan kesukaan dan kecintaanku pada bidang tersebut. Tetapi sesudah itu, keadaan menjadi berubah dan sampai kini. Apakah perkaranya? Bahwa sekarang ini aku bekerja karena keharusan, karena kewajiban, karena keterpaksaan dan harus begitu, dan bukan karena kesukaan dan kecintaan. Tetapi aku menyadari dan memang kujanlankan,

bahwa sekali pekerjaan itu terpegang, haruslah berusaha mencintainya, paling tidak harus bertanggungjawab penuh, sukur-sukur kalau bisa mencintainya secara langgeng.

Pekerjaan resto dan selukbeluknya, walaupun lama-lama kami ini dengan sedirinya terangkat menjadi profesional karena belasan tahun dalam kandang pengalaman tersebut, tetapi bagaimanapun pekerjaan itu bukanlah pilihan kami, bukan pilihanku, karena memang tidak ada yang lain dari itu! Setelah jauh lagi melihat ke belakang dan jauh lagi ke depan, lama-lama terasa, bagaimana kalau aku mengajukan pensiun-dini, pensiun lebih awal, agar aku bisa "membayar hutang" atas cita-cita dan kecintaanku pada satu pekerjaan yang sudah sangat lama terpendam. Aku sangat ingin mengerjakan apa yang kusukai dan kucintai, dan yang sejak kecilkku lama sudah kuidam-idamkan. Pekerjaan apakah itu? Terlalu lama aku telah "menyia-nyiakan" cita-citaku, kecintaanku padanya. Kalau aku mengajukan pensiun-dini, tentulah banyak waktu buat "membayar hutang" itu tadi. Aku akan banyak waktu untuk belajar, untuk banyak membaca dan yang paling penting tujuannya, untuk banyak menulis!

Bahwa akan ada kesulitan dan kesukaran baru, itu pasti! Mana ada uang, mana ada gaji yang seperti dulu lagi, mana ada pemasukan, selain pensiun yang sangat kecil itu. Bekerja sekarang ini memang terjamin pasti kehidupan, tetapi adakah ketenteraman hati, adakah rasa aman tenteram? Setiap hari bergulat dengan rasa waswas, kuatir, dan sepucuk pistol, yang kalau tak berhati-hati akan makan jiwa orang lain atau bahkan jiwa sendiri, karena pertempuran

misalnya, perkelahian yang tak seimbang. Adanya dan sejak kumiliki sepucuk pistol itu, telah banyak membikin diri ini "berperang" dengan diri sendiri. Tabiat, perilaku hampir-hampir saja menjadi begitu mudah beringas dan galak dan sok jagoan!! Pikiran ini lama dan lama kutimbang dan aku banyak konsultasi dengan anak-anakku, bagaimana kalau papa pensiun-dini karena semua masalah yang kukemukakan tadi. Dan mereka setuju, asal saja benar-benar akan ada rasa bahagia dan tenang, ketenteraman hati dan mengerjakan pekerjaan yang benar-benar disukai dan dicintai. Lalu akupun mencari teman-teman yang di Holland, yang biasa kerjasama denganku dalam bidang sosial-kultural, kegiatan seni-budaya. Mereka semua menyambut gagasan ini. Dan aku sudah berketetapan hati buat semua itu, termasuk selukbeluk kalau terjadi kesulitan, kesukaran dalam bidang kehidupan dan jaminan sosial lainnya.

Maka okeylah. Kuajukan mula pertama kepada banyak teman di resto sendiri, lalu kepada Pascal, sebagai direktur kami. Pascal tertawa terpingkal-pingkal, "Baru saja punya pistol, tiba-tiba sudah mau mengajukan pensiun-dini. Apa kau sudah nembak orang?", kata Pascal. "Tidak, pelurunya masih utuh. Dan....."kataku dengan spontan saja. "Justru adanya sepucuk pistol itulah yang siapa tahu menjadikan saya lebih cepat mengajukan pensiun-dini ini". Mendengar semua ini Pascal lama memandangiku, jangan-jangan dia curiga bahwa aku sudah menembak orang. Kukatakan padanya, tidak, tidak karena itu, dan aku akan membuktikannya bahwa peluru masih utuh dan dari pistol itu da-

pat diperiksa secara laboratoris masih belum digunakan. Lalu ada sedikit kesombonganku, jangan-jangan aku lebih mengerti tentang senjata daripada Pascal.

Aku mencari keterangan dan alamat Jawatan Pensiun, karena siapa saja yang mau mengajukan pensiun, haruslah berinisiatif sendiri. Dan Jawatan Pensiun itu memeriksa semua surat menyurat dan masa-kerja selama belasan tahun itu. Aku mendapat jawaban, sebenarnya masa pensiunku barulah tahun 2000, -katanya. Dan aku merasa "terpukul" sejenak kalau tak segera disambungnya. "Memang Anda belum waktunya untuk pensiun. Tetapi kalau Anda merasa perlu dan betul tidak bisa bekerja lagi, bisa atas petunjuk dokter dan dokter Jawatan Pekerja Publik", katanya. Keterangannya ini membuka sedikit sela harapan buatku. Dan kutanyakan lebih lanjut apa saja yang diperlukan dan diwajibkan buat surat-menyurat melengkapi dossiernya. Orang Jawatan ini menuliskan syarat-syarat dan surat-surat yang diperlukan untuk itu.

Setelah kulihat apa saja dan ke mana saja aku harus pergi buat mengurus surat-surat itu, betapa banyaknya dan betapa rumitnya. Tapi seperti kebiasaanku selama ini, semakin rumit, semakin menggila aku menantangnya. Kita beradu dan berlaga adu-ulet, adu militan buat mengurusnya sampai tuntas. Begitulah ceritanya bagaimana aku mendapatkan rumah-pemerintah yang kuhuni sekarang ini, rumah-murah, tak mungkin diusir, dijamin untuk ditinggali seumur hidup kalau mau. Tetapi buat mengurus segala urusan tetekbengeknya makan-waktu selama 11 tahun! Nah, buat urusan ini bukankah demi kecintaanku pada cita-cita

lama yang terpendam selama ini?

Keesokan harinya aku mulai menggarap urusan surat-menyurat itu. Aku harus ke dokter-umum, lalu ke dokter-spesialis-jantung, lalu ke dokter spesialis prostat, lalu ke urologie, lalu spesialis diabet, sakitgula. Kurencanakan untuk ini semua taroklah satu minggu penuh. Dalam pada itu aku ke mana-mana tidak lagi membawa pistol. Celaka nanti kalau tiba-tiba pistol itu terlupa di hospital atau institut kesehatan, atau tiba-tiba jatuh meluncur tengah-tengah dokter sedang memeriksa dirikita.

Tahap pertama urusan dokter ini. Dan pekerjaan pribadiku, harus meyakinkan para dokter itu agar mereka mau memberi suratketerangan yang kuperlukan. Bahkan pernah aku datang pada dokter itu dengan permulaan kata-kata, saya datang minta bantuan dan pertimbangan Anda, dan kuceritakan semua soal dan selukbeluk diriku dan cita-citaku. Bagaimanapun kalau mereka mau memberikan surat keterangan itu, karena memang penyakitku ada di urusan analisa mereka. Dan aku bukankah menjadi pasien mereka di bidangnya? Lalu aku pergi ke bagian Securite Social yang menjamin kehidupan bagian kesehatan, dokter dan obat-obatan. Lalu banyak lagi entah apa, lalu bolakbalik lagi melengkapi surat-menyurat dengan Jawatan Pajak itu.

Dan lebih satu bulan, setelah bolakbalik mengurus berjenis surat yang diperlukan, "kemenangan" sudah terlihat-tampak. Dan pada akhirnya setelah lebih tiga bulan ada surat-keputusan, bahwa begitu teng pada jam 1 tanggal 1

bulan 1 tahun 1998, aku resmi pensiun dengan lengkap mendapat sedikit tunjangan karena memang dasar uang pensiunnya terlalu minim!

Betapa gembiranya aku. Barangkali lebih atau mungkin sama ketika dulu itu aku mendapat peresmian bisa memiliki sepucuk pistol. Dan ketika diri ini dalam keadaan tenang dan jernih, ada jawaban dalam hati, tidak, tidak sama, malah lebih baik lebih gembira dan lebih senang dengan adanya surat keputusan itu. Kalau dipikir dalam-dalam, tenang-tenang, jujur-jujur, justru setelah memiliki pistol itulah dapat dikatakan sebagai pemicu atau pelatuk terdekat untuk segera melepaskan pistol itu. Adanya pistol itu bisa mengubah perwatakanku, menjadi beringas, galak, terlalu mudah terprovokasi. Dan ingatlah, begitu terletus dan ke luar satu peluru, itu artinya sebuah jiwa hilang. Dan itu artinya akan ada akibat sampingan dan buntutnya. Lalu beruntun, rentetan urusannya! Sedang diri ini masih terlalu banyak urusan lain yang menunggu dan antri untuk diselesaikan.

Kabar bahwa aku akan pensiun-dini mulai hari pertama tahun 98, sudah tersebar di kalangan sendiri dan keluarga. Dan aku secara resmi datang menghadap Pascal sambil menyerahkan sepucuk pistol itu lengkap dengan surat-resmi dan jumah peluru yang dulu kuterima. "Ternyata kau yang dulu begitu ingin memiliki pistol, pada akhirnya dan kenyataannya mempercepatmu untuk pensiun-dini, apakah tidak begitu pendapatku?!", kata Pascal. "Besar kemungkinannya. Yang lebih menggembirakan, pistol ini saya kembalikan dengan utuh sebagaimana saya terima dulu.

Dan saya tetap bersih dalam pengertian belum dan semoga tidak akan membunuh orang. Lebih dari itu lagi, sekarang saya jadi orang bebas, bebas beban, bebas dari rasa takut, curiga, dan semoga saya bisa menjalani kehidupan ini secara apa yang saya maukan dan cita-citakan.", kataku. Sebelum aku meninggalkan Pascal, lagi-lagi kupandangi benda hitam-mengkilat itu, yang dulu begitu kudambakan, yang ternyata samasekali tidak menjadikanku bahagia dan aman-tenteram.

Paris 10 Maret 1999

Makanya Jangan Sembarangan

Pada pokoknya pelanggan kami itu memang dari kalangan orang bule. Dari kebanyakan orang bule itu adalah orang Perancis. Dan sebagian besar dari mereka, biasanya sudah kenal dengan Indonesia, sudah pernah tinggal di Indonesia atau sudah pernah datang ke Indonesia. Sebagai turis, sebagai pelajar dan mahasiswa, sebagai pekerja-kontrakan dan bahkan dari keluarga kedutaan Perancis di Jakarta atau kedutaan lainnya, yang mau bernostalgia tentang Indonesia.

Ada rombongan turis yang ber-reuni dan berjanji akan makan-bersama di resto kami. Dan mereka saling bercerita tentang Indonesia, dan hubungannya dengan teman-teman di Indonesia. Dari kedatangannya selama di Indonesia dalam sekian hari itu, ada di antara mereka yang sempat menjalin percintaan dengan orang-orang di Bali, di Minang, bahkan di Tana Toraja, dan lain-lainnya. Bahkan pernah terjadi sehabis mereka mengunjungi tempat-tempat di Indonesia, dan sempat berkenalan, lalu terjadi lagi kunjungan kedua, sampai ketiga dan lalu membawa wanita pujaannya dan menikah dan membawanya ke Perancis.

Peristiwa begini juga bisa timbalbalik, artinya si wanita bule itu membawa pria yang dari Indonesia, dengan janji-janji cinta yang saling menenggelamkan, akhirnya mereka menikah atau bisa juga hidup-bersama alias hanya kumpul-kebo saja.

Orang-orang yang ada hubungan dengan Indonesia, atau pernah ke Indonesia, atau pernah terbiasa dengan adat-

istiadat Indonesia, atau hanya sangat tertarik saja dengan apa yang serba Indonesia, mereka biasanya akan datang atau saling bertemu di resto kami. Dan kalau antara mereka sudah saling cerita tentang pengalamannya atau kenang-kenangannya ketika masih sama-sama di Indonesia, kami sendiri yang "penduduk dan orang asli Indonesia" hanya terbengong-bengong saja mendengarkannya. Sebab tak ada di antara kami yang sudah ke Mentawai, atau ke Pulau Nias, ke Kepulauan Enggano, dan mereka lancar saja menceritakan tentang budaya dan kebiasaan orang Nias! Dan kami merasa seakan ledekan ketika antara mereka sepatah dua patah kata berkata-kata dalam bahasa Nias atau Mentawai atau bahasa Toraja, misalnya. Pada akhirnya kamilah yang banyak tanya ini tanya itu tentang pengalaman mereka di berbagai kepulauan dan tanah Minang, Toraja, dan di Sumbawa atau Flores!

Terkadang terasa sedih juga bahwa kami para "melayu-asli" ini jauh kalah dengan mereka. Mereka banyak sekali yang sudah mengedari tanahair kita. "Yang punya tanahair sendiri" ada yang bahkan belum pernah melihat Borobudur atau ke Bali misalnya. Teman kami "orang Jawa" sendiri cukup banyak yang belum melihat-dekat dan menyaksikan keindahan Borobudur! Tapi mereka kalau hanya soal Borobudur atau Bali, itu sih hal samasekali tak aneh, karena hal-hal yang sangat biasa, tak usahlah diceritakan lagi, itu mah pengalaman lama dan "sudah kuno"!, demikianlah dapat diibaratkan.

Tidak hanya satu dua orang yang pernah makan di resto kami yang mencengang-herankan kami, sebab mereka

minta disediakan kobokan! Mereka mau makan pakai tangan, "nah begini asli Indonesia", kata mereka setelah kami sediakan kobokan. Dan para pelanggan lainnya tetangga-duduk di kiri-kanan mereka, hanya melihatkan dengan rasa agak heran, tetapi tampak sekali tak ada rasa menghina atau mau mentertawakan mereka. Semua berjalan biasa, sangat biasa saja! Dan beginilah Paris, satu sama lain tidak ada urusan, masing-masing bebas asal tak saling mengganggu kemerdekaan pribadi orang. Ada bahkan yang jadinya tertarik dan mau ikut-ikutan berbuat begitu juga.

Satu kali ada pelanggan yang minta disediakan "sambal asli" dari ulekan atau lumpang, sambal terasi dengan jeruk-purut yang wangi merangsang. Dan pelanggan itu minta disediakan dengan lumpangnya sekaligus di letakkan di atas meja-makannya! Dan pelanggan itu makan pakai-tangan dan sambal terasi langsung dengan lumpangnya, lumpang-batu yang beratnya lebih dua kilo itu! Cerita ini berkembang, karena kemudian pelanggan itu membawa lagi teman-temannya, dan juga minta disediakan kobokan dan lumpang, sambal terasi yang seperti dulu itu lho, demikian kata mereka. Dan kami sediakan dan kebetulan kami punya tiga lumpang. Sebelum terjadi hal-hal yang tak enak, kami katakan bahwa kami hanya punya tiga lumpang itu saja. Kami tak biasa dan tak mungkin menyediakan lumpang pada setiap meja makan. Bayangkanlah kalau ada 15 meja, harus ada 15 lumpang, berbaris bagaikan ada upacara seremonial yang sangat eksotik! Merekapun mengerti dan tertawa merasa lucu juga kalau terjadi hal-hal

demikian.

Aku adalah seorang pekerja dan pelayan yang paling banyak dikritik teman-teman, karena terlalu sembarangan dalam berkata-kata, terlalu mudah menyatakan sesuatu, tanpa terpikirkan akibat sampingannya. Jarak dapur kami dengan tempat duduk pelanggan yang paling dekat, hanya dua meter saja jaraknya. Tetapi tak bisa saling melihat kalau sedang service, hanya bisa saling mendengarkan suara ngomong, itupun seandainya betul-betul pasang kuping untuk itu. Jarak begini dekat tapi tak bisa saling melihat, karena "dipagar-batasi" dengan sehelai gorden besar, agar tak tampak orang dapur mondar-mandir sedang masak. Jam-kerja service siang sampai jam 14, 30. Biasanya pada jam 15, 30 pelanggan sudah sepi dan sudah pada pulang. Tetapi adakalanya para tamu karena begitu santai dan asiknya ngobrol, jam 16.00 lewat baru pulang. Kami tak boleh mengusir tamu, tak ada resto yang mengusir tamu! Hidup kami tergantung dari isi kantong tamu, tergantung pada isi dompet-uang para tamu! Jadi jangan main-main. Ketika itulah terasa benar bahwa tamu, pelanggan adalah raja!

Dan kalau para tamu ini belum pulang-pulang juga, sudah tentu kamipun tak bisa pulang, dan capek ya tinggal capek, rasakan saja. Ada sepasang muda-mudi, biasa orang bule, sambil duduk berdekatan dan bercinta tenggelam-tenggelam. Berciuman, berpelukan, merokok, makan lagi sekedarnya, lalu ngobrol lagi, tertawa, pelukan, ciuman mesra. Dan mana mereka mau perduli! Ini sudah kebiasaan di kota besar Paris ini, juga di banyak resto lainnya.

Sepasang tamu ini duduk dekat dapur lagi, walaupun dibatasi "pagar gorden" tadi itu. Teman-teman dapur selalu menanyakan kepadaku, apakah sudah habis tamunya, apakah sudah pulang semua?! Karena kalau sudah pulang, kami akan membuka "tabir gorden" itu dan tandanya orang dapur bebas akan ke luar-masuk, karena sudah tak ada tamu. Ketika itu sebenarnya akupun sudah hampir mencapai puncak kedongkolan. Sudah sangat capek, mau pulang mau lekas istirahat. Tetapi sepasang muda-mudi orang bule itu tetap saja asik clap-clup dengan bibirnya ciuman, pegangan kepala dan muka, lengket lagi, lepas sebentar, diulangi lagi, sedangkan jam terus jalan. Sudah hampir jam 17.00.

Seorang teman dapur tanya lagi kepadaku. Apa tamu sudah pulang semua? Aku sedang ada pada puncak dongkolnya, dan dengan agak keras dan agak kasar, kusahuti teman itu.

"Apanya yang pulang. Malah lagi gila-gilanya asik ngos-ngosan, clap-clup, muka sudah pada bonyok, diremas dan diraup"!, kataku dengan setengah dongkol, dan dengan suara keras. "Mereka sih enak-enak, nah kita ini yang mau pulang, dari tadi tidak jadi-jadi, nungguin orang yang sedang mabuk cintrong";kataku lagi. Aku tetap ke luar-masuk antara dapur dan sal, dengan rasa marah, benci dan dongkol. Rupanya tamu yang saling remas-meremas dan muka pada hampir bonyok itu, mungkin sudah merasa terlalu lama di resto, akhirnya bangkit dan mau pulang. Melihat begini, agak terasa akan mengurangi rasa kedongkolan tadi, dan kami bisa pulang walaupun sudah sangat terlambat. Ketika mau pulang si perempuannya

berkata:

"Maaf Pak ya, kami terlambat pergi", katanya. Agak gemetar aku mendengarkannya. Kata-kata itu diucapkan dalam bahasa Indonesia dengan baik! Mimpikah aku? Betulkah dia tadi berbahasa Indonesia? Dan kujawab sambil menahan malu. "Bahasa Indonesianya baik sekali ya", kataku hampir kehilangan muka! "Akh, sudah banyak lupa, Pak. Kalau mau ngomong agak sulit, tapi kalau pasif, mendengarkan masih bisa dan masih bolehlah", katanya dengan cukup genit. Terasa tertampar diriku ini. "Lama di Indonesianya?". "Bagaimana ya, lama juga tidak, sebentar juga samasekali bukan. Karena ayah-ibu saya dan kami semua pernah di Kalimantan, di Balikpapan. Karena orang-tua saya bekerja di pertambangan minyak. Di sana kami selama 4 tahun. Lalu pindah ke Jawa, dan saya sekolah di IKIP Malang selama 2 tahun, lalu pindah lagi ke Perancis. Dan kini kami tinggal di Paris ini", katanya dengan bahasa yang bukan main bagus dan halusnya. Hampir saja lututku terasa goyang. Dan pada akhir kisah, mereka minta diri dengan cukup sopan, karena minta maaf sudah terlalu lama duduk di resto kami.

Begitu pasangan itu keluar, maka keluarlah beberapa teman dapur sambil menahan tertawanya memegangi perut masing-masing. Sambil menuding dan memaki diriku. "Makanya kamu sih nggak tobat-tobatnya! Mbok tahu dirilah, jangan suka sembarangan kalau ngomong! Orang bule apalagi yang ke resto kita ini, selalu banyak tahu tentang Indonesia, tahu bahasa kita!Kamu itu sejak dulu selalu ketangkap basah, karena selalu suka sembarangan

ngomong, ngatain muka bonyoklah, clap-cluplah. Pastilah mereka mengerti semua apa yang kau katakan tadi! Yah, itulah obatnya orang suka ngomong sembarangan, rasain kamu!", kata teman-temanku. Dan aku diam saja. Lalu aku mau apa?! Semua salahku, mengapa ngomong sembarangan, dikira orang tak tahu bahasa kita, karena mereka orang asing, orang bule! Dan kejadian ini sudah untuk kesekian kalinya untukku. Kalau banyak teman marah dan mengkritikku, semua ada dasarnya.

Paris 11 Maret 1999

Berbagai Penemuan dan Pengalaman

Sesudah resto kami berjalan lebih dari tiga tahun, kami sudah dapat menyisihkan uang buat membayar hutang kepada sementara teman yang dulu kami tilpuni ketika mau mendirikan resto. Semua teman yang menghutangi kami, maupun yang dengan sukarela memberikan sumbangannya, kami catat baik-baik. Dan kami tidak akan melupakan kebaikan dan jasa-jasa teman itu. Sebenarnya ditilik, diteliti dengan sungguh-sungguh, kami hanya bermodalkan dengkul saja. Modal kami hanyalah kemauan keras saja, dengan bekerja-keras dan sungguh-sungguh buat kepentingan bersama. Kesungguhan kerja-keras ini membuahkan hasil lain, yaitu kepercayaan teman-teman kepada kami. Dan kami benar-benar harus memegang dan memelihara kepercayaan ini. Kepercayaan itu sangat mahal, dan buat memperolehnya juga sangat sulit dan tidak mudah begitu saja.

Ada sementara teman yang kami bawakan uangnya buat pembayar hutang itu, tidak mau menerima bunganya. Dia hanya mau menerima uang-dasar yang diserahkannya dulu. Padahal ketika dulu kami menerima pinjaman semula, kami menjanjikan untuk membayar sekaligus dengan bunganya, walaupun tidak banyak, tidak seperti pinjaman bank-resmi. Ada seorang teman di Holland, dan dengan gembira dan senang hati bukan karena kami membayar hutangnya plus bunganya, tetapi dia sangat gembira karena resto kami berjalan cukup baik. Dan dia merasa bantuannya turut berpartisipasi dalam mendirikan sebuah resto buat kepentingan

teman-teman di Paris. Dan alasan ini sangat wajar dan normal. Kami undang agar dia datang menyaksikan sendiri resto yang dia turut andil dalam mendirikannya.

Kelak pada waktunya teman itu datang dengan teman-intimnya. Kami undang dengan sangat senang hati, tetapi mereka menolak keras untuk tidak membayar. Tetapi kami katakan, ini sudah kebiasaan kami kepada siapa saja yang turut ambil-bagian ketika kami mau mendirikan resto dulu. Akhirnya mereka meninggalkan uang pourboire-tips yang jumlahnya sangat besar.

Rasanya hati ini benar-benar plong, karena kami sudah bisa mengangsur hutang kepada sebagian teman. Dilihat "dari riwayat" dulunya, di mana kami harus mengumpulkan uang hampir 600.000 francs buat keseluruhan sampai resto itu berjalan, padahal modal kami samasekali tak ada, dan kini setelah lebih tiga tahun resto berjalan baik, bisa membayar hutang. Bagaimanapun ini sebuah hasil yang cukup baik, karena kerja-keras banyak teman di resto.

Gaji kami tetap saja kecil, sangat minimum. Tetapi kami merasakan semua itu haruslah kami tempuh dan alami, karena biarlah bersusah-susah dulu sementara ini. Kami ingin menyelesaikan hutang secara berangsur-angsur. Yang penting menyelesaikan hutang kepada teman-teman tertentu, karena siapa tahu merekapun sangat membutuhkan uang. Hutang kepada instansi atau badan yang agak besar dan bonafide dapat kami tunda sementara.

Aku punya dua putri. Yang kedua, Ina, ingin menyewa sebuah aparteman di Paris 19. Karena umurnya di bawah

26 tahun ketika itu, maka dia harus punya penangung-jawab, orangtuanya sebagai saksi, atau penanggung untuk urusan sewa-menyewa itu. Pada waktu yang dijanjikan ketika mau menandatangani urusan sewa apartemen yang dimaksud, aku datang bersama Ina, ke kantor agen aparteman itu. Ketika mereka memeriksa daftar atau buletine-salaire, gaji, - mereka agak heran. Mengapa? Gaji Ina jauh lebih besar dari gajiku sendiri. Ina bekerja di sebuah kios-besar yang menjual barang-barang souvenir di Paris-kota. Mereka menanyakan dan berkata : "Ini agak aneh, gaji bapaknya jauh lebih kecil dari gaji anaknya. Gaji yang akan menanggung lebih kecil dari gaji yang akan ditanggung", kata mereka kepadaku. "Ya, itu benar. Gaji kami memang kecil untuk sementara ini". Belum lagi selesai aku menjelaskan, - "Maksud Anda dengan kecil untuk sementara itu...?!" "Dari segi gaji memang kecil. Tetapi saya punya restaurant, saya salah seorang pemilik restaurant", kataku dengan "berlindung sebagai salah seorang pemilik resto", - "O ya, begitu. Apa Anda membawa tanda-buktinya", katanya agak heran dan setengah kurang percaya. Dan aku memang sudah siap untuk itu. Sebuah kertas-tanda statut yang dikeluarkan notaris di Paris 6, yang menandai bahwa kami berdelapan, 4 orang Indonesia dan 4 orang Perancis adalah pemilik resto koperasi di nomor 12 Rue de Vaugirard Paris 6. Mereka mengamati dan meneliti statut resto Indonesia. Dan pada akhirnya mereka mengerti dan memahaminya. Dan Ina, putriku bisa menyewa aparteman itu. Yang sulit mereka mengerti yalah : gaji Ina 7000 francs, gaji bapaknya, si penanggung hanyalah 3000 francs. Untunglah statut resto bisa menyelamatkan mukaku.

Karena kami memang tidak punya pengalaman sebelumnya bagaimana seharusnya mengelola sebuah resto, maka ada beberapa pekerjaan kami yang agak kebobolan. Terutama terlalu banyak pengeluaran belanja. Pengeluaran belanja dapur, gaji, gaji-gelap, pembelian tanpa faktur, dan banyak pemborosan lainnya. Banyak pengeluaran yang seharusnya belum perlu, atau tidak memperhatikan penghematan. Terlalu boros dan kurang perhitungan. Akibat semua itu, uang-masuk, uang-liqid ataupun cheque resmi, tiket-resto, kartu-kredit, kurang banyak masuk ke bank. Dan bank kami terlalu banyak mengeluarkan uang karena pembelian resto. Jadinya kami tekor, defisit yang semula 20.000 francs, lalu terus membengkak, jadi 30.000 francs. Bank sudah mengingatkan beberapa kali, agar menyuntik dana ketekoran itu. Tapi kami tak punya dana kelebihan. Ketika puncak defisit mencapai kulminasi tertinggi dari peraturan-bank, maka bank memutuskan tidak akan mengeluarkan cheque lagi kepada kami. Dan gilanya lagi bank mengadu ke bank pusat, Banque de France tentang perkara kami ini.

Ini artinya kami tidak boleh dan tidak akan diberi carnet de chèques lagi! Ini sebenarnya hukuman yang paling berat buat sebuah perusahaan, pertokoan, perkantoran. Karena tidak mungkin kami belanja tanpa chèque. Sudah tertutup pintu bagi kami buat menjalankan usaha resto. Semua kami bingung, bersusah-hati, sangat sedih serta menyesali diri, mengapa hal-hal begitu bisa terjadi. Tidak bisa lain kalau mau menghidupkan lagi chèque agar bisa mengeluarkan uang, harus punya dana lagi, harus bayar hutang ke bank. Lunasi dulu defisit di bank. Bukan main susahnya

menjalankan resto tanpa chèque. Boleh dikatakan tidak mungkin dalam waktu bulanan.

Pal Markam, kembali sandaran kami berikan tanggung-jawab penuh kepada Pak Markam yang kami anggap sesepuh kami yang jago lobbying. Pontang-panting Pak Markam mencari hubungan kepada sementara kenalan dan orang-orang yang berpengaruh di parleman dan pemerintahan. Kali ini Pak Markam sendirian, tidak seperti dulu, ke manapun selalu kami berdua. Tetapi kini aku harus selalu "di markas resto" sebagai penjaga-gawang.

Pak Markam bukanlah Markam kalau tak berhasil baik. Dan pada akhirnya kami mendapat pinjaman suntikan dana dari badan Katolik. Baru saja kami bisa mengangsur hutang, kini terbebani lagi. Betul-betul kerja gali-lobang-tutup lobang kata orang! Dan kembali kami diizinkan mengeluarkan chèque lagi setelah mendapat hukuman berjalan hampir selama tiga bulan. Sekali ini kami harus benar-benar bertekad hemat, teliti dan hati-hati. Membatasi pengeluaran yang tidak perlu atau yang masih dapat ditunda. Setelah bernafas agak lega, kami para melayu yang suka gurau ini saling mentertawakan diri-sendiri, yah biasalah orang dagang. Bagaikan sebuah roda, sekali ke atas sekali ke bawah, ada untung ada rugi. Ya, tapi begitu giliran ke bawah jangan lalu macet dong, sehingga nggak muncul-muncul. Itu kan tenggelam namanya! Dan kami lagi-lagi bisa saling tersenyum lagi, yang harus kami jaga benar agar tidak merengut dan berwajah bersegi delapan seperti baru-baru ini!

Paris 28 Maret 1999

Di antara Tamu-tamu Kami (1)

Ketika suatu pagi aku sedang bertugas di bar, satu jam menjelang service siang, ada deringan tilpun. Dan kuangkat, mendengar suara dengan jelas. Tetapi aku sendiri terkejut, dan minta diulangi, agar aku benar-benar paham dan mengerti. Suara itu dari Kantor Istana Presiden Miterrand yang ketika itu masih aktif. Dari Kantor tersebut ada berita dan permintaan apakah resto kami bisa menerima rombongan kira-kira 20 orang untuk makan-siang hari ini, satu dua jam lagi.

Berita inilah yang menjadikan aku terkejut dan sedikit bingung, begitu mendadak, dan rombongan penting pula. Kalau di beberapa negara tertentu yang akan datang makan-siang nanti adalah First-Lady, Madame Danièle Miterrand. Madame Danièle Miterrand dengan teman-temannya begitu selesai rapat, lalu berencana makan-siang di resto kami. Madame Danièle adalah tokoh sangat aktif yang membawahi banyak organisasi kemanusiaan dan bekerja buat Dunia Ketiga dan memajukan perkembangan usaha rakyat di negera tersebut. Beliau memimpin LSM France Liberté. Aku berusaha menilpun beberapa teman untuk datang membantu pekerjaan yang cukup mendadak ini. Juga kuminta agar Pak Markam segera datang sebelum rombongan Kepresidenen tiba di resto.

Ini pekerjaan menyambut tamu terpenting selama kami punya resto, dan tanpa direncanakan pula. Begitu hari itu tilpun begitu pesan tempat hanya dalam waktu satu-dua

jam, dan dengan rombongan cukup banyak pula. Artinya aku harus memblokir tempat, sudah dalam keadaan reservation, setengah ruangan sal bagian atas harus dianggap sudah penuh.

Dan memang seperti yang dijanjikan, rombongan itu tiba pada waktunya. Kami sudah siap menyambut. Beberapa teman dan juga Pak Markam sudah siap dengan pakaian agak rapi dan bersih. Pak Markam memang dikenal oleh beberapa orang dalam rombongan itu, termasuk oleh Madame Danièle sendiri. Ketika masa-masa kami mengurus buat mendirikan resto ini dan juga jauh sebelumnya, Pak Markam sudah banyak berhubungan dengan banyak instansi pemerintah maupun badan LSM. Termasuk Kantor Perdana Menteri dan Kantor Kepresidenan. Aku masih ingat benar bagaimana kami mendatangi dan masuk Kantor Partai Sosialis. Dan ketika itu kami diterima oleh Lionel Jospin, ini belasan tahun yang lalu, dan kemudian kini orang tersebut sudah jadi Perdana Menteri. Ketika kami datang dulu itu, dia adalah Sekjen Partai Sosialis.

Rombonga itu kami persilahkan duduk yang kursinya sudah kami atur baik-baik. Tadinya kami tempatkan Mme Danièle di tengah. Tetapi rupanya mereka mengatur sendiri dan Mme Danièle mengambil tempat secara sembarangan, tidak ada peraturan harus begini begitu. Kami atur cara makanannya dengan prasmanan, istilah lamanya seperti France-dinner. Makanan di tempatkan di meja lain, tetapi bisa duduk dan makan di mana saja, sesudah masing-masing mengambil makanan sendiri. Cara inipun sudah tentu kami putuskan sesudah berkonsultasi dengan

rombongan.

Ketika sudah siap-saji dan kami mempersilahkan Madame Danièle duluan, beliau menolak dan mengusulkan secara ramah dan gurauan. "Seharusnya yang dekat meja duluanlah, tampaknya akan lebih teratur, ya tidak?", katanya sambil senyum. Dan teman rombongan itu setuju, sehingga Madame Danièle "terkena" giliran antre biasa seperti orang kebanyakan. Dan mereka makan sambil ngobrol tentang rapat barusan, dan tentang banyak hal, tetapi selalu tentang Dunia Ketiga.

Madame Danièle sangat tampak kesederhanaannya. Seorang Ibu, seorang yang trampil memimpin, selalu secara demokratis menanyakan ini itu, bagaimana baiknya, bagaimana seharusnya menurut Anda. Sesudah makan, Madame Danièle masuk ke dapur, dan menyalami teman-teman dapur, menyalami semua teman yang bertugas di resto ketika itu. Mereka sangat puas merasakan masakan kami. Makanan yang kami sajikan, pada pokoknya habis, dan kami lihat, cukup lahap karena mungkin sesuai dengan selera rombongan itu. Itulah ketika pertama Madame Daniele Miterrand makan di resto kami. Dan sampai kini, kami ingat benar, sudah sebanyak 6 kali Madame Danièle dengan rombongannya makan di resto kami. Rombongannya selalu berkisar sejumah belasan sampai 20 orang. Biasanya sesudah mereka selesai rapat dengan France Libertê-nya.

Pengalaman kami selama ini, cukup banyak meleset dari dugaan semula. Tetapi karena cukup banyak meleset itu,

maka ada patokan kesimpulan, bahwa dugaan semula dan sebelumnya agar jangan jadi pegangan! Ada beberapa tamu kami, tampaknya agak sembarangan. Ada yang berkacamata hitam, padahal malam-malam. Ada yang berpakaian agak seenaknya. Semula kami sudah memperkirakan, wah, berabe ini, bagaimana kalau mereka ngacau dan nggak mau bayar! Dan mereka memesan makanan yang cukup mahal, serta minuman botolan yang lux, mahal. Mereka makan dan minum banyak sekali. Beberapa teman sudah merasa kuatir. Tetapi dugaan kami semula ternyata tidak benar. Mereka memang berpakaian, bertingkah agak sembarangan. Tetapi mereka cukup sopan, tidak ada tindakan atau perilaku yang agak mengganggu. Mereka ngobrol, tertawa, bergurau, terbahak-bahak. Resto memang tempatnya, bukannya lalu makan dan berdiaman tenang, bukan! Dan mereka membayar sesuai dengan harga yang ditetapkan. Dan inipun mereka lakukan, yaitu meninggalkan uang pourboire-tips yang cukup membikin kami senyum-senyum senang!

Ada rombongan tiga-empat orang, gagah dan cakep. Berpakaian lengkap, berjas-berdasi, pesan minuman yang mahal. Sudah tentu kami berpikir, wah orang kaya ini. Banyak minum botolan yang mahal-mahal dan digestif lagi, yang alkoholnya tinggi. Mereka ngobrol, bergurau, pada tertawa. Ketika mereka minta addition, bon untuk membayar, karena sudah selesai dan mau pulang, mereka pamitan dengan cukup sopan. Tetapi setelah mereka pergi, dan kami periksa pembayarannya ternyata tidak cukup uangnya dan ada cheque yang tidak ditandatangani.

Mungkin lupa atau mungkin juga sengaja. Mungkin juga ada kesalahan kami, tidak segera memeriksa ketika itu juga. Tetapi hal begini agak kurang sopan, memeriksa pembayaran di tengah kesibukan yang orangnya belum berdiri mau pulang.

Ada rombongan empat-lima orang, duduk mengambil tempat di ruangan sal bawah(tanah). Mereka wanita dan pria. Mana kami mengira akan terjadi kesalahan atau juga penipuan, tetapi ternyata mereka hanya membayar buat dua orang, yang lainnya tidak membayar. Katakanlah agar jangan berburuk sangka, mereka lupa. Tetapi tetap saja ada kemungkinan memang sengaja menipu.

Ketika sedang sangat ramainya tamu, biasanya pada Jumat dan Sabtu malam, kami sering menolak tamu, karena tak ada tempat, penuh. Umumnya ada satu periode, hampir setiap Jumat dan Sabtu malam, kami selalu menolak tamu, karena tak ada tempat. Ketika masa-masa begitulah, adakalanya kami "kebobolan". Beberapa tamu, lalu meninggalkan ruangan tanpa bayar! Kami tak bisa mengontrolnya satu demi satu, dan lagi kami bekerja berdasarkan saling percaya, bukan dengan mata melotot atau melirik mengawasi dengan curiga. Biarpun selalu harus teliti, dan waspada, tetapi sikap sopan dan ramah dan baik, serta hangat, sangat menuntut kami bekerja secara demikian.

Jadi kalau memang ada niat-ingsun buat menipu kami, maka kamilah yang paling empuk untuk ditipu! Namun demikian dapat kami katakan, selama belasan tahun resto kami berjalan, penipuan demikian sangat sedikit. Dan

menurut penyelidikan kami, setiap restopun akan mengalami hal-hal begituan. Yang paling harus diperhatikan, mengapa ada penipuan itu? Mungkin dirikita punya kekurangan dan kesalahan, mungkin ada orang tidak suka akan kita, mungkin orang benci akan kita.

Penipuan atau kelalaian orang lain maupun dirikita, pada umumnya sangat sedikit, takkan sampai merugikan, takkan sampai sekian persen. Kelalain atau penipuan itu umumnya, karena cheque kosong, atau tidak ditandatangani, atau palsu, atau uangnya kurang atau "lari" meninggalkan tempat-duduk, tanpa bayar.

Ada yang jujur dan mengharukan. Seseorang datang dan menyatakan secara terusterang bahwa dirinya hanya punya uang sekian, dan ini, katanya sambil memperlihatkan uangnya kepada kami yang sedang bertugas. Dengan uang sejumah sekian, saya mau makan. Tolonglah atur dan sediakan makanan yang seharga uang itu. Saya makan apa saja, asal tidak daging babi, katanya. Kami katakan pada umumnya kami semua beragama Islam, dan kami tidak menjual makanan itu. Setelah menanyakan apa saja yang kira-kira disukainya, maka kami sediakan makanan seperti apa pesanannya semula. Menurut perhitungan harga, sebenarnya yang kami sediakan jauh lebih mahal harganya dari uangnya yang ada. Dan dia puas dan menyatakan sangat berterimakasih.

Ada juga seorang tamu. Kelihatannya sulit sekali menghitung uangnya, karena mungkin recehan melulu. Dia memesan makanan. Tetapi hanya semangkuk sup dengan sepir-

ing nasi putih saja, lalu acar. Makanan begini sangat murah lagipula apasih gizinya. Dan pemesanan begini sangat langka, bahkan boleh dikatakan takkan dilakukan orang normal! Kami tanyakan mengapa memesan dengan cara demikian. Dan pelanggan itu menjawab dengan sedikit mendekatkan mulutnya ke telinga kami, agak pelan dan agak malu, bahwa dirinya tak punya uang. Nah, beres kalau begitu, kata kami. Dan kepadanya kami sajikan makanan yang ada dagingnya, yang harganya di atas uangnya yang ada. Dan pelanggan itu sangat puas. Pelanggan ini rupanya ketika itu sedang jadi pengangguran. Dan setelah dia mendapat pekerjaan tetap, ternyata dia tak lupa kembali makan di resto kami. Dan dia dapat tersenyum, tertawa dan bergurau dengan kami. Tidak lagi mendekatkan mulutnya ke telinga kami mengucapkan kata-kata yang sangat pelan diucapkan dan agak malu-malu. Semoga pelanggan kami ini akan terus aman tenteram dengan pekerjaan-tetapnya, jangan sampai jadi pengangguran lagi.-

Paris 29 Maret 1999

Di antara Tamu-tamu Kami (2)

Pada bagian belakang tulisan ini sudah kuceritakan, bahwa tamu-tamu kami pada pokoknya adalah orang bule, orang Eropa, AS, Australia, dan yang berkulitputih lainnya. Sudah itu barulah orang Asia, seperti Jepang, India, Pakistan, Asia Tenggara termasuk Indonesia. Dengan sendirinya banyak bahasa yang terdengar dan mereka gunakan. Sampai kinipun kami tidak bisa membedakan dengan segera, seseorang pelanggan sesamanya berbahasa apa. Sangat sulit membedakan bahasa Finlandia, Norwegia, Swedia, walaupun ada kesamaan tertentu pada bahasa itu. Termasuk juga sulit membedakan apakah seseorang itu orang Swedia, Norwegia atau Austria misalnya. Kalau di kampung kita, asal kulit putih ya orang Londo, sudah begitu saja! Jangankan orang Eropa Utara yang sangat jarang kami bergaul, sesama Eropa daratan biasa saja sangat sulit membedakan jenis bangsanya, kecuali kalau sudah terdengar bahasa dan omongannya.

Cukup sulit membedakan mana orang Belgique, mana orang Luxembourg, atau Belanda. Karena kita tahu bahasa Perancis, maka tidak begitu sulit membedakan mana bahasa Perancis yang biasa dipakai orang Perancis. Akan ketahuan kalau bahasa Perancis yang kita dengar bukan dari Perancisnya yang berbahasa Perancis "asli". Bahasa Perancis yang digunakan oleh orang Canada-Perancis akan berlainan dengan bahasa Perancisnya orang Swiss, atau orang Belgique. Akh, jangankan itu saja, antara orang Perancis sendiri akan terdengar kalau bahasa Perancis-

nya dari selatan, misalnya dari Marseille, atau Pyrenne perbatasan Spanyol, dengan orang utara seperti di Havre, Brest, padahal berapa kilo sih jaraknya!

Karena Eropa itu kecil dan cukup banyak ragam bahasanya, maka antara mereka banyak yang menguasai bahasa tetangganya. Antara kami saja, rata-rata paling sedikit akan mengerti tiga atau empat bahasa, paling tidak, bahasa Perancis, bahasa Inggeris dan bahasa Belanda atau Jerman, bahkan dengan tambahan bahasa Tionghoa-mandarin. Yang "termasuk kebangetan" bahkan dalam keluargaku sendiri! Kalau kedua putriku sudah keasikan ngomong, tanpa sadar mereka menggunakan bahasa Cina-mandarin. Tetapi putri keduaku, dengan anak-anaknya berbahasa Perancis, dan dua anakku itu denganku berbahasa Indonesia. Anak keduaku bila berbahasa dengan anaknya yang sulung berbahasa Perancis, dengan yang bungsu berbahasa Belanda! Ketika anak keduaku belum menguasai bahasa Belanda, dia berbicara dengan mertua-wanitanya dalam bahasa Inggeris, karena mertuanya tidak bisa berbahasa Perancis, sedangkan anakku ketika itu belum mulai berbahasa Belanda. Dan kalau kami berkumpul bersama ketika Noel, atau menghadapi Hari Natal atau Tahun Baru di Holland ataupun di Paris, maka silang-siur bunyi bahasa di rumah itu cukup ramai. Dalam satu waktu dan satu ruangan akan terdengar bunyi bahasa Perancis, Belanda, Tionghoa, Indonesia, terkadang Inggeris, sekaligus lima bahasa! Ini samasekali bukannya mau tepukdada, tetapi begitulah kompleksnya, begitulah rumit berjalin-jalinnya! Dan semua itu ada sejarah yang melatar-belakanginya.

Di resto kami-, juga sudah kuceritakan-, kami sangat haus akan pergaulan dengan orang Indonesia, terutama yang benar-benar dari Indonesia, bukannya "sejenis kami" sama-sama Indonesia tetapi karena nggak bisa mudik! Rasanya kalau ketemu, bukan main gembiranya, terlalu banyak yang mau dikatakan, diomongkan. Terlalu banyak yang mau ditanyakan. Dan umumnya mereka juga sangat gembira bertemu kami. Ternyata mereka baru tahu bahwa di Paris ini ada resto Indonesia. Dan katanya dari omong-omong, mereka selama menjadi turis di Eropa ini, sudah sangat kangen makan-nasi! Dan nasi serta laukpauk yang dibikin orang Indonesia sendiri pula! Sayangnya seperti sudah kutuliskan, terkadang tak satupun pelanggan Indonesia selama satu minggu! Ini menandakan bahwa pelanggan kami itu pada umumnya memang orang bule atau Asia lainnya atau Afrika-Arab.

Ada juga pelanggan dari Indonesia yang "menjadi kenangan yang tak begitu sedap", tetapi kukira hanya sekedar luapan keadaan saja, ketika rezim Orba-Suharto-Abri masih jaya-jayanya ketika itu, di mana kami sedang terpuruk-puruknya. Begitu sampai dan baru saja duduk sudah "menyerang dan cukup agresif" dengan banyak mengumbar kata-kata yang cukup menyakitku, menyakitkan kami.

"Sudah lama, Pak, buka resto ini"? "Ya, baru sekitar lima tahunan". "Pernah pulang nggak"? "Belum, habis belum cukup uang buat beli tiket pesawatnya". "Resto begini laku, pelanggannya penuh, kok bilang belum cukup uang buat beli tiket. Belum cukup uang atau memang belum berani pulang?!". Agak keras ucapan itu dikeluarkan. Dan

aku terhenyak sebentar, berusaha keras untuk menguasai diri. Berani-beraninya berkata demikian, dan tidak sopan berkata begitu, baru saja duduk meletakkan pantat di kursi, belum kenal. Pelanggan itu empat orang, semuanya belum pernah kami kenal rupa dan wajahnya. Yang menanyakan secara demikian ada dua orang. Rambutnya cepak, agak pendek, perawakannya tegap dan bermuka agak bersegi, tampaknya keras dan siapa tahu juga buas!

"Dari mana semua bumbu dan rempah-rempahnya dibeli, Pak"? "Sebagian dari sini juga, di Paris. Tetapi ada juga kami harus belanja ke Holland, karena hanya ada di Holland. Misalnya kecap-manis, kemiri, daun-salam, kencur, tempe". "Nah, itu, kalau ke lain negeri tentu lebih mahal, sebab sudah melalui tangan kedua, ketiga dan seterusnya. Tapi kalau di tanahair sendiri, tentu akan lebih murah. Soalnya berani apa nggak buat pulang. Itu soalnya!" Aku sudah sangat sulit menahan diri. Tadi sudah kukabarkan kepada teman-teman dapur, ada orang yang tampaknya mau provokasi. Kulirik ke arah dapur, beberapa teman mengawasi pelanggan itu dengan mata yang hanya aku lebih mengenal teman-temanku. Sekarang tugasku ada dua! Menentramkan kemarahan teman-teman itu, dan menentramkan diriku sendiri agar jangan sampai terprovokasi!

"Nah, bagaimana, Pak? Benar nggak kata saya itu. Sekarang ini di Indonesia aman-aman saja, barang murah, harga stabil, kemakmuran meningkat dengan nyata, tidak seperti zaman Sukarno yang mau komunis itu. Cobalah sekali-sekali pulang, lihat sendiri dengan matakepala sendiri! Jangan berprasangka dari jauh saja dong!" Dan

aku merasa memang harus dijawab, tapi benar-benar harus berkepala dingin. Ucapkankah dengan tenang, masukakal dan beralasan, jawablah dengan baik, tidak dengan marah-marah, kataku kepada diri sendiri.

"Pak, ada keberatan saya dengan ucapan Bapak tadi. Bapak mempersoalkan saya atau mungkin kami, tentang soal berani atau tidak pulang ke Indonesia sekarang ini. Dan saya sebenarnya sangat ingin berkata banyak soal ini. Tetapi karena tempat ini sebuah resto, dan tugas kami di sini melayani orang-orang datang makan, seperti Bapak dengan teman-teman Bapak ini, maka sebaiknya kami tidak melayani sebuah diskusi politik apapun. Tugas kami melayani dengan sebaik-baiknya sebagaimana layaknya sebuah restaurant. Jadi maaf saja kalau saya tidak menjawab apa kemauan Bapak dengan pertanyaan dan kata-kata itu tadi", kataku dengan usaha keras agar diucapkan dengan tenang.

Orang itu tampaknya tidak begitu puas dan terdiam agak lama. Teman-teman dapur sudah pada gelisah, mau keluar mau melihat "tampang" orang itu. Aku berusaha menentramkannya yang padahal aku sendiri juga mungkin sebenarnya jauh lebih bergelora dari mereka.

Sukurlah hari itu tidak tejadi apa-apa. Maksudku, kami tetap seperti biasa, dan samasekali tidak terprovokasi. Kejadian ini sudah lama sekali, tetapi ada lagi kejadian seakan-akan sebuah interupsi. Ketika aku sedang bertugas di bar, datang seorang muda tegap-gagah, berambut cepak west-point. Dia datang mendekati diriku. "Apa kabar

Pak, baik?", katanya seakan ramah. "Baik Pak, Bapak apa kabar? Dari mana saja ini?", kataku membuka percakapan. "Ya, kalau saya, datang ke mana saja selalu ada tugas, mengemban tugas. Seorang seperti saya, selalu saja ada tugas, dan tugas itu dari negara. Saya dari kopassus, tahu kopassus?!". Kontan kujawab. "Tahu benar, Pak. Saya kira tak ada orang Indonesia yang tak tahu itu kopassus", kataku kontan. Kelihatannya orang itu entah senang entah tersindir, tak tahulah aku! Tapi nama kopassus kok beraniberaninya dia bawa sampai ke Eropa ini. Padahal nama itu sudah begitu busuk dan jahatnya!

Sukurlah dialog yang saling tak ramah itu berakhir hanya sampai disitu saja. Tapi padaku mengendap rasa penasaran yang tak selesai-selesai. Siapa yang tak kenal kopassus yang tukang-culik dan spesialis pembunuh itu! Tetapi juga siapa tahu orang itu hanya sok-sok saja mengaku kopassus. Hanya dapat diambil kesimpulan, menggunakan penyebutan nama itu hanya sebagai pamer kekuasaan dan kekuatan buat menakuti orang, atau sekedar gertak saja, atau ada hal lainnya, tetapi bagaimanapun "mengolahnya" tetap saja negatif!

Tamu-tamu kami yang berjenis demikian sangat sedikit, dan kalau secara global dipukulratakan, hanyalah satu-dua persen saja, tak berarti bisa mempengaruhi jalannya resto dan kehidupan kami secara keseluruhan. Dan kami tetap saja bergembira menerima orang-orang Indonesia, yang kami rasakan sedulur, yo sanak yo kadang juga adanya. Dan kami sudah tentu membedakan mana yang baik dan mana yang kurang baik. Kalaupun hal ini kuceritakan

anggaplah hanya sebagai intermezzo dalam sebuah cerita kehidupan panjang dalam rentetan kehidupan kami.

Pada ummnya teman-teman Indonesia yang datang ke resto kami itu, mungkin juga mau tahu, yang seperti apa sih restauran Indonesia yang katanya resto kaum-pelarian-politik itu! Dan ini memang bukan suatu rahasia lagi, sudah terlalu banyak ditulis, baik yang mau mengangkat kami maupun yang mau memperpurukkan kami lagi sedalam-dalamnya. Tapi bagaimanapun bukankah kami harus survivale, harus bertahan hidup? Dan hidup itu haruslah bermasarakat. Karena itu kami membutuhkan banyak teman, banyak sahabat, banyak kerabat. Dan karena itu pula kami harus selalu tampak jernih terbuka dan ramah, selalu senyum, jangan sampai tampak seperti mau cari gara-gara saja! Pernah kami berpendapat, kalau tak bisa senyum, tak bisa ramah, tak bisa berkomunikasi, lebih baik tidak usahlah jadi seorang restaurateur. Mungkin benar pendapat ini, tetapi juga mungkin ada kekurangannya.

Paris 30 Maret 1999

Pendapat dari Luar (1)

Setiap kami mengadakan peringatan atau perayaan ulang-tahun resto pada tanggal 14 Desember, kami selalu memperingatinya dan merayakannya bersama banyak teman. Teman kami semua, termasuk mengundang pelanggan-setia, client-fidele. Hari itu kami bebaskan, benar-benar undangan, artinya tidak bayar. Biasanya kami adakan beberapa hari sesudah tanggal tersebut atau sebelumnya. Kami sesuaikan dengan keadaan kongkrit resto dan banyak teman kami. Adakalanya juga tepat pada tanggal 14 Desember.

Pada ulangtahun ke 10, - kami sudah membereskan hutang-hutang besar. Hutang-hutang besar itu adalah yang kami bayarkan kepada badan-badan yang meminjami kami uang dari puluhan ribu francs sampai ratusan ribu francs. Boleh dikatakan setelah lebih 10 tahun resto jalan, pada pokoknya kami sudah melunasi hutang. Termasuk kepada bank. Kami berusaha keras dan yang kami dulukan yalah membayar kepada bank, daripada kepada badan lain. Tentu ini ada maksudnya. Agar kami dapat kepercayaan dan pada waktu tertentu, bisa lagi berhutang. Sudah tentu kami tetap saja masih punya hutang-kecil kepada grosier barang-barang yang mendistribusi kebutuhan resto. Misalnya minuman, atau daging-dagingan, atau sayuran. Dalam hukum perdagangan sebenarnya kami baru tahu, adanya hutang tertentu itu, juga cukup penting artinya! Tidak ada satu perusahaanpun yang samasekali tak punya hutang! Selalu ada hutang, baik perusahaan kecil, apalagi perusahaan

besar. Mengapa? Itu artinya kepercayaan, orang masih mempercayainya, kepada si penghutang. Hutang artinya credit, dalam bahasa Perancis artinya croire, croit, artinya percaya, kepercayaan! Bayangkanlah, yang pengertian credit(kredit) itu adalah kepercayaan!

Jadi ada baiknya punya hutang itu, artinya orang masih mempercayai dirikita. Sudah tentu kalau sudah terlalu banyak, justru orang akan berbalik menjadi tidak akan lagi mempercayainya, crois pas!

Selama resto kami berdiri, sudah dua kali kami tertimpa krisis dan sangat kritis. Karena sangat kurang dana dan pernah defisit besar, sangat kurang pemasukan keuangan, maka kami para pendiri resto dan anggota koperasi, dengan rela berkorban untuk tidak menerima gaji dalam beberapa bulan. Tentu kami melihat dan mempertimbangkan secara kongrit keadaan masing-masing teman. Tidak boleh mengambil pukul-rata pada semua teman. Sedangkan kepada pekerja dan pegawai yang bukan pendiri dan bukan anggota koperasi, kami bayarkan sepenuhnya, utuh sesuai dengan haknya.

Ada patokan beberapa hal mengenai resto kami. Resto setiap hari harus menerima pemasukan keuangan minimum 6000 francs. Satu bulan harus masuk uang sekitar 180.000 francs. Kalau setiap hari kami hanya menerima 5000 francs, dan satu bulan hanya 150.000 francs, maka sudah pasti resto ini dalam tiga bulan pasti bangkrut! Sukurnya dan alhamdulillah, belum sampai terjadi begitu lama krisisnya. Pelanggan makan-siang biasanya rata-rata mengeluarkan

uang antara 60 sampai dengan 90 francs. Kalau malam hari, makan-malam pada umumnya antara 100 sampai dengan 140 francs.

Pelanggan makan-siang rata-rata belasan orang. Kurang dari 10 orang, kami katakan jelek. Di atas 20 orang kami katakan bagus. Malam hari, makan-malam rata-rata 30 orang. Kurang dari 20 orang, kami katakan jelek, di atas 40 orang kami katakan bagus. Tetapi kalau week-end, Jumat dan Sabtu malam lain lagi ukurannya. Jumat dan Sabtu malam, bila kurang dari 40 orang kami katakan jelek. Bila di atas 70 orang kami katakan bagus. Pernah sampai lebih 100 orang, ini namanya excelent, hebat! Hampir setiap Sabtu malam kami selalu menolak pelanggan karena tak ada tempat. Kini sejak tahun lalu 1998, selalu pada setiap Jumat kami adakan pertunjukan tari-bali. Dan pada hari itu, karena ada pertunjukan maka harga makanan menjadi lain. Paling murah seharga 99 francs dan yang termahal seharga 149 francs. Semua ini harga rijsttafel, yang banyak jenisnya dan komplit. Walaupun harganya dinaikkan, tokh pelanggan dengan senang hati membayarnya, dan memang karena ada spectacle itu, pertunjukan tari-Bali.

Kami menyediakan buku-tamu, livre d'or. Kini sudah sebanyak 19 jilid yang tebal-tebal. Pada pokoknya semua terisi bahkan sudah penuh, tak ada tempat menulis lagi. Segala macam tulisan, segala macam bahasa ada. Ada bahasa Arab dengan tulisan Arab, ada bahasa Tionghoa dengan tulisan Tionghoa. Bahkan ada bahasa Jawa dengan tulisan Jawa yang aku sendiri tak mengerti sedikitpun. Ada bahasa Hindi dengan tulisannya sekaligus. Sudah tentu

yang terbanyak adalah bahasa yang di Eropa, seperti bahasa Perancis, Inggeris, Spanyol, Russia, Jerman, Italia dan Eropa Utara.

Isi tulisannya tentu saja banyak pujian. Juga ada tulisan yang nakal. Misalnya pada kata pengantar dan sambutan Presiden Miterrand, ada yang menulis tambahannya, katanya "Presiden Miterrand itu adalah Oomku, keluargaku lho"! Ada tulisan mengenai makanan kami, "better than Amsterdam", katanya. Tentu saja ucapan begini samasekali tidak menjadikan kami bangga dan lalu puasdiri dan sombong. Sebab rasa dan selera makan itu juga banyak tergantung pada perseorangan yang sangat relatif.

Ada beberapa tamu, pelanggan yang pernah menulis, lalu selama lebih 7 atau 8 tahun baru lagi kembali dan makan di resto kami. Nah, dia ini mau melihat tulisannya dulu itu. Tentu saja sangat sulit mencarinya, sebab tidak tahu ada di buku yang mana, dan tak ada petunjuk halamannya. Tetapi pelanggan ini terus dengan tak kenal susah mencarinya, menelitinya sebanyak belasan buku, dan dapat! Betapa gembiranya dia, dengan tertawa gembira ditunjukkannya kepada temannya dan kepada kami semua. Yang begini ini tidak hanya dua-tiga orang, tetapi banyak orang, dan sering. Mereka rupanya membuat kenang-kenangannya sendiri. Dan ada pelanggan yang hanya mau tahu saja, apa saja isi buku itu. Dan tahu-tahu mengenal orang yang menulis di suatu buku, dan ternyata memang temannya sendiri. Maka mereka pada tertawa senang-gembira.

Ada juga yang bernada menyindir. Pelanggan itu tahu

bahwa kami mengadakan usaha resto dengan bentuk koperasi bukan perorangan. Sedangkan koperasi pada umumnya adalah "jalan sosialis, bukan kapitalis". Maka menulislah pelanggan itu, "le socialisme est comme un rambutan, rouge en dehors, blanc à l'intérieur", sosialisme kayak rambutan, di luarnya saja merah, di dalamnya sih putih! Kami senyum-senyum ketika membaca sinisme ini. Semua pendapat harus kami dengar dan terima dengan hati yang ikhlas dan rendah-hati.

Ada pelanggan dari Indonesia yang menulis, isinya menyatakan kita harus seperti Ibu Tien, harus cinta Indonesia, cinta masakan Indonesia. Itupun pendapat yang kami kira harus juga kami hargai, lepas dari siapa kata-kata itu. Kami samasekali tidak boleh memperpolitikkan makanan. Biarlah mereka yang berbuat begitu tapi jangan dirikita. Karena pihak mereka yang menyerukan agar jangan makan di resto Indonesia, resto kami, karena kami ini katanya orang-orang pelarian, mereka anggap orang buangan.

Tidak sedikit pelanggan atau orang-orang yang datang kepada kami hanya bertanya banyak hal tentang Indonesia. Padahal sebenarnya tugas ini adalah tugas KBRI-Ambassade. Dan sudah tentu kami jawab sebagaimana adanya dan yang kami tahu. Selain itu kami anjurkan agar mendatangi perguruan-tinggi atau universitas yang mengajarkan tentang Indonesia, di mana Ibu Farida Sumargono dan Pak Labrousse mengajar. Di sana banyak akhli tentang Indonesia. Atau bahkan kami anjurkan juga agar datang ke KBRI-Ambassade, karena memang itu tugas pekerjaannya.

Paris 30 Maret 1999

Pendapat dari Luar (2)

Ada kelainan antara resto kami dengan resto pada umumnya. Kelainan itu menurut banyak pendapat dari luar dan setelah kami sendiri mengamatinya dengan cermat, ada persamaan pendapat antara kami dengan pendapat luar. Terutama tentu saja resto kami berbentuk koperasi. Resto dengan sistim koperasi hanya ada tiga di seluruh Paris ketika itu. Koperasi artinya kerjasama antara anggotanya, diatur bersama. Terbuka dan transparan antara anggota. Tidak ada majikan, tidak taokenya. Pembagian tugas-kerja, ada yang menjadi penanggungjawab-umum, ada yang menjadi penanggungjawab bagian, dan ada tugas-tugas tertentu setiap teman. Sehingga semua teman mendapat tugas yang saling berhubungan.

Ketika kami sangat capek, lelah-letih, loyo karena kebanyakan kerja, lalu mau marah, mau maki. Tetapi marah kepada siapa, maki kepada siapa? Semua juga adalah pekerjaan bersama. Tak ada majikan atau taoke yang harus kami maki dan marahi. Semua juga sama tugasnya, hanyalah pembagian kerja saja. Mau minta tambahan gaji, mau naik gaji, mau mengadakan pemogokan, lalu kepada siapa ditujukan? Wong semua pekerjaan dan pendapatan dibagi adil, sama rata dan sesuai dengan jam-kerja yang ada. Karena itu kami semua merasakan bahwa pekerjaan ini adalah pekerjaan demi kepentingan bersama. Bukan buat si A, bukan buat Pak Markam secara pribadi, bukan buat keluarganya. Tetapi demi semua teman yang tergabung dalam kesatuan koperasi ini.

Karena itu ketika kami ditimpa krisis dan sangat kritis selama dan sebanyak dua kali itu, semua teman dengan rela menyerahkan pinjaman uangnya demi suntikan dana buat resto. Dan rela tak menerima gaji sekian bulan. Kami sering berkata saling menghibur-diri, selagi kita punya resto ini, jangan kuatir, minimum kita tidak akan mati kelaparan! Dan memang benar. Selama kami tidak menerima gaji, adanya resto sangat membantu "pertahanan-dapur" masing-masing, sehingga kami dapat makan kenyang walapun tak ada uang di kantong. Pekerjaan resto selalu terbuka-transparan, ada rapat-rapat secara demokratis, pemeriksaan bersama keuangan, perbelanjaan dan perhitungan lainnya. Kami sebut hari "kemisan" karena selalu pada hari Kemis kami adakan rapat. Memang pernah tak dapat memenuhi jadwal secara teratur ketat, karena ada soal-soal dan kegiatan lain yang lebih mendesak. Tapi satu hal, paling lambat, sebulan sekali harus ada rapat pegawai-pekerja.

Apa lagi lainnya kami ini dengan resto lain? Kami bukan dan tidak hanya cari makan tok, cari uang dan nafkah ansich. Di resto kami selalu mengadakan kegiatan kulutral. Misalnya selalu ada pameran lukisan, foto, kerajinan-tangan, yang semuanya bersifat memperkenalkan budaya-adat-istiadat ke-Indonesia-an. Pameran foto tentang budaya dan adat-istiadat Toraja, Irian Barat dengan suku asmatnya sudah beberapa kali kami adakan. Seorang fotographer Le Thomas banyak memperkenalkan tentang jenis perahu sepanjang pantura, pantai utara - Jawa. Berjenis perahu nelayan. Sebelum itu Thomas banyak

mengabadikan kehidupan anak-anak di Jawa dan Bali. Setiap Jumat malam, kami adakan pertunjukan tari-bali. Kami serahkan kepada mereka, para penari itu sendiri untuk mengatur dirinya, siapa yang akan menari pada Jumat ini atau Jumat depannya, bergilir. Para seniman Bali ini punya organisasi semacam "banjar"nya seperti di Bali, mungkin. Sehingga mereka sangat teratur dalam memenuhi jadwal yang kami serahkan pada mereka. Saling pengertian kerjasama demikian sangat membantu antara kami.

Para pelanggan selalu banyak bertanya yang sifatnya ke-Indonesia-an, berapa luas Indonesia itu, berapa banyak pulau-pulaunya, sukubangsanya, dan bagaimana adat-istiadat setempatnya, dan berbagai persoalan yang mereka mau tahu. Selagi kami sendiri tahu dan mengerti persoalannya, selalu kami berikan jawabannya. Dan mereka puas. Jadi antara mereka dan kami tidak semata-mata hubungan makan dan minum saja, tetapi menyangkut urusan sosial-kultural. Sudah tentu resto kami tidak mengadakan kegiatan politik apapun. Mau berpolitik silahkan di luaran, jangan di resto! Resto adalah tempat pertahanan kehidupan banyak teman, sedangkan teman-teman itu belum tentu satu dalam pandangan politiknya! Karena itu biarkanlah resto dengan tugasnya sendiri, dan tidak memasukkan kegiatan politik. Kegiatan sosial-kultural-, yes! Kegiatan politik praktis -, no! Pada pokoknya demikianlah isi resto kami.

Di mata banyak pelanggan kami yang benar-benar dekat dan mengenal kami, mereka mengatakan dan berpendapat,

seakan-akan kami ini juga bagaikan misi kedutaan, misi persahabatan. Mereka tahu dan saling cerita sesamanya, bahwa di resto Indonesia itu, bukan resto biasa. Kebanyakan pendiri, pagawai dan pekerjanya adalah kaum intelektuil, kebanyakan sarjana. Dan memang, kebanyakan teman-teman banyak yang sudah bergelar sarjana. Ada sarjana, insinyur permesinan, pertanian, listrik-elektronik, dan bahkan profesor-mahaguru bahasa dan sastra. Tetapi semua ini tidak mungkin menuruti jelujur jalannya profesi dengan yang ada di Perancis. Perancis tidak mengakui semua diploma yang berasal dari negeri sosialis! Ada teman kami yang sudah lama praktek kedokteran di sebuah negeri sosialis, dan punya tiga jenis diploma, juga sebagai akhli percangkokan. Tetapi sampai kini sudah bertahun-tahun bekerja di sebuah hospital dengan pangkat jururawat! Padahal pekerjaan yang dilakukannya adalah pekerjaan dokter. Ini menguntungkan pihak hospital, apanya? Gajinya! Dengan pangkat jururawat artinya gajinya juga dengan pangkat sesuai jururawat. Pekerjaannya sebagai dokter, tetapi pangkatnya jururawat, bukankah dapat juga dikatakan sebagai bentuk penghisapan yang terselubung?

Lagipula ketika itu kebanyakan dari kami belum secara baik berbahasa Perancis. Mana ada yang mau menerima teman-teman tersebut untuk dapat bekerja di kantoran dan perusahaan. Dan ketika itu "pangkat" kami masih sebagai refugee, kaum pengungsi politik. Mana ada jawatan Perancis yang mau menerima kaum pelarian politik untuk bekerja! Takkan pernah ada. Dan kami sudah mencobanya.

Ada lagi keistimewaan lain yang dilihat pandangan dari luar. Di resto kami - secara kebetulan -, banyak sekali yang tahu bahasa asing. Yang sudah pasti, kami banyak yang mengerti bahasa Inggeris, Perancis, Belanda, Tionghoa dan Jerman. Lalu pernah ada pelanggan yang hanya bisa berbahasa Spanyol dan ada yang hanya bisa bahasa Ceko(ketika itu) dan bahasa Hongaria. Dan kebetulan, ketika itu sedang bertugas teman-teman yang dari negeri tersebut. Kami katakan, nah ini ada teman kami yang bisa bahasa itu. Dan mereka mulailah berkomunikasi dalam bahasa tersebut. Juga kalau hanya bahasa Russia, cukup banyak teman yang mengerti dan memahaminya. Perkara ini bagi banyak pelanggan menjadi buahbibir untuk mereka saling bercerita bahwa resto Indonesia itu benar-benar dikelola oleh banyak kaum intelektuil. Dan pada kenyataannya kami banyak juga berdiskusi mengenai banyak hal yang sifatnya penegetahuan-umum-dunia, sehingga banyak antara mereka yang merasa "nyambung" kalau datang dan omong-omong dengan "teman-teman Indonesia" di resto Indonesia.

Dari hal-hal kecil begini bertambah tersiarlah "keunikan" "ketipikalan" resto kami. Dan buat kami, tentu saja suatu publisite gratisan! Ada suatu periode kebanyakan pelanggan kami minta agar mereka diajarkan Bahasa Indonesia. Ini pada tahun 1983 sampai dengan 1985. Karena banyak desakan begini, kami membuka kursus Bahasa Indonesia di resto setiap hari Senen malam, karena ketika itu hanya pada Senen malam resto kami tutup. Aku ditugaskan mengajar Bahasa Indonesia. Murid-muridnya tentu saja orang dewasa

yang sudah bekerja dan mempunyai jabatan tertentu di instansinya. Tetapi pada umumnya mereka punya hubungan dengan Indonesia. Ada yang insinyur perminyakan di Total, dan ada yang bekerja di pertambangan Cilegon, dan bahkan di perminyakan Balikpapan. Aku sangat menyukai semangat mereka dalam belajar ini. Sangat giat, antusias, banyak pertanyaan, dan benar-benar ingin tahu.

Aku mengajar dengan sistim yang dulu kami trapkan di Tiongkok. Selalu dalam bahasa yang diajarkan, hantam dengan bahasa Indonesia terus, kecuali sudah tak ada jalan lain barulah dengan bahasa Perancis. Begitu masuk kelas, langsung berbahasa Indonesia. Seorang siswa kutanya, "berapa orang siswa dalam kelas ini sekarang?" Lama tak berjawab. Seorang siswa lainnya agak tidak sabaran, lalu nyeletuk dengan agak pelan agar tidak menyolok, dalam bahasa Perancis "sebut saja ibukota Peru", katanya. Lalu siswa itu segera menjawab, "lima" katanya. Dan kami berenam orang itu dengan gurunya ini, aku, tertawa girang dan lucu.

Kejadian begini selalu meninggalkan kenangan indah. Pelanggan terkadang menjadi teman dan siswa. Resto bagaikan tempat "rendez-vous" appointment buat hal-hal yang sifatnya persahabatan antara bangsa dan rakyat. Dan mereka merasakan akan kebutuhan untuk datang ke resto kami bukan semata-mata mau makan dan minum, tetapi mau sekedar ngobrol dan bertanya banyak hal. Mungkin semua perkara beginilah yang unik dan tipikalnya resto kami dengan yang lainnya. Dalam keramahtamahan dan kehangatan banyak yang ditulis dalam buku-tamu, livre

d'or yang sudah 19 jilid, termasuk kritik dan sindiran.

Paris 31 Maret 1999

Yang Miring-miring

Mayoritas pelanggan kami pada umumnya adalah orang-orang baik. Maksud baik di sini bisa diajak kerjasama, jujur, saling tenggang-menenggang, punya rasa persahabatan, ramah-tamah dan komunikatif. Misalnya ada pelanggan baru datang sejumlah lima orang. Tetapi kurang satu kursi. Pelanggan yang sedang duduk di sebelahnya, kami minta apakah bisa pindah ke sebelahnya lagi agar yang lima orang rombongan-kecil ini bisa disatukan. Pelanggan ini selalu akan dengan senang hati bersedia pindah ke sebelahnya atau ke tempat lain, agar dapat memberi kesempatan kepada rombongan-kecil itu berkum- pul bersama.

Ada pelanggan dua orang duduk di meja nomor 3 misalnnya, dan kebetulan punya kenalan yang duduk di meja nomor 1 atau nomor 5. Mereka ngobrol, tetapi sayangnya dibatasi oleh pelanggan yang duduk di meja nomor 2 atau nomor 4. Melihat keadaan begini, pelanggan yang duduk di meja nomor tersebut akan dengan rela mau bertukar-tempat agar tetangga di sebelahnya bisa bebas ngobrol dengan pelanggan di meja nomor 3. Terkadang kami bantu dan kami menjadi perantara buat menyampaikan maksud demikian. Tetapi adakalanya antara mereka sendiri yang punya inisiatif buat saling pindah agar bisa be- bas ngobrol.

Ada pelanggan yang dengan sukarela datang ke bar dan menyatakan bahwa kami tidak memasukkan harga kopi, atau nasi-tambahan, karena terlupa. Ada yang bahkan makan sekian porsi tetapi kami menghitungnya hanya satu

porsi, lupa menulisnya. Mereka akan datang sendiri, agar kami memperbai- ki kesalahan kami dan menambahkan harganya. Kami menyatakan sangat terimakasih akan kejujurannya dan maafkan akan kekeliruan dan kesalahan kami. Dan ada yang datang ke bar lalu menyatakan bahwa kami salah dalam mengembalikan uangnya, karena berlebih sekian francs, dan uang kelebihan itu mereka kembalikan kepada kami. Lagi-lagi kami minta maaf akan kekeliruan kami dan mengucapkan banyak terimakasih atas kebaikannya.

Juga ada yang datang ke bar menyatakan bahwa kami salah dalam menghitung karena dia tidak pernah memesan makanan itu. Dan ketika kami periksa, memang benar, kamilah yang salah. Ini merugikan mere-ka, sebab kelebihan dalam tagihan bayarannya. Dan kami sangat minta maaf atas kelalaian kami ini. Dan kami juga berterimakasih karena dia mau menunjukkan kesalahan kami, artinya kami bisa dan menemukan kesalahan kami dalam pekerjaan. Kejadian yang begini cukup sering. Kapan selalu terjadi demikian? Biasanya kalau terlalu banyak tamu, pekerjaan numpuk dan tegang. Atau ketika kami yang bertugas sedang tidak dalam kondisi yang prima. Tetapi kerjasama demikian selalu kami alami. Dan sangat menyenangkan.

Yang tidak jujur, yang mau berselingkuh, sudah tentu ada saja. Tetapi sangatlah minoritas, belum dapat dikatakan berkecenderungan akan merugikan resto. Angka statistiknya sangat rendah. Namun demikian kalau itupun terjadi, tetap saja kamilah yang harus periksa-diri, bahwa pekerjaan kami belum baik. Masih ada kekurangan di

sana-sini, dan harus meningkatkan kerapian, ketelitian dalam bekerja.

Seseoang pelanggan secara kebetulan bertemu dengan temannya di resto. Temannya ini berdua dengan isterinya. Dan ketika isterinya perlu ke belakang, teman tadi dengan ramah dan jenaka bertanya, "masih dengan dia juga ya, yang dulu itu kan?", katanya. Dan yang ditanya menjawab "masih, saya masih betah dan kebetulan dia juga masih tahan dengan saya", katanya. Rupanya sepasangan suami isteri tadi "sudah lama" menjadi suami isteri, tapi kok betah terus menerus begitu, kok nggak ganti! Ini percerminan masara-kat di Paris atau Perancis mungkin, bahwa "saling-ganti pasangan" adalah biasa. Orang suami isteri yang dilihatnya awet bertahun-tahun saja, kok diherankan, ditanyakan, kenapa kok bisa awet, dan kenapa kok tahan amat, tidak ganti-ganti dari dulu! Sudah tentu tidak semua terjadi demikian, tapi mungkin arus-besarnya dan di kota besar begini, ada alasan buat berpikir demikian.

Ada anak mahasiswa di kalangan keluarga sendiri, wanita muda, cantik, dari Jakarta. Selama di Paris beberapa bulan tinggal di rumahku. Dia memanggilku kakek. Dia ini amat lincah, gesit dan suka membuat anak-anak muda lainnya jadi gemas, karena cantik dan genitnya. Dari bar yang letaknya agak tinggi, akan terlihat nyata setiap pelanggan yang datang. Fana, sebut saja begitu, wanita muda itu selalu akan menilai setiap pelanggan masuk. Dari dialah ada istilah yang aku baru tahu bagaimana cara menyebutkannya.

Misalnya seorang perempuan muda tetapi dadanya agak datar, dikatakan "lihat kek, itu sih telor-dadar namanya", atau yang benar-benar datar, dikatakan "nah itu yang namanya papan-sejahtera". Kalau kebetulan dada itu berisi, maka akan dikatakan "lihat kek, yang begini ini namanya papaya-ranum" atau yang lebih asik lagi akan dikatakan "nah, ini kek, yang dinamakan semangka-siam, coba lihat, masaksih kakek nggak tergiur sedikitpun, jangan munafik kek!", kata Fana menggoda. Gila dia! Cewek bisa ngomong begitu atas cewek juga!

Sudah tentu berbagai macam pelanggan datang ke resto kami, berbagai tingkah, berbagai laku. Ketika mu-lai memasuki hawa hangat, menuju musimsemi dan di ambang musim-panas, pakaian berbagai warna dan model. Paris kota mode sedunia. Di samping "pamer" pakaian, juga pamer pakain-alam, tanpa terselimu- ti alas apapun. Misalnya dengan punggung yang terbuka, dengan dadapualam-penuh yang bagaikan mau melongok dan meledek orang lain, dan berbagai "pancingan" buat mata yang selalu nanar dan nakal. Mungkin diam-diam termasuk sekalipun mata seorang kakek!

Pelanggan kami suka benar berlama-lama duduk sambil ngobrol di resto. Dulu pada mula pertama kami buka resto ada perasaan dongkol, marah kepada orang- orang begini. Tetapi kami segera mengadakan rapat dan berdiskusi, bagaimana menghadapi keadaan demikian. Kami semua orang baru dalam usaha resto. Kami datangkan teman sekerja kami yang juga punya resto berjenis koperasi seperti kami, orang Perancis. Dia memberikan pengala-

mannya kepada kami. Yang paling pokok, tamu tidak boleh dikasari, sekali-kali jangan sampai mengusir tamu! Hidup kita secara kasarnya adalah tergantung pada isi kantong para tamu! Tetap masik relevan kalau menganggap tamu dan pelanggan adalalah raja! Dan kami berusaha keras menuruti cara-cara kerja yang baik.

Kalaupun kita minta dan mengharapkan sesuatu pada tamu, misalnya hari sudah terlalu malam, sudah sangat larut sampai lewat jam 24.00, sedangkan kami harus pulang dengan metro, kereta, bisalah kiranya kami menutup resto dalam beberapa menit ini, mintalah dengan sopan dan hormat. Maka mereka akan dengan sopan pula memenuhinya. Samasekali jangan marah-marah, merengut dengan muka bersegi delapan!

Di ruangan bawah(tanah) pada pokoknya tamu sudah pulang, tinggal dua wanita muda. Mereka sangat asik bicara. Ketika aku turun mendatangi mereka, sedang asik cerita, bicara dan tampaknya sangat akrab. Mungkin saling cerita perasaannya masing-masing. Kutanyakan apa boleh sekiranya aku juga duduk bersama mereka dan kita minum kopi lagi. Ternyata mereka tidak keberatan. Apakah aku terlalu kurang-ajar, aku juga tak hiraukan sangat.

Yang satu bernama Maeva dan yang satunya lagi bernama Bebe. Maeva orang peranakan Tahiti-Jepang, cantik, berkulit agak kekuningan, sangat halusnya. Bebe orang Perancis, orangnya agak "kasar-buatannya". Kukira dia berlaku sebagai pria-bayangannya. Maeva benar-benar halus, bicaranyapun se- akan berbisik-bisik. Kami berke-

lakar tentang banyak hal. Tentang alam di lautan-teduh, di Bali, dan lain lain. Bebe seorang perokok berat. Sudah kehabisan rokok. Dia permisi ke luar buat beli rokok. Ada kios rokok dekat plaza Sorbonne tak begitu jauh dari resto.

Dan kami berdua Maeva ngobrol ngalor-ngidul. Maeva berumur 24 tahun. Hari semakin larut, hangat menjelang musimpanas membikin semua pada bangun. Obrolan dari yang tadinya masih agak lurus lalu menjadi miring. Dan Maeva cukup pandai meladeni obrolan yang agak miring ini. Ketika menurut perasaanku sudah waktunya kukatakan baik-baik, dengan pelan dan agak sedikit mengandung rayuan, kukatakan : "Kenapa mesti terjadi begini, Maeva? Anda sangat cantik, sangat menarik, juga brilyan. Mengapa tidak hidup secara normal saja. Saya kira sudah waktunya Anda berbalik dan menjadi wanita normal". Maeva tidak menjawab dan dia diam lama, terpekur, merenung jauh. Lalu bangkit mau menuju ke belakang. Aku mengikutinya. Sampai dekat kaca di sebelah toilet, dia menyisir rambutnya yang kusut. Dan aku tetap terus mendekatinya, merapat. "Kau dengarkah saya ngomong tadi itu Maeva"? "Saya dengar, tapi sekarang saya tak bisa. Bebe terus saja mendekat dan merapat, dia amat keras pada saya". "Maeva, sangat sayang, sangat sayang, kau begitu cantik dan menarik, hanya di habis-habiskan begitu saja oleh perilaku yang sebenarnya sangat aneh dan tidak normal", kataku sambil merapatinya dan mencium bau rambut yang wangi itu. Mungkin aku sedang dalam alam ketidaksadaran, sehingga berani dan lancar-lancar saja mengucapkan kata-kata yang berbau biusan, rayuan yang

bisa menenggelamkan. "Maeva, kau benar-benar sangat cantik. Kau jangan marah Maeva, dan maafkan aku.....", kataku sambil memeluknya dan mencari bibirnya yang selalu basah itu. Dan Maeva sangat rapat-erat dipelukanku, tidak memberontak, tidak melawan tetapi menuruti. Aku semakin menggila. Tersedar diri, sebentar lagi akan segera datang Bebe dari membeli rokok tadi. "Lain, kau sangat lain", katanya setelah kami berlepasan dari pelukan. "Sudah tentu lain dengan Bebe, kan?", kataku berpura-pura bodoh. Dan benarlah tak lama datang Bebe dengan rokoknya di tangan. Bebe dengan mata elangnya menatapku. Apakah dia curiga? Apakah terasa padanya bahwa kekasihnya sesama jenis ini sudah mau berubah? Tak tahulah aku. Tapi benar-benar aku mau agar Maeva menjadi wanita normal. Sangat sayang begitu cantik, begitu menarik, pintar-cerdas tapi hanyalah kaum lesbian. Tidak hanya pasangan ini saja pasangan lesbian yang datang ke resto kami. Juga terdapat pasangan homo.

Ketika mau pulang, sekali lagi aku mencium Bebe dan Maeva pada pipi. Tampak Bebe sangat memperhatikan diriku, karena itu dengan tangan nakalku, sambil mencium Maeva kuremas lengannya dengan agak keras. Kuantar mereka sampai tangga resto, karena pasangan itulah tamu terakhir kami. Beberapa bulan sesudah itu, datang lagi Maeva, tetapi sendirian. Aku benar-benar heran. Maeva langsung mendatangiku, dan kami saling mencium, tapi secara sopanan, tidak seperti dulu itu!

Setelah dia duduk baik-baik dan tenang-tenang, lalu berkata "Sekarang saya agak lega, dan sedikit senang",

katanya. "Bebe sudah mulai marah-marah terus, dan saya lama-lama bisa memisahkan diri. Dan ternyata Bebe-pun tidak terus-menerus mencari saya. Saya merasa agak bebas. Tetapi kau jangan seperti malam itu dulu akh", katanya dengan ramah pula dan terusterang. "Artinya kau kan sudah punya pacar yang benaran, kan ", kataku bertanya. "Semoga begitulah. Dan kita harus berteman biasa saja, apakah kau bisa terima cara begini?", katanya padaku. Dan aku memeluknya dengan sayang, mungkin dirasakannya sebagai bapaknya, samasekali tidak seperti malam dulu itu. Aku sangat menyedari, janganlah seperti pungguk merindukan bulan, tahu-tahu diri-lah. Sekedar dapat dan bisa menyedarkannya sudah merasakan senang dan bahagia. Soal dulu itu biarlah nanti Tuhan memperhitungkannya sebagai dosa tambahan dari dosa yang lain-lainnya yang setiap hari numpuk.

Dan aku sukurlah bukan atau tidak termasuk seorang yang mengutamakan emosional. Maeva kembali sadar dan balik normal sebagai wanita biasa, tentu bukan karena aku. Tetapi memang benar aku berharap agar Maeva menjadi wanita normal, dan Bebe kembali menjadi jenis aslinya. Dan resto kamipun berjalan seperti biasa, tanpa banyak teman lain tahu bahwa ada seorang kakek mengalami kejadian seperti ini.

Paris 2 April 1999