



Title: Kepala Babi dengan Bumbu Asam Segar Kreasi Ratu Sisig dari Pampanga

Date of publication: Tuesday, 23 February 2016

Author: Maya Safira, Detik Food

Name of publication: <http://food.detik.com/>

<http://food.detik.com/read/2016/02/23/100954/3148682/294/kepala-babi-dengan-bumbu-asam-segar-kreasi-ratu-sisig-dari-pampanga>



Foto: detikFood

Pampanga identik dengan sajian sisig, olahan kepala babi. Sebab hidangan nasional Filipina ini lahir dari tangan seorang wanita di sana.

Sisig dalam bahasa Kapampangan berarti “mengudap sesuatu yang asam.” Ini biasanya mengacu pada buah, baik matang maupun setengah matang, yang terkadang dicelup dalam garam dan cuka.

Disamping itu, sisig juga mengacu pada metode menyiapkan ikan atau daging, terutama babi, yang dimarinasi dalam cairan asam. Seperti penggunaan jus lemon atau cuka. Lalu dibumbui dengan garam, lada dan rempah lainnya.

Istilah lainnya merujuk pada Sizzling sisig, sajian Filipina dari kepala babi dan hati yang dibumbui

kalamansi. Angeles City di Pampanga terkenal sebagai “Ibukota Sisig di Filipina.” Julukan itu bukan tanpa alasan.



Lucia “Lucing” Cunanan pertama kali membuat kreasi Sizzling sisig di Angeles City. Restoran miliknya, Aling Lucings, dianggap sebagai pelopor sajian khas Filipina tersebut oleh Departemen Pariwisata.

Lucing yang bernama asli Lucia Lagman sebenarnya berasal dari Tarlac. Wanita kelahiran tahun 1928 itu tinggal di Pampanga setelah menikahi Victorino Cunanan. Disanalah ia membangun restoran Aling Lucings.

Kisah kelahiran sisig konon berawal dari lokasi Pampanga yang dekat markas Angkatan Udara Amerika Serikat. Mereka tidak mengonsumsi kepala babi dan jeroannya karenanya biasanya dibuang.

Daripada dibuang, penduduk setempat membeli sisa kepala babi dari komisar Clark Air Base di Angeles City pada tahun 1940an. Mereka mengolah masakan dengan merebus bagian kepala babi dan memberi bumbu bercitarasa asam. Ini jadi prototipe dari versi sisig modern.



Pada pertengahan tahun 1974, Lucing membuat kembali versi baru kreasi kepala babi yang disajikan dengan *hot plate*. Ia memakai pipi dan kuping babi yang direbus lalu dipanggang sebentar.

Lucing memadukan babi cincang dengan hati ayam. Sajian kemudian dibumbui cuka, *soy sauce*, jus kalamansi, garam, merica dan cincangan bawang bombay. Baru terakhir sisig disajikan dengan memakai *hot plate* yang sudah diberi margarin.

Kepopuleran sisig ternyata tak berhenti di Pampanga. Sisig pun jadi dikenal luas di Filipina. Ini membuat Angeles City mendapat julukan "Sisig Capital of the Philippines." Sampai ada festival sisig tahunan di sana. Sedangkan Lucing sendiri disebut sebagai "[Sisig Queen](#)."

Kini banyak restoran menyajikan sisig. Biasanya sisig dilengkapi dengan potongan cabai merah dan satu buah jeruk kalamansi untuk menambah rasa pedas segar. Sehingga sisig banyak disantap sebagai peneman minum bir.



Untuk isian sisig ada yang memakai berbagai bagian kepala babi, termasuk hidung. Kreasi ekstrim juga dibuat seperti sisig burung unta, sisig buaya, sisig ular piton, dan sisig kodok.

Bahkan sisig juga diolah lebih modern dengan tambahan telur hingga mayonnaise. Karena itu, orang tetap mendatangi Aling Lucings untuk mencari rasa asli sisig.

Meski sisig telah membuat nama Lucing harum ke seluruh penjuru Filipina, sayangnya kisah hidupnya berakhir tragis di usia 80 tahun. Ia meninggal dibunuh dengan 10 tusukan pada 16 April 2008 di rumahnya.

Kabarnya pelaku tak lain adalah suaminya sendiri yang saat itu berusia 85 tahun. Namun investigasi belum terselesaikan dan kasusnya tidak terungkap hingga kini. Saat ini anak mereka yang melanjutkan usaha Aling Lucings.