

Mau Jadi Asin Atau Tawar?

Oleh : Liana Bunardi – Tim Redaksi WW

Waktu kecil, saya suka sekali makan telur asin buatan nenek. Karena telur asin buatan nenek sangat enak sekali, merah telurnya berwarna merah matang dan ada sedikit minyak yang keluar jika telur itu dipotong. Wah...kebayang sedapnya apalagi jika dimakan dengan nasi putih panas-panas.

Namun sayang sekali, saya tidak pernah melihat cara nenek mengasinkan telur-telur bebek tersebut, karena biasanya saya tinggal makan telur asin tersebut jika saya datang ke rumah nenek. Sehingga saya beranggapan kalau telur asin itu memang sudah asin sejak ditelurkan dari induk bebek. Sampai suatu hari di sekolah, guru saya mengadakan pelajaran prakarya cara membuat telur asin. Masing-masing anak harus membawa satu butir telur bebek mentah, batu bata dan garam kasar. Saya sempat bingung dan bertanya-tanya, kenapa telur bebek mesti diasinkan lagi bukannya memang sudah asin? Akhirnya waktu pulang sekolah saya bertanya pada mama tentang telur asin tersebut, mama menjelaskan tentang asal telur asin tersebut bahwa asalnya tidak asin, karena direndam dengan garam maka telur bebek tersebut menjadi asin. Akhirnya saya mengerti apalagi setelah dipraktikkan di sekolah, saya jadi tambah mengerti bahwa sebenarnya telur bebek yang asin tersebut akibat dari garam yang memberi pengaruh sampai telur tersebut menjadi asin. Rupanya garam tersebut mempunyai efek yang luar biasa.

Tuhan berkata dalam Matius 5:13,”Kamu adalah garam dunia. Jika garam itu menjadi tawar, dengan apakah ia diasinkan? Tidak ada lagi gunanya selain dibuang dan diinjak orang”. Inilah fungsi garam! Menjadi pengaruh/ rasa bagi sekitar kita. Saya dan anda adalah garam dunia, sudah seharusnya kita memberi rasa pada sekitar kita. Apapun profesi kita: baik itu sebagai karyawan, mahasiswa, atau wiraswasta sekalipun berfungsilah ditempatmu: menjadi pengaruh bagi duniamu!

MEMBERI RASA ASIN

Telur bebek dilapisi oleh kulit telur (cangkang telur) yang tidak mudah ditembus oleh apapun, bahkan tidak bisa tembus oleh air, namun garam bisa mempengaruhi telur tersebut hingga menjadi asin. Jadi tidak ada alasan buat kita merasa tidak mampu melakukan fungsi kita, karena rasa asin garam tidak bisa dibatasi oleh ruang, kecuali jika rasa asin dari garam tersebut sudah menjadi tawar. Yesus memberi peringatan bahwa,”Tidak ada lagi gunanya selain dibuang dan diinjak orang”. Wah, jangan sampai kita menjadi bagian dari orang yang tidak bisa melakukan fungsinya.

Ketika kuliah, ada satu teman yang selalu bersama-sama. Saya mau menerapkan iman saya kepada Kristus dimanapun saya berada, sehingga saya tidak mau kompromi dengan menyontek, menitip absen ataupun yang lain-lain untuk sekedar pertemanan saya ini. Teman saya tersebut belum menerima Yesus sebagai Tuhan dan Juruselamatnya, walau begitu kami tetap akrab, dan dia sangat mengerti akan prinsip saya ini. Suatu kali tanpa saya duga dia bertanya bahwa ia melihat ada sesuatu yang membedakan saya yaitu dia melihat ada damai yang ia bisa rasakan dalam diri saya dan ia bertanya, bagaimana saya bisa mendapatkan hal tersebut? Bisakah ia juga mendapatkannya? Nah, inilah kesempatan saya memperkenalkan Sang Damai itu kepada dia! Itulah garam. Orang bisa merasakan apa yang ada pada diri kita. Walaupun saya hanya bertemu pada saat di kampus saja dan dengan “dunia kampus” yang serba easy going, namun saya mau tetap memilih untuk “memberi rasa yang beda” pada teman-teman di kampus saya.

MENGASINKAN ORANG LAIN

Telur bebek bisa menjadi asin karena ia disatukan oleh garam, padahal sebelumnya ia adalah telur yang tawar dan ia dapat dinikmati kelezatannya oleh orang lain. Inilah bukti fungsi garam yang lain: Membuat rasa baru bagi orang lain! Bahkan yang lainpun bisa merasakan/menikmati fungsi dari rasa asin tersebut. Wow..luar biasa bukan?, Kita dapat membuat orang lain menjadi maksimal dalam hidupnya. Buah yang kita hasilkan akan menjadi buah yang tetap bagi kerajaan Allah. (/cc)