

# SOLOPOS

MENINGKATKAN DINAMIKA MASYARAKAT

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah,  
Fakultas Sastra,  
Universitas Sanata  
Dharma  
Penulis Buku "Sejarah  
Wisata Kuliner Solo"



## Yang Lenyap dari Angkringan

**A**ngkringan atau hik merupakan "lahan basah". Ia tak luput jadi panggung kampanye politikus dan mesin politik guna menggalang pendukung. Pasalnya, angkringan dimaknai sebagai simbol perjuangan wong cilik sekaligus tempat *nglaras*.

Di ruang sosial ini, warga lintas agama maupun kelas sosial bersemuka. Tanpa merogoh *ragat* yang banyak, tim sukses bercakap perihal program yang ditawarkan seraya merangkul golongan yang cilik masih dianggap cara jitu untuk mendongkrak suara pemilih.

Memang, angkringan dirawat dan dipopulerkan kalangan wong cilik sejak permulaan abad XX di Kota Bengawan. Kenyataan historis ini dibuktikan dengan selembur keterangan dari koran *Djawi Hiswara* (28 Januari 1918) yang menerangkan terminologi "angkring": keranjang pikulan yang digunakan mewardahi panganan dan air kopi (yang tergeletak di samping jalan). Pengertian serupa juga ditulis dalam kamus *Bausastra Jawa* yang terbit dan tersebarluaskan tiga dekade awal abad XX.

Hingga detik ini, angkringan identik dengan nasi kucing alias *sega sambel*. Para politikus tak jarang mencomot nasi tersebut lantas menyantapnya sembari mempelajari psikologi calon pemilih. Bungkus berisi *sega sak kepel* berlauk cuilan bandeng dan *sambel sak dilit* itu telah lama menjadi identitas angkringan.

Merujuk keterangan budayawan Umar Kayam dalam sebuah kolomnya di surat kabar lokal, disebutkan di Jawa terdapat etiket atau tata aturan menyantap nasi tak perlu *grusa-grusa* alias tergesa, walau porsi nasi kucing. Memamah kudu dinikmati tanpa merasa seperti diuber maling. Terlebih lagi kaum perempuan, tidak boleh *dokoh* (banyak) kala bersantap. Diharapkan seorang putri makan *cimat-cimit*, sedikit demi sedikit. Mencuil lauk pauk, apalagi daging dan ikan cuma *saksuwir-saksuwir* bagaikan mencubit-cubit lengan

kekasihnya.

*Muluk* atawa makan nasi kucing memakai tangan tanpa bantuan peralatan garpu-sendok juga upaya memahami ungkapan lawas: "*aja mung nggedekake puluk*" (jangan hanya membesarkan suap nasi). Selarik kalimat ini membungkus nasihat luhur supaya orang tidak mementingkan urusan makan saja, melainkan persoalan lainnya pula.

Di mata wong Jawa klasik, orang melulu pamer makan dicap bernilai rendah dan tidak tahu adat. Kondisi demikian disebut "*ngawula waduk*". Sebab itu, sesuai etiket tradisional Jawa, orang tidak gampang mengiyakan tawaran bersantap sewaktu bertandang ke rumah orang. Jikalau menerimanya, tidak seharusnya makan begitu banyak tampak seperti orang tengah kelaparan.

Kita diingatkan pula petuah bijak: *aja mung mikir wetenge dhewe* (jangan hanya memikirkan perut sendiri). Petuah ini sangat relevan untuk kaca benggala politikus Indonesia kontemporer, yang menumpuk kekayaan lewat jalur korupsi demi terpenuhinya kepentingan keluarga serta partainya. Tega mengabaikan misi memakmurkan rakyat dan keadilan sosial seperti yang didengungkan kala kampanye di angkringan.

Sebelum merebak nasi kucing serta oseng-oseng, dan belakangan disusul nasi goreng, di angkringan sebetulnya ditemukan nasi langgi yang dibungkus rapi, masih lebih konkret, gemuk, padat dan berisi lauk-pauk yang tak kalah konkretnya.

Dicermati dari segi menu, nasi langgi sejatinya punya jalinan kisah apik dengan dapur Sekul Langgen yang bercokol di lingkungan kerajaan Kasunan Surakarta. Nasi langgi merupakan hasil olahan nasi bersama bahan rempah beserta santan dan asam Jawa. Lumrah banyak penggemarnya lantaran dilengkapi lauk seperti telur dadar, bistik, kering kentang, daging, serundeng, kerupuk udang, sambal goreng hati, serta mentimun. Bisa dibayangkan, betapa *uenak* dan komplet unsur yang membersamainya.

Dari optik sejarah Darsiti

Soeratman (1989) terungkap, hidangan untuk kerabat raja yang dimasak di pawon Sekul Langgen itu bila tidak habis disantap bakal dibeli para priayi yang tinggal di lingkaran tembok keraton. Mereka rela manyun, menunggu berlama-lama di depan pintu dapur demi bisa menikmati makanan istana yang kondang *maknyus*, meski sebatas sisa lauk. Bagaimanapun, hidangan ini adalah santapan istimewa bangsawan yang telah *dimangsak* melalui proses rumit dan digarap serius koki keraton. Ambillah contoh, hanya perkara butiran beras yang hendak ditanak saja, terlebih dulu kudu diperiksa abdi dalem dan dipilih yang bagus agar kian memanjakan lidah para penghuni kedhaton.

### Kuliner Aristokrat

Belum tentu saban hari barisan priayi berkesempatan mencicipi sisa kuliner keluarga aristokrat yang diolah oleh koki ulung dengan resep khusus dan berbahan beras rajalele yang terkenal pulen. Kemudian, pelayan istana mencampur lauk yang beraneka macam itu menjadi satu. Masyarakat yang hidup di luar tembok *campuri* kemudian menyebutnya: nasi langgi (*sekal langgen*).

*Tempo doeloe*, budaya yang tumbuh semerbak di lingkungan kerajaan merupakan acuan utama bagi masyarakat Jawa, termasuk urusan memanjakan lidah. Teoritikus Amerika, Robert Redfield (1985) membulatkan fenomena budaya ini dalam konsep tradisi besar yang acap dijadikan kiblat atau mempengaruhi tradisi kecil yang berkembang di luar istana.

Rupanya nasi langgi kadung digandrungi warga setempat, tanpa kecuali mbok mase Laweyan yang mempunyai setumpuk kekayaan. Mendapati peluang itu, bakul angkringan panjang akal (kreatif) berkolaborasi dengan simbol-simbok pemasok makanan hik guna dibuatkan nasi jenis serupa.

Nasi langgi bersama ikan wader berukuran besar-kecil dan *yuyu* (*kepiting*) sawah tergolek di wadah

angkring. Makanan jenis itu, tahun 1940-an, dihargai dalam sen-senan rupiah, demikian sepotong kesaksian Umar Kayam yang dijuluki "si lidah cerdas". Biarpun murah, tubuh wader-wader ini *mleus-mleus* (gemuk), lumayan untuk pangganjal perut barang sebentar.

Konsumen lazim dijaring oleh para bakul angkringan di pusat keramaian. Misalnya, di depan Taman Kebonrojo, Societeit Habipraya, Societeit Mangkunegaran, gedung kesenian Sonoharsono, Pasar Legi, kawasan Pecinan, Coyudan, dan perempatan kampung. Jika direnungkan, fakta di atas menyiratkan kelincahan dan keuletan bakul angkringan meresonan keinginan publik.

Kendati tidak memegang selembur ijazah dan berasal dari pedesaan Klaten lalu hidup mengontrak rumah di kampung Boro, mereka cukup *titis* "membaca" kahanan kota berumur dua setengah abad lebih ini. Kebiasaan usus diprada (mengisi perut dengan makanan enak), *klayapan* malam, dan *lingguh jigang* seraya bersendau gurau yang dikerjakakan warga Surakarta ditubruk wong Klaten sebagai kesempatan emas.

Sekali lagi, nasi langgi menyediakan pelajaran berharga bahwa memasak sederet lauk yang dihidangkan "hanya" demi dijual di angkringan tidak bisa diremehkan. Pasalnya, pembuatan sebungkus nasi langgi melewati proses yang rumit dan membutuhkan kesabaran serta ketelitian. Artinya, para simbol berpeluh di dapur dilambiri ketekunan dan kepiawaian.

Kenyataan itu sangat kontras dibandingkan *laku* membuat nasi kucing dan oseng-oseng yang relatif sederhana. Ditelisik lebih mendalam, telah terjadi perubahan kultur dalam kehidupan sosial masyarakat. Budaya instan dan ketergesaan menyerbu manusia Jawa tanpa ampun. Masyarakat emoh repot. Fenomena ini diam-diam menyiratkan adanya penumpuhan kreativitas dan redupnya pengetahuan resep kuliner warisan kakek moyang. Inilah sebongkah *kawruh* yang raib dari angkringan.