

"Kalkulator Rusak" dan Nasi Liwet

BERITA Tribun Jales perihal harga 'ngpruk' warung Bu Anay di Tegal merampok perhatian khalayak. Pembaca terkejut, kaget, dan mencher. Memang, ora (nama nafas [tidak logis] menyantap hidangan ahli Lamongan dan seafood di warung lesehan harus merogoh kocek Rp 700 ribu. Wajar jika kasus ini diangkat sebagai bahan refleksi dalam kolom fokus 'Belajar pada Bu Anay' (31/5).

Mudin Lebaran sering dipakai bakal makanan di daerah untuk memerupakan "kalkulator rusak". Mereka ngawur dalam hitungan ongkos yang kudu dibayar konsumen selepas bersantap di warungnya. Pemuda tak jarang meng-ungkap kekecewaan di media sosial.

Imediasi, lantas mengundang tanggapan warganet. Di Kota Solo, misalnya, beberapa kali terjadi kasus serupa di warung nasi liwet legendaris. Meski di kampung halaman Presiden Jokowi, bukan berarti bakal kuliner khas Solo itu tidak rusak (memukul) konsumen jenuh haep tidak masuk akal. "Mumpung Lebaran, kesempatan bagus untuk mengeruk laba sebanyak mungkin. Tak, tidak setiap hari," kilah mereka.

Di era media, kebiasaan buruk ini jika diteruskan lambat laun bakal memantakan rejeki warung. Informasi tak menyenangkan itu mudah menyebar, petak tular (malut ke malut) selamanya. *Peringatan atau peringatan kepada para pembuat dan penjual nasi liwet*

tersebut. Secara tidak langsung, juga merusak nama nasi liwet sebagai makanan pusaka (paboga) yang telah ada sedari masa kerajaan Mataram yang dibuktikan lewat prasasti dari serat kuno. Disebut makanan tradisional karena teknik pembuatannya nasi liwet juga terbilang sederhana. Ia cukup dimasak menggunakan cara beras diberi air santan, tanpa perlu bahan yang didatangkan dari luar daerah (impor). Kuliner ash biktan kaum arifuni tersebut terdiri dari nasi putih gurih, irisan daging ayam, sambal goreng abu siam, kumut (santanental), dan tehir lunak.

Terdapat sepotong berita awas dari Istana Kasunanan Surakarta yang mengabarkan, bisnis nasi liwet ternyata sudah berumur tua. (rahasia makanan ini diduti secara turun temurun oleh masyarakat pedesaan

yang bercokol di kampung Baki, pinggir Solo. Simak saja Serat Jales/Bisayo yang membeberken nama tuan pembesar pemborong nasi liwet adalah Paku Burwana IX (1861-1893). Fakta berharga yang tersingkap dalam naskah lawas itu menjadi petunjuk penting bahwa nasi liwet yang digarap dari pucot Baki itu sudah sebabat lebih diadungri kelompok elite istana bersama abdi dalam pendukungnya. Cukup



HERI PRIYATMOKO
DOSEN SARANA UNIVERSITAS SAWA
DHARMA, PENULIS BUKU 'NEPLER KAT'

banyak warga Desa Baki ini menjadi pelaku usaha nasi liwet serta usia pendukung dari nasi liwet itu sendiri. Semisal, menjual ayam kampung untuk keperluan lauk pauk nasi liwet yang di buat warga setempat. Sampai esai ini ditulis, hampir se-

mua warga di kampung tersebut menekuni usaha pembuatan nasi liwet dan berjualan ke banyak wilayah, mulai dari Solo, Sukoharjo, Kartasura, Klaten, Delaruga, hingga Yogyakarta.

Selain Solo Baru, Purwosari, Stasiun Balapan, dan Durewon Wetan, Keprahon adalah satu lokasi jaling populer menyantap nasi liwet di peta wisata kepek dar (memarjalkan lebih Solo. Di lokasi tralah, warung Bu Wongso lebih populer Wongso Lemu) berbar. Hanya saja, harga nasi liwet yang dipajakan Wongso Lemu daktur sebagai ma-

nyarakat Solo relatif mahal dibanding nasi liwet yang dijual di petak berpagar dan di petak berpagar. Tampaknya, faktor yang membuat percaya diri pemilik warung mengastrol harga ialah nama Wongso Lemu yang sudah melegenda dan termasuk goyuk haxis. Dalam bukam ekonoma bisnis, aspek nama yang melegenda dan extra warung tanpa coreng memang menambah bobot penjualan.

Bu Wongso merupakan generasi kedua pembuat dan penjual nasi liwet dari Desa Duwet mengikuti jejak ibunya, Mbah Warjo. Wongso Lemu belajar memasak nasi liwet dari ibunya itu, sedari umur belasan tahun. Selepas Bu Wongso undur diri dari bisnis nasi liwet, digantikan Cipto Sukant (anak pertama yang berusia 57 tahun) dan Suparmi (anak kedua) sebagai generasi ketiga yang kini sudah lebih dari 30 tahun berjualan nasi liwet.

Tada resep istimewa dalam nasi liwet trah Wongso Lemu. Wongso tidak pernah mewasi-

atkan (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tercatat Desa Duwet, Baki yang dihuni 3.792 jiwa itu, lebih dari 10 persennya adalah pelaku usaha nasi liwet. Mereka tersebar di 9 dusun di Desa Duwet. Dari periode kerajaan hingga kini, semangat mereka menggelelak memproduksi kuliner tersebut. Dari generasi ke generasi tanpa sungkan mewarisi bisnis makanan yang sering diudang kuno ini.

Pesan dari urian sejarah di muka ialah bu Wongso Lemu bersama nasi liwet, masalah jangan sampai terpuak reputasinya gara-gara merapikan "kalkulator rusak". Reputasi yang baik sudah dibuktikan dengan lelak perjalanan wirausaha lintas generasi. Nasi liwet mengikat kresnaindungan di tingkat carman atas modernisasi yang cenderung menggerogoti unsur lokal, mestinya dipa baik mungkin, bukan malah menerapkan "aj mumpung" kala Lebaran tiba. Selain itu, nasi cerita sejarah yang kema, konsumen diperhatikan pula sperti wirausaha kuliner dan optimisme oah perkulineran di Indonesia.

teknik memasak nasi liwet kepada kedua belahan hatinya itu. Yang membedakan adalah tangan pembuatnya. Mereka sama-sama menggunakan kayu bakar, asa genggaji kayu, serta minyak tanah. Dengan memanfaatkan sejumlah bahan bakar tradisional tersebut, hasil olahan nasi liwet lebih enak ketimbang memakai kompor minyak tanah maupun gas elpij. Terkait bahan untuk nasi liwet, Sukant mengatakan, lebih banyak memakai beras lele super atau beras jenis IR 64. Sementara, lauk pauhnya daging ayam kampung, bukan ayam potong (broiler). Demikian pula hati dan tempa untuk menyany-

an (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tada resep istimewa dalam nasi liwet trah Wongso Lemu. Wongso tidak pernah mewasi-

atkan (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tercatat Desa Duwet, Baki yang dihuni 3.792 jiwa itu, lebih dari 10 persennya adalah pelaku usaha nasi liwet. Mereka tersebar di 9 dusun di Desa Duwet. Dari periode kerajaan hingga kini, semangat mereka menggelelak memproduksi kuliner tersebut. Dari generasi ke generasi tanpa sungkan mewarisi bisnis makanan yang sering diudang kuno ini.

Pesan dari urian sejarah di muka ialah bu Wongso Lemu bersama nasi liwet, masalah jangan sampai terpuak reputasinya gara-gara merapikan "kalkulator rusak". Reputasi yang baik sudah dibuktikan dengan lelak perjalanan wirausaha lintas generasi. Nasi liwet mengikat kresnaindungan di tingkat carman atas modernisasi yang cenderung menggerogoti unsur lokal, mestinya dipa baik mungkin, bukan malah menerapkan "aj mumpung" kala Lebaran tiba. Selain itu, nasi cerita sejarah yang kema, konsumen diperhatikan pula sperti wirausaha kuliner dan optimisme oah perkulineran di Indonesia.

teknik memasak nasi liwet kepada kedua belahan hatinya itu. Yang membedakan adalah tangan pembuatnya. Mereka sama-sama menggunakan kayu bakar, asa genggaji kayu, serta minyak tanah. Dengan memanfaatkan sejumlah bahan bakar tradisional tersebut, hasil olahan nasi liwet lebih enak ketimbang memakai kompor minyak tanah maupun gas elpij. Terkait bahan untuk nasi liwet, Sukant mengatakan, lebih banyak memakai beras lele super atau beras jenis IR 64. Sementara, lauk pauhnya daging ayam kampung, bukan ayam potong (broiler). Demikian pula hati dan tempa untuk menyany-

an (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tada resep istimewa dalam nasi liwet trah Wongso Lemu. Wongso tidak pernah mewasi-

atkan (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tercatat Desa Duwet, Baki yang dihuni 3.792 jiwa itu, lebih dari 10 persennya adalah pelaku usaha nasi liwet. Mereka tersebar di 9 dusun di Desa Duwet. Dari periode kerajaan hingga kini, semangat mereka menggelelak memproduksi kuliner tersebut. Dari generasi ke generasi tanpa sungkan mewarisi bisnis makanan yang sering diudang kuno ini.

Pesan dari urian sejarah di muka ialah bu Wongso Lemu bersama nasi liwet, masalah jangan sampai terpuak reputasinya gara-gara merapikan "kalkulator rusak". Reputasi yang baik sudah dibuktikan dengan lelak perjalanan wirausaha lintas generasi. Nasi liwet mengikat kresnaindungan di tingkat carman atas modernisasi yang cenderung menggerogoti unsur lokal, mestinya dipa baik mungkin, bukan malah menerapkan "aj mumpung" kala Lebaran tiba. Selain itu, nasi cerita sejarah yang kema, konsumen diperhatikan pula sperti wirausaha kuliner dan optimisme oah perkulineran di Indonesia.

teknik memasak nasi liwet kepada kedua belahan hatinya itu. Yang membedakan adalah tangan pembuatnya. Mereka sama-sama menggunakan kayu bakar, asa genggaji kayu, serta minyak tanah. Dengan memanfaatkan sejumlah bahan bakar tradisional tersebut, hasil olahan nasi liwet lebih enak ketimbang memakai kompor minyak tanah maupun gas elpij. Terkait bahan untuk nasi liwet, Sukant mengatakan, lebih banyak memakai beras lele super atau beras jenis IR 64. Sementara, lauk pauhnya daging ayam kampung, bukan ayam potong (broiler). Demikian pula hati dan tempa untuk menyany-

an (ditaruh di atas) nasi liwet juga dari ayam kampung. Untuk sayur atau kuah, digunakan labu siam atau disebut Jepang. Lauk lainnya berupa telur dan gorengan, hingga kerupuk yang menghasilkan bunyi kriuk-kriuk.

Tada resep istimewa dalam nasi liwet trah Wongso Lemu. Wongso tidak pernah mewasi-

KUA
BEN
masa
meny
kama