

Kawruh Sega Wadhang

Keburukan demi keburukan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) belum tamat kita tonton. Beberapa waktu lalu, Kejaksaan Agung menangkap Dadan Hindayana, Kepala Badan Gizi Nasional (BGN). Ia ditetapkan sebagai tersangka karena kasus dugaan korupsi penyimpangan tata kelola. Tak hanya Dadan, Kejagung juga meringkus dua mantan wakil kepala BGN.

Disusul, adanya penutupan ribuan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) alias dapur MBG. Di samping upaya penghematan dan penyimpangan standar kualitas, BGN sengaja menyetop aktivitas SPPG mengingat musim libur sekolah 22 Juni hingga 13 Juli 2026.

Sepenggal pertanyaan mendasar, apakah anak-anak kelaparan tatkala MBG disetop? Sebelum megaprojek dijadikan ajang bancakan korupsi berjamaah dan biang kerok peserta didik keracunan itu diluncurkan, anak-anak jarang mengalami kelaparan. Seketika yang mendadak tampil "kelaparan" ialah pendukung utama MBG, khususnya pengurus SPPG hingga berunjuk rasa di jalan.

Orang tua ataupun keluarga para siswa justru bernafas lega. Mereka tidak risau buah hatinya akan keracunan, juga merasa tidak perlu khawatir lidah anaknya bersemuka dengan makanan basi tanpa pengawasan ketat. Demikian pula barisan guru tak menggerutu menata ompreng dan proses mengajar di kelas terecoki.

Sesibuk orang tua bekerja maupun semiskinnya kondisi ekonomi keluarga, masyarakat Jawa dan Indonesia pada umumnya mengenal pengetahuan "sega wadhang". Kawruh itu mengendap dan lazim dipraktikkan guna menyelamatkan anak-anak agar tidak kelaparan sebelum *budhal* mengais ilmu ke sekolah.

Ahli kamus, Poerwadarminta, dalam pustaka *Basasata Juru* (1939) mengulas terminologi "wadhang", yakni wayu (basi). Lazimnya, nasi yang baru berumur kemarin. Sekumpulan *upa* (nasi) yang menginap semalam di *magic com* yang modern atau *cecing* yang tradisional.



Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Universitas Sanata Dharma
Pemrakarsa Solo Societiet

Kendati demikian, nasi *wadhang* dalam budaya kuliner masyarakat Jawa tidak mungkin meracuni lantaran pihak keluarga sendiri yang memasak. Mereka betul-betul memahami rupa nasi, aromanya, takaran bumbu, proses pengolahan, sampai tahap penyajiannya. Nasi kemarin itu lumrah diolah menjadi nasi goreng sebagai bekal ke sekolah ataupun sarapan di rumah.

Sewaktu berlibur ke rumah simbah di telatah Wonogiri, kami malah menghendaki nasi *wadhang* itu jangan sampai dibuang, *pakan pitik*, atau dijemur untuk dijadikan *gogik* (nasi aking). Bukan bermaksud meratapi kemiskinan penduduk yang bermukim di pedesaan tandus,

lidah ini merindukan nasi goreng ala pawon tradisional yang khas.

Kekontrasan nasi goreng orang Eropa dengan petani pedesaan ialah tanpa bahan saos tomat yang diakrabi bangsa kulit putih di Hindia Belanda. Petani desa cukup menggoreng nasi dengan kecap, dan nasinya agak berwarna putih. Juga tanpa memakai telur mata sapi. Ciri lainnya adalah gagang lombok terkadang diikuti atau tidak dibuang oleh kerabat di kampung. Bagi lidah wong Jawa, justru itu yang menambah kenikmatan.

Kearifan Lokal

Bagi pengurus SPPG yang tak ambil pusing dengan makanan mubazir, dibuang sia-sia atau tidak layak disantap, perlu diungkap sejumlah kearifan lokal *sega wadhang*. Nasi digarap ulang ini sesungguhnya upaya menghargai keringat wong tani selepas berlumpur di persawahan. Aksi *nandur pari*, memanen sampai berwujud beras itu membutuhkan pengorbanan waktu, kepeng, serta energi berlimpah.

Tak mandeg di situ, manusia bercapung ini melibatkan *Dewi Sri* yang dipercayai sebagai dewi kesuburan. Tak ayal, nasi kudu dihormati laksana "emas". Sebab itulah, *sega wadhang* acap dikreasi di pawon rumah menjadi nasi goreng, alih-alih dibuang seperti pemandangan yang kita jumpai

sehari-hari di dapur MBG.

Ditarik periode lebih jauh, fakta *sega wadhang* juga terselinap dalam fragmen sejarah pelarian penguasa Mataram Islam. *Babad Mataram* merekam raja meninggalkan keraton untuk mengungsi dan menghindari dari kepungan musuh. Dalam perjalanan panjangnya penuh penderitaan, usus kaum darah biru yang rajin *diprada* (ungkapan menikmati makan enak) ini harus rela menyantap nasi kemarin. Alih-alih berkubang dalam kesedihan yang melarat-larat, dirinya malah merefleksikan pengalaman batin tersebut sebagai jalan menggapai kemuliaan anak keturunannya kelak.

Demikian pula pujangga *Babad Pajang*, mendokumentasikan seorang tumenggung menitahkan sang istri untuk membawa *sega wadhang* berikut cabai, garam, dan terasi. "*Nasi ini jangan sampai tertinggal. Aku minta satu bungkus, barangkali harus berpisah dan tinggal di tempat yang jauh. Ya, setelah semuanya sudah dibungkus, agar tidak ada nasa khawatir di hati,*" dia mewanti-wanti.

Dalam khasanah sastra Jawa, istilah "sega wadhang" juga dijadikan sumber inspirasi positif. Tahun 1930-an hidup sepotong ungkapan bahwa "*aluwung sega wadhang lawuh gereh kang wis ana ing ngomah, katimbang sega bestik kang isih ana ing restoran*". Terjemahan bebasnya: lebih baik nasi aking dengan lauk ikan asin yang sudah ada di rumah, daripada nasi bistik yang masih berada di restoran. Maknanya, saat benar-benar membutuhkan, lebih baik memperoleh bantuan sedikit ketimbang tidak sama sekali.

Rangkaian kisah historis ini membuktikan bahwa pengetahuan "nasi kemarin" telah lama merasuk dalam sanubari masyarakat dalam situasi apapun. Ia bukan sekadar cermin hidup dan pandangan filosofis, namun juga merepresentasikan daya juang leluhur yang sudah teruji waktu. Serabad-abad sebelum proyek MBG mengoyak negeri ini, kakek moyang kita sudah mempraktikkan kawruh elok tersebut. Layak bila orang tua dan tunas bangsa menggugat MBG untuk disudahi.

