

Sega Pager dan Kearifan Lokal

Ditulis oleh Badiatul Muchlisin Asti pada Senin, 30 Agustus 2021



Minggu (19/1/2020), sekira dua bulan sebelum negeri ini dilanda pagebluk Covid-19, komunitas *Car Free Night* (CFN) Desa Bugel, Kecamatan Godong, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah, menghelat acara Festival Sega Pager. Acara yang baru pertama kali dihelat itu, dihadiri orang nomor satu di Jawa Tengah, Ganjar Pranowo.

Kehadiran Gubernur Jawa Tengah Ganjar Pranowo itu sukses menjadi daya tarik. Pengunjung menyemut. Tanah lapang di kompleks Perumahan Citra Griya Indah Desa Bugel—tempat acara dihelat, penuh sesak oleh warga yang antusias menyambut kehadiran dan menyimak pidato Ganjar Pranowo.

Dalam kesempatan itu, Ganjar Pranowo mengajak masyarakat mengembangkan kuliner Sega Pager. Salah satunya, dengan cara menyesuaikan model penyajian yang lebih modern. Sehingga orang bisa menikmati Sega Pager sesuai kelasnya.

Menu Sarapan

Sega Pager adalah hidangan pagi hari khas Godong, Grobogan, Jawa Tengah. “Sega” berarti nasi. “Pager” berarti pagar. Sega Pager berarti nasi pagar. Sega Pager adalah nasi yang diberi urap sayur, disiram saus sambal kacang, kemudian diberi *topping* biji petai cina (*pethet*) rebus dan *uyah goreng*.

Bila hanya melihat fotonya, banyak yang mengira, Sega Pager adalah Nasi Pecel. Padahal beda. Perbedaan keduanya terletak pada komposisi dan *taste*-nya. Komposisi dan *taste* Sega Pager lebih kompleks dibanding Nasi Pecel.

Sayuran yang dipakai urap pada Sega Pager adalah dedaunan dari tanaman yang dahulu biasa digunakan oleh warga untuk pagar hidup atau tanaman yang tumbuh di pekarangan rumah. Dari sinilah, nama Sega Pager diperoleh.

Baca juga: Puisi Perdamaian dari Adonis

Sayuran yang biasa dibuat sebagai urap untuk Sega Pager adalah daun mlanding muda, daun kenikir, daun beluntas, daun ketela pohung, daun lembayung, dan daun pepaya. *Plus* satu lagi, yaitu *keplek* (kulit buah mlanding muda), yang membuat Sega Pager menjadi khas dan sedap.

Adapun *uyah goreng* adalah istilah untuk menyebut serundeng versi asin-gurih. Terbuat dari kelapa yang diparut, dibumbui, kemudian disangrai. *Uyah goreng* ini juga menyumbang *taste* Sega Pager menjadi kian khas.

Otentisitas Penyajian

Ciri unik Sega Pager juga terletak pada cara penyajiannya. Sejak dulu hingga sekarang, hampir di semua lapak yang menjual Sega Pager, masih konsisten mempertahankan cara penyajian otentik dengan menggunakan *pincuk* dari daun pisang dan sendoknya berupa *suru* yang juga terbuat dari daun pisang.

Sebuah penyajian dan cara makan otentik orang Jawa yang menjadikan cita rasa Sega Pager menjadi kian *nyamleng* sebagai menu sarapan di pagi hari. Sega Pager bisa disantap dengan rempeyek, kerupuk, atau dengan aneka gorengan seperti bakwan, mendoan, dan

tahu susur. Minumnya, teh hangat.

Sejarah Sega Pager

Dulu, Sega Pager lebih populer dengan sebutan “Sega Janganan”. Pada perkembangannya, nama “Sega Pager” lebih populer. Barangkali karena dirasa lebih unik dan *branded*. Sehingga dari sisi nama, Sega Pager lebih punya daya pikat dan memantik penasaran.

Baca juga: Mengenal Tradisi Apitan di Masyarakat Jawa

Sejarah asal-usul Sega Pager sendiri sejauh ini tidak jelas. Siapa yang mencetuskan pertama kali, masih gelap. Hanya saja, beberapa narasumber menyebutkan, konon Sega Pager telah ada sejak 1970-an. Versi lain menyebutkan 1960-an.

Sebagai kuliner khas Kecamatan Godong, Sega Pager awalnya hanya bisa dijumpai di tiga desa yang letaknya memang berdekatan, yaitu Desa Ketitang, Desa Bugel, dan Desa Godong. Di ketiga desa itu, terdapat beberapa nama yang disebut-sebut sebagai pelopor Sega Pager, yaitu: Mbah Tur (Ketitang), Mbah Sin (Bugel), dan Mbah Nyampen (Godong).

Ketiga pelopor Sega Pager tersebut sudah meninggal dunia. Dan penjual Sega Pager yang ada sekarang adalah generasi penerus dengan kisaran masa tempuh berjualan antara 10 hingga 20-an tahun. Ada juga pendatang baru yang menjajal peruntungan dengan berjualan Sega Pager. Di antaranya, berjualan setelah diadakannya Festival Sega Pager.

Memang, sejak digelar Festival Sega Pager yang dihadiri Ganjar Pranowo, citra Sega Pager menjadi semakin moncer. Sejak saat itu, penjual Sega Pager tidak lagi hanya bisa dijumpai di tiga desa tersebut, tapi sudah merambah ke desa dan kecamatan lain. Bahkan hingga ke kabupaten lain, di antaranya Demak dan Kudus.

Kearifan Lokal

Fenomena kuliner berbasis lokal seperti Sega Pager memang jamak dijumpai di Indonesia. Fenomena itu menunjukkan bahwa kuliner tradisional khas Indonesia bukan saja bersifat provinsial, tetapi bahkan bersifat *terroir* (karakteristik lokal).

Baca juga: Puisi: Orang-Orang Kalah dan Tabah

Sega Pager adalah ekspresi otentik kearifan lokal (*local wisdom*) masyarakat dalam memanfaatkan potensi alam di sekitarnya. Pada era kemunculan awal Sega Pager, yaitu era 1960-an dan 1970-an, mengingatkan pada pekarangan rumah yang umum dijadikan sebagai tempat menanam aneka tanaman yang digunakan untuk kebutuhan pangan keluarga. Di samping untuk sumber ekonomi.

Seperti yang dinyatakan Andreas Maryoto dalam buku *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan* (2009), pada masa lalu pekarangan lebih berfungsi sebagai basis pangan rumah tangga dibandingkan sebagai sumber ekonomi. Hasil pekarangan baru dijual ke pasar bila sebuah keluarga membutuhkan pangan lain atau alat-alat rumah tangga yang tidak bisa dibuat sendiri.

Selain pekarangan, pada masa-masa itu jamak dijumpai “pagar hidup”, yaitu konsep pagar rumah yang terbuat dari tanaman tertentu seperti beluntas dan katuk. Kedua tanaman itu bisa dijadikan sumber pangan, yaitu daun mudanya bisa dijadikan urap dan lalapan.

Nampaknya, potensi lokal berbasis pekarangan itulah yang dimanfaatkan secara genial oleh sebagian masyarakat Godong tempo dulu. Potensi tanaman di pekarangan diolah sedemikian rupa, sehingga menjadi hidangan rakyat yang khas dan digemari, yang kini dikenal dengan nama Sega Janganan atau Sega Pager.

Sebuah kreatifitas leluhur yang layak diapresiasi. Sega Pager adalah kuliner pusaka warisan leluhur yang musti dilestarikan.