**Asal Muasal Budaya Makan Lesehan di Indonesia**

***Kenikmatan ragam sajian kuliner Indonesia tak hanya ada pada rasanya saja, tetapi juga dari berbagai cara menyantapnya. Indonesia punya cara tersendiri dalam menunjukkannya yaitu melalui budaya makan lesehan.***

Merujuk pada sebuah buku yang berjudul ’Asia Tenggara Era Perdagangan’ karya Anthony Reid, dalam kurun waktu 1450 sampai 1680 budaya makan lesehan memang mengakar dari budaya Asia. Tradisi ini juga kemudian tersebar ke Asia bagian Tenggara termasuk ke Indonesia.

Buku tersebut juga mengatakan bahwa terdapat hubungan erat antara tradisi kegemaran makan dan berpesta dari orang Asia Tenggara. Sebab itulah masyarakat Asia Tenggara mendapat julukan Homo Luden’s (orang yang gemar berpesta).

Kebiasaan tersebut kemudian diwujudkan dalam berbagai ritual seperti pesta perkawinan, agama, adat atau rasa syukur terhadap Tuhan atas hasil alam yang kaya.

Indonesia yang termasuk bagian dari Asia Tenggara menjadikan momen makan lesehan sebagai wujud kebersamaan dan kesederhanaan, salah satunya bisa dilihat dari bangunan rumah sederhana yang dikerjakan dalam waktu yang singkat melalui sistem gotong royongnya.

Kebersamaan itulah yang membawa budaya makan lesehan juga menjadi bagian ciri khas di Asia Tenggara, khususnya Indonesia.

Lesehan sendiri dikenal sebagai budaya yang terkait dengan jual-beli makanan atau sesuatu barang sembari duduk di tikar atau lantai. Budaya makan secara lesehan di Indonesia tidak lepas dari andil  beberapa kota yang kental akan tradisi, salah satunya Kota Yogyakarta.

Beragam sajian kuliner dengan tradisi lesehan mudah sekali ditemui mulai sore atau malam hari. Untuk daerah Yogyakarta, warung lesehan yang dapat kita sambangi biasanya menghadirkan menu pecel lele, burung dara goreng, ayam goreng, ikan bakar, ikan goreng, soto, sate jeroan, nasi goreng hingga mie goreng.

Seperti dikutip dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Yogyakarta, pemegang julukan kota pelajar ini menawarkan suasana khas daerahnya dalam satu paket wisata kuliner. Salah satunya rekomendasinya berada di Jalan Malioboro yang bernama Lesehan Malioboro.

Suasana malam hari Malioboro dihiasi dengan aneka kuliner khas Yogyakarta seperti gudheg, krecek hingga *seafood*. Belum cukup sampai di situ, telinga para pengunjung juga akan dimanjakan oleh para seniman jalanan kota Yogyakarta yang rutin menghibur wisatawan yang singgah.

Lalu lintas kuliner di Malioboro juga diramaikan oleh angkringan khas Yogyakarta yang menawarkan harga jauh lebih ramah bagi kocek pengunjungnya.

Seiring berjalannya waktu dan dinamika perpindahan penduduk seperti urbanisasi, tradisi makan lesehan yang menjadi bagian dari kearifan lokal ini mulai tersebar ke berbagai daerah hingga menjadi tradisi kuliner khas Nusantara.

Jakarta, sebagai kota metropolitan yang dikenal sebagai akulturasi dari beragam budaya juga mengadopsi budaya lesehan Yogyakarta. Ragam kuliner lesehan di Jakarta menyajikan beragam lauk pauk khas berbagai daerah lengkap dengan panorama padatnya aktivitas khas ibukota.

Wilayah Blok M Jakarta Selatan adalah salah satu tempat makan lesehan yang sangat digandrungi dan kerap dijadikan rekomendasi.

Pengunjung akan dijejali jajaran warung makan lesehan dengan beragam penjual sepanjang seratus meter. Lauk pauk seperti gulai ikan, sate paru, cumi goreng, udang goreng, ikan, pecel, urap, hingga sayur-sayuran menjadi menu lazim yang akan pengunjung temui.

Serupa dengan di Yogyakarta, makan lesehan di Jakarta bukan hanya meninggalkan rasa namun juga cerita. Berawal dari sekedar aktivitas makan, dibarengi dengan berkumpul bersama rekan sekaligus menikmati suasana, kemudian berlanjut menjadi ajang diskusi hingga dini hari.

Pesona tradisi kuliner ini juga sudah dapat dilihat di Bandung, Bali, dan kota-kota besar lainnya.