

PASCAPANDEMI COVID-19

Aktivitas Seni Budaya Kian Semarak



Pentas tari 'Bedhayan Bocah Bajang' karya Bimo Wiwohatmo.

KR-Khocil Birawa

PASCAPANDEMI Covid-19, kegiatan seni dan budaya di Yogyakarta maupun di berbagai kota besar di Indonesia kian semarak. Sejak akhir tahun 2022 hingga kini, aktivitas beragam kesenian di kantong-kantong budaya di Yogyakarta sudah *gayeng*. Mulai dari pameran seni rupa di galeri, seni pertunjukan di gedung, hingga pentas reguler di cafe.

Kegiatan pameran seni rupa dalam seminggu bisa 4-5 kali. Terkadang, waktu pembukaan pameran pun bisa berbarengan. Untuk grup band, selain pentas di Yogyakarta, juga tampil melawat ke luar kota. Di antaranya kelompok musik Sirkus Barock dan Sawung Jabo, serta Shaggydog Band. Termasuk, kemasan komedi 'Indonesia Kita' produksi Rosan

Production yang digawangi Butet Kartaredjasa dan disutradarai Agus Noor, juga manggung di Jakarta, Semarang dan kota lainnya.

Untuk berbagai aktivitas seni budaya dan grup kesenian Yogya tampil di berbagai kota, berikut penuturan seniman perupa Nasirun, koreografer dan penari Bimo Wiwohatmo, Lilik (keyboardis Shaggydog), Butet Kartaredjasa, musik Sri Krishna 'Encik' dan seniman Yogya lainnya.

Nasirun mengungkapkan, ketika kegiatan beragam seni budaya di Yogyakarta dan berbagai kota sudah mulai merebak, tentu sangat menggembirakan. Sebab, ketika masa pandemi Covid-19, hampir tiga tahun semua aktivitas kehidupan sosial,

ekonomi, budaya, situasi dan kondisinya tidak normal. Maka di masa pandemi Covid-19, kegiatan seni budaya beralih di media sosial. Karena itu, wajar pascapandemi Covid-19 ini kegiatan seni budaya semakin semarak. Termasuk bulan Oktober 2022, sejumlah perupa Yogyakarta ke Thailand difasilitasi oleh Duta Besar Rachmad Budiman. Selama 12 hari melukis bersama dan hasilnya lukisan dipamerkan di Sangkring Art Space Yogyakarta, Januari 2023. Pembukaan pameran dibuka oleh Rachmad Budiman.

"Yang jelas, mulai tahun 2023 ini, kegiatan seni dan budaya terutama pameran seni rupa di Yogyakarta kian *gayeng*. Agenda yang sudah jelas antara lain Artjog 2023 dan pameran lainnya di

berbagai galeri, kantong-kantong budaya," papar Nasirun.

Lilik mengatakan, di saat pandemi mereda atau istilahnya pascapandemi Covid-19, Shaggydog Band sudah mulai bisa pentas di Yogya dan berbagai kota di Indonesia. "Semoga pascapandemi situasi dan kondisi ekonomi kian membaik, sehingga aktivitas seni dan budaya bisa kembali normal, job pentas mengalir," harap Lilik.

Butet Kartaredjasa menjelaskan, pascapandemi aktivitas seni budaya di Yogyakarta dan berbagai kota di Indonesia mulai menggeliat. Hal itu, bisa dilihat aktivitas seni dan budaya di

Production didukung Bakti Budaya Djarum Foundation dan Bank Jateng menggelar pameran seni rupa bertajuk 'Seni Agave Santosa' memajang karya 45 seniman perupa Yogyakarta dan Semarang di Gallery Semarang, berakhir hingga 23 April 2023.

"Kemudian ketika Sawung Jabo bersama Sirkus Barock konser musik di Badung pada 21 Januari dan di Bogor 28 Januari, saya diminta ikut tampil membaca puisi. Hanya saja, waktunya tak bisa karena ada jadwal kesibukan. Kemudian saya membuat acara Merayakan Persahabatan Sawung



Gaya tampilan Jogja Hip Foundation.

KR-Khocil Birawa

berbagai kota di Indonesia. Pentas 'Indonesia Kita' di Semarang, 16 Februari lalu, diinisiasi Rosan Production bersama Bakti Budaya Djarum Foundation juga didukung Bank Jateng. Selain itu, Rosan

Jabung di Padepokan Seni Bagong Kussudiardja, 6 Februari 2023, mengundang lintas generasi seniman Yogya dan Jakarta, Solo dan kota lainnya. Antara lain yang tampil Orkes Sinten Remen, Sirkus Barock dan Sawung Jabo, Sri Krishna 'Encik' kolaborasi dengan vokalis Shaggydog Heru, Jogja Hip Hop Foundation dan seniman lainnya," papar Butet.

Sri Krishna 'Encik' mengatakan, sebagai seniman musik sangat gembira. "Semoga pascapandemi membuat situasi dan kondisi ekonomi kian mapan, ke depan aktivitas seni budaya kian menggembirakan pula," harapnya.

Begitu [ula dengan Bimo Wiwohatmo. "Tentu saja saya ikut gembira, aktivitas seni budaya semakin semarak," ucapnya yang Oktober 2022 menggelar 'Bedhayan Bocah Bajang' dari buku 'Bocah Bajang Mengayun Bulan' karya Romo Sindhunata.

(Khocil Birawa)



Sejumlah perupa Yogya dan Bandung kolaborasi melukis bersama di rumah pelukis Nasirun.

KR-Khocil Birawa



Sawung Jabo bersama Sirkus Barock di Padepokan Bagong Kussudiardja.

KR-Khocil Birawa

KULINER

Ayam Betutu Selera Benua Biru



KR-Latief Noor

Ayam betutu modifikasi Haryani.

MODIFIKASI sering dilakukan demi tujuan tertentu. Meski mengalami reduksi, masih bisa dimaklumi selama tidak jauh dari pakem. Ini yang terjadi pada ayam betutu olahan Haryani Supono (47). Juru masak dan pemilik Hani's Bakery ini menyajikan ayam betutu inovasi. Kreasi tersebut dilakukan demi memenuhi selera pelanggan.

"Pelanggan saya kan ke-

banyakan bule. Saya harus membikin masakan yang sesuai selera mereka. Saya tidak memakai terasi. Orang Eropa tidak suka. Bagi yang suka, terasi tidak masalah. Tapi bagi yang tidak suka, bau terasi bisa menghilangkan selera," terang Haryani.

Meski tanpa terasi, ayam betutu masakan Haryani tetap bemuansa Bali. Rasanya tidak jauh beda.

"Rempah-rempahnya

terap sama. Kekuatan ayam betutu kan di kombinasi sereh dan kencur. Yang beda dari ayam betutu Jawa dengan Bali, kalau di Jawa kencur jarang dipakai. Kalau di Bali pakai itu," tambah Haryani.

Modifikasi lain, kuah ayam betutu menggunakan air kelapa yang dicampur bumbu pawon. Terobosan ini yang membuat ayam betutu Haryani beda rasa. Punya ciri khas.

"Untuk pelengkap saya tambah pepes tahu. Kadang tempe. Lalu tumis kangkung dan sambal matah. Penyajiannya dengan piring khusus. Masakan Indonesia harus terlihat lokalitasnya. Salah satunya di penyajian," papar Haryani yang dikenal sebagai ahli roti.

Ayam betutu merupakan sajian alternatif di tempat makan Haryani. Menu yang disajikan hampir semuanya masakan westren. Bemuansa salad dan pasta. Temyata makanan alternatif itu justru disukai dan dicari konsumen. Padahal

Haryani membuka tempat makan di rumahnya yang lokasinya di tengah kampung, jauh dari perkotaan. Haryani tinggal di Dusun Bolawen Tlogoadi Mlati Sleman Yogyakarta. Di belakang Youth Center Yogyakarta.

Menyediakan makanan berawal ketidaksengajaan. Saat awal membuka toko roti, pelanggan banyak.

"Saya kepikiran, saat mereka mengambil pesanan roti bisa sekalian makan siang. Lalu saya sajikan beberapa menu masakan barat. Dan ternyata berjalan sesuai keinginan," papar Haryani yang membikin roti berawal realitas yang ditemui di Belgia, 21 tahun lalu.

"Di sana tidak ada roti enak. Rotinya keras. Pulang ke Indonesia, saya beli buku-buku resep. Lalu saya praktikkan, banyak yang suka. Ternyata berhasil dan jalan," ungkapnya.

Haryani sempat vakum membikin roti dan masakan. Setelah pindah rumah, muncul keinginan melanjutkan aktivitas sebelumnya. Menurutnya, semata memenuhi pelanggan yang sudah cocok dengan masakannya. Ingin mengembalikan konsumen fanatik dan setia.

"Saya tidak buka restoran atau warung khusus. Sejak dulu hanya di rumah. Saya memang menginginkan suasana rumah. Dan banyak yang suka. Mungkin karena tempatnya di pinggir sawah. Alami," ungkap Haryani yang menanam sendiri bumbu-bumbu dapur, seperti jahe, kunyit, kemangi, kencur, daun

salam. Banyak resto atau warung bagus bangunan fisiknya. Namun, kata Haryani, kadang tidak diimbangi menu. Realitas itu membikin capek orang yang akan makan. Membuat ke-

cewa. Maka ia sangat santai dengan lokasi makan miliknya yang alami. Di mana pelanggan makan di halaman, menghadap sawah. Haryani berkonsep: masakan rumahan ala Eropa.

Keahlian memasak hasil otodidak. Termasuk pasta dan salad. Jika banyak yang cocok, Haryani menyetub sebagai anugerah. "Resepnya bener-bener titisan dewi," candanya.

(Lat)-f

KANDHANG'E RICA BU TIEN Demi Kualitas Pakai MoU

MEMASAK entok tidak bisa sembarangan. Salah teknik, bisa ambyar hasilnya.

Mengacu pengalaman empirik, Sri Hartini (53) sangat hati-hati mengolah daging entok, dari penyembelihan hingga memasak. Tidak sembarangan. Konvensi tertib itu berkontribusi terhadap rica-rica entok masakan Hartini. Warungnya, Kandhang'e Rica di utara Dusun Jetisjogopaten Pandowoharjo Sleman Yogyakarta, didatangi pembeli dari berbagai daerah. Seperti Semarang, Magelang, Ungaran, Temanggung, Solo. Lokasinya jauh dari jalan raya. Dari Masjid Suciati Sleman lurus ke utara dua kilometer.

"Banyak yang cocok. Katanya rasanya cocok. Pembeli datang dari jauh, pengakuan mereka dari info temannya. *Getok tular*," papar Hartini yang membuka warung rica setahun lalu.

Menyiapkan entok siap masak benar-benar diperhatikan. Awalnya Hartini mencari sendiri hewan tersebut, kemudian menyembelih dan memberihkan. Kini sudah ditangani pihak kedua. Namun Hartini mengajukan syarat ideal. Spesifikasi tinggi. Selain teknis penyembelihan, juga pembersihan daging entok.

"Ada bagian yang harus dihilangkan. Teknisnya juga tidak boleh diabaikan. Kami



KR-Latief Noor

Rica-rica entok plus nasi merah putih.

bikin MoU untuk ini. Kalau tidak hati-hati, daging entok bisa apek. Dan itu tidak bagus jika diolah," papar Hartini.

Proses memasak lebih detail. Bumbu dan empon-empon digarap dengan cara tradisional. Untuk bumbu empuk, seperti bawang merah dan putih, diulek. Yang lebih keras ditumbuk. Hartini menghindari blender. Pernah sekali melakukan, hasilnya hambar.

"Rasanya membingungkan. Sejak itu bertahan ulekan. Meski harus telaten dan memakan waktu," papar pegawai Universitas Respati Yogyakarta itu.

Ada hal sepele yang tidak akan dilanggar Hartini. Menghindari gula jawa. Hartini memakai gula aren. Gula jawa menghasilkan rasa tidak konsisten. Rica entok Hartini pas di lidah. Bumbu sangat terasa. Sangat nikmat dimakan saat panas dengan campuran nasi putih dan merah.

Hartini tak membayangkan membuka Kandhang'e Rica. Saat pandemi Covid-19, Hartini diminta membantu memisahkan ayam potong milik beberapa peternak. Ada salah satu pelanggan yang minta dimasakkan sekalian, karena tak punya waktu mengolah ayam. Hartini membikin semur ayam. Hari berikutnya diminta membikin masakan pedas. Hartini bikin rica-rica ayam. Dan ternyata direspon baik.

"Setelah masakan jadi dan siap dikirim, saya foto. Iseng saya unggah ke status WhatsApp. Kok banyak yang minta dibikinkan. Dari situ lah akhirnya saya mendirikan warung rica-rica ini. Tidak hanya ayam, juga entok dan iga sapi," ujarnya.

Warung yang terletak di tengah sawah dan pinggir jalan kampung beraspal, sangat nyaman. Bikin betah. Bahkan jika pembeli datang sore hari dan cuaca mendukung, bisa menyaksikan sunset.

(Lat)-f



KR-Latief Noor

Tempat makannya plastis eksotis.