

50 TAHUN DIDIK NINI THOWOK BERKARYA

Kolaborasi Seniman Indonesia dan Manca



Adegan kolaborasi ketoprak, wayang potehi dan Opera China di TBY.

KR-Khocil Birawa

PENARI dan koreografer Didik Nini Thowok (Didik NT) konsisten dan total berkarya kreatif di dunia tari. Seniman kelahiran Temanggung, Jawa Tengah, 13 November 1954 ini, suka menari sejak masih kanak-kanak. Setelah menempuh pendidikan SD, SMP dan SMA di Temanggung, terdorong semangat belajar tari, melanjutkan kuliah di Akademi Seni

Tari Indonesia (ASTI) Yogyakarta. Ketika kuliah di ASTI Yogyakarta, Didik menunjukkan bakat dan kemampuan menari yang kebetulan ikut menari Tari Nini Thowok bersama seniman tari Beki Budi Hastuti (Tuti Hoho) dan penari lainnya, namanya mulai dikenal dengan Didik Nini Thowok.

Didik NT mulai total menggeluti jagad tari dengan mengembangkan tari humor dan tertarik mempelajari berbagai jenis tari tradisional Jawa, Bali dan berbagai daerah di Indonesia yang dikreasikan menjadi tari baru. Pada perkembangannya Didik NT terus berkarya bukan hanya tampil di Yogyakarta, namun berkiprah di berbagai daerah di Indonesia dan melawat pentas serta berkolaborasi bersama seniman tari di berbagai negara. Didik NT, maestro tari yang juga merambah seni ketoprak dan lawak.

Ketika memasuki usia 70 tahun dan melakukan Pergelaran Seni Para Sahabat Didik Nini Thowok bertajuk 'Panca Dasa Warsa Didik Nini Thowok Berkarya' di Gedung Concert Hall Taman Budaya Budaya Yogyakarta (TBY), Jumat-Minggu (6-8 Desember 2024). Pementasan momentum 50 Tahun Didik Nini Thowok

Berkarya berlangsung tiga malam itu, didukung relasi dan sahabat lintas seniman tari, ketoprak, karawitan Yogya, pemusik tarian Rummyang Palimanan Cirebon, tokoh seniman tari Bali. Sejumlah penari dan koreografer Yogya yang ikut tampil diantaranya Anter

cerita Manggalayuda Sudiro episode Sutrisno-Waryanti, yang menggambarkan perjalanan Didik NT dari usia anak-anak hingga menjadi maestro tari. Seniman ketoprak dan pelawak Yogya di antaranya Marwoto Kawer, Yati Pesek, Rio Srundeng, Stefanus Prigel, Dalijo Angkring, Dina Trinil, iringan musik digarap Anon Suneko dan seniman lainnya.

Didik NT sangat senang karena Pergelaran Seni 50 tahun berkarya yang digelar selama tiga malam di Concert Hall TBY mendapat partisipasi dari kawan-kawan lintas seniman. Termasuk kalangan akademisi ISI Yogyakarta, tokoh seniman Bali, Cirebon dan lainnya. Bahkan sejumlah sahabat relasi seniman tari dari India, Thailand, Belanda, Amerika Serikat, Taiwan, Singapura dan negara lainnya ikut tampil menari dalam momentum 50 Tahun Didik Nini Thowok Berkarya. "Saya sangat berterima kasih kepada para sahabat seniman tari, ketoprak, pelawak Yogya, dan tokoh seniman dari berbagai daerah di Indonesia, serta teman-

Yogyakarta dan tim panitia produksi dan tim artistik di balik panggung yang melancarkan pertunjukan selama tiga malam di TBY," ungkap Didik NT.

Didik NT, ketika pentas hari ketiga Minggu (8/12) malam membawakan Tari Topeng Rummyang Palimanan Cirebon. Ia pernah berguru pada Ibu Sudji Palimanan tahun 1979. "Saya belajar Tari Rummyang Palimanan saat kuliah di ASTI, atas bantuan dosenku Bapak Endo Suranda. Kebetulan Bapak Endo, ikut mengendang bersama Kelompok Musik Sela Cirebon. Saya menari Tari Topeng Rummyang Palimanan memukulkan gelaran 50 Tahun Didik Nini Thowok Berkarya," paparnya.

Bambang Pujasworo, Ketua LPK Natya Lakshita mengatakan, Pergelaran Para Sahabat '50 Tahun Didik Nini Thowok' ini momentum yang istimewa bagi seorang maestro tari Didik Nini Thowok yang punya dedikasi tinggi dan totalitas berkarya kreatif dan inovatif terutama tari. "Semoga



Didik Nini Thowok

KR-Khocil Birawa



Pendukung pentas '50 Tahun Didik Nini Thowok Berkarya' foto bersama.

KR-Khocil Birawa

Asmortejo, Pulung, Ni Nyoman Sudewi dan Gandung Djatmiko. Kemudian yang ikut pentas kolaborasi Ketoprak, Wayang Potehi, Opera China 'Flower of Onther Mountains' mengangkat

teman seniman tari dari manca negara yang ikut tampil menari dalam gelaran 50 Tahun Didik Nini Thowok Berkarya. Selain itu, saya sangat berterima kasih kepada kawan-kawan akademisi ISI

gelaran 50 Tahun Didik Nini Thowok ini menginspirasi generasi muda yang menggeluti dunia tari," harapnya.

(Khocil Birawa)

KULINER

WARUNG LEGENDARIS LARIS MANIS

Bakmi Jawa 'Sor Waru' Sejak 1956



Supriyanto sedang memasak bakmi pesanan pembeli.

KR-Khocil Birawa

WARUNG bakmi Jawa Sor Waru termasuk salah kuliner legendaris di Yogyakarta. Warung yang dirintis oleh Pak Bejo sejak 1956, saat ini dikelola oleh Supriyanto (40), masih laris manis. Warung yang semula berada di pojok perempatan Jalan Mantrigawen Lor dan kemudian pindah, masih diburu pembeli langganan. Kebetulan lokasi bakmi Jawa Sor Waru pindah bergeser ke barat, sekitar 200 meter di selatan Jalan Mantrigawen Lor, Panembahan, Kraton Yogyakarta. Setiap hari buka pukul 17.00-00.00 WIB. Supriyanto mengungkapkan, warung bakmi Sor Waru dirintis Pak Bejo tahun 1956. Diteruskan adiknya, Pak Sarijan hingga 2017. "Pak Sarijan itu bapakku. Selama Pak Sarijan, generasi kedua mengelola warung bakmi Sor Waru sampai tahun 2017 itu, saya sudah ikut

membantu jualan. Karena itu, saat meneruskan jualan tahun 2018 hingga sekarang, sudah mempunyai pengalaman, terutama dalam melayani pelanggan," papar Supriyanto. Dikatakan, warung pindah sekitar 200 meter arah barat dari lokasi semula, masih di Jalan Mantrigawen Lor, pada April 2024.

Diceritakan Supriyanto, selama ini pembeli langganan pecinta masakan bakmi beragam profesi. Mulai pegawai negeri, karyawan swasta, mahasiswa, kalangan remaja hingga keluarga. Masakan bakmi yang diminati pembeli, di antaranya bakmi godhog (rebus). Disajikan hangat, rasanya lezat, cocok



Pembeli menikmati sajian di warung bakmi Jawa Sor Waru.

KR-Khocil Birawa

disantap malam hari. Banyak juga yang suka bakmi goreng, bakmi kuning, dan mie kuning campur bihun.

Ada pula menu alternatif yang digemari pembeli, yakni nasi goreng dan rica-rica ayam kampung. Rica-rica ayam kampung biasanya banyak dipesan pembeli kalangan remaja dan rombongan keluarga. Setiap hari rata-rata habis empat ayam kampung dan 100 telur bebek. Pada saat hari libur, malam Sabtu-malam Minggu, atau libur panjang, bisa habis enam ekor ayam kampung dan 150 telur bebek.

Untuk minuman, selain wedang teh, es teh dan wedang jeruk panas, juga ada wedang ronde. Dijajakan dengan menggunakan gerobak yang menjadi ciri khas warung bakmi Jawa Sor Waru. "Banyak pembeli yang suka pesan wedang ronde yang rasanya manis dan hangat diminum malam hari," ucap Supriyanto sambil menunjukkan gerobak yang untuk jualan wedang ronde.

Disampaikan pula, selama ini pembeli mulai ramai saat santap malam hingga pukul 23.30 WIB.

Ketika musim liburan banyak warga luar kota yang sedang rekreasi berkunjung di kota Yogyakarta, banyak yang mampir di warung bakmi Jawa Sor Waru. Ruangan dan tempat duduk memadai dan nyaman.

Selain banyak pembeli yang santap bakmi di warung, tak sedikit yang pesan untuk dibungkus untuk dibawa pulang. "Bahkan ada pembeli langganan ketika mempunyai acara syukuran, ulang tahun dan perhelatan resepsi pernikahan mborong bakmi. Biasanya, seminggu sebelumnya sudah pesan. Karena saya harus persiapan dan mengajak tenaga yang ikut melayani," kata Supriyanto.

Pembeli langganan, keluarga Kabul-Yuli mengatakan, ketika santap bakmi rebus ayam kampung dan telur bebek yang disajikan hangat, rasanya enak dan lezat. "Saya paling suka menikmati bakmi rebus mie kuning campur bihun. Masakan warung bakmi Sor Waru memang sedap dan lezat, tak heran banyak diminati pelanggan," kata Yuli, usai santap bakmi rebus.

(Khocil Birawa)



Menu nasi goreng.

KR-Khocil Birawa



Menu bakmi goreng

KR-Khocil Birawa



Menu bakmi rebus.

KR-Khocil Birawa

Manfaat Sayur Talas

Daun talas hadir menjadi aneka menu masakan di resto tradisional kekinian. Rasanya yang khas, membuat sayur daun talas memiliki penggemar. Tak hanya dibuat buntit.

Daun talas dan batangnya bisa menjadi masakan yang lezat, sehingga sayur talas bisa menyertakan daun dan batangnya. Sayur yang populer adalah ditumis atau dimasak santan.

Sayur Talas Santan

Bahan Utama:

- Daun dan batang talas, Santan secukupnya

Bumbu Cemplung:

-Daun salam, lengkuas, Reue udang kecil/rebon

- Garam, gula secukupnya.

Cara Membuatnya:

-Potong -potong batang dan daun talas sesuai selera.

-Tumis bumbu yang dihaluskan

-Masukkan rebon.

-Masukkan santan.

-Masukkan daun talas dan batang.

-Beri bumbuemplung, masak mendidih.

-Koreksi rasa.

Tumis Lompong

Bahan:

-Batang lompong.

-Bawang merah, bawang putih.

-Cabe sesuai selera.

-Lengkuas, rebon, daun salam, gula, garam secukupnya.

Cara Membuat:

-Lompong dicuci bersih, potong potong, lalu taburi garam dan dimasak-rebus. Diamkan sejenuk. Tiriskan. Tumis bawang merah dan bawang putih.

Masukkan cabe, rebon, daun salam, lengkuas, garam, gula secukupnya. Masukkan daun lompong, aduk sampai layu. Beri sedikit air, koreksi rasa.

Banyak Nutrisi

Laman alodokter.commenyebutkan, daun talas memiliki rasa yang mirip dengan bayam, tetapi lebih lama untuk matang ketika dimasak.

Di dalam daun talas terdapat banyak nutrisi penting, sehingga manfaat daun talas untuk kesehatan sangat beragam.

Daun talas memiliki serat tinggi, sehingga baik dikonsumsi untuk mengatasi dan mencegah sembelit atau konstipasi.

Daun talas memiliki beta karoten, bisa meningkatkan kesehatan mata. Dengan tercukupinya kebutuhan vitamin A, risiko untuk alami mata kering akan berkurang. Daun talas terkandung asam amino treonin untuk memproduksi elastin dan kolagen, yang bermanfaat bagi kesehatan kulit. Menjaga elastisitas atau kenyalan kulit yang menurun, seiring bertambahnya usia. Konsumsi daun talas, bagus bagi yang menjalankan diet, dapat menurunkan atau menjaga berat badan. Kandungan oksalat dalam daun talas yang masih mentah sangatlah tinggi, sehingga bisa memicu keracunan. Jadi, masak daun talas hingga matang supaya aman dikonsumsi.

Untuk menghilangkan kandungan oksalat secara maksimal, rendam daun talas minimal 30 menit. Bagi penderita penyakit tertentu, seperti batu ginjal, hindari konsumsi daun talas, karena kandungan oksalatnya bisa saja memicu kekambuhan gejala. (Fia)



Sayur daun talas.

KR-Hanik Attiati