Aktivitas Sastra Topang Yogya Kota Budaya

Budi Sardjono (bertopi) bersama anggota Pasbuja.

KR-Istimewa

KEGIATAN sastra di Yogya berkontribusi menopang sebagai kota budaya. Banyak aktivitas sastra di Yogya digelar sejumlah komunitas. Di antaranya Sastra Bulan Purnama, Paguyuban Sastra Budaya Jawa (Pasbuja) Kawi Merapi, Selasa Sastra, Komunitas Sastra Regas Kulonprogo, Komunitas Kutub, Jual Buku Sastra, Radio Buku, Satu Pena.

Belum lagi kiprah Dinas Kebudayaan DIY yang menggelar acara sastra. Seperti Temu Karya Sastra Daulat Sastra Yoogya. Juga Dinas Kebudayaan Kota Yogya dengan Festival Sastra. Sastra Bulan Purnama yang digagas Ons Untoro bertahan 12 tahun. Telah masuk edisi 151. Melaksanakan kegiatan sastra rutin bulanan. Acaranya pembacaan puisi, musikalisasi puisi, dramatisasi puisi, pembacaan cerpen, peluncuran antologi puisi. Kadang diselingi diskusi buku sastra (puisi, cerpen, novel).

Tak hanya sastrawan lokal. Banyak sastrawan luar daerah yang pernah tampil di Sastra Bulan Purnama. Dari Jakarta, Bekasi, Tangerang, Tasikmalaya, Tegal, Cilacap, Purwakerta, Purworejo, Magelang, Semarang, Surakarta, Karanganyar, Salatiga, Sragen, Ngawi, Sidoarjo, Mojokerto, Pertama kali diadakan pada 11 Oktober 2011. Awalnya Ons melihat banyak puisi yang diunggah di Facebook. Dari situ

beberapa paguyuban sastra lain yang aktif menyelenggarakan kegiatan sastra, baik secara rutin maupun secara berkala. Semua kegiatan sastra tersebut, membuat sastra di Yogyakarta hidup. Bergairah," terang Ons. Penerbit Indie<P> DIAKUIi Ons, keberadaan penerbit buku indie ikut mendukung dan mempermudah penyair atau penulis sastra menerbitkan buku sendiri. Misalnya, awal mencetak terbatas, 20 eksemplar. Ketika buku tersebut laku dan habis, mencetak lagi hingga beberapa kali.

"Dengan cara ini, menerbitkan buku secara indie tidak perlu gudang untuk menyimpan stok buku, sekaligus penerbit indie mendorong orang untuk terus berkarya, baik secara personal maupun kolektif dalam bentuk antologi puisi bersama," kata Ons.

Salah satu penerbit yang berjasa mengarahkan sastra di Yogya adalah Interlude. Didirikan tiga orang: Agus Manaji, Sukandar dan Tia Setiadi tahun 2007.

Latar belakang kelahiran Interlude, menurut Sukandar, karena sama-sama menyukai dunia buku dan aktif berdiskusi sastra. Interlude mengawali dengan buku perdana *Van Gogh: Sebuah Biografi* terjemahan Tia Setiadi.

Hingga kini Interlude sudah menerbitkan ratusan judul buku sastra, kar a pengarang yang sudah punya nama maupun yang masih pemula. Seiring perjalanan waktu, setelah banyak berinteraksi dengan penulis Yogya, Interlude menerbitkan karya penulis di luar Yogya.

"Dengan pola *gethok tular*, juga lewat media sosial, karya-karya yang terbit pun kemudian beragam, tidak hanya sastra, juga sejarah, lingkungan dan sastra Jawa," ungkap sastrawan yang akrab dipanggil Cak Kandar itu.

Ada komunitas sastra yang ikut melibatkan Cak Kandar: Studio Pertunjukan Sastra yang dirintis Hari Leo AER tahun 2000. Tiap bulan menggelar Bincang-bincang Sastra di Taman Budaya Yogyakarta. Acara itu, kenang Cak Kandar, menjadi salah satu ruang tegur sapa, *rawung*, dan berinteraksi. Dan ternyata menopang perjalanan Interlude. Bahkan lewat pertemuan demi pertemuan gelaran Studio Pertunjukan Sastra, Interlude semakin mendapat tambahan

teman dan jejaring.

Bincang-bincang Sastra dimulai akhir 2005. Akhirnya harus berhenti sejak pandemi Covid-19 tahun 2022. Studio Pertunjukan Sastra pun punya tugas mengawal geliat sastra Yogya setelah perjalanan 20 tahun, dan 15 tahun Bincang-bincang Sastra.

"Saya terlibat intens membantu Mas Hari Leo dan Pak Mustofa W Hasyim sejak tahun 2008, dari awal bertugas menjaga lapak buku, sampai membuat poster, emsi, moderator dan apapun tugas yang dimandatkan. Sampai hari ini saya melihat Studio Pertunjukan Sastra dengan Bincang-bincang Sastra-nya mampu menciptakan sebuah pola tegur sapa dan skema yang menarik. Semacam laboratorium kecil tentang sastra dan pertunjukan. Ada diskusi, ada pertunjukan, dan ada lapak buku," tukas Kandar.

Komunitas sastra lain yang punya andil menyemarakkan sastra di Yogya adalah Paguyuban Seni Budaya Jawa (Pasbuja) Kawi Merapi. Berdiri 30 November 2018. Ide awal dari budayawan Purwadmad (almarhum) yang melihat di Sleman belum ada komunitas sastra Jawa. Padahal Dinas Kebudayaan DIY saat itu sedang gencar mengadakan lomba penulisan dan penerbitan antologi gurit, cerkak dan esai bahasa Jawa.

Sepuluh orang berkumpul, membahas didirikannya komunitas sastra dan budaya Jawa. Menurut Budi Sardjono, seksi pendidikan dan latihan

Ons Untoro, pendiri Sastra Bulan Purnama.

KR-Istimewa

Pasbuja Kawi Merapi, awalnya sering mengadakan pelatihan workshop menulis cerpen, novel, cerkak, novel bahasa Jawa, feature, dan karya sastra lain. Peserta pelatihan dari Yogya, Salatiga, Magelang, Wonosobo dan kota lain.

Sejak awal berdiri Pasbuja memang mandiri. "Ketika peresmian pernah dibantu Kepala Dinas Kebudayaan Kabupaten Sleman Rp 3,5 juta. Waktu itu kebetulan saya dan Sutopo, sejak 2018 dipercaya Disbud Sleman menangani penerbitan majalah berbahasa Memetri. Gayung bersambut, teman-teman anggota Pasbuja, diajak bergabung sebagai reporter sampai sekarang," terang Budi, sastrawan yang tinggal di Dayu Sinduharjo Ngaglik Sleman.

Pasbuja merupakan komunitas sastra Jawa terbuka. Anggotanya berbagai profesi: guru, dosen, pedagang, jurnalis,

pengarang, pensiunan, ibu rumah tangga. Antara anggota senior dengan junior bekerjasama dengan baik. Yang senior mempunyai kesadaran membimbing juniornya.

"Pada peringatan 5 tahun Pasbuja, Desember 2023, ditandai peluncuran antologi cerkak *Watu Asmara*. Selain itu, sebagian anggota, ikut dalam penyusunan buku *Toponimi 3* terbitan Disbud Sleman. Sebagian besar anggota masih aktif menulis di berbagai media cetak bahasa Jawa dan bahasa Indonesia. Bahkan menulis buku cerita anak pula," kata Budi, seksi pendidikan dan latihan Pasbuja.

Bersama Balai Bahasa Yogyakarta, Pasbuja menerbitkan antologi cerkak *Dayinta*. Diluncurkan di Bangsal Kasatriyan Keraton Yogyakarta.

Satu Pena DIY, komunitas sastra yang cukup aktif berkegiatan. Diterangkan Sutirman Eka Ardhana, Ketua Satu Pena DIY, secara berkala dua bulan sekali melaksanakan dialog sastra di Abhipraya Jalan Pangurakan Yogyakarta.

Khusus Maret 2024, diadakan di Pendapa Dalem Pakuningratan Ngasem Yogyakarta. Acaranya peluncuran buku puisi *Apa Sumpahmu?* karya penyair Dhenok Kristiani yang juga pengurus Satu Pena DIY. Mendatangkan pembaca puisi asal Bali Ni Putri Putri Suastini, istri Gubernur Bali periode 2018-2023 Wayan Koster. Pembahasnya sastrawan Satmoko Budi Santoso.

(Khocil Birawa).

Cak Kandar dengan buku sastra terbitannya.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG SATE DAN TONGSENG PAK MAN

Thengkleng Kambing Diminati Pembeli

Warung sate Pak Man sejak 1981.

KR-Khocil Birawa

SALAH satu kuliner yang jadi favorit di masyarakat adalah sate dan tongseng. Betebaran warung sate di masyarakat, dengan ciri khas masing-masing.

Warung sate dan tongseng Pak Man di Jalan Veteran Yogyakarta, salah satunya. Setiap hari ramai pembeli. Menyunya: sate, tongseng dan gulai kambing, empuk dagingnya

dan lezat rasanya. Tak berlebihan bila warung di depan XT Square Yogya ini jadi *jujukan* penyuka kuliner.

Pak Man jualan sejak 1981. Buka tiap hari pukul 08.00-22.00. Menurut Harjiman, pemilik warung, pembeli langganan beragam lintas profesi. Dari pembeli keluarga, remaja, pengusaha hingga pegawai negeri. Selain disantap di

tempat, juga dibawa pulang.

"Ada yang pesan thengkleng, sate dan tongseng untuk acara syukuran, ulang tahun dan arisan," papar Harjiman.

Menurut Harjiman menambahkan, menu yang digemari pembeli adalah tongseng. Thengkleng berkuah bumbu gulai dengan balungan dan jeroan. Untuk memenuhi kebutuhan para pelanggannya, sehari Harjiman butuh dua kambing.

Tak sedikit pembeli yang telah lama langganan. Seperti Nursigit yang mengenal warung sate ini saat SMA.

"Diajak keluarga.

Karena cocok, jadi pelanggan hingga kini. Biasanya saya makan sate dan tongseng, tambah thengkleng," ujarnya. (Khocil Birawa)

Kembang Turi Kaya Manfaat

Kembang turi putih kian disukai.

KR-Hanik Atfiati

SEMAKIN banyak masyarakat menyukai kembang turi untuk dikonsumsi. Selain dimakan bersama bumbu pecel, kembang turi juga untuk masakan kari hingga salad dengan tampilan cantik. Banyak khasiat kembang turi yang bernama ilmiah *Sesbania Grandiflora*. Kaya anti oksidan, asam amino, mineral dan vitamin.

South African Journal of Botany menyebut, kembang turi berkhasiat menurunkan kadar gula dalam tubuh karena ada kandungan *flavonoid* dan *fenolik*.

Senyawa ini membantu meningkatkan sensitivitas insulin pada sel tubuh sehingga kadar gula dapat terkontrol dengan baik. Kembang turi juga dipakai mengobati sariawan. Caranya, batang kembang turi diremas dalam air, lalu dipakai berkumur. Bisa juga direbus lalu airnya diminum. Juga untuk meringankan sakit tenggorokan.

Bagi ibu yang sedang menyusui, kembang turi juga bisa melancarkan ASI. Kandungan vitamin C pada kembang turi bisa meningkatkan kekebalan tubuh sehingga lebih tahan terhadap infeksi dan penyakit.

Kembang turi juga baik untuk kesehatan pencernaan, karena mengandung serat mencegah terjadinya sembelit.

Untuk kesehatan jantung, kandungan antioksidan di dalamnya meminimalkan risiko penyakit jantung. Kandungan kalium dan magnesium bisa mencegah hipertensi dan stroke.

Bahkan kandungan *fitosterol* pada kembang turi, punya aktivitas analgesik yang signifikan meredakan demam.

Minyak kembang turi juga dipakai mengobati jerawat.

Hilangkan Pahit **AGAR** tidak pahit, ada beberapa cara yang bisa dilakukan:

- Sebelum dikonsumsi buang bagian putih dan kembang sarinya yang ada di dalam. Caranya, kembang turi dibelah dulu.

- Cuci dalam air mengalir.

- Rebus sampai layu bisa ditambahkan sedikit garam saat merebus.

- Buang airnya lalu tiriskan.

- Pilih yang muda yang kuncupnya belum mekar, karena teksturnya lebih lembut.

- Jika untuk lalapan, pilih yang muda dan pastikan dicuci bersih.

Olahan Lain Cara lain menikmati kembang turi adalah olahan dengan teri kering.

Caranya:

- Rebus kembang turi setengah matang, beri sedikit garam untuk mengurangi rasa pahit.

- Tiriskan.

- Iris bawang merah, bawang putih dan cabe, ditumis dengan sedikit minyak, lalu masukkan teri.

- Masukkan kembang turi.

- Beri garam, gula, penyedap rasa.

- Lezat disantap selagi hangat.

- Bisa juga dengan dikonsumsi bersama sambal bawang atau dibuat acar.

Kembang turi ternyata lezat kaya manfaat. Selamat mencoba. (Fia)

Thengkleng, menu favorit.

KR-Khocil Birawa

Sate andalan Pak Man.

KR-Khocil Birawa