

Beragam Festival Seni Warnai 'Kota Budaya'



Pentas drama tari kontemporer topeng 'Ash the Mash' di Gedung Societet TBY.

KR-Khocil Birawa

YOGYAKARTA banyak diwarnai agenda tahunan festival/pesta beragam seni tradisi dan modern. Gelaran seni tradisi dan modern mulai skala lokal, nasional hingga internasional secara nyata ikut andil mendinamisir dan menopang eksistensi Yogyakarta yang menyandang predikat 'Kota Budaya'.

Beragam festival seni dari jenjang Kecamatan, Kabupaten/Kota se-DIY, di antaranya Festival Teater, Festival Ketoprak, Festival Tari, Festival Karawitan, Pasar Kangen Jogja Taman Budaya Budaya, Festival Prawirotaman. Selain itu, Festival Kebudayaan Yogyakarta (FKY), Yogyakarta Fashion Week (JFC), Yogyakarta Gamelan Festival (YGF), Asia Tri, pentas drama tari kontemporer topeng 'Ask the Mask' kolaborasi budaya Indonesia-Korea di Taman Budaya Yogyakarta, ARJOG, Festival Hip Hop Soringin 2024 di Jogja National Museum, Ngayogjazz dan festival seni lainnya.

Berkait hal tersebut, sejumlah seniman pegiat festival Yogyakarta, Bambang Paningron (penggagas/ pelaksana Asia Tri), Ari Wulu (seniman/ pelaksana YGF), Agung Gunawan (koreografer dan penari Yogya) serta Balance Perdana Putra (penggagas/pelaksana Festival Hip Hop Soringin 2024) menyampaikan pengalaman mereka dalam menggelar festival.

Asia Tri Jogja baru saja menyelesaikan

program di awal September 2024 dengan tema 'The Life of Butoh'. Berkolaborasi dengan GIK UGM, acara diselenggarakan di Joglo GIK. Melibatkan seniman-seniman Butoh dari Jepang dan koreografer Yogya, Solo, Banyumas.

Bambang Paningron mengungkapkan, tahun 2005 adalah awal perjuangan Asia Tri Project, setelah diinisiasi di Yogyakarta sebagai sebuah platform kolaborasi festival seni pertunjukan. Waktu itu dihadiri Masaru Soga, Izumi Nagano, Yang Hye Jin, Bimo Wiwohatmo. Kali pertama, diselenggarakan di Yogya pasca gempa Jogja 2006, pada

bulan November. Asia Tri Jogja mengusung tema 'Jogja Art Recovery' yang dihadiri seniman-seniman Jepang dan Korea. Acara digelar di Taman Wisata Kalurung dan halaman Ullen Sentulu. Tahun-tahun berikutnya berturut-turut diselenggarakan di Korea dan Jepang.

Sementara Ari Wulu mengungkapkan, kali pertama YGF diadakan tahun 1995, dengan pertunjukan gamelan pada tahun 1993 sebagai embrio. Tahun 2024 ini YGF sudah diselenggarakan untuk ke-29 kali. Peserta YGF selain kelompok gamelan dari Yogyakarta, juga diikuti grup gamelan dari

luar kota dan mancanegara.

"Jumlah peserta dari luar kota dan luar negeri sekitar 30-40 persen. Peserta kelompok gamelan dari luar negeri diantaranya dari Amerika Serikat, Singapura, Jerman dan negara lainnya," ucap Ari Wulu.

Terpisah, Balance Perdana Putra menjelaskan, Festival Hip-Hop Soringin 2024, sebagai pesta puncak interaksi antargrup musik dan komunitas pecinta Hip Hop di Yogya dan berbagai kota di Indonesia.

Festival Hip Hop Soringin di JNM, awalnya diadakan tanggal 26 Desember 2023. Acaranya reguler setiap tiga bulan sekali dengan konsep lebih sederhana, edukatif dan intimated. Gelaran Festival Hip Hop Soringin di JNM, 14 September 2024 adalah festival skala nasional yang pertama. "Festival Hip Hop Soringin diikuti 20 grup penampil dari Yogya dan dua dari luar Yogya," ujar Balance, juga personel Jogja Hip Hop Foundation (JHF).

Sedangkan Agung Gunawan menjelaskan, pentas drama tari kontemporer topeng 'Ask the Mask' kolaborasi dua budaya Indonesia dan Korea. Gelaran drama tari kontemporer diselenggarakan kerja sama Agung Dancing Centre dan Production 377 di Gedung Societet TBY, 13 September 2024 malam, didukung seniman musik dan tari Yogya dan Korea. Pendukung pentas drama tari kontemporer Hyun Ho Yun, RAJ Sabrina Siti Nurul Pristisari,

Joung Suk Ki, DrbMemet Chairul Slamet MSn, So Yeon Park, Do ki Hong, Pulung Jati Ronggo Murti, Irwanda Putra Rahmandika, Rizky Amalia Dian dan Warsana Kliwir.

"Sutradara Miguel Camarero, koreografer Young Lim, penata musik Kyungweoi Rha dan Memet Chairul Slamet. Dramaturgi digarap Miguel Camarero dan Maria Florentina Oktaviani Ladjar," papar Agung Gunawan. (Khocil Birawa)



Festival Hip Hop Soringin 2024 di Jogja National Museum.

KR-Istimewa



Gelaran Yogyakarta Gamelan Festival 2024 di Plaza Ngasem Yogya.

KR-Istimewa

KULINER Rasa Manis, Gurih dan Pedas

GUDEG PASAR SENTUL MBAK DIAN



Dian sedang melayani pembeli nasi gudeg mercon.

KR-Khocil Birawa

GUDEG salah satu kuliner khas yang memasyarakat. Menjadi ikon Yogyakarta. Sehingga, Yogyakarta, selain menyandang predikat kota pendidikan, kota budaya, dikenal sebagai 'Kota Gudeg' pula. Ketika wisatawan berkunjung di Yogyakarta, belum jajan nasi gudeg rasanya belum lengkap. Bagi yang ingin jajan spesial hidangan gudeg sangat mudah karena banyak warung gudeg yang menyajikan gudeg kering dan gudeg basah. Beberapa tahun terakhir ini, ada penjual nasi gudeg mercon yang alternatif bagi pecinta kuliner spesial gudeg.

Termasuk warung gudeg mercon Pasar Sentul 'Mbak Dian'. Salah satu kuliner yang menyajikan nasi gudeg dengan tambahan spesial sambal mercon menggunakan kiki dan tempe yang rasanya pedas. Ketika pembeli pesan nasi gudeg bebas memilih lauk. Di antaranya nasi gudeg dengan lauk rangkaian sayur sambal krecek, kuah areh kental, dan dapat pesan lauk

sesuai selera. Ada telur bebek, ayam kampung dan ayam suwir. Kemudian tambahan sambal mercon, pembeli dapat pesan rasa pedas sesuai selera. Warung gudeg Pasar Sentul Mbak Dian, sesuai namanya milik Dian, dan dibantu karyawan Trisna Dewi yang melayani pembeli. Warung gudeg Pasar Sentul tepatnya, di sebelah Pasar Sentul Jalan Sultan Agung Yogyakarta, spesial buka malam hari mulai pukul 19.00-00.00 WIB, setiap malam tampak ramai pembeli. Kemudian bagi pembeli yang tidak suka rasa pedas, sambal mercon sedikit, ditambah sayur sambal krecek, kuah areh yang rasa gurih, gudeg dan daun singkong rebus. "Satu porsi nasi gudeg dengan rangkaian sayur sambal krecek, kuah areh, gudeg, daun singkong rebus dan tambah lauk bisa pesan ayam kampung, telur dan ayam suwir," papar Dian. Dikatakan Dian, selama ini pembeli gayeng pada saat makan malam hingga pukul 23.30 WIB. Namun ketika saat musim liburan banyak

wisatawan berkunjung di Yogyakarta, banyak yang jajan santap nasi gudeg mercon sekitar pukul 23.00 WIB, sudah habis. Pada saat Kamis hingga Minggu malam ramai pembeli rombongan yang jajan. Sehingga, ayam kampung bisa habis terjual sekitar 6 ekor, ayam suwir bisa 5 kg dan 120 telur bebek. Namun ketika hari Senin sampai Rabu, biasanya bisa habis terjual 4 ekor ayam kampung, 4 kg ayam suwir dan 90 telur bebek. Pembeli beragam profesi ada pegawai negeri, pegawai swasta, wira usaha dan mahasiswa.

Dian menambahkan, pembeli yang jajan memilih duduk lesehan di atas tikar. Ada pula yang senang duduk di kursi yang disediakan dekat warung gudeg mercon. Selama ini, banyak pembeli langganan jajan, juga pesan nasi gudeg mercon untuk hidangan arisan, rapat, syukuran ulang tahun dan acara lainnya. "Pesanan nasi gudeg mercon dari pembeli langganan yang selama ini, suka jajan bersama keluarga dan teman-teman kantor," tukas Dian.

Yulianto, salah satu pembeli penyuka spesial rasa pedas mengatakan, saat santap nasi gudeg mercon dengan lauk sayur sambal krecek, kuah areh, gudeg, daun singkong ditambah lauk telur bebek, ayam suwir dan sambal mercon disajikan menggunakan piring anyaman, alas daun pisang dapat merasakan lezat, manis, gurih dan pedas. "Saya memang suka santap spesial rasa pedas. Kebetulan ketika jajan santap nasi gudeg mercon Pasar Sentul Mbak Dian ini, sambal mercon dengan kiki dan irisan tempe pedasnya sangat terasa. Karena itu, saya saat jajan nasi gudeg mercon, juga masih pesan nasi gudeg mercon dibungkus untuk disantap bersama keluarga," kata Yulianto.

(Khocil Birawa)



Sambal mercon

KR-Khocil Birawa



Menu nasi gudeg mercon lauk telur bebek.

KR-Khocil Birawa

UNTUK ANEKA MASAKAN Mengenal Daun Adas

DAUN dill atau daun adas, kini banyak dilirik sebagai bahan makanan sehat. Di berbagai swalayan juga kedai sayuran banyak dijumpai daun adas. Ini karena khasiatnya yang banyak untuk kesehatan. Beragam masakan bisa dibuat dari daun adas, mulai dari pecel, urap, tumis, omeled, salad, rolade hingga sambal dabu dabu.

Resep Rolade daun Adas

- Bahan:
- 1 Ikat Daun Adas
 - 2 bungkus tahu putih
 - 1 butir telur
 - 8 siung bawang putih
 - 5 siung bawang merah
 - merica bubuk, garam, gula secukupnya
 - sejumput baking soda.

Cara Membuatnya:

- * Petik daun adas, cuci bersih, rebus sampai empuk. Beri sejumput baking soda agar empuk dan segar warnanya. Bila sudah empuk, bilas dengan air dingin lalu tiriskan.
- * Haluskan bawang putih, bawang merah, garam, gula, dan merica. Bagi 2 untuk bumbu daun adas dan tahu.
- * Aduk bumbu dengan rebusan daun adas.
- * Hancurkan tahu, campurkan dengan bumbu halus dan satu butir telur
- * campurkan tahu dan daun adas, lumuri gandum lalu digoreng.
- * Cara lainnya, tata dengan plastik bening, lapis pertama daun adas, lapis kedua tahu, lapis ketigadaun adas, lalu gulung dan dikukus. Bisa dibalut tepung atau kocokan telur, lalu goreng.

Rasa Kuat

Laman Sayurbox menyebut daun dill memiliki rasa khas yang kuat. Di balik rasa tersebut, daun ini menyimpan banyak senyawa penting, seperti flavonoid, mineral, dan beberapa jenis asam amino. Kandungan lainnya seperti vitamin A dan C, serta kandungan mineral seperti limonene, zat besi, mangan, folat, carvone, vicenin, anethofuran, dan kaempferol, membuat daun ini baik untuk dikonsumsi. Daun dill umum digunakan pada hidangan pembuka. Hal ini tidak lain karena beberapa kandungan di dalamnya dipercaya bisa merangsang dan mengaktifkan sekresi cairan empedu dan pencernaan. Hal tersebut juga baik untuk membantu merangsang gerakan peristaltik usus, sehingga bisa mencegah risiko sembelit, memperlancarkan sistem pencernaan, dan mengurangi rasa sakit saat buang air besar. Manfaat lainnya, daun dill dipercaya bisa mengontrol gula darah. Menariknya, daun dill dengan kandungan minyak esensial yang kuat membuat daun dill bermanfaat untuk merangsang, dan menenangkan saraf dan pikiran. (Fia)



KR-Hanik Atfiati

Daun adas atau dill membantu mengatasi masalah pencernaan.