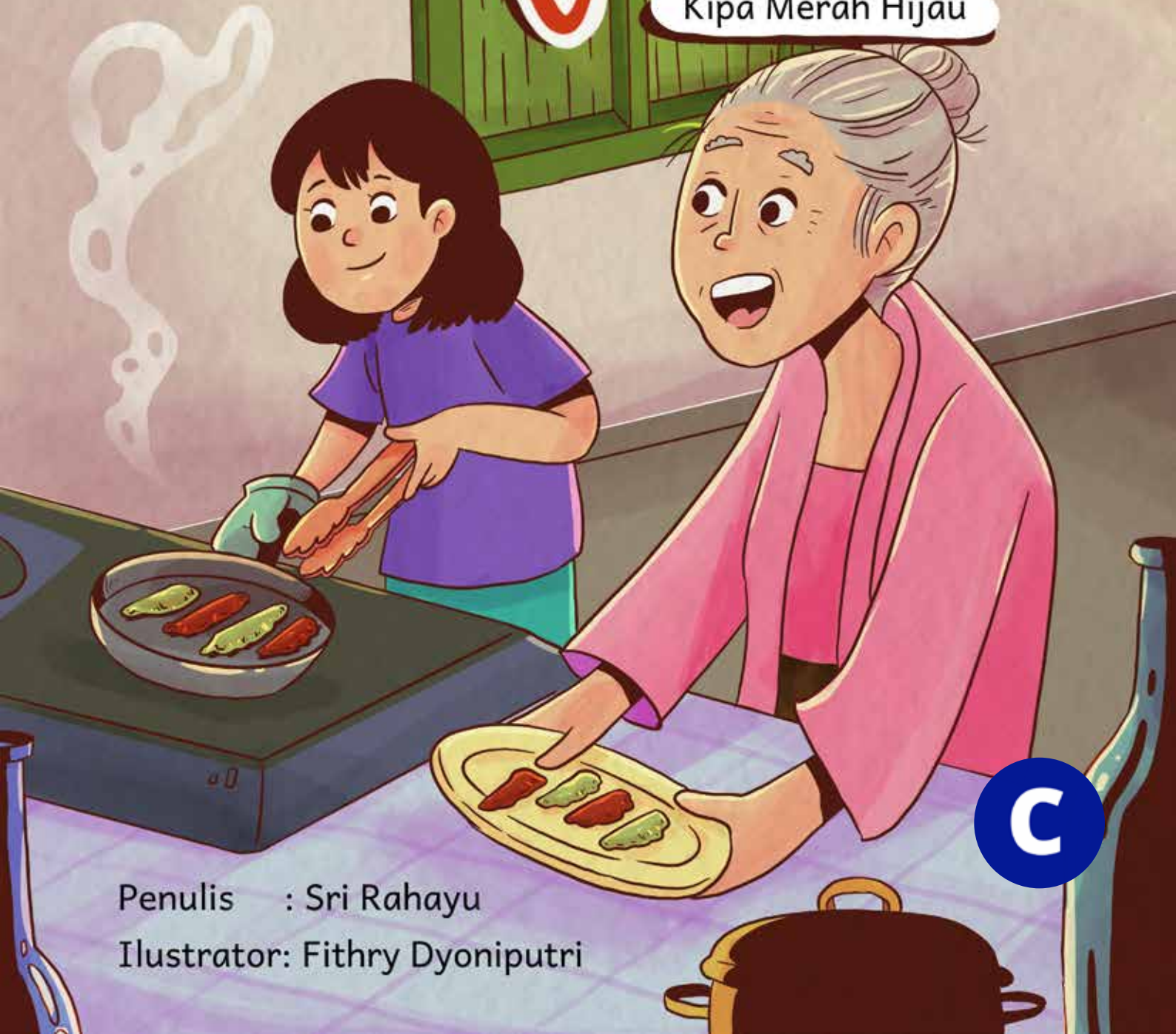




Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Kipa Bangjo

Kipa Merah Hijau

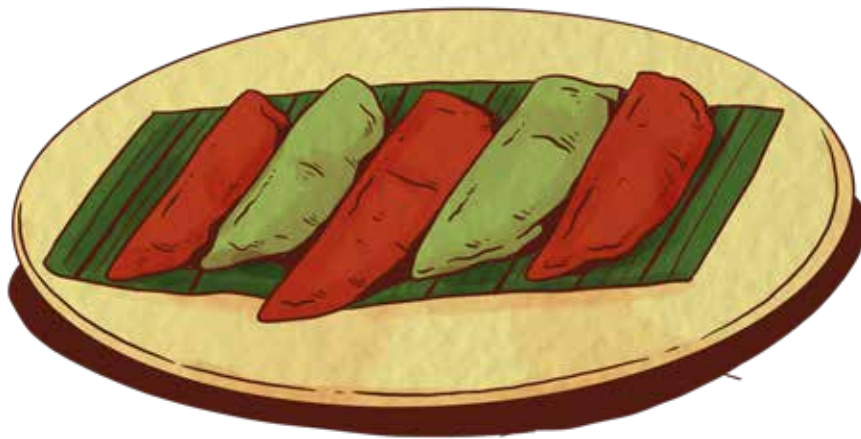


Penulis : Sri Rahayu

Ilustrator: Fithry Dyoniputri

Kipa Bangjo

(Kipa Merah Hijau)



Penulis : Sri Rahayu

Ilustrator: Fithry Dyoniputri



**Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023**

Hak cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.

Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU Nomor 3 Tahun 2017. Buku ini diterjemahkan dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat posel balaibahasadiy@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

KIPA BANGJO

KIPA MERAH HIJAU

Penulis : Sri Rahayu

Ilustrator : Fithry Dyaniputri

Penerjemah : Sri Rahayu

Penyunting : Joko Sugiarto

Penata Letak: Hasti Ismalia

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh

Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Yogyakarta

<https://balaibahasadiy.kemdikbud.go.id>

Cetakan Pertama, 2023

ISBN 978-623-112-424-1 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic
ii, 36 hlm: 21 x 29,7 cm.

Kepala Balai Menyapa

Hai, pembaca yang budiman.

Kami mempersembahkan buku-buku cerita bernuansa lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. Pembaca dapat menikmati cerita dan ilustrasi yang menarik di dalamnya.

Buku-buku cerita ini disajikan dalam dua bahasa, yaitu bahasa Jawa dan bahasa Indonesia. Semoga buku ini menumbuhkan minat membaca dan semangat melestarikan bahasa daerah serta menginternasionalkan bahasa Indonesia.

Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi DIY

Dwi Pratiwi

Sabubare nampa rapor semesteran, aku lan Mas Lambang prei sekolah watara seminggu. Aku sakulawarga menyang daleme Mbah Kakung lan Mbah Putri ing Kutha Yogyakarta. Sakulawarga numpak kreta saka Stasiun Tawang Semarang tumuju Stasiun Tugu Yogya, krasa nyenengake. Saka Stasiun Tugu numpak mobil ojek *online* tumuju daleme Mbah ing Kampung Demangan.

Kampung Demangan klebu ing tlatah Kecamatan Gondokusuman, kira-kira limang kilo saka kraton. Dening Pamarentah, Kelurahan Demangan dirintis dadi kampung kuliner lan pertanian. Ing kene kerep dianakake pelatihan kanggo ningkatake ketrampilane warga. Mbah Putri salah sijine warga sing melu program pelatihan kang dianakake Kelurahan Demangan.

Ora mokal daleme mbah putri, sanajan cilik lan kebone ora pati jembar, kebak tanduran. Mbah Putri nandur sayuran lan kembang sing ditata ana ing pot. Rasane adhem menawa lelunguhan ana emper. Apa maneh karo ngrungokake kutut manggung sing diopeni Mbah Kakung, jan nyamleng tenan.

Setelah penerimaan rapor semesteran aku dan Mas Lambang libur sekolah selama satu minggu. Aku sekeluarga pergi ke rumah Kakek dan Nenek di Kota Yogyakarta. Kami sekeluarga naik kereta api dari Stasiun Tawang Semarang menuju Stasiun Tugu Yogyakarta. Rasanya sangat menyenangkan. Dari Stasiun Tugu naik mobil ojek online menuju rumah Kakek dan Nenek di Kampung Demangan. .

Kampung Demangan termasuk wilayah Kecamatan Gondokusuman, kira-kira lima kilometer dari kraton. Oleh Pemerintah, Kelurahan Demangan dirintis menjadi kampung kuliner dan pertanian kota. Di sini sering diadakan pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan para warga. Nenek merupakan salah satu warga yang ikut program pelatihan yang diadakan di Kelurahan Demangan.

Bukan hal aneh, walaupun kecil dan kebunnya tidak begitu luas, rumah Nenek penuh dengan tanaman. Nenek menanam sayuran dan bunga yang ditata dengan rapi di pot. Terasa nyaman jika duduk di teras. Apalagi sambil mendengarkan kicauan burung perkutut peliharaan Kakek, wah, nikmat sekali.

Nalika aku sakulawarga mudhun saka mobil, Mbah Kakung lan Mbah Putri wis mapag aku sakulawarga ana palataran. Seneng banget atiku mangerteni Mbah Kakung lan Mbah Putri sehat sarta katon bungah penggalihe. Aku langsung mlayu lan ngrungket Mbah Putri amarga wis kangen banget.

“Ndhuk, direwangi ngudhunake tas dhisik!” pambengoke Mas Lambang.

“Sik, sabar, ta, Mas. Aku selak kangen Mbah,” aku semaur sagelemku.

Tak lirik, Bapak gedheg-gedheg karo mirsani tingkahku.

Bapak tumuli ngendhika, “Wis Mas Lambang, Bapak wae sing ngudhunake tas lan koper.”

Sabanjure Ibu, Bapak lan Mas Lambang nyedhaki mbah sekalian, tumuli salaman banjur bebarengan mlebu omah.

“Piye perjalananane iki mau, rak, ya, lancar, ta?” pandangune Mbah Kakung marang Bapak.

“Pangestunipun Mbah Kakung, lancar sedaya,” wangsulane Bapak.

Saat kami turun dari mobil, Kakek dan Nenek sudah menjemput di halaman depan. Gembira sekali hatiku mengetahui Kakek dan Nenek tampak sehat serta bahagia. Aku langsung berlari dan memeluk Nenek karena sudah sangat rindu.

“Dik, dibantu menurunkan tas dulu!” teriak Mas Lambang.

“Sebentar, sabar Mas. Aku kangen sama nenek,” aku menjawab semauku.

Aku melirik ke arah Bapak dan beliau geleng-geleng kepala sambil memandang tingkah lakuku.

Bapak segera berkata, “Sudahlah Mas Lambang, Bapak yang menurunkan tas dan koper.”

Selanjutnya Ibu, Bapak dan Mas Lambang mendekati Kakek Nenek dilanjutkan salaman dan bersama-sama masuk ke rumah.

“Bagaimana perjalananmu, lancar, kan?” pertanyaan Kakek kepada Ayah.

“Atas doa restu Kakek, semuanya lancar,” jawab Bapak.



Aku lan Mas Lambang ngrewangi Ibu nglebokake tas lan koper menyang kamar. Mbah Putri tumuli tindak pawon nggawekake teh lan nyepakake panganan. Bareng kabeh wis padha wisuh, sabanjure padha nglumpuk ana ing ruang tamu. Teh anget lan panganan wus cemepak ing meja. Pancen nyenengake yen ning daleme Mbah, apa-apa dicepakake.

Mripatku langsung padhang nyawang panganan warna abang lan ijo sing ana piring. Mbah Putri pancen top markotop amarga pirsane banget sing dadi karemaniku. Tanganku ora bisa tak rem maneh, maju njupuk kipa lan mak lebu mlebu tutuk. Siji, loro, telu, mbuh wus pira sing dakpangan. Ora tak gagas saking enake kipa. Liyane kamitenggengen nyawang nggonku mangan kipa bangjo.

Aku dan Mas Lambang membantu Ibu memasukkan tas dan koper ke kamar. Nenek segera pergi ke dapur membuat teh dan menyiapkan makanan ringan. Setelah semua mencuci tangan dan kaki, kami berkumpul di ruang tamu. Teh hangat dan makanan ringan sudah tersaji di meja. Memang menyenangkan bila di rumah Nenek, semuanya disiapkan.

Mataku langsung terang melihat makanan yang berwarna merah dan hijau di atas piring. Nenek memang luar biasa, paham sekali yang aku inginkan. Tanganku tidak bisa aku kendalikan lagi, maju mengambil kipa dan langsung memasukkannya ke mulut. Satu, dua, tiga, dan entah berapa banyak kipa yang aku makan. Aku tidak memikirkannya karena begitu enakya kipa. Yang lain takjub melihat aku makan kipa bangjo.

“Wah....iki, penikmat ulung kipa bangjo beraksi,” Mbah Kakung ngendhika karo nglirik aku.

“Nggih, jelas, Mbah Kakung. Nggih kipa bangjo niki sing kula kangen,” wangsulanku kanthi semangat.

“Entekna, Ndhuk cah ayu!. Mbah kagungan stok akeh.” Mbah putri nglulu aku.

“Ampun kuwatos, Mbah, kipa bangjone mesthi kula telaske.”

Sanajan dilulu, aku tetep wae clemat-clemut njupuk kipa saka piring lan mangan ngethemel. Konsentrasiku ora goyah, mung fokus marang kipa bangjo sing murub wernane. Hem...kepiye maneh wong pancen cocok rasa lan teksture. Mbah Putri yen nggawe kipa pancen angel golek tandhingane. Rasa lan teksture pas banget ning ilat. Luwih enak kipa gaweane Mbah Putri tinimbang sing didol ning kios.

“Wah, ini, penikmat ulung kipa bangjo beraksi,” Kakek berbicara sambil melirikku.

“Ya, jelas, Kek. Ya, kipa bangjo ini yang aku kangen,” jawabku dengan semangat.

“Habiskan, Adik cantik!. Nenek masih memiliki stok yang banyak.” Nenek menyindirku.

“Jangan khawatir Nek, kipa bangjo itu pasti aku habiskan.”

Walaupun disindir, aku tetap saja berulang kali mengambil kipa dari piring dan makan sepuasnya. Konsentrasiku tidak goyah, hanya fokus ke kipa bangjo yang berwarna menyala. Hem... bagaimana lagi karena memang cocok rasa dan teksturnya. Nenek pandai membuat kipa dan sulit mencari pembandingnya. Rasa dan teksturnya pas banget di lidah. Lebih enak kipa buatan Nenek daripada yang dijual di kios.

Kipa bangjo kuwi panganan khas Yogya sing dadi karemanku. Abang lan ijo kuwi warna kesenenganku. Mbah Putri pirsane lan paham banget seleraku. Mulane sanajan dilulu, dilirik lan disindhir aku ora peduli. Mangan ... mangan ... lan mangan wae sing ana ing pikiranku. Mbah Kakung, Mbah Putri, Bapak, lan Ibu mung mesam-mesem mirsani anggonku mangan kipa bangjo. Ewadene Mas Lambang kremas-kremus mangan kacang goreng. Sing sepuh mung padha mirsani kelakuanku lan Mas Lambang sing mangan kipa lan kacang. Mbah Putri ngendika menawa anggonku mangan kipa ndemenakake.

Mbah Kakung ngandharake nalika piyambake isih dhines dadi tentara. Piyambake pindhah-pindhah tugas ninggalake Mbah Putri lan Ibu ing omah. Ibu anak ontang-anting, anak mung siji ora duwe sedulur. Bareng wis omah-omah sanajan adoh bapaknya, Ibu lan Bapak tansah nglonggarake wektu sowan Mbah.

Kipa bangjo itu makanan khas Yogyakarta yang menjadi kesukaanku. Warna merah dan hijau itu warna favoritku. Nenek memang tahu dan paham sekali seleraku. Oleh karena itu, walaupun disindir, dilirik, dan ditegur, aku tidak peduli. Makan ... makan ... dan makan saja yang ada di pikiranku. Kakek, Nenek, Bapak, dan Ibu hanya tersenyum melihat aku makan kipa bangjo. Sementara itu, Mas Lambang sibuk makan kacang goreng. Para orang tua hanya menyaksikan kelakuanku dan Mas Lambang yang makan kipa dan kacang. Nenek bilang saat aku makan kipa terlihat menyenangkan. Kakek menceritakan ketika beliau masih dinas menjadi tentara. Beliau berpindah-pindah tugas dan meninggalkan Nenek serta Ibu di rumah. Ibu anak perempuan satu-satunya dan tidak mempunyai saudara. Setelah berumah tangga dan jaraknya jauh, Ibu dan Bapak selalu meluangkan waktu untuk berkunjung ke rumah Kakek Nenek.



Sinambi ngrungokake anggone padha rembugan, ora krasa kipa bangjo sing ana piring wis entek.

“Ndhuk, kowe, ki, kebangeten tenan,” celathune Mas Lambang.

“Maksude, kebangeten piye, Mas? Aku bali takon marang Mas Lambang.

“Mosok, kipane sapiring membleg mbok entekne dhewe, ckckck”

“Hehe ... uenak tenan je, Mas. Nganti ora krasa yen sapiring entek aku dhewe.”

“Wis ... wis ..., Mas Lambang ora usah sumelang. Dakjupukke maneh.” Mbah Putri tumuli menyat tumuju mburi njupukake kipa bangjo.

“Ndhuk ... ndhuk ..., umpama ning omahe wong liya rak, ya, ngisin- isinke,”

celathune Mas Lambang.

“Sori, Mas. Lha piye, enak tenan tur aku luwe banget.”

“Ing omahe wong liya aja ngono kuwi, ya!”

“Ya, ora lah, Mas. Aku, ya, ngerti tata krama”

Mas Lambang kuwi pancen senenge usil tur lambene nggawil. Apa-apa sithik mesthi dilokke. Sanadyan mangkana, aku seneng merga ana sing ngelingake aku, dadi bisa mawas dhiri. Ya, ngene iki kudune paseduluran, ngelingake siji lan sijine.

Sambil mendengarkan perbincangan di antara kami, tidak terasa kipa bangjo yang ada di piring sudah habis.

“Dik, kamu itu keterlaluan,” kata Mas Lambang.

“Maksudmu, keterlaluan bagaimana, Mas?” Aku kembali bertanya kepada Mas Lambang,

“Masa, kipa satu piring penuh kamu habiskan sendiri, ckck ”

“Hehe ... enak sekali, Mas. Sampai tak terasa kalau sepiring habis aku sendiri.”

“Sudah ... sudah, Mas Lambang tidak perlu khawatir. Nenek ambilkan lagi.” Nenek segera berdiri dan menuju ke dapur mengambil kipa bangjo.

“Dik, Dik ..., seandainya di rumah orang lain kan memalukan,” kata Mas Lambang.

“Maaf, Mas. Bagaimana lagi, enak sekali dan aku sangat lapar.”

“Di rumah orang lain jangan seperti itu, ya!”

“Ya, tidaklah, Mas. Aku juga tahu tata krama.”

Mas Lambang memang suka usil dan banyak bicara. Apa saja, sedikit-sedikit ditegur. Walaupun demikian, aku senang karena ada yang mengingatkanku. Jadi, aku bisa mawas diri. Semestinya persaudaraan itu seperti ini, yaitu saling mengingatkan.

Piring isi kipa bangjo wis cemepak ing meja. Aku isih tetep doyan mangan sanadyan wis ora dremba kaya mau. Mas Lambang genti sing comak-camuk mangan kipane. Aku wis krasa wareg trus leyeh-leyeh.

“Wis wareg tenan apa, Ndhuk? Kok mandheg nggone mangan kipa?” Mbah

Kakung ndangu aku.

“Ampun kados niku, Mbah! Kula isin.”

“Isin apa ngisin-isini, Ndhuk?” Mas Lambang tambah semangat anggone ngladaki aku.

“Iya, Mas, ngisin-isini,” wangsulanku karo mrengut.

“Wis ... wis ... ora usah padha regejegan. Gek ndang adus ben resik lan penak awake!” Ibu ndhawuhi aku lan Mas Lambang.

Aku lan Mas Lambang nyingkirake gelas lan piring menyang pawon tumuli resesik awak.

Mbah Putri lan Ibu asah-asah lan resesik pawon, ewadene Mbah Kakung

lan Bapak uga padha ada-ada arep siram. Wong papat antri adus, awit kamar mandine mung siji. Mbah Kakung sing nomor siji, Bapak, Mas Lambang lan aku keré dhewe.

Piring berisi kipo bangjo sudah tersaji di meja. Masih saja aku ingin makan walaupun tidak selahap tadi. Gantian Mas Lambang yang makan kipa. Aku sudah kenyang lantas duduk santai.

“Sudah benar-benar kenyang apa, Dik?” Kok berhenti makan kipa?” Kakek menegurku.

“Jangan begitu, Kek!” Aku malu.”

“Malu apa mau-maluin, Dik?” Mas Lambang tambah semangat mengolok-olokku.

“Iya, iya, Mas malu-maluin,” jawabku sambil cemberut.

“Sudah-sudah ... tidak usah berdebat. Kalian segera mandi supaya enak badannya!” Ibu memerintahku dan Mas Lambang.

Aku dan Mas Lambang membawa gelas dan piring ke dapur lalu bersiap mandi.

Nenek dan Ibu membersihkan dapur, sedangkan Kakek dan Bapak juga bersiap-siap mandi. Berempat antri mandi karena kamar mandi hanya satu. Kakek yang pertama, Bapak, Mas Lambang dan aku yang terakhir.

Sabubare Maghrib padha maem bareng, diterusake salat Isya jemaah. Wengi kuwi ngepasi padhang bulan lan bakal nyenengake menawa lelungguhan ana njaba.

“Mas, ayo, nggelar klasa ing latar karo nyawang bulan gedhe!”

“Matur Mbah sik kana, pareng apa ora!”

“Mesthi pareng, Mas, ning tetep tak matur Mbah dhisik.”

“Ya, wis kana, gek ndang matur!”

Aku mlebu omah saperlu matur Mbah Kakung utawa Mbah Putri. Ruang tamu kosong, aku clingak-clinguk nggoleki Mbah. Mau Mbah Kakung karo Bapak lenggahan ana ruang tamu, nanging saiki wis ora ana. Mbah Putri lan Ibu uga ora ana ing pawon. Jebule Mbah Kakung lan Bapak lenggahan ana tritisan mburi.

Setelah salat Maghrib, kami makan bersama, dilanjutkan salat Isya berjemaah. Malam itu bulan purnama dan akan menyenangkan bila duduk santai di luar.

“Mas, ayo, menggelar tikar di halaman depan sambil menikmati bulan purnama!”

“Minta izin Kakek dulu sana, boleh atau tidak?”

“Pasti boleh, Mas, tetapi tetap saja aku akan minta izin Kakek dulu.”

“Ya, sudah sana, cepat minta izin!”

Aku masuk rumah untuk minta izin Kakek. Ruang tamu kosong, aku kesana-kemari mencari Kakek. Tadi Kakek dan Bapak duduk di ruang tamu, tetapi sekarang sudah tidak ada. Nenek dan Ibu juga tidak ada di dapur. Ternyata, Kakek dan Bapak duduk di teras belakang.

Aku banjur nyedhaki Mbah Kakung sing lagi jagongan karo Bapak.

“Kula nggelar klasa wonten latar pareng ta, Mbah?”

“Arep nyawang bulan gedhe apa, Ndhuk?”

“Nggih, Mbah. Ketingale, kok, sae sanget suasanane.”

“Ya, ayo! Kabeh metu ning latar, jagongan sinambi wedangan.”

“Kana, matura Mbah Putri karo ibumu!”

“Mbah Putri kalih Ibu wonten pundi, Mbah?”

“Ketoke mau mlebu kamar. Coba tilikana!”

“Nggih, Mbah. Kula ngaturi Mbah Putri lan Ibu rumiyin.”

Aku mendekati Kakek yang sedang bercakap-cakap dengan Bapak.

“Aku menggelar tikar di halaman depan apakah boleh, Kek?”

“Mau melihat bulan purnama, ya, Dik?”

“Ya, Kek. Kelihatannya, kok, indah sekali suasananya.”

“Ya, ayo! Semua keluar ke halaman depan, bercakap-cakap sambil menikmati teh.”

“Sana, bilang Nenek dan ibumu!”

“Nenek dan Ibu di mana, Kek?”

“Kelihatannya tadi masuk kamar. Coba kamu periksa!”

“Siap, Kek. Aku bilang Nenek dan Ibu dulu.”



Aku nuju kamar matur Mbah Putri lan Ibu. Ing latar ngarep Mbah Kakung, Bapak lan Mas Lambang wis padha lelungan. Cita ngalor ngidul. Swasana wengi kuwi gawe atiku seneng banget. Endahe swasana padhang bulan minangka bukti gedhene kuwasaning Gusti. Rasane adhem ing ati duwe kulawarga sing tansah rukun lan kebak rasa asih.

Mbah Kakung pinter cita lan lucu, marakake ngguyu. Ana-ana wae cita lucune Mbah Kakung. Sinambi jagongan tutukku ora kendhat ngemil panganan. Gandheng kipa bangjone wis entek, ganti ngemil peyek tumpuk. Peyek tumpuk kuwi, ya, panganan khas Yogya sing dikenalake dening Mbok Tumpuk. Tahun 1975 Mbok Tumpuk wiwit dodolan peyek tumpuk iki.

Pyek tumpuk digawe saka glepung beras, kanji, kacang brol, lan teri sing dibumboni. Ewadene bumbune kencur, mrica, tumber, miri, uyah, edhog, lan santan. Wujude ana sing bunder kaya bal uga kaya rempeyek sing ditumpuk. Peyek ini beda karo peyek liyane sing wujude gepeng tipis-tipis. Rasane gurih lan kemremes, swarane kriak -kriuk yen dipangan.

Aku menuju kamar dan berbicara kepada Nenek dan Ibu. Di halaman depan Kakek, Bapak dan Mas Lambang sudah duduk di sana. Cerita macam-macam. Suasana malam itu membuat hatiku gembira sekali. Indahya suasana bulan purnama menunjukkan betapa besar kuasa Tuhan. Rasanya sejuk di hati memiliki keluarga yang selalu rukun dan penuh kasih sayang.

Kakek pandai bercerita dan lucu sehingga membuatku senang dan tertawa. Ada-ada saja bahan cerita lucu Kakek. Sambil bercakap-cakap, mulutku tidak berhenti makan camilan. Kipa bangjo sudah habis maka ganti ngemil peyek tumpuk. Peyek tumpuk itu juga makanan khas Yogyakarta yang dikenalkan oleh Mbok Tumpuk. Tahun 1975 Mbok Tumpuk mulai berjualan peyek tumpuk ini.

Pyek tumpuk dibuat dari tepung beras, tepung kanji, kacang tanah, dan teri yang diberi bumbu. Bumbunya kencur, merica, ketumbar, kemiri, garam, telur, dan santan. Bentuknya ada yang bulat seperti bola, juga ada yang seperti peyek yang ditumpuk. Berbeda dengan peyek lain yang gepeng tipis-tipis. Rasanya gurih dan renyah, suaranya kriuk kalau dimakan.

”Mbah Putri, kok, saged damel panganan kipa sing eca sanget, Mbah? Pripun carane?” pitakonku marang Mbah Putri.

“Gampang, Ndhuk. Kipa kuwi bahan lan carane gawe gampang.”

“Napa Mbah Putri kersa ngajari kula?”

“ Kowe iki tenanan apa ora? Kok, kadingaren arep sinau masak,” Mbah Putri sajak ora percaya.

“Nggih saestu, Mbah. Mosok ethok-ethok.”

“Hehe.....lha sapa ngerti mung guyon.”

Aku ngglethakake sirahku ning pangkone Mbah Putri. Rasane ayem ing ati.

“Nenek, kok, bisa membuat makanan kipa yang enak sekali, Nek? Bagaimana caranya?” pertanyaanku kepada Nenek.

“Gampang, Dik. Kipa itu bahan dan cara membuatnya sederhana.”

“Apakah Nenek mau mengajarku?”

“Kamu serius atau tidak? Kok, tumben mau belajar masak,” Nenek seolah tidak percaya.

“Ya bener, Nek. Masa, *sih*, bohong.”

“Hehe... siapa tahu cuma bercanda.”

Aku meletakkan kepalaku di pangkuan Nenek. Rasanya tenang di hati.

”Ya wis, sesuk Mbah Putri ajari gawe kipa.”

”Warnane abang kaliyan ijo, nggih, Mbah, warna favorit kula.”

”Kipa kuwi panganan asli Yogya sing ana sejaraha lho, Ndhuk. Ana gandheng cenenge karo Kraton Mataram.”

”Wah ... panganan priyayi, nggih, Mbah?”

”Jarene, ya, ngono. Mbah, ya, mung dicritane mbah buyutmu biyen.”

”Crita turun-tumurun ngaten napa, Mbah?”

”Iya, Ndhuk. Pathokan tulisane ora ana.”

”Lha sejaraha pripun, Mbah? Kula diparingi ngertos, nggih!”
panyuwunku marang Mbah Putri.

”Ya sudah, besok Nenek ajari membuat kipa.”

”Warnanya merah dan hijau, ya, Nek, warna favoritku.”

”Kipa itu makanan asli Yogyakarta yang ada sejarahnya lho, Dik. Ada kaitannya dengan Keraton Mataram.”

”Wah ... makanan kalangan atas, ya, Nek?”

”Katanya begitu. Nenek hanya dapat cerita dari nenek buyutmu dulu.”

”Cerita turun-temurun begitu, Nek?”

”Iya, Dik. cerita tertulisnya tidak ada.”

”Lha sejarahnya bagaimana, Nek? Aku diberitahu, ya!.” permintaanku kepada Nenek.

Mbah Putri banjur ngandharake mula bukane panganan kipa. Kipa kalebu panganan njero Kraton Mataram kang punjere ing Pleret. Mbah Mangun Irono sing ngenalake kipa iki marang para warga. Ing Kotagedhe, Mbah Mangun wiwit dodolan kipa. Wong-wong padha takon jenenge panganan iki, nanging Mbah Mangun, ya, ora ngerti.

Saben ana sing tuku mesthi takon. Mbah Mangun bisa gawe kipa, nanging jenenge ora ngerti. Panemune Mbah Mangun, panganan kuwi enak lan yen didol mesthi payu. Sabanjure, Mbah Mangun wiwit gawe kipa lan didol. Suwe-suwe akeh sing tuku lan padha takon apa jenenge panganan kuwi.

Nenek menyampaikan awal mula makanan kipa. Kipa termasuk makanan yang berasal dari dalam Keraton Mataram yang pusatnya di Pleret. Mbah Mangun Irono yang memperkenalkan kipa ini kepada para warga. Di Kotagedhe, Mbah Mangun mulai berjualan kipa. Orang-orang bertanya nama makanan ini, tetapi Mbah Mangun juga tidak tahu.

Setiap ada yang membeli pasti bertanya. Mbah Mangun bisa membuat kipa, tetapi tidak tahu nama makanan ini. Dalam pemikiran Mbah Mangun, makanan ini enak dan jika dijual pasti laku. Kemudian Mbah Mangun mulai membuat kipa dan dijual. Lama-lama banyak yang membeli dan bertanya nama makanan ini.

Supaya gampang ngarani, dening Mbah Mangun panganan kuwi dijenengake kipa. Tembung iku dijupuk saka tembung iki apa. Kipa iki jinise panganan asli weton Yogya lan dadi ciri panganan lokal ing Kotagedhe utamane. Nganti tekan seprene kipa iki isih ana ing Kotagedhe, awit turune Mbah Mangun nerusake usahane. Saiki wis generasi ketelu sing ngayahi usaha kipane Mbah Mangun Irono.

“Bahan kangge damel kipa niki napa mawon ta, Mbah?”

“Bahane warna-warna, Ndhuk. Ana rong werna, yaiku bahan kanggo isi lan adonan utama.”

“Mbenjang kedah blanja bahan riyin, Mbah?”

”Ora perlu, Ndhuk. Kabeh bahane, Mbah wis kagungan. Sesuk kari tancap gas masak.”

Supaya mudah menyebutnya, oleh Mbah Mangun makanan ini dinamakan kipa. Kata *kipa* diambil dari kata *iki apa* ‘ini apa’. Kipa ini jenis makanan asli dari Yogyakarta dan menjadi ciri makanan lokal terutama di Kotagedhe. Sampai sekarang kipa masih ada di Kotagedhe karena keturunan Mbah Mangun melanjutkan usahanya. Sekarang sudah generasi ketiga yang menjalankan usaha Mbah Mangun Irono.

“Bahan untuk membuat kipa apa saja, Nek?”

“Bahannya macam-macam, Dik. Ada dua macam, yaitu bahan untuk isi dan adonan utama.”

“Besok harus belanja dulu, Nek?”

“Nggak perlu, Dik. Nenek sudah mempunyai semua bahannya. Besok tinggal memasak.”

Bahan kipa iku glepung ketan, uyah, pewarna panganan, santen, uga banyu gamping. Isine digawe saka gula jawa, klapa parut, gula pasir lan panili. Godhong pandhan ditambahake supaya aromane kipa sedhep.

Mbah putri ngendika menawa bahan kanggo gawe kipa wis kagungan kabeh. Daktiliki ing pawon ora ana klapa gemblundhung.

“Mbah, ketingale pawon mboten wonten klapa, nggih?”

“Wis Mbah parut, Ndhuk. Mbah simpen ing kulkas.”

“Wih ..., Mbah niku kerjanipun praktis lan efisien.”

“Kerja kuwi kudu direncanakake.”

“Mbah Putri pancen, ngeten...”

Aku karo ngacungke jempol.

“Tur maneh Mbah emoh repot. Sithik-sithik kudu blanja lan ipruk.”

“Ngirit wekdal ugi, nggih, Mbah.”

Bahan kipa adalah tepung ketan, garam, pewarna makanan, santan kelapa, dan air kapur sirih. Isinya dibuat dari gula jawa, kelapa parut, gula pasir, dan vanili. Daun pandan ditambahkan supaya aroma kipa harum.

Nenek mengatakan bahwa bahan untuk membuat kipa sudah ada semua. Aku periksa di dapur tidak ada kelapa yang tergeletak.

“Nek, kelihatannya di dapur tidak ada kelapa, ya?”

“Sudah Nenek parut, Dik. Nenek simpan di kulkas.”

“Wih ..., Nenek itu kerjanya praktis dan efisien.”

“Kerja itu harus direncanakan.”

“Nenek memang keren...” Aku sambil mengacungkan jempol.

“Lagi pula Nenek tidak mau repot. Sedikit-sedikit harus belanja dan ribet.”

“Irit waktu juga, ya, Nek.”



Rasane selak pengin masak kipa, ora kanti nunggu sesuk. Bubar Subuh aku mlaku-mlaku ngubengi desa karo Mas Lambang. Desa Demangan katon asri ing wayah esuk. Akeh tanduran ijo royo-royo marga julukane wae desa pertanian. Sajerone mlaku-mlaku aku sapa aruh marang tangga teparo.

Aku ora nglegawa menawa Bapak lan Ibu uga tindak-tindak. Bapak lan Ibu nyusul lakuku.

“Mbak, Mas, mlakune alon-alon wae!” Ibu nimbali saka mburi.

“Lho, Bu, kok, wau mboten ngendhika menawi badhe mlampah-mlampah?”

“Ora apa-apa. Wis ayo gek diterusake mlaku-mlakune!”

Bareng ana Bapak lan Ibu, tambah akeh wong sing sapa aruh. Maklum, kabeh wis kenal Ibu sing asli wong kene. Kala-kala mandheg suwe marga ketemu kancane Ibu, terus jagongan dhisik. Malah ana sing ngampirake ning omahe lan menehi gawan kanggo Ibu. Sasuwene mlaku-mlaku renes tenan amarga entuk gawan gratis.

Sawise srengenge krasa panas aku sakulawarga bali ing daleme Mbah. Tekan omah ngglethakake gawan banjur ngombe teh sing dicepakake Mbah Putri.

“Tehe wis adhem. Anggone padha mlaku-mlaku nganti awan.”

“Ibu kepanggih rencang-rencange lajeng ngobrol, Mbah.”

“Lha, malah mbrengkut gawane.”

Rasanya buru-buru pengin masak kipa, tidak sabar menunggu besok. Setelah subuh aku jalan-jalan mengitari kampung bersama Mas Lambang. Kampung Demangan kelihatan asri di waktu pagi hari. Banyak tanaman hijau karena julukannya saja sebagai kampung pertanian. Selama jalan-jalan aku menyapa para tetangga.

Aku tidak menyadari kalau Bapak dan Ibu juga jalan-jalan. Bapak dan Ibu menyusul perjalananku.

“Mbak, Mas, jalannya pelan-pelan saja!” Ibu memanggil dari belakang.

“Lho, Bu, kok, tadi tidak bilang kalau mau jalan-jalan?”

“Tidak apa-apa. Sudah ayo diteruskan jalan-jalannya!”

Setelah ada Bapak dan Ibu, bertambah banyak orang yang menyapa. Maklum, semua sudah kenal Ibu yang asli orang sini. Kadangkala berhenti lama karena bertemu teman Ibu, bercakap-cakap lebih dulu. Malahan ada yang meminta kami mampir ke rumahnya dan memberi oleh-oleh kepada Ibu. Selama jalan-jalan kami banyak mendapat bingkisan gratis.

Setelah matahari terasa panas aku sekeluarga kembali ke rumah Kakek Nenek. Sesampainya di rumah, aku meletakkan barang bawaan dilanjutkan minum teh yang sudah disiapkan Nenek.

“Tehnya sudah dingin. Kalian jalan-jalan sampai siang.”

“Ibu bertemu temen-temannya lalu ngobrol, Nek.”

“Lha, banyak sekali barang bawaannya.”

Bubar adus lan sarapan aku nagih janji marang Mbah Putri.

“Mbah, saniki mawon damele kipa, nggih?”

“Ya wis, Ndhuk. Bahan lan pirantine wis dak cepakake ning meja.”

“Sregep saestu Mbah Putri niku.”

“Apa-apa yen sregep kuwi penak disawang, Ndhuk.”

“Mbah, adonane niki dinapakake?”

“Ben dadi apik tur enak, bahane ditimbang lan ditaker dhisik.”

Selesai mandi dan sarapan aku menagih janji kepada Nenek.

“Nek, sekarang saja membuat kipanya, ya?”

“Ya, sudah, Dik. Bahan dan alatnya sudah aku siapkan di meja.”

“Nenek memang rajin sekali.”

“Segala sesuatu kalau rajin itu enak dilihat, Dik.”

“Nek, adonan ini diapakan?”

“Supaya hasilnya bagus dan enak, bahannya ditimbang dan ditakar dulu.”



Glepung ketan 250 gram, uyah sak sendok teh, banyu gamping sak sendhok teh lan santen anget 250 ml. Aku ngati-ati banget anggone nimbang lan naker bahan, amarga wedi yen salah.

“Glepung ketan, uyah, banyu gamping, lan santene dicampur terus diuleni nganti kalis!”

“Kalis niku napa, Mbah?”

“Kalis kuwi ateges jladren sing diuleni ora kelet ning tangan”

“Diulet-ulet terus ngantos mboten lengket, Mbah?”

“Iya, diulet apa diuleni padha wae.”

“Pun mboten kelet ten tangan, Mbah. Lajeng priapun niki?”

“Dipara loro, Ndhuk. Siji diwarnai abang lan sijine ijo kaya panyuwunmu.”

“Pewarnane ngagge napa, Mbah?”

“Nganggo pewarna panganan sing ana botol cilik kuwi lho, Ndhuk.”

“Yen warna ijo biasane Mbah rak ngangge godhong suji, ta?”

“Wite godhong suji mati, Ndhuk. Garing marga kepanasan.”

“Pewarna panganan niki nggih aman, kok, Mbah.”

“Penake jaman saiki, apa-apa praktis lan gampang,” pangandikane Mbah Putri.

Tepung ketan 250 gram, garam satu sendok teh, air kapur satu sendok the, dan santan kelapa hangat 250 ml. Aku berhati-hati sekali menimbang dan menakarnya takut kalau salah.

“Tepung ketan, garam, air kapur, dan santan dicampur lalu diuleni sampai kalis!”

“Kalis itu apa, Nek?”

“Kalis itu artinya adonan yang diuleni sudah tidak lengket di tangan.”

“Diulet-ulet terus sampai tidak lengket, Nek?”

“Iya, diulet apa diuleni sama saja.”

“Sudah tidak lengket di tangan, Nek. Lalu bagaimana ini?”

“Dibagi dua, Dik. Satu diwarnai merah dan satu diwarnai hijau seperti permintaanmu.”

“Pewarnanya pakai apa, Nek?”

“Pakai pewarna makanan yang ada di botol kecil itu, Dik.”

“Kalau warna hijau biasanya Nenek menggunakan daun suji, kan?”

“Pohon daun sujinya mati, Dik. Kering karena kepanasan.”

“Pewarna makanan ini juga aman, kok, Nek.”

“Enaknya zaman sekarang, apa-apa praktis dan gampang,” kata Nenek.

Bahan isi yaiku gula jawa 125 gram disisir, gula pasir 75 gram, lan 200 gram parutan klapa dicarub. Supaya wangi, campuran bahan mau ditambahi panili lan godhong pandhan. Paniline setengah sendhok teh. Godhong pandhan rong lembar. Ora lali uyah sasendhok teh supaya gurih rasane.

Sabanjure, gula jawa, gula pasir, klapa parut, panili lan godhong pandhan dicarub. Sawise dicarub, bahan kuwi digangsa ing wajan nganggo minyak sithik. Banjur diudhak-udhak nganti mateng lan arum ambune. Nalika ngudhak, genine cilik supaya ora gosong. Wah.....ambune arum banget.

Menawa jladrenan lan isi wis cumepak, wiwit gawe kipane. Jladren ketan dicuwil sithik lan digawe bunder. Tengahe dicluwek lan diwenahi isi. Sabanjure, bundera dibentuk rada lonjong ning aja nganti isine metu. Kipa kang wis diwangun iku dilambari godhong gedhang lan dipanggang.

Bahan isi yaitu gula jawa 125 gram yang disisir, gula pasir 75 gram, dan 200 gram kelapa parut dicampur. Supaya harum, ditambahi vanili dan daun pandan. Vanili setengah sendok teh. Daun pandan dua lembar. Tambahkan juga garam satu sendok teh supaya gurih rasanya.

Selanjutnya, gula jawa, gula pasir, kelapa parut, vanili, dan daun pandan dicampur. Setelah dicampur, campuran bahan itu disangrai di wajan dengan sedikit minyak. Kemudian diaduk-aduk hingga matang dan harum. Ketika mengaduk adonan menggunakan api kecil supaya tidak gosong. Wah...baunya harum sekali.

Jika adonan dan isi sudah tersedia, selanjutnya mulai membuat kipa. Adonan ketan diambil sedikit dan dibuat dibuat bunder. Bagian bagian tengah dibuat cekungan dan diberi isi. Selanjutnya, bundaran dibentuk agak lonjong, tetapi jangan sampai isinya keluar. Kipa yang sudah dibentuk dialasi daun pisang dan dipanggang.



”Mbah, kipane pun kula bentuk sedaya.”

”Wah,... lonjing-lonjing banget bentuke kipa.”

”Lonjing niku napa ta, Mbah? Kok lucu tembung.”

”Saking lonjonge diarani lonjing, Ndhuk.”

”Menawi dawa dados dawiiiiiii, Mbah?” Aku lan Mbah ngguyu bareng.

”Ndhuk, kipane dipanggang nganggo teflon wae sing praktis!”

”Biasane ngagem napa, ta, Mbah menawi manggang?”

”Lumrahe dipanggang nganggo layah saka lemah. Layahe diolesi lenga kemiri lan diengkringake ndhuwur keren.”

”Mbah, tasih kagungan barang-barang niku?”

”Layah lemah lan keren isih ana ing mburi. Mengko tilikana ben kowe ngerti!”

”Nek, kipa sudah aku bentuk semua.”

”Wah,... bentuknya kipa *lonjing-lonjing* sekali.”

”*Lonjing* itu apa ta, Nek? Kok lucu kata-katanya.”

”Terlalu lonjong dikatakan *lonjing*, Dik.”

”Kalau *dawa* menjadi *dawiiiiiii*, Nek?” Aku dan Nenek tertawa bersama.

”Dik, kipa dipanggang menggunakan teflon saja yang praktis!”

”Biasanya menggunakan apa, Nek kalau memanggang?”

”Biasanya dipanggang menggunakan cobek. Cobek itu diolesi minyak kemiri dan ditumpangkan di atas tungku.”

”Nenek masih mempunyai barang-barang itu?”

”Cobek dan tungku masih ada di belakang. Nanti kamu lihat supaya tahu!”

”Saiki dipanggang nganggo teflon lan kompor gas, ora usah rekasa cethik geni barang.”

”Hehehe...jamane pun modern, nggih, Mbah, sedaya serba praktis.”

Aku semangat banget nggawe kipa bangjo karo Mbah Putri. Ora butuh wektu suwe, bahan lan carane uga sedherhana banget. Kurang saka sajam kipa wis mateng.

”Kok, gampang nggih, Mbah, damele.”

”Gampang tur murah bahane, hehehe...”

”Mbah sawang wis pinter, kok, kowe.”

”Matur nuwun, Mbah, sampun dipunajari damel kipa bangjo.”

”Sekarang dipanggang memakai teflon dan kompor gas tidak perlu repot-repot menyalakan tungku.”

”Hehehe...zamannya sudah modern ya Nek, semua serba praktis.”

Aku semangat sekali membuat kipa bangjo bersama Nenek. Tidak perlu waktu lama, bahan dan cara membuatnya juga sederhana sekali. Kurang dari satu jam kipa sudah matang.

”Kok mudah sekali ya, Nek membuatnya.”

”Gampang dan murah bahannya, hehehe...”

”Kulihat sudah pintar kok, kamu.”

”Terima kasih, Nek, sudah diajari membuat kipa bangjo.”



Panganan simbol Kotagedhe iki sayange ora tahan suwe dadi ora bisa kanggo oleh-oleh. Iki beda karo peyek tumpuk, yangko, bakpia, utawa geplak sing ora gampang mambu. Sanadyan mangkana, kipa tetep dadi panganan sing ngangeni. Njerone rasane lumer tur kenyal. Njabane menawa dicokot, cekitt ..., jan endhes tenan rasane, ora kalah karo panganan modern.

Yen durung nate nyoba ora bakal ngerti enake kipa. Apa maneh kipa Kotagedhe sing dadi cikal bakale. Panganan sedherhana iki minangka kekayaan budaya Yogyakarta sing wajib diuri-uri. Sapa maneh sing bakal nguri-uri yen ora para generasi mudha.

Sayang, makanan simbol Kotagedhe ini tidak tahan lama jadi tidak bisa untuk oleh-oleh. Berbeda dengan yangko, bakpia, atau geplak yang tidak mudah busuk sehingga bisa untuk oleh-oleh. Namun, kipa tetap menjadi makanan yang membuat kangen. Bagian dalam rasanya lumer dan kenyal. Bagian luar, jika digigit, cekittt ... enak sekali rasanya, tidak kalah dengan makanan modern.

Kalau belum pernah mencoba, tidak akan tahu enaknya kipa. Apalagi kipa Kotagedhe yang menjadi cikal bakal. Makanan sederhana ini merupakan kekayaan budaya Yogyakarta yang wajib dilestarikan. Siapa lagi yang akan melestarikan kalau bukan para generasi muda.

”Kepiye, Ndhuk? Wis marem, ta, atimu? Kelakon sing mbok karepake, bisa gawe kipa bangjo.”

“Remen sanget lan sampun lega kula, Mbah. Kula sampun saged damel kipa bangjo panganan favorit kula.”

“Mburi omah, ya, ana sing dodolan kipa, nanging luwih marem yen gawe dhewe.”

“Napa malih pun mambet astane Mbah Putri, tambah nikmat raose nggih, Mbah?”

Aku lan Mbah Putri ngguyu bebarengan sinambi nata kipa bangjo ning piring. Sabanjure, kipa iku digawa ing meja ngarep.

Ibu ora ngrewangi masak kipa iki amarga tindak ing daleme kancane Bapak. Mas Lambang karo Mbah Kakung ipruk ngopeni tanduran ana kebon. Dak inguk, Mas Lambang katon seneng mbyantu Mbah Kakung.

“Bagaimana, Dik? Sudah puas kan hatimu?” Terwujud apa yang kamu inginkan, bisa membuat kipa bangjo.”

“Senang sekali dan sudah lega aku, Nek. Aku sudah bisa membuat kipa bangjo makanan favoritku.”

“Belakang rumah juga ada yang jualan kipa, tetapi lebih puas kalau membuat sendiri.”

“Apalagi sudah bau tangan Nenek, tambah nikmat rasanya, ya, Nek?”

Aku dan Nenek tertawa bersama sambil menata kipa bangjo di piring. Selanjutnya kipa itu dibawa ke meja depan.

Ibu tidak membantu memasak kipa karena pergi ke rumah teman Bapak. Mas Lambang dan Kakek sibuk merawat tanaman di kebun. Saat kutengok, Mas Lambang terlihat gembira membantu Kakek.



Kipa bangjo sing wis ana piring dakselehake ing meja ngarep. Aku dhewe wis entek pirang-pirang glundhung. Saben mateng saangkatan manggang aku mesthi mangan. Rehning nganti pirang-pirang panggangan yen dietung wis luwih saka 5 sing dakpangan. Wareg lan bungah atiku, bisa mangan kipa bangjo gaweanku dhewe nganti sak mareme.

Kipa bangjo yang sudah di piring kuletakkan di meja depan. Aku sudah habis beberapa biji. Setiap matang satu panggang, aku pasti makan. Setelah beberapa panggang, lebih dari lima kipa yang aku makan. Kenyang dan gembira hatiku bisa makan kipa bangjo buatanku sendiri sampai puas.



Biodata

Biodata Penulis dan Penerjemah

Sri Rahayu, seorang ibu dari dua anak remaja. Menulis merupakan kenikmatan tersendiri dan lebih dari sepuluh buku antologi sudah diterbitkan. Silakan menyapa di FB sri rahayu, atau IG sri6692rahayu.

Biodata Ilustrator

Hai! Perkenalkan saya Fithry Dyoniputri biasa dikenal dengan Upit Dyoni, seorang ilustrator buku anak dan desainer grafis berbasis di Yogyakarta. Saat ini aktif berkarya dan terlibat dalam berbagai project buku dan komik anak sambil ditemani kopi karamel. Alhamdulillah, Beberapa buku yang sudah diilustrasikan telah meraih penghargaan Daybreak Press Award 2023 dalam kategori Children Book Series dan Children Activity Book.

Karya saya lainnya bisa diakses melalui instagram @upit_dyoni dan silahkan bertegur sapa melalui email : upitbox@gmail.com.

Biodata Penyunting

Penyunting naskah ini Joko Sugiarto yang bekerja di Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta mulai tahun 2016. Sebelum bertugas di Balai bahasa Provinsi DIY, penyunting mengabdikan diri kepada negara dengan bertugas di Balai Bahasa Banda Aceh mulai tahun 2000 sampai dengan 2004. Pada tahun 2005 penyunting memperkuat tim penyusun bahan ajar bahasa Indonesia bagi penutur asing (BIPA) di Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Saat ini penyunting menjadi tenaga kebahasaan yang berkonsentrasi pada pembinaan kebahasaan. Tugas yang diemban meliputi penyuluhan kebahasaan, penyuntingan, dan bantuan tenaga kebahasaan dalam penanganan perkara yang berkaitan dengan penggunaan bahasa.





MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN



Libur UAS, Gendhis sekeluarga liburan di rumah nenek di Kota Yogyakarta. Suasana di rumah nenek membuat betah Gendhis . Walaupun dekat kota, Kampung Demangan banyak tanaman yang menambah asri pemandangan. Gendhis latihan membuat makanan tradisional Yogyakarta yang dinamakan kipa. Makanan yang bahan bakunya tepung ketan dan santan ini enak sekali. Cara membuatnya mudah dan cepat. Gendhis senang hatinya diajari nenek membuat kipa kesukaannya.



**Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023**

ISBN 978-623-112-424-1 (PDF)

