

Konten Ramah Anak Mei 2023

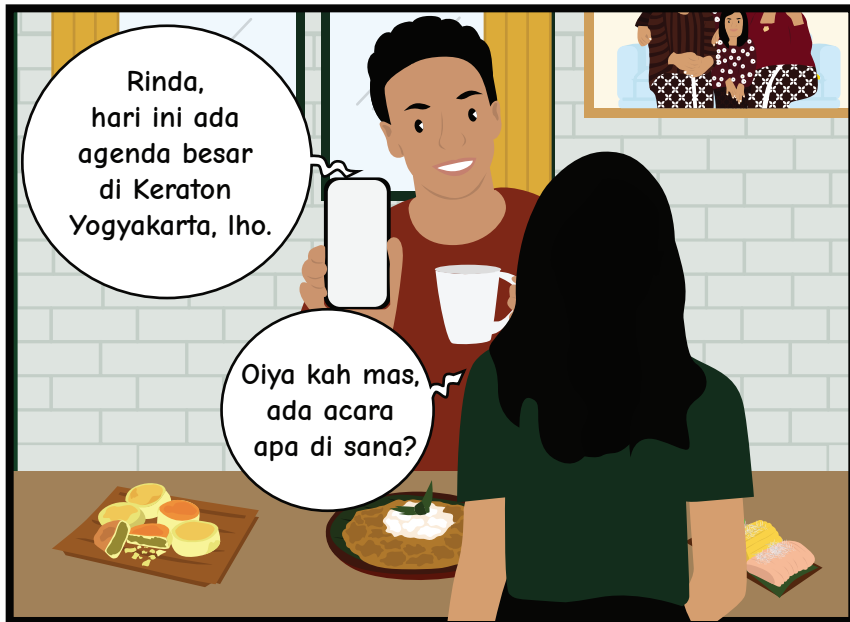
Tinggalan Jumenengan Dalem, Ngapem, dan Makan Gudeg


Selamat Datang
DI SENTRA MAKANAN KHAS
GUDEG

Sandi

Rinda

Hari ini bertepatan dengan salah satu rangkaian agenda besar Keraton Yogyakarta, yakni Tingalan Jumenengan Dalem.





Tinggalan Jumenengan Dalem, adalah peringatan ulang tahun kenaikan takhta Sri Sultan Hamengku Buwono X. Peringatan ini dilaksanakan setiap kalender Jawa 29 Rajab. Dalam acara ini biasanya diadakan juga prosesi "Ngapem" yang dilaksanakan pada tanggal 28 Rajab dan dipimpin langsung oleh Permaisuri serta Putri-putri Dalem. Selain itu, ada rangkaian prosesi lain yang keterangan dan foto kegiatannya bisa kamu lihat di Instagram @kratonjogja atau di web resmi Keraton Yogyakarta di kratonjogja.id.

Dan besok
tepat acara Ngapem ya?
Bisa kita lihat kah?



Nah kita sampai di Wijilan, Nda. Kampung Wijilan ini masih ada di Njeron Beteng Keraton Yogyakarta. Area ini sudah sejak lama terkenal sebagai sentra gudeg. Dan gudeg, kamu tahu sendiri, adalah makanan khas Jogja. Gudeg bahan utamanya adalah nangka, santan dan biasanya dimakan dengan lauk seperti ayam, tahu, telur, tempe, dan juga krecek. Aku suka sekali kreceknya...hehehe.



Kayaknya enak yaa..
nggak sabar aku mau coba.
Kita mau coba warung gudeg
yang mana Mas?

Kita coba yang paling terkenal ya,
Gudeg ini sudah beken
di kalangan turis luar kota
atau luar negeri.



Kalau gudeg sendiri
sejarahnya bagaimana ya?
Mas Sandi tahu?




Nanti kita cari di internet ya,
aku kurang tahu persis sejarahnya,
tapi yang jelas gudeg ini dulunya
adalah makanan kegemaran masyarakat
pada jaman Mataram. Sampai Jogja
sendiri kan dijuluki sebagai
Kota Gudeg.

Ini, aku menemukan beberapa sumber
yang menyebutkan kalau pada saat
dibukanya lahan ketika akan membangun
Mataram, banyak sekali pohon nangka di lokasi
hutan tersebut. Hal ini membuat masyarakat
pada saat itu mencari cara mengolah makanan
dengan bahan nangka, terutama gori
atau nangka muda.



Awalnya gudeg ini hanya makanan kalangan
rendah atau rakyat karena tidak dilirik
oleh penjajah. Nangka dianggap makanan murah
atau tidak dibutuhkan. Tapi seiring berkembangnya
waktu, tampaknya gudeg ini mulai banyak
diminati berbagai kalangan karena rasanya
memang enak. Naah saat ini, gudeg bahkan
dijadikan sajian untuk pertemuan-pertemuan penting.



Menarik ya sebenarnya kalau kita mau belajar tentang masakan tradisional dan seluk beluknya. Sekarang aku sudah lapar sekali, boleh kita makan sekarang?

This panel shows a woman with long black hair, glasses, and a red bucket hat sitting at a table. She is holding a spoon and looking towards a man whose back is to the camera. The man is wearing a red long-sleeved shirt and a red bucket hat. On the table are two green patterned cups with white straws and a plate of traditional food including a whole chicken, rice, and various side dishes. The background is a red brick wall with a window showing vertical bars.

Hahahaha.. tentu. Jangan lupa dimakan pakai kerupuk keriting. Dijamin menambah kenikmatan.



Dengan senang hati...

This panel shows the same woman from the first panel, now eating the food with a happy expression. She is holding a large piece of white rice. The man is no longer visible. The table and background remain the same.