



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

MLAKU-MLAKU MENYANG GODEAN

Jalan- Jalan ke Godean



Penulis: Gayatri Jaya Wardani
Illustrator: Dwi Astuti





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

MLAKU-MLAKU MENYANG GODEAN

Jalan- Jalan ke Godean

Penulis: Gayatri Jaya Wardani
Ilustrator: Dwi Astuti
Penerjemah: Gayatri Jaya Wardani



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.

MLAKU-MLAKU MENYANG GODEAN
JALAN JALAN KE GODEAN

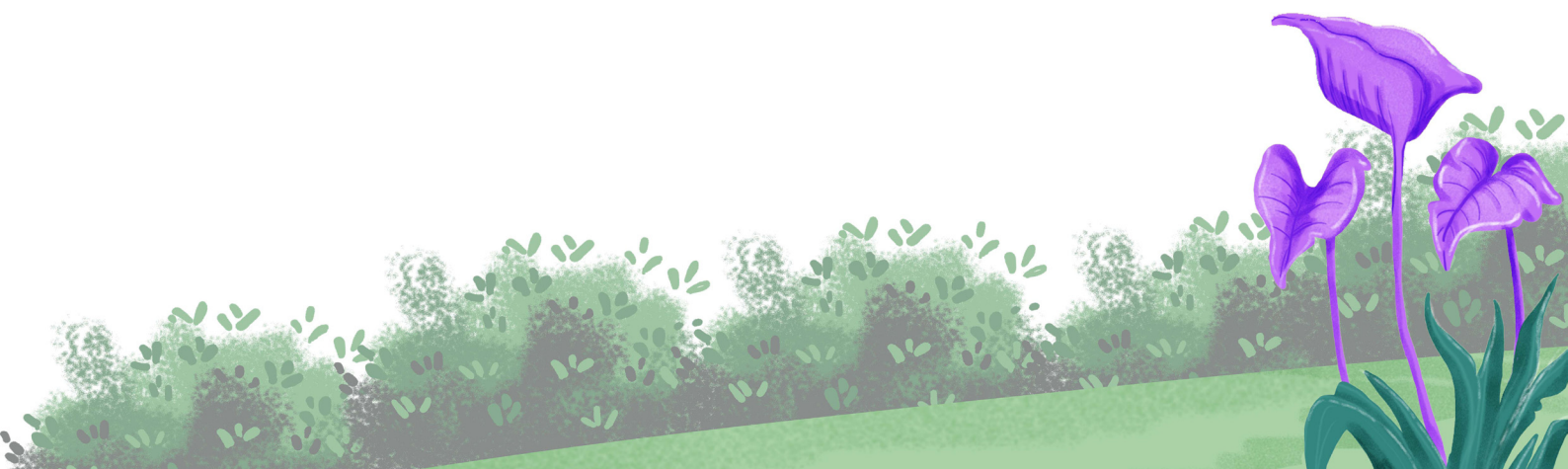
Penulis : Gayatri Jaya Wardani
Ilustrator : Dwi Astuti
Penerjemah : Gayatri Jaya Wardani
Penyunting : Nuryantini
Penata Letak: Adhi S

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 978-623-112-446-3 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic 18/, Pulang, Milky Cofee, Arial.
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





Dina iki dina Minggu. Aku arep ndhèrèk Bapak mlaku-mlaku menyang Godéan. Aku lan Bapak arep sowan ing dalemé Pakdhé Supri. Pakdhé Supri kuwi kanca akrabé Bapak. Putrané Pakdhé Supri ana telu. Sing mbarep wis nikah lan manggon ing Semarang. Kang nomer loro isih SMA. Dene kang ragil isih SD, jenenge Tiyo.

Tiyo sekolahé pada karo aku, nanging béda kelas. Aku kelas 6A lan Tiyo kelas 6C.

“Dini, ayo mangkat saiki!” bapak ndhodhog lawang kamarku.

“Inggih, Pak.”

Aku mbukak lawang, banjur mlaku menyang teras. Ing kono, wis ana Ibu. Ibu lagi nggéndhong adhiku wédok sing isih bayi.

Hari ini hari Minggu. Aku diajak ayah jalan-jalan ke Godean. Aku dan ayah akan mengunjungi rumah Pakde Supri. Pakde Supri adalah teman akrab Ayah.

Pakde Supri memiliki tiga orang anak. Anak sulungnya sudah menikah dan tinggal di Semarang. Anak yang kedua masih SMA. Sedangkan yang bungsu masih SD, bernama Tiyo.

Sekolah Tiyo sama denganku, tetapi kami di kelas yang berbeda. Aku di kelas 6A, sedangkan Tiyo di kelas 6C.

“Dini, ayo berangkat sekarang!” Ayah mengetuk pintu kamarku.

“Ya, Yah.”

Aku membuka pintu, lalu berjalan menuju teras. Di situ, sudah ada Ibu. Ibu sedang menggendong adik perempuanku yang masih bayi.

“Tas iki mengko dicaosaké Pakdhé Supri, ya.” Ibu maringi aku tas kresek warna ireng.

Kuwi isiné jadah lan wajik sing mau bengi dimasak Ibu.

“Sing kanggo Mbah Wirya endi, Bu?” Bapak ndangu ibu.

“Oh, iya, Pak, mèh waé lali. Untung diélingaké.”

Ibu maringi aku tas kresek warna putih kanggo Mbah Wirya. Isiné padha karo tas kresek sing ireng, nanging ana tambahané. Tambahane yakuwi jangan gori karo sambel goreng krècèk ing rantang. Tas kresek loro kuwi dakcanthelaké ing sepédha montoré bapak. Bapak banjur murubaké sepédha montoré.

Aku mboncèng Bapak ing mburi. Pirang-pirang dina iki sepédha montoré bapak kerep macet. Mbokmenawa merga kudanan terus. Untungé Bapak bisa ndandani dhéwé. Dadi, ora perlu nggawa montore menyang bèngkèl.

“Tas ini nanti diberikan Pakde Supri, ya!” Ibu memberiku sebuah tas plastik berwarna hitam. Tas plastik itu berisi jadah dan wajik yang tadi malam dibuat oleh Ibu.

“Untuk Mbah Wiryo mana, Bu?” Ayah bertanya kepada Ibu.

“Oh, iya, Yah, hampir saja lupa. Untung diingatkan”.

Ibu memberiku sebuah tas plastik berwarna putih untuk Mbah Wiryo. Isinya sama dengan tas plastik yang hitam, tetapi ada tambahan. Tambahan buat Mbah Wiryo yaitu sayur nangka dan sambal goreng krecek dalam rantang. Aku menggantungkan kedua tas plastik itu di sepeda motor Ayah. Lalu Ayah menyalakan sepeda motornya.

Aku membonceng Ayah. Beberapa hari ini sepeda motor Ayah sering macet. Mungkin karena terus-menerus kehujanan.

Untunglah, Ayah bisa memperbaikinya. Jadi, Ayah tidak perlu membawa motornya ke bengkel.

Saka omahku tekan dalemé Pakdhé Supri lumayan adoh. Wis bola-bali aku ndhèrèk Bapak dolan mrana. Perjalanané kira-kira setengah jam yèn ora macet. Kadhang kala aku wedi merga dalané ramé lan akèh truk gedhé. Untungé Bapak ora ngebut.

Aku lan Bapak ngliwati sawah-sawah. Aku weruh pak tani karo bu tani lagi nandur pari. Aku uga weruh traktor sing dienggo mluku sawah. Bapak ngendika yèn pak tani ana ing sawah saka ésuk tekan sore. “Pak, punapa saged mandheg sekedhap?” Aku nyuwun Bapak mandheg ing pinggir dalan.

Bapak ngendhegaké sepédha montoré. Aku mudhun saka sepédha montor, banjur ngemataké pak tani lan bu tani. Wong-wong kuwi lagi nyeblokaké winih pari.

“Pak, ingkang dipuntanem ing sabin punika sanès gabah, nggih?”

“Dudu. Sepisanan, gabah disebar dhisik ing lemah. Sawisé thukul dadi wit cilik utawa bibit, lagi dipindhah ing sawah.”

Jarak rumahku ke rumah Pakdhé Supri cukup jauh. Sudah beberapa kali aku ikut ayah ke sana. Lama perjalanannya kira-kira setengah jam jika tidak macet. Terkadang aku takut karena jalanan sangat ramai dan ada banyak truk besar. Untunglah Ayah tidak mengebut.

Aku dan Bapak melewati sawah. Kulihat pak tani dan bu tani sedang menanam padi. Aku juga melihat traktor yang digunakan untuk membajak sawah. Kata ayah, pak tani ada di sawah dari pagi sampai sore.

“Yah, bisa berhenti sebentar?” Aku meminta Ayah berhenti di pinggir jalan. Ayah menghentikan sepeda motornya. Aku turun dari sepeda motor, lalu mengamati pak tani dan bu tani. Mereka sedang menanam bibit padi.

“Yah, yang ditanam di sawah ternyata bukan gabah, ya?”

“Bukan. Pertama-tama, gabah disemai di tanah. Setelah tumbuh menjadi pohon kecil atau bibit padi, baru dipindahkan ke sawah.”

Bapak ngendika yèn mbiyèn jamané Bapak isih cilik durung ana traktor. Pak tani mluku sawah nganggo kebo. Keboné saben soré diangon ing lapangan. Lapangané ana ing cedhaké kali. Mula, yèn rampung diangon, kebo kuwi diguyang ing kali.

Aku durung tau weruh kebo merga omahku ana ing tengah kutha. Nanging, aku wis tau ndeleng gambar kebo ing buku. Aku uga wis tau nonton kebo ing TV utawa internèt. Sawisé rampung ndeleng sawah, aku lan Bapak mbacutaké laku.

Ora suwé sawisé ngliwati Pasar Godéan, sepedha montoré bapak ménggok mengiwa. Mlebu dalan aspal sing kiwa-tengené ana wit ketapang. Banjur, bapak ménggok manengen, mlebu ing pekarangan sing amba banget. Ing kono ana bangunan-bangunan gedhé.

Ing sisih loré pekarangan ana omah gedhé werna putih. Ing sisih kidulé ana bangunan sing gedhe banget. Bangunan kuwi diarani tobong gendhèng, panggonan kanggo nggawé gendhèng.

Kata Ayah, waktu dia masih kecil belum ada traktor.

Pak tani membajak sawah dengan kerbau. Setiap sore, kerbau itu digembalakan di lapangan dekat sungai. Selesai digembalakan, kerbau itu dimandikan di sungai.

Aku belum pernah melihat kerbau karena rumahku ada di tengah kota. Akan tetapi, aku pernah melihat gambar kerbau di buku. Aku juga pernah melihatnya di TV atau internet. Setelah melihat sawah, aku dan Ayah melanjutkan perjalanan.

Tidak lama setelah melewati Pasar Godean, sepeda motor Ayah berbelok ke kiri. Masuk ke jalan aspal yang kiri-kanannya ditanami pohon ketapang. Lalu ayah berbelok ke kanan, masuk ke halaman yang sangat luas. Di situ ada beberapa bangunan megah. Di situ ada rumah besar berwarna putih. Di sisi lain ada bangunan yang sangat besar. Bangunan tersebut dinamakan tobong genting, tempat pembuatan genting.

Dhaérah Godéan terkenal merga akèh sing nggawé gendhèng, bata, lan batako. Bapak ngendika yèn Pakdhé Supri wis suwé banget nduwé usaha gendhèng. Bapak kenal karo Pakdhé Supri amarga mbiyèn bapak mundhut gendhèng ing kono. Wektu kuwi omahku lagi dibangun. Aku durung lair.

Bapak markiraké sepédha montoré ing ngisor wit rambutan. Aku njupuk tas kresek sing ana ing cathelan sepédha montor. Dakdeleng isiné supaya ora klèru kagungané Mbah Wirya. Ora suwé ana sing metu saka lawang. Wah, kuwi Pakdhé Supri lan Tiyo.

“Wah, Gus, wis tak entèni kawit mau.”

Pakdhé Supri agé-agé marani aku lan Bapak. Asmané bapakku Agus. Bapak mèsèm, banjur nyalami Pakdhé Supri.

“Iya, Mas Pri.”

“Saka omah jam pira?”

“Jam wolu.”

Aku nyaosaké tas kresek ireng saka Ibu.

“Walah, kok répot-répot, ta? Maturnuwun,” ngendikané Pakdhé Supri karo nampani tas kuwi.

Daerah Godean terkenal karena banyak orang di sana membuat genting, batu bata, dan batako. Kata Ayah, Pakde Supri sudah lama membuka usaha pembuatan genting. Ayah berkenalan dengan Pakde Supri sewaktu membeli genting di situ. Pada waktu itu rumahku sedang dibangun. Aku belum lahir.

Ayah memarkirkan sepeda motornya di bawah pohon rambutan. Kuambil tas plastik yang kugantungkan di sepeda motor. Kupastikan isinya supaya tidak keliru dengan tas untuk Mbah Wiryo. Tidak lama kemudian, ada dua orang muncul di pintu. Itu Pakde Supri dan Tiyo.

“Wah, Gus, sudah aku tunggu sejak tadi.”

Pakde Supri segera menghampiri aku dan ayah. Nama Ayah adalah Agus. Ayah tersenyum, lalu menjabat tangan Pakde Supri.

“Iya, Mas Pri.”

“Dari rumah pukul berapa?”

“Pukul delapan”.

Aku memberikan tas plastik hitam dari Ibu kepada Pakde.

“Wah, kok repot-repot. Terima kasih,” ujar Pakde sambil menerima tas itu



Aku nyalami Pakdhé Supri banjur ngambung astané. Astané pakdhé kebak ali-ali akik. Bapak ngendika yèn Pakdhé seneng kolèksi ali-ali lan watu akik. Bapak wis tau diparingi siji. Ali-ali sing watuné werna wungu bening. Aku lan Bapak diajak pakdhé menyang ruang tamu. Ing kono wis ana Budhé Supri. Aku nyalami Budhé. Budhé katon seneng banget. Aku dirangkul lan diambung pipiku dening Budhe.

Aku lan Bapak disuguhi wédang tèh panas lan panganan werna-werna. Ana lemèt, gedhang gorèng, tahu bakso, lempèr, lan arem-arem. Ana uga kripik tales, rengginang, lan welut goreng. Budhé ngendika yèn lemèt lan gedhang gorèngé nggawé dhéwé. Liyané tuku ing warung.

Pakdhé ngendika yèn ing dhaerah Godéan akèh sing dodol welut gorèng. Aku mau uga weruh akèh plang sing tulisane Dodol Welut Goreng. Plang kuwi ana ing pinggir dalansadurungé Pasar Godéan. Welut gorèng pancèn énak banget, renyah, lan gurih.

Kuraih tangan Pakde Supri lalu kucium tangannya. Jari-jari tangan Pakde penuh dengan cincin akik. Kata Ayah, Pakde suka mengoleksi cincin dan batu akik. Pakde Supri pernah memberikan sebuah cincin untuk Ayah. Batu di cincin itu berwarna ungu bening.

Aku dan Ayah diajak ke ruang tamu oleh Pakde. Di situ sudah ada Bude Supri. Aku menyalaminya. Bude memelukku dan pipiku dicium olehnya.

Bude menyuguhkan teh panas dan bermacam-macam makanan. Ada lemèt, pisang goreng, tahu bakso, lempèr, dan arem-arem. Ada juga kripik talas, rengginang, dan belut goreng. Kata Bude, lemèt dan pisang gorengnya buatan sendiri. Makanan yang lain dibelinya dari warung.

Kata Pakde, banyak orang menjual belut goreng di daerah Godean. Tadi aku juga melihat banyak plang yang bertuliskan Jual Belut Goreng. Plang itu ada di pinggir jalan sebelum Pasar Godean. Belut goreng rasanya memang enak, renyah, dan gurih.

Saliyané usaha tobong gendhèng, Pakdhé Supri uga ternak pitik. Budhé Supri ngajak aku ndeleng pitik-pitik kuwi ing kebon mburi. Pitiké ana 300. Kuwi kabèh pitik jawa.

Pitiké akèh-akèhé werna ireng. Ngendikané Budhé ana sing turunan bangkok. Liyané werna ireng, ana sing soklat, blirik, klawu, lan putih. Suarané petok-petok, ramé banget nganti aku nutupi kupingku.

Sawisé ndeleng pitik-pitik mau, aku diajak bali ing ruang tamu. Ing kono Pakdhé lan Bapak lagi mirsani watu akik kolèksiné pakdhé. Pakdhé kagungan 150 ali-ali akik. Ali-ali kuwi diwadahi ing kothak kaca. Pakdhé ngendika yèn watu akik kuwi ana jenengé.

Anasingjenengé watu kecubung, watu mirah, watu safir, lan sapanunggalané. Watu-watu kuwi asalé saka Indonésia lan negara-negara liya.

“Yèn watu kecubung iki saka Kalimantan.” Aku diduduhi watu bening sing wernané wungu.

“O, kaya kagungané bapak,” kandhaku.

Selain membuat genting, Pakde Supri juga beternak ayam. Bude Supri mengajakku melihat ayam-ayam itu di kebun belakang. Mereka memiliki 300 ekor ayam. Semuanya ayam jawa.

Sebagian besar ayam itu berwarna hitam. Bude mengatakan bahwa di antara ayam-ayam itu ada yang keturunan ayam bangkok. Selain berwarna hitam, ada juga yang berwarna cokelat, blirik, abu-abu, dan putih. Suara ayam-ayam itu sangat gaduh sampai aku harus menutupi telingaku.

Setelah melihat ayam, aku diajak kembali ke ruang tamu. Di situ, Ayah dan Pakde sedang melihat koleksi batu akik milik Pakde. Pakde memiliki 150 cincin akik. Cincin-cincin itu disimpan di dalam kotak kaca. Kata Pakde, setiap batu akik mempunyai nama.

Ada batu akik yang disebut batu kecubung, batu mirah, batu safir, dan lain-lain. Batu-batu itu berasal dari Indonesia dan negara-negara lain.

“Batu kecubung ini dari Kalimantan.” Pakde memperlihatkan batu bening berwarna ungu.

“Oh, seperti milik Ayah,” pekikku.



“Ing Indonésia uga ana akèh watu sing apik, contoné kecubung, zamrud, pirus, lan giok,” ngendikané Pakdhé.

“Menawi punika saking pundi, Pakdhé?” Aku takon bab watu werna biru enom.

“Kuwi pirus Sukabumi.”

Watu pirus ana sing saka Sukabumi, nanging sing paling terkenal saka Iran. Pakdhé ngandika yèn watu zamrud kagungané, sing wernané ijo, saka Kalimantan. Ana uga zamrud saka negara Brasil lan Kolombia. Watu giok kagungané pakdé saka Acèh lan saka Tiongkok. Watu sing asalé saka luar negri regané luwih larang.

Pakdhé Supri nduduhaké watuné sing werna biru bening. Jenengé watu sapir. Pakdhé kagungan papat. Pakdhé ngandika yèn watu kuwi regané larang banget merga kualitasé apik.

“Wah, iki apik tenan, Mas,” ngendikané Bapak.

Bapak mirsani watu kuwi kanthi tлити.

“Iya, Gus. Kuwi yèn kwaliteté apik regané bisa milyaran rupiyah,” wangsulané Pakdhé. Bapak mung gèdhèg-gèdhèg karo mbalèkké ali-ali kuwi ing wadhahé.

“Di Indonesia juga ada banyak batu yang bagus, contohnya kecubung, zamrud, pirus, dan giok,” kata Pakde.

“Yang ini asalnya dari mana, Pakde?” Aku bertanya tentang batu berwarna biru muda.

“Itu pirus Sukabumi.”

Batu pirus ada yang berasal dari Sukabumi, tetapi yang paling terkenal dari Iran. Kata Pakde, batu zamrud miliknya yang berwarna hijau berasal dari Kalimantan. Ada juga zamrud dari negara Brasil dan Kolombia. Batu giok milik Pakde berasal dari Aceh dan Tiongkok. Batu yang berasal dari luar negeri lebih mahal harganya.

Pakde Supri memperlihatkan batu berwarna biru bening. Namanya batu safir. Pakde memiliki empat batu safir. Kata Pakde, harga batu safir sangat mahal karena bagus kualitasnya.

“Wah, ini benar-benar bagus, Mas,” kata Ayah.

Ayah mengamati batu itu dengan cermat.

“Iya, Gus. Jika bagus kualitasnya, harganya bisa milyaran rupiah,” sahut Pakde. Ayah hanya menggeleng-gelengkan kepala sambil mengembalikan cincin itu pada tempatnya.

“Yèn iki prongkolané sadurungé digosok.”

Pakdhé mbukak kothak warna ireng saka kulit. Ing kono akèh prongkolan watu warna biru tuwa. Watuné ora bening kaya watu sapir mau.

“Kuwi kabèh watu sapir?”

Bapak katon nggumun.

“Iya, Gus. Iki kudu digosok dhisik ing tukang gosok akik. Nek wis digosok, dipasang ing emban.”

Pakdhé nduduhaké ali-ali sing durung dipasang watu. Kuwi jenenge emban utawa iket. Aku lan Bapak banjur diajak pakdhé menyang tobong gendhèng. Biyasane dina Minggu prèi, nanging dina iki akèh pesenan. Ing panggonan kuwi, ana telu bangunan gedhé. Ing cedhakku ngadeg, ana gundhukan lempung. Pakdhé nerangaké carané nggawé bata. “Sepisanan, lempung iki digiling nganggo mesin molen.” Pakdhé nuding gundhukan kuwi.

“Mesin molen?” Aku takon karo kagèt.

Apa maksudé molen isi pisang sing biyasane diedol ing ngarep sekolahan?

“Ini bongkahan batu yang belum digosok.”

Pakde membuka kotak berwarna hitam yang terbuat dari kulit binatang. Di dalamnya terdapat banyak bongkahan berwarna biru tua. Batunya tidak sejernih batu safir yang tadi.

“Semua itu batu safir?” Bapak kelihatan kagum.

“Iya, Gus”. Batu ini harus digosok terlebih dahulu di tukang gosok akik. Kalau sudah digosok, dipasang di emban.”

Pakde memperlihatkan cincin yang belum dipasang batu.

“Itu namanya emban atau iket”.

Lalu, aku dan Ayah diajak Pakde ke tobong genting. Biasanya tobong genting tidak buka di hari Minggu, tetapi hari ini ada banyak pesanan. Di situ ada tiga bangunan besar. Di dekatku berdiri, ada gundukan tanah liat. Pakde menjelaskan cara pembuatan batu bata.

“Pertama-tama, tanah liat ini digiling dengan mesin molen”

Pakde menunjuk gundukan tanah liat itu.

“Mesin molen?” seruku terkejut.

Apakah yang dimaksud Pakde molen isi pisang yang biasanya dijual di depan sekolah?



“Kuwi mesin sing dienggo nggiling lempung nganti alus,” ngendikané pakdhé.

“O, jebulé dudu molen panganan,” aku mbatin.

“Mesiné kados punapa?” Aku takon manèh.

“Wah, iki pas ora ana. Biyasané lagi mubeng désa”.

“Mubeng désa?”

“Kuwi dudu mesiné Pakdhé. Kuwi duwèké wong sing nduwé mesin kanggo nggiling lempung. Mesiné digawa mubeng désa. Marani saben tobong gendhèng. Pakdhé mung mbayar nggilingaké,” wangsulané Pakdhé.

Pakdhé mbukak internet ing HP-né, banjur nduduhaké gambar mesin molen. Mesin kuwi kaya mesin sing dienggo nggiling semen, nanging ukurané luwih cilik. Mesin kuwi bisa digawa menyang endi-endi. Bayarané nggiling lempung gumantung sepira akèhé sing digiling.

Anggoné nggiling lempung dicampur pasir lan solar, banjur dicithak. Kuwi lagi dicithak kasar, durung dicithak nganggo mesin près.

Pakdhé banjur ngajak aku menyang bangunan sisih kidul. Ing kono ana mesin près.

“Itu mesin yang digunakan untuk menggiling tanah liat hingga halus,” ujar Pakde.

“Oh, ternyata bukan molen makanan,” batinku.

“Seperti apa mesinnya?” tanyaku lagi.

“Wah, sekarang tidak ada di sini. Biasanya sedang dibawa berkeliling desa.”

“Berkeliling desa?”

“Mesin itu bukan milik Pakde, tetapi milik orang lain. Mesin itu dijajakan keliling desa. Pemiliknya menawarkan jasa giling ke tobong genting. Pakde hanya membayar jasa gilingnya,” sahut Pakde.

Pakde membuka internet di ponselnya, lalu memperlihatkan gambar mesin molen. Mesin itu seperti mesin penggiling semen dengan ukuran yang lebih kecil. Mesin itu bisa dibawa ke mana-mana. Harga jasa menggiling bergantung pada jumlah tanah liat yang digiling.

Sewaktu menggiling, tanah liat dicampur dengan pasir dan solar, lalu dicetak. Akan tetapi, itu masih cetakan kasar, belum dicetak dengan mesin pres.

Kemudian, Pakde mengajakku ke bangunan yang berada di sebelah selatan. Di situ ada mesin pres.



Mesin près digawé saka wesi. Dhuwuré semèter luwih. Ing bagéyan ndhuwuré mesin kuwi ana wesi bunder kaya rodha. Ing bagéyan tengahé rodha kuwi ana wesi dawa sing ngadeg. Wesi kuwi disambungké karo cithakan kang bentuké kothak ing ngisoré.

Bata sing wis dicithak ing mesin molen dilebokaké manèh ing njero mesin près. Sawisé diprès, ing bata kuwi katon cap jenengé pabrik sing nggawé bata. Bata sing wis dicithak isih kudu disisik nganggo péso supaya alus. Sawisé kuwi, bata mau diangin-anginaké ing rak saka pring.

Bata sing bar dicithak ora bisa langsung dipépé. Yèn langsung dipépé, bakal mlethek. Mula, bata kudu diangin-anginaké dhisik telung dina nganti seminggu. Saya suwé diangin-anginaké malah saya apik. Batané saya awèt.

Ukurané bata biyasané kandelé 5 sènti, ambané 10 sènti, dawané 23 sènti. Nanging, kadhang ana sing pesen nganggo ukuran sing béda-béda. Yèn ngono kuwi, cithakané uga kudu béda ukuran. Mula, Pakdhé kudu nggawé cithakan dhéwé utawa tuku ing wong sing nggawé cithakan.

Mesin pres terbuat dari besi. Tingginya lebih dari satu meter. Di bagian atas mesin itu ada besi bulat seperti roda. Bagian tengah roda itu dilekati besi panjang vertikal. Besi panjang itu dihubungkan dengan cetakan yang berbentuk persegi panjang di bagian bawahnya.

Batu bata yang sudah dicetak dengan mesin molen dimasukkan ke dalam cetakan mesin pres. Setelah dimasukkan ke dalam mesin pres, muncullah bata yang sudah dicap. Itu adalah cap nama pabrik pembuat batu bata. Batu bata masih harus dihaluskan permukaannya dengan pisau. Setelah itu, batu bata diangin-anginkan di rak bambu.

Batu bata yang sudah dicetak tidak bisa langsung dijemur, karena bisa retak. Itu sebabnya batu bata harus diangin-anginkan terlebih dahulu tiga hari sampai satu minggu. Semakin lama diangin-anginkan akan semakin baik kualitasnya. Batu bata akan lebih tahan lama.

Ukuran batu bata pada umumnya panjang 23 sentimeter, lebar 10 sentimeter, dan tebal 5 sentimeter. Akan tetapi, ada juga orang yang memesan dengan ukuran yang berbeda. Itu artinya ukuran cetakan batu bata juga harus disesuaikan. Pakde harus membuat cetakan sendiri atau membeli cetakan tersebut.

Ing cedhakku ana méja cilik sing dilapisi alumunium.

“Méja punika diagem punapa, Pakdhé?” Aku takon karo nuding méja kuwi.

“Kanggo ngalusaké bata.”

Pakdhé banjur njupuk salah sijiné bata ing ngisor. Bata kuwi isih teles. Pakdhé mundhut solar, banjur solar kuwi diolèsaké ing méja. Bata teles kuwi dikethuk-kethukaké ing mèja supaya bagéyan njabané luwih alus.

“Nanging, iki isih kudu disisik manèh,” ngandikané pakdhé. Pakdhé mundhut péso kanggo nyisik bata.

Sawisé dicétak lan diangin-anginaké, bata dipépe nganti garing. Sawisé garing, bata banjur diobong ing keren gedhé sing diarani tobong. Tobong kuwi dhuwuré mèh patang meter. Bagéyan tengahé ana bolongan kanggo ndèlèhaké bata. Bolongan kuwi ambané samèter ping samèter.

uaikan. Pakde harus membuat cetakan sendiri atau membeli cetakan tersebut.

Di dekatku berdiri, ada meja kecil yang dilapisi alumunium.

“Meja ini untuk apa, Pakde?” tanyaku sambil menunjuk meja itu.

“Untuk menghaluskan batu bata.”

Pakde mengambil salah satu batu bata. Batu bata itu masih basah. Pakde mangambil solar lalu mengoleskan solar tersebut di meja. Batu bata basah itu ditepuk-tepukkan ke meja supaya permukaannya lebih halus.

“Batu bata ini masih harus diratakan permukaannya,” kata Pakde.

Pakde mengambil pisau untuk menghaluskan permukaan batu bata yang ada di tangannya. Setelah dicetak dan diangin-anginkan, batu bata dijemur sampai kering. Setelah kering, batu bata dibakar di tungku besar yang disebut tobong. Tinggi tobong hampir empat meter. Di bagian tengahnya ada lubang untuk meletakkan batu bata. Luas lubang itu satu meter kali satu meter.



Ing bagéyan ngisor tobong ana bolongan telu kanggo ngobong bata. Bata-bata kuwi dibakar kira-kira 15 jam.

“Yèn ukurané cilik, ngobongé kudu luwih suwé manèh,” ngendikané Pakdhé.

“Tobong siji bisa ngobong bata pira, Mas?” Bapak mirsani tobong kuwi.

“Bisa nganti 500 bata,” wangsulané Pakdhé.

“Sabèn dina nggawé semono?”

“Iya. Kadhang luwih.”

“Wah, akèh tenan.”

Pakdhé ngajak aku lan Bapak tumuju bangunan cedhak latar sisih wétan. Kuwi bangunan kaya keren. Ana undhak-undhakan sing nèmplèk ing keren kuwi.

“Iki open,” ngandikané Pakdhé.

Open kuwi kanggo nggawé bata ireng.

Pakdhé mundhut bata ireng, banjur diparingaké aku.

“Wah, kok saged cemeng?”

Aku mbolak-mbalik bata kuwi ing tanganku.

“Kuwi mbakaré nganggo batubara.”

“Batubara?”

Di tobong bagian bawah ada tiga lubang untuk membakar batu bata. Batu bata dibakar sekitar 15 jam secara terus-menerus.

“Batu bata yang ukurannya lebih kecil harus dibakar lebih lama,” kata Pakde.

“Satu tobong bisa membakar berapa buah batu bata, Mas?” Ayah mengamati tobong itu.

“Bisa sampai 500 batu bata.”

“Setiap hari sebanyak itu?”

“Iya. Kadang lebih.”

“Wah, banyak sekali.”

Pakde mengajak aku dan ayah menuju bangunan lain di belakang pekarangan rumah. Bangunan itu berbentuk seperti tungku berundak.

“Ini oven,” jelas Pakde.

Oven itu digunakan untuk membakar batu bata hitam.

Pakde mengambil sebuah batu bata hitam, lalu mengulurkannya padaku.

“Wah, kok bisa hitam?” Aku membolak-balik batu bata itu.

“Dibakar dengan batubara.”

“Batubara?”

Pakdhé banjur nuding gundhukan ireng ing njaba. Aku nyedhaki gundhukan kuwi. Dakdemok lan dakrasak-rasakaké, kaya areng alus. O, dadi iki sing jenengé batubara sing wis alus.

“Kaya areng, nanging ambuné béda”.

Pakdhé mundhut sapérangan, banjur diambu. Aku uga mèlu ngambu. Ambuné nyegrak ing irung. Dakdèlèhaké manèh batubara kuwi, banjur tanganku dakkipat-kipataké.

Carane ngobong bata ireng béda karo ngobong bata abang. Bata didèlèhaké ing bolongan sing ana ing tengah-tengahé tobong. Banjur, ana wong sing munggah ing undhak-undhakan. Wong kuwi ngesokaké batubara saka bolongan sing ana ing bagéyan ndhuwuré tobong. Batubara kuwi bakal ngebyuki bata sing wis ditata nganti kabèh ketutupan.

Ing bagéyan ngisor kanggo murubaké geni, ana bolongan loro kanggo ndèlèh kayu obong. Kayu kuwi dienggo ngobong bata lan batubara mau. Ngobongé nganti patang dina patang bengi ora mandheg. Bata-bata kuwi diobong suwé banget supaya dadi ireng tenan.

Pakde menunjuk gundukan hitam yang ada di luar. Kudekali gundukan itu, lalu kusentuh dan kuambil sedikit di tanganku. Seperti arang yang sudah ditumbuk. Oh, ternyata ini yang disebut batubara halus.

“Seperti arang, tetapi baunya tidak sama.”

Pakde mengambil sedikit batubara, lalu menciumnya. Aku juga ikut menciumbaunya. Buanya sangat menyengat di hidungku. Kukembalikan batubara itu ke gundukan tadi, lalu kukibaskan tanganku.

Cara membakar batu bata hitam berbeda dengan cara membakar batu bata merah. Batu bata diletakkan di lubang yang ada di tengah-tengah tobong. Lalu, seseorang naik melalui tangga. Orang itu memasukkan batubara halus melalui lubang yang ada di bagian atas tungku. Batubara itu akan menyelimuti batu bata yang ada di bawahnya.

Di bagian bawah tungku ada dua lubang untuk meletakkan kayu bakar. Kayu-kayu itu digunakan untuk membakar batu bata dan batubara. Proses pembakarannya empat hari empat malam tanpa berhenti. Hal itu bertujuan supaya batu bata tersebut menjadi benar-benar hitam.

Bata abang lan bata ireng didol ing luar kota lan luar negeri. Sing dièkspor ing luar negeri kuwi bata sing mutuné paling apik. Regané bisa larang tenan. Aku ora nyangka yèn bata saka Godéan bisa tekan negara-negara liya. Dakkira mung didol ing kampung-kampung kéné.

Saliyané nggawé bata, pakdhé uga nggawé gendhèng. Yèn kuwi prosèsé mèh padha karo nggawé bata abang, nanging béda cithakan. Gendhèng-gendhèng kuwi warna-warna kwaliteté. Bentuk lan ukurané uga béda-béda. Ana uga sing gumantung pesenan.

Bata lan gendhèng saka tobong gendhèngé pakdhé, kabèh ana cap jenengé pabrik. Jenengé Pritama. Pakdhé ngendika yèn kuwi singkatan saka “Supri Pertama”. Kuwi amarga tobong iki sing sepisanan dadi kagungané pakdhé. Tobong iki wis selawé taun.

Sawisé kuwi, aku lan Bapak diajak pakdhé mlebu dalemé pakdhé manèh. Budhé lagi masak lan ngendikané kuwi kanggo aku lan Bapak.

“Ndhuk, kana Budhé diréwangi,” ngendikané Bapak.

Aku banjur lunga menyang pawon. Ing kono, Budhe lagi ngiris kluwih.

Batu bata merah dan batu bata hitam dijual ke luar kota dan luar negeri. Batu bata yang diekspor ke luar negeri adalah batu bata dengan kualitas terbaik. Harganya bisa sangat mahal. Aku tidak menyangka jika batu bata dari Godean bisa dijual ke negara lain. Aku kira hanya dijual di sekitar sini.

Selain membuat batu bata, Pakde juga membuat genting. Prosesnya sama dengan membuat batu bata, hanya saja cetakannya yang berbeda. Kualitas genting berbeda-beda. Bentuk dan ukurannya juga berbeda. Ada juga yang bentuk dan ukurannya berdasarkan permintaan pembeli.

Batu bata dan genting yang dibuat di tobong genting milik pakde memiliki cap nama pabrik. Nama pabriknya Pritama. Kata Pakde, itu adalah singkatan dari Supri Pertama. Nama itu dipilih karena tobong genting iki adalah tobong pertama milik Pakde. Tobong ini dibangun 25 tahun yang lalu.

Setelah itu, aku dan Ayah diajak pakde masuk ke dalam rumah. Bude sedang memasak. Katanya untuk aku dan Ayah.

“Din, tolong Bude dibantu,” pinta Ayah.

Aku segera pergi ke dapur. Bude sedang mengiris kluwih.

Budhé ora kersa diréwangi. Budhé ngendika tamu kok malah mèlu répot. Nanging, aku tetep meksa. Ibuku ngendika yèn ana wong sing lagi répot, kudu diréwangi. Apamanèh yèn sing répot kuwi priyayi sepuh.

Budhé masak pèpès welut, témpé gorèng, lan lodhèh kluwih. Aku mbantu mbukaki témpé saka godhongé. Témpé kuwi banjur daklebokaké ing mangkok sing isiné banyu dicampur bumbu. Bumbuné mung bawang diuleg karo uyah. Sawisé dibumboni, témpé kuwi dakgorèng. Sawisé kabèh mateng, Tiyo madhahi kabèh panganan kuwi ing mangkok lan piring. Kabèh banjur digawa menyang ruang makan.

Bude tidak mau dibantu. Kata Bude, tamu seharusnya tidak ikut repot. Akan tetapi, aku tetap memaksa untuk membantu. Kata ibuku, kalau ada orang yang sedang butuh bantuan, aku harus membantunya. Apalagi kalau yang butuh bantuan orang yang lebih tua.

Bude memasak pepes belut, tempe goreng, dan sayur lodeh keluih. Aku mengeluarkan tempe dari bungkusnya. Kumasukkan tempe-tempe itu ke dalam mangkuk yang berisi campuran air dan bumbu. Bumbunya berupa bawang putih yang dihaluskan bersama garam. Setelah dibumbui, tempe itu kugoreng. Setelah semua makanan matang, Tiyo menaruh semua makanan itu di mangkuk dan piring, lalu dibawa ke ruang makan.

Aku lan Budhé mlebu ing ruang makan. Ing kono, wis ana Pakdhé, Bapak, lan Tiyo. Aku nyoba ngrasakaké pèpès welut. Pèpèse jebul énak tenan, rasa bumbun pas.

Budhe ngendika yèn welut kuwi dipèpès karo kemangi lan blimbing wuluh, banjur dibuntel godhong gedhang. Lomboké ora diuleg karo bumbuné, nanging mung diglindhingaké wutuh. Yèn seneng pedes, bisa diceplus. Yèn ora seneng pedhes, disisihaké waé. Aku seneng pedhes, nanging mung sithik waé.

Budhé ngendika yèn kluwih sing dimasak lodhèh ngundhuh dhéwé saka kebon. Budhé kagungan kebon amba ing lor désa. Ing kebon kuwi ana wit kluwih lan wit sukun. Wit loro kuwi bentuké mèh padha. Yèn ora apal, ora bisa mbédakaké. Kira-kira jam loro awan, aku lan bapak pamit saka dalemé Pakdhé Supri. Aku diparingi sukun mateng gedhé banget. Budhé ngendika yèn sukun kuwi enak banget. Rasané kaya roti yèn dikukus. Budhé uga maringi pèpès welut kanggo ibuku.

Aku dan Bude masuk ke ruang makan. Di situ sudah ada Pakde, Ayah, dan Tiyo. Kucoba pepes belut buatan bude. Enak sekali. Bumbunya sangat pas. Kata Bude, belut dipepes dengan kemangi dan belimbing wuluh, lalu dibungkus daun pisang. Ada cabai utuh di dalamnya. Sengaja tidak dihaluskan bersama bumbu pepes. Jika ada yang suka pedas, cabainya bisa dimakan. Jika tidak, cabainya bisa dibuang. Aku suka pedas, tetapi hanya sedikit.

Kata Bude, dia memetik sendiri keluih dari kebun. Bude mempunyai kebun yang luas di tempat lain. Di kebun itu ada pohon keluih dan pohon sukun. Kedua pohon tersebut mirip bentuknya. Jika tidak paham, tidak akan bisa mengenali bedanya.

Sekitar pukul dua siang, aku dan Ayah pamit pulang. Bude memberiku sebuah sukun matang yang ukurannya sangat besar. Kata Bude, sukun itu sangat enak. Rasanya seperti roti jika dikukus. Bude juga memberi pepes belut untuk ibuku.



Baliné, aku lan bapak mampir ing dalemé mbah Wirya. Mbah Wirya kuwi isih seduluré bapak. Dalemé Mbah Wirya uga ing dhaérah Godéan. Dalemé cedhak karo panggonan kanggo nggiling pari. Bapak wingi ngendika menawa Mbah Wirya gerah. Yuswané Mbah Wirya 80 taun. Garwané wus séda. Mbah Wirya kagungan putra sanga. Saiki Mbah Wirya ing dalem karo putrané sing ragil, Paklik Widada. Paklik Widada wis nikah lan nduwé anak telu. Nalika aku lan Bapak tekan dalemé Mbah Wirya, kahanan katon sepi. Mung ana pitik sing petok-petok lan kucing ngéong-ngéong. Sawisé lawangé didhodhog Bapak, lagi ana swara. Swarané Mbah Wirya sing rada serak. Mbah Wirya ngendika yèn aku lan Bapak bisa langsung mlebu. Mbah Wirya saréan ing resban. Bapak nyalami Mbah Wirya. Aku uga nyalami lan ngambung astané. Ora suwé, Bulik Wiji nyambut aku lan bapak. Bulik Wiji kuwi garwané Paklik Widada.

Sepulang dari rumah Pakde, aku dan Ayah mampir ke rumah Mbah Wiryo. Mbah Wiryo adalah kerabat Ayah. Rumahnya juga di daerah Godean, dekat dengan tempat penggilingan padi. Kata Ayah, Mbah Wiryo sedang sakit. Usia Mbak Wiryo 80 tahun. Istrinya sudah meninggal. Mbak Wiryo memiliki sembilan orang anak. Saat ini, Mbah Wiryo tinggal dengan anak bungsunya, Paklik Widodo. Paklik Widodo sudah menikah dan memiliki tiga orang anak. Ketika sampai di rumah Mbah Wiryo, suasana kelihatan sepi. Hanya ada suara ayam yang gaduh dan kucing yang mengeong. Setelah ayah mengetuk pintu, terdengarlah suara parau Mbah Wiryo. Kata Mbah Wiryo, aku dan Ayah bisa langsung masuk. Mbah Wiryo sedang berbaring di risban (kursi panjang). Ayah menyalami Mbah Wiryo. Aku juga menyalaminya dan mencium tangannya. Tidak lama kemudian, Bulik Wiji menyambut aku dan Ayah. Bulik Wiji itu istri Paklik Widodo.

“Mangga pinarak dhisik, Mas Agus. Tak sambi, ya.”

Bulik Wiji katon sibuk. Isih nganggo daster lan astané teles. Bulik Wiji lagi masak ing pawon.

“Simbah gerah punapa?”

Bapak lenggah ing cedhaké Mbah Wirya.

“Nggliyeng. Darah tinggi,” wangsulané Mbah Wirya karo menggèh-menggèh.

“Sampun tindak dhokter, Mbah?”

“Wis. Iki mau diwènèhi obat.”

Mbah Wirya kerep gerah wiwit ditinggal Mbah Putri. Mbah Putri séda telung taun kepungkur.

Mbah Wirya bungah banget nalika nampa olèh-olèh saka Ibu. Mbah Wirya dadi kepéngin dhahar. Aku karo Bapak nyiapaké piring lan séndhok, banjur mbantu Mbah Wirya supaya bisa lenggahan.

“Silakan duduk, Mas Agus. Saya ke dalam dulu, ya.”

Bulik Wiji kelihatan sibuk. Dia masih memakai daster dan tangannya basah. Dia sedang memasak di dapur.

“Simbah sakit apa?”

Ayah duduk di dekat Mbah Wiryo.

“Pusing. Darah tinggi,” sahut Mbah Wiryo sambil terengah-engah.

“Sudah ke dokter, Mbah?”

“Sudah. Tadi diberi obat.”

Mbah Wiryo sering sakit sejak ditinggal mati istrinya. Mbah Putri meninggal tiga tahun yang lalu.

Mbah Wiryo sangat senang ketika menerima oleh-oleh dari Ibu. Mbah Wiryo tertarik untuk memakannya. Aku dan Ayah menyiapkan piring dan sendok, lalu membantu Mbah Wiryo duduk.

“Jangan goriné Wati pancèn énak tenan.” Mbah Wirya ngalem masakané ibuku.

“Apamenèh sambel gorengé,” ngandikané Mbah Wirya karo nyendhok lawuh ing piringé.

Aku lan Bapak mung mésam-mèsem. Ibuku pancèn jago masak.

Aku krungu swara klothak-klothak ing pawon. Aku langsung mlayu menyang pawon.

“Kéné, Ndhuk!” ngandikané Bulik Wiji karo mèsem.

Aku lungguh ing jèjèré. Bulik lagi ngudhak kécap ing panci.

Wus bola-bali aku ndeleng Bulik nggawé kécap nganti rampung. Kadhang aku mèlu milih dhelé sing apik. Dhelé uga ditapèni dhisik kanggo misahaké watu utawa regedan liyané. Dhelé-dhelé sing apik dikumbah nganggo banyu resik sing mili. Contoné, banyu saka kran sing mili.

Dhelé-dhelé kuwi banjur digodhog udakara rong jam. Banyuné ora prelu akèh-akèh. Sing penting dheléné kaclup ing banyu. Dhelé digodhog supaya gampang dioncèki kulité. Wektu digodhog, kadhang kulité wis misah dhéwé.

“Sayur nangka yang dimasak Wati memang enak,” puji Mbah Wirya.

“Apalagi sambel gorengnya,” tambah Mbah Wiryo sambil menyendok lauk lalu diletakkan di piringnya.

Aku dan Ayah hanya tersenyum. Ibuku memang pintar memasak.

Kudengar suara gaduh di dapur. Aku segera pergi ke dapur.

“Sini, Din!” sapa Bulik sambil tersenyum.

Aku duduk di sebelahnya. Bulik Wiji sedang mengaduk kecap di panci.

Sudahbeberapa kalikulihat Bulik membuat kecap. Terkadang aku ikut memisahkan kedelai yang bagus dan yang jelek. Kedelai juga harus dipisahkan dari batu dan kotoran. Kemudian, kedelai itu dicuci dengan air bersih yang mengalir, contohnya dicuci dengan air keran.

Setelah itu, kedelai direbus dua jam dengan sedikit air. Asal terendam saja. Kedelai direbus supaya gampang dipisahkan dari kulitnya. Sewaktu direbus, terkadang kulitnya sudah terpisah dari bijinya.



Sawisé dientas saka kompor, dhelè-dhelé kuwi disaring saka banyuné. Banjur, diangin-anginaké kira-kira sajam. Kuwi kanggo ngurangi bobot banyu sing ana ing njeroné dhelé. Banjur, dhelé kuwi diwènèhi ragi kécap. Prosès iki angel-angèl gampang.

Dhelé sing arep diwènèhi ragi kudu wis diadhemaké dhisik. Yèn isih panas, bibit jamur sing ana ing ragi malah mati. Bulik ngendika yèn ora ana ragi kécap, bisa nganggo godhong waru. Kadhang bisa uga nganggo godhong jati. Ana uga sing nganggo godhong gedhang bekas bungkus témpé. Yèn arep nganggo godhong waru, kudu dipilih bagéyan sing ana laruné. Laru kuwi bibit jamur sing ana ing ragi. Bagéyan sing ora ana laruné bisa dibuwang. Godhong sing ana laruné diremet-remet. Godhong kuwi banjur dicampuraké ing dhelé sing wis diangin-anginaké.

Sakilo dhelé nganggo godhong waru lima wis cukup. Yèn arep nganggo ragi kécap, sakilo dhelé nganggo sagram ragi. Sawisé diwènèhi ragi, dhelé kuwi diangin-anginaké manèh. Banjur disimpen patang utawa limang dina. Sawisé limang dina, ana jamur warna ijo sing thukul ing dhelé-dhelé kuwi.

Setelah direbus, kedelai ditiriskan, lalu diangin-anginkan sekitar satu jam. Tujuannya agar kadar air di dalam biji kedelai berkurang. Setelah itu, kedelai ditaburi ragi kecap. Proses ini cukup menantang.

Kedelai ditaburi ragi dalam keadaan dingin. Jika kedelai masih panas, bibit jamur yang ada di dalam ragi akan mati. Kata Bulik, jika tidak ada ragi kecap, bisa menggunakan daun waru. Terkadang bisa menggunakan daun jati. Daun pisang bekas pembungkus tempe juga bisa digunakan.

Daun waru yang digunakan harus dipilih bagian yang mengandung laru. Laru adalah bibit jamur yang ada di dalam ragi. Yang tidak mengandung laru bisa dibuang. Bagian daun yang mengandung laru diremas-remas. Kemudian, daun itu dicampur dengan kedelai yang sudah diangin-anginkan.

Satu kilo kedelai dicampur dengan lima buah daun waru. Jika menggunakan ragi kecap, perbandingannya satu kilo kedelai dengan satu gram ragi. Setelah dicampurkan dengan ragi, kedelai kembali diangin-anginkan. Lalu, disimpan empat atau lima hari. Setelah lima hari, kedelai ditumbuhi jamur berwarna hijau.



Dhelé-dhelé kuwi banjur dikum ing banyu uyah sesasi utawa luwih. Nanging, aja nganti rong sasi. Banyu uyah kuwi campuran saka uyah wolung ons karo banyu patang liter. Kuwi kanggo sakilo dhelé.

Yèn ésuk, dhelé sing dikum banyu kudu dipépé karo diudhak-udhak. Yèn wis sore, ditutup manèh lan dilebokaké omah. Sawisé sesasi, dhelé kuwi disaring dadi ampas lan filtrat. Filtrat kuwi banyu bekas saringan dhelé mau. Ampasé dienggo pakan ternak. Filtrat mau ditambahi banyu manèh. Yèn filtraté saliter, kudu ditambahi banyu manèh saliter. Filtrat kuwi banjur dimasak karo larutan gula jawa. Yèn sing digawé kécap legi, saliter filtrat gula jawané rong kilo. Nanging, yèn sing digawé kécap asin, gula jawané cukup setengah ons waé. Gulajawarongkilomaudièncèraké nganggo banyu setengah liter. Sawisé dicampur larutan gula jawa, filtrat mau ditambahi bumbu sing wis diuleg. Bumbu sing diuleg yaiku bawang, uyah, miri, lan wijen sing wis disangan. Bar kuwi, ditambahi manèh seré, salam, adas, godhong jeruk, laos, lan pêkak.

Setelah itu, kedelai direndam dalam air garam selama sebulan atau lebih. Jangan sampai dua bulan. Komposisi air garam adalah empat liter air dengan delapan ons garam. Air garam itu dicampur dengan satu kilogram kedelai.

Setiap pagi kedelai yang direndam air garam harus dijemur sambil diaduk-aduk. Sore harinya, dimasukkan ke dalam rumah dan ditutup rapat. Setelah satu bulan, kedelai disaring menjadi filtrat. Ampasnya digunakan untuk pakan ternak.

Filtrat tersebut harus dicampur air. Satu liter filtrat dicampur dengan satu liter air. Kemudian, filtrat itu dimasak dengan larutan gulajawa. Diperlukanduakilogram gula jawa untuk membuat kecap manis dan hanya setengah ons gula jawa untuk membuat kecap asin.

Larutan gula jawa merupakan campuran dari dua kilogram gula jawa dan setengah liter air. Filtrat yang dimasak dengan larutan gula jawa kemudian diberi bumbu yang sudah dihaluskan. Bumbu halus terdiri atas bawang putih, garam, kemiri, dan wijen yang sudah disangrai. Setelah itu serai, salam, adas, daun jeruk, lengkuas, dan pekak dimasukkan ke dalamnya.

“Kécapé kudu terus diudhak nganti ora ana umpluké manèh. Sawisé mateng, banjur disaring nganggo kain,” ngendikané Bulik.

Aku seneng banget yèn kécapé wis dadi. Biyasané aku diparingi kécap ing botol cilik. Kécapé bulik énak banget rasané.

Aku seneng mangan sega dicampur kécap legi karo endhog ceplok. Énak tenan! Kadhang aku uga mangan sega, kécap legi, karo krupuk. Yèn bapak, biyasané kécap kanggo dhahar bakso. Yèn ibu, kécap kanggo masak semur tahu.

Sarampungé Bapak ngendikan karo Mbah Wirya, aku lan Bapak nyuwun pamit. Kuwi kira-kira jam lima sore. Ora krasa cepet banget wektuné. Ngerti-ngerti wis soré. Mbah Wirya katon sedhih nalika aku lan Bapak pamit.

Nanging, aku ora bisa nginep amarga sésuk ésuk kudu mlebu sekolah. Mengko yèn aku prèi, aku arep nginep ing kéné. Aku diparingi Bulik iwak nila gorèng ing wadhah plastik. Iwak kuwi hasilé Paklik Widada mancing wingi soré.

“Kecap harus terus diaduk sampai tidak berbuih. Setelah matang, kecap disaring dengan kain,” jelas Bulik.

Aku senang ketika kecap buatan Bulik sudah matang. Bulik sering memberiku kecap dalam botol kecil. Rasanya enak sekali.

Aku suka makan nasi putih bersama kecap manis dan telur ceplok. Benar-benar enak! Terkadang aku juga makan nasi dengan kecap manis dan kerupuk. Ayah suka makan bakso dengan kecap manis. Ibu menambahkan kecap pada saat memasak semur tahu.

Sekitar pukul lima sore, aku dan Ayah pamit pulang. Ayah sudah puas berbicara dengan Mbah Wiryo. Tidak terasa waktu cepat berlalu. Hari sudah sore. Mbah Wiryo terlihat sedih saat aku dan Ayah pulang.

Sayangnya, aku tidak bisa menginap di sana karena besok pagi harus masuk sekolah. Aku akan menginap saat liburan sekolah nanti. Bulik memberiku ikan nila goreng dalam wadah plastik. Ikan itu hasil memancing Paklik Widodo kemarin sore.



AB 2023 BBY

Dina iki Paklik Widada lan putra-putrané lagi padha nglangi ana ing embung cedhak kono. Mula, aku lan Bapak ora bisa ketemu. Wektu mulih, aku karo Bapak ngliwati selèpan pari. Kuwi panggonan kanggo nggiling pari.

Aku wis tau ndeleng carané wong nggiling pari. Gabah dipisahaké saka merangé. Sawisé kuwi, pari digiling ping pindho. Sepisanan, pari digiling kanggo misahaké kulit gabah karo beras sing isih ana kulité. Sing kapindho, beras kuwi digiling manèh supaya pisah karo kulité.

Aku mau uga diparingi beras Bulik Wiji. Berasé putih lan wangi. Mbah Wirya kagungan sawah, nangingsawahé digarap karo buruh tani. Mengko yèn panèn, lagi bagi hasil.

Dina iki aku seneng banget bisa ndhèrèk Bapak mlaku-mlaku ing Godéan. Aku uga wareg banget merga akèh suguhan. Tekan omah, aku adus lan langsung turu. PR-ku wis dakgarap mau bengi.

Hari ini, Paklik Widada dan anak-anaknya sedang berenang di kolam alami dekat rumahnya. Itulah sebabnya aku dan Ayah tidak bertemu mereka. Sepulang dari rumah Mbah Wiryo, aku dan Ayah melewati tempat penggilingan padi.

Aku pernah melihat orang menggiling padi. Bulir padi dipisahkandarimerangnya, lalu digiling dua kali. Yang pertama, padi digiling untuk memisahkan kulit gabah dengan beras yang masih memiliki kulit ari. Kedua, beras kembali digiling supaya terpisah dari kulit arinya.

Tadi Bulik Wiji juga memberiku beras. Beras itu putih dan wangi. Mbah Wiryo mempunyai sepetak sawah yang digarap oleh para buruh tani. Hasil panennya akan dibagi dua, untuk Mbah Wiryo dan para buruh taninya.

Hari ini aku sangat senang diajak jalan-jalan Ayah ke Godean. Aku sangat kenyang karena banyak makan. Sampai di rumah, aku mandi dan langsung tidur. PR-ku sudah kukerjakan tadi malam.

Biodata

Penulis dan Penerjemah:

Gayatri Jaya Wardani, S.S lahir di Yogyakarta. Hobi menulis sudah ditekuninya sejak SD dan terus berlangsung hingga saat ini. Dia sudah memenangkan beberapa lomba menulis cerpen, esai, dan cerita anak. Beberapa karyanya pernah dimuat dalam surat kabar. Dua novelnya juga sudah diterbitkan, yaitu *Rendez-vous* di Angkringan Paijan (2022) dan *Skenario yang Sempurna* (2023). Gayatri dapat dihubungi melalui Instagram [@gayatriwardani](#) dan Instagram [@kimberly.harjawinata](#). Dia juga bisa dihubungi melalui surel gayatri.jayawardani@gmail.com dan kim.harjawinata@gmail.com.

Ilustrator:

Dwi Astuti, S.Pd biasa di sapa Astuty tinggal di Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, dan menempuh Pendidikan Seni Rupa di Universitas Sebelas Maret Surakarta. Astuty memulai karir sebagai ilustrator sejak 2015. Ia mulai mengeluti dunia ilustrasi buku anak sejak 2015 silam. Buku yang di Ilustrasikan sudah lebih dari 30 judul. Yuk mengenal lebih dekat dengan Astuty melalui Instagram [@astuty_aspharagus](#), atau melalui email pensilmerah22@gmail.com

Penyunting:

Nuryantini, lahir di Klaten pada 13 Januari 1973. Ia merupakan pegawai Balai Bahasa Provinsi DIY sejak Januari 2005 hingga sekarang. Saat ini aktif sebagai anggota KKLK (Kelompok Kepakaran dan Layanan Profesional) Perkamusan dan Peristilahan yang bertugas menangani kegiatan pemerkayaan kosakata dan pengembangan kamus di kantornya bersama tim. Bagi pembaca yang ingin berkomunikasi, dapat menghubungi posel nurysutopo1@gmail.com atau ponsel (085728900112).

CERDAS BERLITERASI



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Mlaku Mlaku Menyang Godean

Jalan-Jalan ke Godean

Dini diajak ayahnya berjalan-jalan ke Godean.
Apa saja yang akan mereka lihat sepanjang perjalanan?
Mereka akan mengunjungi siapa?
Dan, apa saja yang akan mereka lakukan di tempat
yang mereka kunjungi?
Ayo kita simak kisahnya!



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

ISBN 978-623-112-446-3 (PDF)

