

The Taste of Gamelan Bracket 6

Listen to the music: https://www.youtube.com/watch?v=8-_N7yujqXE

Ketawang Madumurti Slendro Manyurâ (The Essence of Honey)

→ Lancaran Srabi Sâlâ Slendro Manyurâ (*srabi* is a coconut pancake, a speciality of Solo, or Surakarta, in Central Java)

→ Srepegan Pelem Pelem Mentah Slendro Manyurâ (Green Mangoes)

Srabi Sâlâ

Merah mudha, kuning, putih,
Jladren lembut tinumpangan pisang.
Kepriyé kepriyé mungguh karepmu?
Nganggo soklat rerenggané?
Beci kayo enggal pàdhâ angincipi!
Bunder melok narik rāsâ,
Yaiku srabi Sâlâ,
Nengrāsâ gandané arum,
Gawé tuman srabi Sâlâ.

Pink, yellow, white,
The soft batter has bananas on top.
How would you like it?
Would you like it decorated with chocolate?
Let's go and try them!
They are round, striking and taste delicious,
That's *srabi* Solo,
Smell the sweet aroma,
Making you addicted to srabi Solo.



Photos: Ilona Wright and James Spence

Serabi Solo

Bahan-bahan

25 gr gula pasir
100 gr tepung beras
½ sdt vanili
350 ml santan kental
¼ sdt baking soda
1 sdm tepung terigu
½ sdm ragi
¼ sdm garam
Daun pandan secukupnya
Daun pisang secukupnya

Cara Membuat

Panaskan santan dan daun pandan, aduk secara merata hingga mendidih. Diamkan campuran santan tadi beberapa menit hingga kehangatan santan mencapai keadaan suam kuku.
Lalu ambil 50 ml santan, campurkan semua bahan-bahan yang kering lalu aduk hingga adonan merata.
Sambil terus mengaduk tuangkan 300 ml santan sedikit demi sedikit hingga adonan lebih merata dengan santan.
Keplok-kepok adonan hingga terasa licin lalu diamkan hingga 1 jam sampai adonan terlihat berbusa.
Siapkan cetakan serabi dan panaskan dengan api sedang.
Setelah semua sudah siap, aduk-aduk adonan lalu tuang kedalam cetakan yang telah dipanaskan tadi secukupnya, ratakan adonan tadi dengan punggung sendok tunggu hingga permukaan serabi berlubang.
Setelah berubah tambahkan satu sendok teh areh dan bahan taburan lainnya tunggu hingga matang.

Kosa kata

aduk – stir, beat, mix
berbusa – full of foam
licin – glossy, smooth
lubang - hole
pandan - pandanus
punggung sendok – back of spoon
ragi – yeast
santan – coconut milk
tepung beras – rice flour
tepung terigu – wheat flour

Madumurti

See Bracket 3 (p 10 of this booklet) for a recipe using honey.

Kang titis panabuhipun
Ririh arum pak waradin
Rebab anyondari nganggang
Pamatheté dèmes wasis
Ngaleler nges wiletirā
Lakuning kosok lestari.

The way they play the gamelan is so precise.
The sounds are soft, cheerful and even
The *rebab* [stringed instrument, played with a bow] sounds like a humming bird.
The musician skilfully damps the notes after they sound.
It results in an appealing melody.
May the bow keep making a soothing sound.

Pelem-Pelem Mentah

Pelem pelem mentah, pelem pelem mentah, rojah rajèh
smangkā jinggā
Entèk entèk enā, entèk entèk enā, silahé sang Gathotkâcā.
Gathotkâcā édan, Gathotkâcā édan, silahé emplèk-emplèkan.
Kidul kidul kono, kidul kidul kono, ānā lintang mbarumbaran.
Tak sumpingi āpā? Tak sumpingi āpā? Tak sumpingi godhong
télā.
Elak eluk enā, elak eluk enā, silahé Sang Gathotkâcā.

Green mangoes, green mangoes, red watermelon in pieces,
Eat it up, finish it off, here is the story of Gathotkâcā.
Crazy Gathotkâcā, crazy Gathotkâcā, his house looks so
shabby.
There to the South, there to the South, the stars are shining.
How do I adorn the ears? How do I adorn the ears? I'll adorn
them with cassava leaves.
Here, here is the story of Gathotkâcā.

Tumis Mangga Muda

Bahan-bahan

2 buah mangga muda atau mangga mengkal, kupas dan diiris memanjang
¼ kg udang kupas
8 buah cabai rawit hijau iris kasar
5 butir bawang merah iris halus
3 siung bawang putih iris halus
3 buah cabai merah besar iris iris kasar
3 lembar daun jeruk
3 cm jahe
1 cangkir kaldu
garam secukupnya
gula secukupnya
minyak untuk menumis

Cara Membuat

Pertama yang harus kita lakukan adalah panaskan minyak untuk menumis,
kemudian tumis bawang merah, bawang putih, cabe rawit hijau, cabai merah, jahe dan jeruk
hingga harum.
Setelah harum masukkan mangga dan kaldu, aduk-aduk rata.
Kemudian masukkan gula pasir, garam dan udang, aduk lagi hingga rata.

Kosa kata

bawang putih – garlic
iris – slice very thin
jahe – ginger
kaldu – broth
kupas – remove peel or shell
mangga mengkal – unripe mango
minyak – oil
selagi – while
tumis → **menumis** – sauté at high temperature
udang – shrimp



Photo: Zeti Omar