



ZIKRA FADILLA

Naskah *Tafsir Āyāt Yā ayyuhā al-nās:*
Tafsir Antikolonialisme Abdul Latif Syakur

LATIFAH KURNIA HAPSARI, PRISCILA FITRIASIH LIMBONG

Pajak Pendapatan dalam
Naskah *Peraturan Pajak Pendapatan Ternate*

SITI ALIYAH, DEWAKI KRAMADIBRATA Diplomasi Politik Belanda terhadap Kerajaan Banggai dalam Naskah *Perjanjian 113 8/21* | ARISTA NUR RIZKI, MUHAMMAD ABDULLAH Lapis Struktur Fisik dan Batin Pupuh ke-14 *Babad Diponegoro: Analisis Strukturalisme Levi Strauss* | MINARDI, SAMIDI, YULINAR AINI RAHMAH Menelusuri Kuliner Tembayat dalam *Serat Centhini* | ISEP BAYU ARISANDI, TITIN NURHAYATI MA'MUN, UNDANG AHMAD DARSA Ciri, Peran dan Kedudukan Seorang Istri terhadap Suami dalam Naskah *Babad Awak Salira* |

Manuskripta

Manuskripta

Jurnal Manassa

Volume 11, Nomor 1, 2021

PIMPINAN REDAKSI

Oman Fathurahman

DEWAN PENYUNTING INTERNASIONAL

Achadiati Ikram, Al Azhar, Annabel Teh Gallop, Dick van der Meij, Ding Choo Ming, Edwin Wieringa, Henri Chambert-Loir, Jan van der Putten, Mujizah, Lili Manus, Munawar Holil, Nabilah Lubis, Roger Tol, Siti Chamamah Soeratno, Sudibyoy, Titik Pudjiastuti, Tjiptaningrum Fuad Hasan, Yumi Sugahara, Willem van der Molen

REDAKTUR PELAKSANA

Muhammad Nida' Fadlan

Aditia Gunawan

PENYUNTING

Ali Akbar, Asep Saefullah, Agus Iswanto, Dewaki Kramadibrata, M. Adib Misbachul Islam, Priscila Fitriasih Limbong, Yulianetta

ASISTEN PENYUNTING

Abdullah Maulani

DESAIN SAMPUL

Muhammad Nida' Fadlan

ALAMAT REDAKSI

Sekretariat Masyarakat Pernaskahan Nusantara (MANASSA)

Gedung VIII, Lantai 1, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya,

Universitas Indonesia, Kampus UI Depok, 16424

Website. <http://journal.perpusnas.go.id/index.php/manuskripta>

Email. jmanuskripta@gmail.com

MANUSKRIPTA (P-ISSN: 2252-5343; E-ISSN: 2355-7605) adalah jurnal ilmiah yang dikelola oleh Masyarakat Pernaskahan Nusantara (Manassa), asosiasi profesi pertama dan satu-satunya di Indonesia yang memperhatikan pengkajian dan pelestarian naskah Nusantara. Jurnal ini dimaksudkan sebagai media pembahasan ilmiah dan penyebaran hasil penelitian di bidang filologi, kodikologi, dan paleografi. Terbit dua kali dalam setahun.

Daftar Isi

Artikel

- 1 *Zikra Fadilla*
Naskah *Tafsīr Āyāt Yā ayyuhā al-nās*:
Tafsir Antikolonialisme Abdul Latif Syakur.
- 25 *Latifah Kurnia Hapsari, Priscila Fitriasih Limbong*
Pajak Pendapatan dalam Naskah *Peraturan Pajak*
Pendapatan Ternate.
- 53 *Siti Aliyah, Dewaki Kramadibrata*
Diplomasi Politik Belanda terhadap
Kerajaan Banggai dalam *Naskah Perjanjian 113 8/21*
- 83 *Arista Nur Rizki, Muhammad Abdullah*
Lapis Struktur Fisik dan Batin Pupuh ke-14
Babad Diponegoro (Analisis Strukturalisme Levi Strauss)
- 105 *Minardi, Samidi, Yulinar Aini Rahmah*
Menelusuri Jejak Kuliner Tembayat dalam *Serat Centhini*.
- 127 *Isep Bayu Arisandi, Titin Nurhayati Ma'mun,*
Undang Ahmad Darsa
Ciri, Peran, dan Kedudukan Seorang Istri terhadap Suami
dalam Naskah *Babad Awak Salira*



Minardi, Samidi, Yulinar Aini Rahmah

Menelusuri Jejak Kuliner Tembayat dalam *Serat Centhini*

Abstract: This study aims to determine the kinds or variety of food that was in Tembayat listed in *Serat Centhini*. In explaining about the political atmosphere during the manufacture of *Serat Centhini*, researchers using the Theory of Soft Power by Joseph Nye. The resulting conclusion that there are around 48 the name of the food that is written in the *serat Centhini*. The condition of this culinary've rarely heard by the public, the bias is said to have been a rare occurrence in Tembayat. About the political atmosphere, *Serat Centhini* was written by the candidate Pakubuwana V, while the father that Pakubuwana IV still reigned in the Kraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat. Current conditions, Kraton Surakarta besieged by Pura Mangkunegaran, the Palace of the Sultanate Ngayogyakarta and the Netherlands, or better known as Pakepung. Then to raise the prestige or name Kraton Surakarta then this paper to be a form of resistance from Surakarta. Since that time, no paper work, as complete as that by loading all the potential of the Island of Java, it is often referred to as the Encyclopedia of Java.

Keywords: *Serat Centhini*, Culinary, Tembayat.

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui macam atau aneka ragam kuliner yang berada di Tembayat yang tercantum dalam *Serat Centhini*. Dalam menjelaskan tentang suasana politik saat pembuatan *Serat Centhini*, peneliti menggunakan Teori Soft Power dari Joseph Nye. Kesimpulan yang dihasilkan bahwa terdapat sekitar 48 nama kuliner yang ditulis di *Serat Centhini*. Kondisi kuliner ini sudah jarang didengar oleh masyarakat, bisa dikatakan sudah langka keberadaannya di Tembayat. Mengenai suasana politik, *Serat Centhini* ditulis oleh calon Pakubuwana V, saat ayahanda yaitu Pakubuwana IV masih bertahta di Kraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat. Kondisi saat itu, Kraton Surakarta dikepung oleh Pura Mangkunegaran, Kraton Kasultanan Ngayogyakarta dan Belanda atau lebih dikenal sebagai Pakepung. Maka untuk menaikkan pamor atau nama Kraton Surakarta maka karya tulis ini menjadi bentuk perlawanan dari Surakarta. Karena zaman itu, belum ada karya tulis yang selengkap itu dengan memuat semua potensi yang dimiliki Pulau Jawa, maka sering disebut sebagai Ensiklopedia Jawa.

Kata Kunci: *Serat Centhini*, Kuliner, Tembayat

Bhinneka Tunggal Ika telah lama digaungkan sejak zaman Kemaharajaan Majapahit dalam *Kakawin Sutasoma* karya Mpu Tantular. Keberagaman budaya yang telah terbentuk sejak lama tersebut sampai sekarang telah membentuk pula khazanah kuliner/makanan/masakan di Nusantara. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khas masing-masing. Keanekaragaman kuliner di Nusantara diantaranya karena Nusantara kaya dengan bumbu dan bahan makanan. Hasil bumi dari pegunungan, dataran rendah, laut maupun air tawar sangat melimpah. Demikian pula dengan aneka bumbu masak yang dinamakan dengan rempah-rempah. Rempah-rempah dan kuliner menjadi kesatuan yang menggambarkan bagaimana keanekaragaman hayati dan keanekaragaman budaya bercampur. Oleh karena pentingnya keberlangsungan eksistensi kuliner sebagai bagian dari unsur budaya maka perlu diupayakan penggalian atau penelitian tentang Kuliner di Indonesia. Hal ini ditangkap oleh para sivitas akademika Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada (UGM), Yogyakarta. Meski telah lama menggeluti penelitian tentang khazanah kuliner di Indonesia namun baru-baru ini (Selasa, 30 Maret 2021), pihak Fakultas Teknologi Pertanian UGM meresmikan Pusat Kajian Kuliner dan Gastronomi Indonesia (PKKGI) (Sucahyo, 2021).

Khazanah kuliner di Nusantara sudah ada sejak zaman kerajaan-kerajaan dahulu. Bahkan ada beberapa kuliner yang terukir dalam relief-relief candi, termaktub dalam serat-serat kuno maupun secara lisan turun-temurun. Penggunaan istilah kuliner sendiri setidaknya terdiri atas fungsi umum, artinya makanan yang penyajiannya tidak terikat oleh tata cara tertentu dan fungsi khusus sebagai makanan yang diselenggarakan pada waktu-waktu tertentu, misalnya saat hari besar keagamaan maupun upacara adat. Berbeda dengan makhluk hidup lainnya yang membutuhkan makanan hanya untuk kelangsungan hidup, bagi manusia, makanan juga mempunyai nilai untuk kehidupan (Utami 2018, 37). Hal ini selaras dengan fungsi kuliner. Selain sebagai bahan makanan sebagai fungsi utama, kuliner juga memiliki fungsi sejarah dan fungsi filosofis (Warawardhana, Deni dan Maharani, Yuni 2014, 1)

Klaim negara-negara lain atas budaya Indonesia seyogyanya memberikan warning kepada Bangsa Indonesia untuk tetap menjaga dan melestarikannya. Tidak terkecuali dengan keanekaragaman kuliner yang dimiliki Bangsa Indonesia. Dari sekian kuliner yang dimiliki Indonesia,

tempe menjadi salah satu kuliner yang hak ciptannya diklaim oleh luar negeri, 35 hak paten soal tempe sudah dimiliki Amerika Serikat dan enam hak paten milik Jepang, sedangkan Indonesia baru mengusulkan dua hak paten dan itupun masih didaftarkan belum mendapat hak paten (Novika, 2021). Dari sini nampaknya tempe akan menjadi strategi soft power yang digunakan oleh Amerika Serikat kepada Indonesia. Tercatat pernah ada rencana kunjungan Wakil Menteri Pertanian (Wamentan) Amerika Serikat (AS) Michael T. Scuse ke kampung tempe saat lawatannya ke Jakarta (Novika, 2021). Itu memberikan indikasi bahwa luar negeri juga memberikan perhatian serius dengan tempe dan Indonesia. Jika ditarik dari sejarahnya, masakan yang berbahan dasar tempe telah tertulis dalam serat-serat kuno di Indonesia.

Kata 'tempe' diduga berasal dari bahasa Jawa Kuno. Pada masyarakat Jawa kuno terdapat makanan berwarna putih terbuat dari tepung sagu yang disebut "tumpi". Makanan bernama tumpi tersebut terlihat memiliki kesamaan dengan tempe segar yang juga berwarna putih. Boleh jadi, ini menjadi asal muasal dari mana kata tempe berasal (Tim 2012, 1). Kata tempe juga tertulis di dalam sebuah karya sastra Jawa, yaitu Serat Centhini. Dari sekian serat-serat kuno yang menyebut tentang kuliner, Serat Centhini merupakan salah satu serat atau catatan kuno asli Nusantara yang lengkap menyebut tentang dunia kuliner. Bukan sekedar menyebutkan nama-nama kuliner saja, tetapi juga aktivitas yang melingkupinya. Termasuk varietas-varietas tanaman pangan pada sektor pertanian dan perkebunan saat itu. Disebutkan juga dengan hewan-hewan ternak yang menjadi sumber pangan masyarakat. Makanan yang disebutkan juga disampaikan tentang cara memakannya, waktu penggunaannya dan jenis-jenis makanan itu.

Serat Centhini mengisahkan perjalanan beberapa orang yang singgah di beberapa tempat di Pulau Jawa diantaranya putra-putri Sunan Giri yakni Jayengresmi, Jayengraga/Jayengsari, dan Ken Rancangkapti dan juga perjalanan seorang anak ulama di Sokayasa (Ki Akhadiyat) bernama Cebolang (Agusta, n.d.). Dalam perjalanan tersebut, tercatat kegiatan, kebiasaan, kuliner dan kisah-kisah yang melingkupi daerah-daerah yang disinggahi. Salah satu lokasi yang menjadi tempat persinggahan adalah Tembayat (saat ini bernama Bayat, sebuah kecamatan di Kabupaten Klaten). Dalam Serat Centhini Jilid III secara spesifik

digambarkan persinggahan Cebolang di Tembayat merupakan salah rangkaian perjalanannya dari Candi Prambanan menuju Pajang. Dalam persinggahannya di Tembayat, Cebolang dijamu oleh Pangeran Bayat (nama ini jelas bukan menunjuk kepada Sunan Pandanaran, melainkan keturunannya). “Brambang jae santen tempe, asem sambel lethokan” tutur Pangeran Bayat. Sambal Lethok merupakan makanan yang diolah menggunakan bahan dasar tempe yang telah difermentasikan lebih lanjut. Kedelai dan tempe bahkan disebut secara bersamaan pada Jilid XII dengan bunyi: “.kadhele tempe srundengan..” (Tim 2012, 1).

Kajian tentang asal-muasal Sambel Lenthok atau Sambel Tumpang berasal dari Bayat belum banyak dilakukan peneliti. Namun *Serat Centhini* menyebutkan bahwa kedua makanan dengan bahan baku tempe itu disajikan oleh Pangeran Tembayat kepada Mas Cebolang dan santrinya saat berada di Bayat. Bait *Serat Centhini* menyebutkan secara spesifik tentang tempe sebagai bahan dasar makanannya. Tahun 1814 Masehi, yaitu tahun pembuatan *Serat Centhini*, Nusantara khususnya Jawa telah mengenal makanan yang bernama tempe bahkan telah mengkreasikan menjadi berbagai kuliner. Tidak hanya kata tempe dan bahan olahan dari tempe yang disebutkan di dalam *Serat Centhini*, diantara yang tercatat di dalam *Serat Centhini*, secara spesifik tertulis tentang aktivitas, cerita sejarah sampai masakan yang terdapat di Tembayat, yang sekarang bernama Bayat, termasuk sekarang wilayah Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Maka dalam penelitian ini, bertujuan untuk mengetahui macam atau aneka ragam kuliner yang berada di Tembayat yang tercantum dalam *Serat Centhini*. Secara administrasi, kata Tembayat sudah tidak lagi masuk di dalam kependudukan, namun setidaknya kata Tembayat tersebut menunjukkan ke sebuah kawasan lama yang sekarang berada di keseluruhan wilayah Kecamatan Bayat dan sebagian Kecamatan Wedi, masih termasuk wilayah Kabupaten Klaten bagian Selatan. Selain itu, penelitian juga bertujuan untuk menggambarkan suasana politik pembuatan serat atau karya tulisan ini.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, termasuk ke dalam penelitian kepustakaan. Objek penelitian, referensi, dan rujukan-rujukan lainnya diperoleh melalui sumber-sumber tertulis. Kemudian dikonfirmasi dengan wawancara dengan tokoh masyarakat, untuk mengetahui keberadaan nama-nama kuliner tersebut saat ini. Dalam penelitian ini,

Serat Centhini karya Susuhunan Pakubuwana V dari Karaton Kasunan Surakarta Hadiningrat menjadi sumber primer tertulis untuk dianalisis. Menggunakan serat atau tulisan yang merupakan alih Bahasa dari aksara Jawa ke huruf abjad dari laman internet.¹ Dengan memperhatikan sumber-sumber lain tertulis sebagai pembanding maupun penguatnya. Penelitian ini tidak mengukur data statistik, menggunakan logika matematik, maupun menggeneralisir data penelitian, maka penelitian ini tergolong dalam jenis penelitian kualitatif (Muhadjir 1996, 2).

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah teknik penelusuran literatur. Literatur yang ditelusuri adalah yang berkaitan dengan kajian tentang naskah. Adapun analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah *content analysis* (analisis isi) dengan menggunakan catatan-catatan kuno. Denzin dan Lincoln (2009, 496) menjelaskan bahwa bukti bisu, seperti teks-teks tertulis dan artefak peninggalan budaya-secara fisik terpendam dan jejaknya tertinggal pada masa lalu. Mustahil untuk berdialog langsung dengan warisan dan peninggalan budaya seperti ini. Data dan catatan kebudayaan harus ditafsirkan, karena di dalamnya banyak terkandung makna-makna penting tentang sejarah masa lalu dan bagaimana manusia masa silam membangun kebudayaan mereka. Penelitian ini merupakan penelitian pendahuluan, peneliti belum banyak menemukan penelitian yang khusus membahas mengenai kuliner Tembayat dalam *Serat Centhini*.

Deskripsi dan Kondisi Sosio-Politik *Serat Centhini*

Penelitian ini menelisik dan mengulas tentang serat, sebuah karya sastra yang kurang diperhatikan. Babad, serat, kidung maupun catatan-tulisan kuno lokal Nusantara lainnya dianggap kurang ilmiah jika menggunakan metodologi Barat. Tulisan kuno lokal hanya dianggap sekedar “dongeng sebelum tidur” dan bermuatan mitos belaka sehingga tidak ilmiah. Keberadaannya senasib dengan tutur lisan yang kaya berkembang di tengah-tengah masyarakat Nusantara. “Yang tidak tertulis” (sebut saja tradisi lisan) dianggap tidak ilmiah, tidak rasional karena hanya memuat mitos, simpang-siur, ditambahi-dikurangi dan karena itu tidak bisa dijadikan sebagai basis rekonstruksi kesejarahan, tidak bisa dijadikan sebagai sumber penulisan “buku ilmiah” (Al-Qurtuby, 2019).

1 <https://ki-demang.com/centhini/images/pdf/centhini03.pdf>

Nampaknya yang diungkapkan oleh Peter Carey dalam buku *Sisi Lain Diponegoro* memberikan pembelaan tersendiri atas keberadaan tulisan lokal dan tutur lisan. Pada awalnya, Carey “mengikuti mainstream” dengan menganggap penelitian terhadap babad, serat, kidung dan sejenisnya adalah bukan sejarah (merupakan dongeng) dan bahkan hampir memberhentikan penelitiannya yang dianggapnya kolot itu. Tetapi Prof. Sartono menyadarkannya dengan mengatakan bahwa penelitiannya harus memanfaatkan bantuan ilmu antropologi, sosiologi, dan disiplin terkait seperti ilmu ekonomi dan demografi. Memperingatkan kepada mahasiswanya untuk jangan terpesona dengan aneka ragam kisah raja-raja atau orang besar. Sebab rakyat kecil juga punya peran sangat penting dalam membentuk sejarah (Carey 2017, x).

Tulisan kuno dapat memberikan gambaran kepada zaman ini mengenai kebudayaan Indonesia pada masa lampau. Tulisan kuno juga berisi tentang alam pikiran penulisnya mengenai hal-hal yang akan terjadi di masa mendatang. Karya sastra lama mengandung berbagai warisan rohani bangsa Indonesia sekaligus juga perbendaharaan pikiran dan cita-cita luhur nenek moyang kita (Soebadio 1973, 7). Pengkajian terhadap tulisan kuno dapat membuka kembali kebudayaan Nusantara di masa lalu. Sehingga sumber-sumber sejarah tidak serta-merta dimonopoli dari Barat dengan segala subjektifitasnya. Sastra lama dapat dijadikan bahan untuk merekonstruksi tatanan masyarakat, pola-pola hubungan sosial, nilai-nilai yang mendukung masyarakat pada karya sastra lama tersebut lahir, dan situasi-situasi yang berlangsung pada waktu itu (Damono 1978, 3-4).

Serat Centhini merupakan yasan (prakarsa atau atas perintah) Sinuhun Susuhunan Pakubuwana V saat masih menjadi putra mahkota (saat itu masih bergelar KGPA Anom Amengkunagoro III, putera Pakubuwono IV). Walaupun Pakubuwono V hanya memerintah selama tiga tahun, yaitu 1820 – 1823 Masehi, namun telah meninggalkan karya besar dalam hidupnya. Darah kepujangaan mengalir dari ayahnya (Pakubuwono IV) kepada beliau. Selain mendapat gelar sebagai Sinuhun Wali, karena agamis, Pakubuwono IV juga merupakan seorang pujangga. Serat Wulangreh merupakan salah satu karya besar beliau yang masih bisa dinikmati sampai saat ini. Penulisan Serat Centhini ditandai dengan menggunakan sengkalan yaitu paksa suci sabda ji yang menunjukkan angka tahun 1742 Jawa atau 1814 Masehi (Nurnaningsih 2010, 17).

Namun sumber lain menuliskan bahwa Serat Centhini dibuat pada tahun 1811 Masehi dengan sengkalan atau angka tahun berbunyi tata guna swareng nata (tahun 1735 Jawa) (Susilantini, 2014: 82). Lalu tahun berapa yang lebih tepat, maka perlu penelusuran lebih lanjut, yang pasti naskah Serat Centini dikerjakan sebelum Pakubuwana V naik tahta (Dewi 2011, 163).

Jumlah naskah Serat Centhini yang utama lebih dari 200 buah (Behrend, 1990: 264), 3.112 halaman jika menggunakan kertas folio, rata-rata setiap jilid terdiri dari 350 halaman. Namun jumlah halaman folio setiap sumber menyebutkan berbeda, ini bisa disebabkan cara menulisnya, ditulis tangan atau menggunakan komputer. Begitu panjang bait demi bait di dalam serat ini, namun semua sepakat bahwa total keseluruhan berjumlah 12 jilid dengan 722 pupuh tembang Jawa. Tembang Jawa yang digunakan dalam penulisan Serat Centhini lebih banyak adalah mocapat, hal ini menimbulkan keindahan maknawi dalam setiap katanya. Dalam Serat Centhini terkandung banyak informasi tentang Tanah Jawa. Oleh karena Serat Centhini berisi berbagai macam pengetahuan tersebut maka sering disebut oleh Pigeaud dengan Ensiklopedi Kebudayaan Jawa (Kamajaya 1988, 17).

Serat Centhini mengisahkan tentang para putra dari Giri Kedaton yang masih keturunan Sunan Giri yaitu Jayengresmi, Jayengsari dan Rancangkapti. Karena terjadi suatu kondisi yang gawat di Giri Kedaton, kemudian mereka bertiga terpisah. Jayengresmi bersama dua santri bernama Gathak dan Gathuk (ada yang menyebut Jamal dan Jamil) mencari adik-adiknya yaitu Jayengsari dan Rancangkapti. Secara terpisah, mereka bertiga melakukan perjalanan berkeliling ke berbagai tempat di tanah Jawa. Dalam perjalanan tersebut, Jayengresmi menyaksikan berbagai keadaan dan khazanah budaya keislaman serta kehidupan masyarakat yang dilaluinya. Pengalaman dan peningkatan kebijaksanaannya ini membuatnya dikenal dengan sebutan Syekh Amongraga. Dalam perjalanan tersebut, Syekh Amongraga berjumpa dengan Ni Ken Tambangraras (yang kemudian menjadi istrinya) serta pembantunya Ni Centhini. Singkat cerita, Jayengresmi yang telah berganti nama Syekh Amongrogo tersebut akhirnya bertemu dengan Jayengsari dan Rancangkapti. Kemudian muncul tokoh lain yaitu Mas Cebolang yang kemudian dinikahkan dengan Rancangkapti. Mas Cebolang inilah

yang dalam Serat Centhini melakukan perjalanan sampai yang sekarang dinamakan wilayah Klaten, termasuk Tembayat.

Dilihat dari historisnya, tahun-tahun pembuatan Serat Centhini bersamaan dengan kondisi Karaton Kasunanan Surakarta Hadiningrat yang saat itu sedang tidak stabil. Pakubuwono IV berulang kali mencoba untuk mempertahankan kedaulatannya sebagai Raja Jawa dan Negaranya (Kasunanan Surakarta) dari intervensi Belanda. Selain itu, Pakubuwono IV ingin mengembalikan dan memasukkan kembali Ngayogyakarta dan Mangkunegaran ke dalam wilayah Surakarta sebagaimana dulu zaman Mataram. Secara lebih detail, Kraton Surakarta saat itu mengalami dua kondisi sulit yaitu mengalami rong-rongan dari Belanda dan kasak-kusuk di wilayah internal, banyak wilayah yang dicaplok oleh Belanda, disamping terjadi ketidakstabilan internal kraton karena diberlakukannya peraturan Islam yang ketat. Para Bangsawan yang tidak setuju maupun tersingkir kemudian menyebar isu dan meminta bantuan kepada Belanda. Pada Oktober-Desember 1790, Kraton Kasunanan Surakarta dikepung oleh VOC dengan dibantu Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat dan Pura Mangkunegaran. Peristiwa tersebut diabadikan oleh Pujangga Kraton Surakarta yaitu Yasadipura II dengan Babad Pakepung.

Tahun 1800 VOC bubar karena bangkut yang disebabkan oleh korupsi, sehingga Nusantara diambil-alih oleh Pemerintah Kerajaan Belanda. Pada tahun 1808, Hindia Belanda dipimpin oleh Daendels yang sangat merendahkan dan menyengsarakan rakyat. Namun Pakubuwono IV bersiasat untuk “bermuka dua” dalam rangka mencari simpati dari Daendels agar membantu merebut Ngayogyakarta. Tahun 1811 ketika Raffles dari Inggris berhasil mengalahkan Hindia Belanda sebagai efek dari Perang Napoleon di daratan Eropa. Pakubuwono IV mencoba mengadudomba Inggris dengan Hamengkubuwono II dari Ngayogyakarta. Pada puncaknya 1812, Kraton Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat diserbu dan dijarah oleh Inggris, dengan dibantu oleh Mangkunegaran, Pangeran Notokusumo dan China dalam Geger Sepehi (Irawan 2018, 97).

Melihat keriuhan politik dan militer seperti itu, disaat perlawanan fisik tidak memungkinkan lagi, maka perjuangan dilanjutkan dengan cara-cara soft power. Soft power merupakan cara persuasif, lebih berpotensi mencapai tujuan politik daripada kekuatan yang bersifat memaksa (hard power) (Nye, 2004: 256-260). Pakubuwono IV pada saat kondisi stabilitas

negara yang menurun, mencoba melakukan strategi diplomasi. Namun putra mahkotanya yaitu Pakubuwono V (mungkin atas kesadaran sendiri atau atas dorongan ayahnya) telah membuat karya besar yang membuat sebuah potensi dan kondisi Jawa. Jika menggunakan tiga sumber soft power yaitu kebudayaan (culture), nilai-nilai dan kebijakan domestik (domestic values and policies), dan kebijakan luar negeri (foreign policies) (Nye, 2004: 266) maka Serat Centhini bisa dimasukkan ke dalam dua sumber soft power (kebudayaan dan nilai dan kebijakan domestik). Serat Centhini merupakan bentuk perlawanan sekaligus upaya pertahanan terhadap eksistensi Surakarta. Selain itu, *Serat Centhini* juga merupakan wujud pengetahuan yang hendak diwariskan kepada generasi selanjutnya.

Makanan Tembayat dalam *Serat Centhini* dan Kondisi Terkini

Tembayat berasal dari kata Patembayatan yang berarti musyawarah dan gotong-royong. *Patembayatan* merupakan julukan dari Sunan Kalijaga untuk Sunan Pandanaran, seorang mantan Adipati Semarang, murid Sunan Kalijaga, Wali di Jawa bagian Selatan yang telah menjalankan laku dan menyebarkan agama Islam (Mahdiyah, 2019: 60). Sunan Pandanaran berjasa mengislamkan beberapa daerah seperti Pengging, Pajang dan Mataram. Sunan Pandanaran atau Wali Tembayat dimakamkan di Bayat, sebuah kecamatan yang termasuk dalam wilayah Kabupaten Klaten. Bayat merupakan sebuah pusat keagamaan yang dihormati oleh Para Raja di Jawa kala itu. Bahkan sampai saat ini, makamnya masih ramai diziarahi masyarakat luas, termasuk yang memiliki hajat dalam urusan kekuasaan.

Setidaknya tercatat dua sultan pernah mengunjungi makam Sunan Pandanaran. Pertama, Sultan Hadiwijaya dari Pajang pernah berziarah ke Bayat pada 1556 Masehi dan melakukan pemugaran kompleks makam. Kedua, Sultan Agung dari Mataram pernah ziarah ke Bayat pada 1633, beberapa tahun setelah menaklukkan Batavia (1628 dan 1629). Setelah mengunjungi Tembayat, terjadi perubahan metode yang dilakukan oleh Sultan Agung, dari sebelumnya sering melakukan ekspansi ke daerah-daerah lain, menjadi lebih mirip penghayat tawasuf. Terlebih tahun-tahun ini merupakan menjelang wafatnya beliau pada 1645 Masehi. Jika merujuk kepada Babad Nitik Sultan Agung, Kompleks pemakaman

Sunan Pandanaran juga pernah dilakukan perbaikan oleh Sultan Agung pada 1620 Masehi (Jateng, 2016).

Di tahun-tahun setelahnya, sampai meletusnya Perang Jawa pada 1825-1830 Masehi, Tembayat mengambil peran dalam pergolakan politik Mataram. Trah Kajoran, termasuk juga Tembayat, satu wilayah yang merdeka (*perdikan*) kewibawaannya memancar luas dan memiliki potensi menjadi pengerahan kekuatan sosial politik yang mampu mengancam kekuasaan mapan raja (Kartodirjo cf. Hadi 2019, 251-252). Leluhur Wangsa Kajoran merupakan Panembahan Maulana Mas atau Panembahan Agung yang merupakan kemenakan sekaligus menantu dari Sunan Pandanaran. Keturunannya yang bernama Panembahan Romo Ambalik merupakan mertua dari Trunojoyo dan pelindung utama putra mahkota, calon Amangkurat II sebelum putra mahkota berbalik mendukung ayahnya yaitu Amangkurat I. Saat itu banyak Ulama-ulama Tembayat yang terbunuh ataupun melarikan diri dari kejaran Mataram yang dibantu Belanda. Walaupun ada keturunan lain, yaitu Pangeran Puger yang kelak menjadi Pakubuwono I yang masih berada di kubu ayahnya yaitu Amangkurat I.

Keterlibatan Tembayat dalam kontra elite Mataram masih terus berlanjut, walaupun dalam konflik-konflik kecil sampai zaman Perang Jawa. Beberapa waktu sebelum pecah Perang Jawa, Haji Ali mengirimkan surat kepada Patih Danurejo IV dari Kasultanan Ngayogyakarta tentang keberadaan Pangeran Diponegoro. Memang di tahun-tahun itu, Pangeran Diponegoro mengunjungi Tembayat untuk mendapatkan petunjuk di makam Sunan Pandanaran dan sekaligus mengibarkan panji perang Jawa pertama di Tembayat (Carey 2011, 86). Tembayat relatif dekat baik secara wilayah maupun jaringan dengan daerah leluhur Pangeran Diponegoro yaitu Majastho. Majastho termasuk ke dalam wilayah Kabupaten Sukoharjo, dan tokoh yang dimakamkan di sana bernama Ki Ageng Sutowijoyo, murid Sunan Pandanaran dari Tembayat. Begitu penting dan sentralnya posisi Tembayat, maka tidak mengherankan jika berkembang berbagai jenis kebudayaan, seperti: kuliner, gerabah, batik, keris sampai kepada ajaran Patembayatan. Kuliner yang menjadi cakupan adalah: makanan, minuman dan jamu.

Terdapat beberapa kuliner yang berkaitan dengan Tembayat. Dalam tutur lisan saat melakukan perjalanan ke Gunung Jabalkat, Sunan

Pandanaran pernah menyamar dan tinggal beberapa hari di rumah penjual serabi. Semenjak kedatangannya, serabi menjadi laku keras (Tim 2005, 113). Serabi saat ini lebih dikenal dengan “serabi kuntulan”, karena berada di Kuntulan (sebuah dukuh di Kecamatan Wedi). Namun keberadaan serabi tersebut sudah tidak ditemukan, padahal dahulu banyak penjual di pinggir jalan. Kuliner lain yang terkenal di Bayat adalah “dawet pathi onggok”. *Dawet pathi onggok* memang khas karena bahannya terbuat dari tepung pati dari *onggok* (singkong atau ketela pohon). *Dawet pathi onggok* selain di Bayat juga ditemukan di Jabung (Ponorogo, Jawa Timur). Kemungkinan dahulu ada ikatan antara *dawet pathi onggok* yang di Bayat dengan yang di Jabung (Ponorogo, Jawa Timur). Asumsi ini tidak mengherankan, karena sejak dahulu, hubungan antara Sunan Pandanaran dan keturunannya dengan Ponorogo sangat erat. Kuliner lain yang menjadi sajian khas peziarah makam Sunan Pandanaran adalah “intip” atau kerak nasi yang dikeringkan lalu digoreng.

Dalam hal dunia tasawuf, belum terdapat kajian tentang jaringan tarekat-tarekat Islam di Tembayat namun jaringan tarekat yang ada saat ini memiliki sanad (pertalian) dengan keturunan-keturunan Tembayat. Tidak mengherankan jika Sultan Agung yang awalnya menempuh cara *hard power* menjadi *soft power* setelah berziarah ke Tembayat. Maka dimungkinkan terdapat nuansa-nuansa sufistik pada kuliner dari Tembayat. Memasak terkandung makna sufistik yang sangat dalam. Tidak setiap orang mampu memasak dengan baik. Karena memasak setidaknya bisa dimaknai untuk mengolah rasa yaitu rasa dalam makna sebenarnya. Seorang juru masak harus mampu memadukan berbagai bahan dan bumbu disertai cara pengolahan yang tepat, sehingga memunculkan cita rasa yang lezat. Proses cara pengolahan inilah yang juga melibatkan olah rasa, mungkin istilah tepatnya memasak dengan cinta. *Ngelmu roso* berkenaan dengan salah satu elemen dalam dunia tasawuf yaitu makrifat atau *sembah roso*.

Tembayat nampaknya telah mengetahui tentang dunia tasawuf ini hal ini terlihat dari pemahaman tentang pantangan ajaran tasawuf yang tidak boleh mengajarkan makrifat kepada sembarang orang, tetapi hanya kepada yang telah mencapai kesadaran tinggi. Di Jawa, pengajaran makrifat dilakukan dengan memberikan simbol-simbol, termasuk kuliner. Hanya orang-orang yang telah meraih pencapaian tinggi atau sampai

pada derajatnya, yang memahami dunia tasawuf, baik yang diajarkan secara gamblang dan langsung maupun yang hanya sekedar disimbolkan. *Serat Centhini* Jilid III menyebutkan adegan yang secara khusus berlatar-belakang lokasi di Tembayat. Setelah sebelumnya Ki Cebolang berjalan dari Kajoran dan bertemu dengan Ki Ngabdulmartaka yang bercerita tentang *Serat Suluk Hartati*, Ki Cebolang selanjutnya bertemu dengan Panembahan Rama yang bercerita tentang Ilmu Kasunyatan tentang asal usul kehidupan kemudian melewati hutan dan bermalam di planggrongan (rumah diatas pohon kayu) milik Ki Wreksadikara. Di sana, ia berbicara tentang kayu dan rumah.

Ki Cebolang sampai di wilayah Tembayat dan bertemu dengan Ki Modin, Bodin dan Pangeran Tembayat. Penyebutan Tembayat dimulai pada Pupuh Sinom, padha 29, jilid III, *Serat Centhini*, sebagai berikut:

Nurut margi padhusunan, ngambah ardi alit-alit, prapta ing ardi Tembayat, miyat masjid alit cèkli, wingit singit rêspati, Cêbolang sarewangipun, manjing srambi kapanggya lan Ki Modin saha Bodin, wus tinanya nama pinangka myang sêdya.

Terjemah:

Mengikuti jalan padukuhan, melewati gunung kecil-kecil, sampai di Gunung Tembayat, melihat Masjid kecil tetapi indah, keramat, tersembunyi dan gagah, Cebolang dan pembantunya, memasuki serambi dan bertemu, Ki Modin dan Bodin, sudah bertanya nama, asal dan tujuan. (Pupuh Sinom, padha 29, *Serat Centhini* Jilid III)

Demikian gambaran keadaan geografis dan keadaan bangunan di Tembayat. Tembayat banyak terdapat bukit-bukit kecil, karena memang Bayat termasuk lapisan tanah pra-tersier jika dilihat dari geologi. Terdapat dua jajaran pegunungan yaitu Pegunungan Jiwo Barat dan Pegunungan Jiwo Timur. Kompleks makam Sunan Pandanaran sendiri berada pada jajaran Pegunungan Jiwo Barat. Sedangkan masjid kecil itu ada dua kemungkinan, yaitu kemungkinan pertama, masjid tua di dukuh Bayat, Melikan, Wedi, Klaten yang menurut tutur lisan masyarakat, masjid tersebut telah ada sebelum Sunan Pandanaran ke Bayat; kemungkinan kedua, merupakan Masjid Golo yang merupakan peninggalan dari Sunan Pandanaran. Masjid Golo sendiri berdasarkan tutur lisan masyarakat awalnya berada di Puncak Bukit Jabalkat, kemudian karena suatu sebab

maka diturunkan di lokasi sekarang ini. Kata “Golo” sendiri terdiri dari dua suku kata “Go” dan “Lo”, “Go” bermakna “1” (satu) dan “Lo” bermakna “7” (tujuh). Mengisyaratkan agar selalu mendirikan 17, yaitu 17 rekaat atau mengajak untuk selalu menjaga sholat lima waktu.

Mêndhêt sêgah sawontênnya, Cêbolang datan marêngi, kakang sampun susah-susah, sarèhning wus têngah ratri, damêl susahing batih, mangke sabibaring Subuh, ulun lajêng kewala, dhumatêng Wanakartèki, Kyai Modin (n)dhêku gya (ng)gêlari glaran.

Terjemah:

Mengambil hidangan seadanya, Cebolang tidak mengizinkan, Kakak sudah susah-susah, karena sudah tengah malam, membuat repot keluarga, nanti setelah subuh, saya melanjutkan perjalanan, ke Wanakarteki, Kyai Modin kemudian menggelar gelaran (mungkin wujudnya bisa tikar atau bisa jadi ayaman daun kelapa). (Pupuh Sinom, padha 40, *Serat Centhini* Jilid III)

Sepulang Ki Modin, Bodin, Ki Cebolang beserta muridnya berziarah ke makam Sunan Pandanaran dan Syekh Domba, bercerita tentang pengalaman spiritual yang baru saja mereka alami. Ki Cebolang mengucapkan salam di makam Sunan Pandanaran dan Syekh Domba dan mendapat jawaban dengan jelas. Ki Modin dan Bodin menjadi keheranan. Sembari bercerita, Ki Modin hendak menyajikan hidangan namun dicegah oleh Ki Cebolang, takut merepotkan keluarga, karena sudah larut malam. Hal ini menunjukkan ajaran yang tersirat tentang waktu penyajian makanan, kurang baik jika makan larut malam merepotkan keluarga yang sudah tidur. Nanti di padha atau bait selanjutnya menceritakan mereka yang tidak makan (yang dimaksud makan besar) namun hanya dihidangkan rokok teng-we (nglinteng dhewe atau melinting sendiri) dan banyu tawa atau air putih.

Nahan dènnya pinarak wit enjing, têtèng wanci manjèring baskara, gumrènggèng dhrêdhêg bêdhuge, Pangran ngandikèng wadu, hèh cah wadon ladèkna aglis, dhahar saananira, kang kinèn wus mundur, prapta ambêkta rampadan, dyan tinata liwêt lêmês akas gurih, golong tumpêng mêngana.

Terjemah:

Masih mengobrol dari pagi, sampai waktunya matahari menyingsing, suara bedhug bertalu-talu, Pangeran berbicara memerintah, Hai (pelayan)

perempuan hantarkan, makanan seadanya, kemudian melaksakan perintah, datang membawa rampadan (sebuah wadah), kemudian ditata nasi liwet lemes akas gurih, golong tumpeng megana. (Pupuh Dhandanggula, padha 40, *Serat Centhini* Jilid III)

Setelah semalaman tanpa tidur, mendekati waktu Subuh, Ki Cebolang bertemu dengan Pangeran Tembayat. Mereka mengobrol sampai pagi dan menjelang matahari terbit. Kemudian Pangeran Tembayat memerintahkan kepada perempuan yang menjadi pelayan untuk menghidangkan makanan yang dimilikinya “dhahar saananira”. Kata-kata ini mengisyaratkan di dalam *Serat Centhini* akan disampaikan semua makanan/masakan/minuman/jamu yang ada di Tembayat atau kemungkinan lain seadanya makanan atau bahan makanan saat itu di dapur atau setidaknya yang masyhur terkenal di dan dari Tembayat saat itu. Makanan yang disebutkan dalam padha 40 adalah nasi liwet lemes akas gurih, golongtumpeng megana. berdasarkan wawancara dengan Saryono (2021), tokoh masyarakat di Tembayat, sekaligus Abdi Dalem Kraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat, bahwa yang dimaksud dengan *nasi liwet lemes akas gurih, golong tumpeng megana* merupakan nasi liwet yang gurih, yang digunakan untuk membuat tumpeng, karena tidak mungkin nasi golong itu gurih.

Bayangan yang bisa digambarkan dari bait tersebut bahwa terdapat ada dua bentuk nasi, pertama tumpeng yang berbentuk runcing seperti nasi ulang tahun dan kedua golong yang berbentuk mangkok terbalik. Kedua jenis bentuk nasi tersebut masih bisa ditemui di Tembayat, khususnya di acara-acara tertentu karena memiliki fungsi masing-masing. Biasanya nasi tumpeng sebagai bentuk rasa syukur atau luapan kegembiraan sedangkan nasi golong digunakan sebagai sarana untuk mengirimkan doa kepada Para Leluhur. Nasi liwet sendiri juga masih sering ditemui di Tembayat, karena ini merupakan cara paling praktis untuk menanak nasi. Tinggal beras ditaruh di *kendil* (periuk), lalu *dipususi* (dicuci), ditaruh air secukupnya setelah itu ditaruh di atas tungku yang menyala apinya, setelah *mendak* (setengah matang) kemudian apinya dimatikan disisakan baranya saja, biar bara api awet maka sering ditaruh *sepet* (sabut kepala) sampai dirasa matang. Dari situlah nantinya terdapat kerak nasi atau intip yang merupakan makanan khas di kompleks

Makam Sunan Pandanaran. Jika menginginkan supaya gurih, tinggal ditaruh santan saat menanak, terkadang juga ditambah daun pandan wangi. Sedangkan keberadaan megara sudah tidak ditemukan lagi di Tembayat, baik di wilayah Kecamatan Bayat maupun di sekarang masuk di Kecamatan Wedi.

Jangan mênir pêcêl ulur-pitik, brambang kunci sambêl sinantênan, brambang jae santên tempe, cupang sambêle jagung, dhêdhakohan sambêl-kêmiri, asêm sambêl lethokan, plapah sambêl-kukus, untub-untub sambêl-brambang, loncom jenggot bobor bubuk-dhêle jêmprit, bence sambêl kaluwak.

Terjemah:

Sayur menir pecel ulur-ayam, brambang kunci sambal diberi santan, brambang jahe santan tempe, cupang sambalnya jagung, dhedhakohan sambal kemiri, asam sambal lenthokan, plapah sambal kukus, untub-untub sambal brambang, loncom jenggot bobor bubuk kedelai jemprit, bence sambal kluwak. (pupuh Dhandanggula, padha 41, *Serat Centhini* Jilid III)

Padha 41 lebih banyak menyampaikan aneka sambal dan sayuran yang ada di Tembayat. Keberadaan sayur menir masih bisa dijumpai, demikian juga dengan pecel ulur ayam brambang kunci, sambal diberi santan kemungkinan saat ini dinamakan “Jangan Lombok” yang menjadi menu wajib jika ada kenduri maupun hajatan. Sedangkan brambang jahe santan tempe mungkin yang sekarang dinamakan “sayur lethok” atau bisa juga “sambal tumpang”. Diolah dari santan kepala, bawang merah, bawang putih, tempe, cabe, rambak kulit sapi, tahu, daun salam, lengkuas, garam dan minyak untuk menumis bumbu. Dalam Serat Centhini inilah kata tempe muncul dan menjadi patokan para ahli dalam menentukan dan klaim atas tempe sebagai keanekaragaman kuliner Nusantara. Tempe lebih dahulu disebut di Indonesia sebelum orang luar negeri mengklaimnya. Menu selanjutnya cupang sambal jagung, dhedhakohan sambal kemiri, asam sambal lethok, plapah sambal kukus, untub-untub (cocolan) sambal brambang, sayur loncom jenggot, sayur bobor bubuk kedelai jemprit, bence sambal kaluwak. Kuliner ini sudah tidak ditemukan lagi di Tembayat, baik di wilayah Kecamatan Bayat maupun di sekarang masuk di Kecamatan Wedi.

Padhamara kranggeyan Bok-jêmprit, lodhoh-pindhang telya sambêl-bawang, gudhêg sambêl-gorèng cuwèr, lumbu sambêl-cêmpaluk, sambêl-jêrampêcêl

myang manggis, bubuk wihjèn kacang, dhêle sambêl-windu, uyah-gorèng bumbu-pala, sambêl-gocèk sambêl jae sambêl-kunci, sambêl-cabe ijêm bang.

Terjemah:

Padhamara kranggeyan Bok jemprit, lodhoh pindang telya sambal bawang, gudeg sambal goreng cuwer, lumbu sambal cempaluk, sambal jeruk pecel dan manggis, bubur wihijen kacang, kedelai sambal windu, garam goreng bumbu pala, sambal gocek sambal jahe sambal kunci, sambal cabai hijau merah. (Pupuh Dhandanggula, padha 42, *Serat Centhini* Jilid III)

Kuliner yang tersaji dalam padha 42 meliputi sayur lodoh pindang telya sambal bawang, gudeg sambal goreng cuwer, daun lumbu sambal cempaluk. Menu selanjutnya adalah sambal jeruk pecel dan manggis, bubur wijen kacang kedelai, sambal windu, garam goreng bumbu pala, sambal gocek, sambal jahe, sambal kunci, sambal cabai hijau merah. Menu-menu kuliner yang tersebut di padha 42 hampir semua tidak diketahui keberadaannya. Dahulu sekitaran kemerdekaan, daun lumbu dan daun-daun yang tidak lazim untuk zaman saat ini masih sering dimanfaatkan untuk sayuran. Namun saat ini, daun lumbu sudah jarang dipakai untuk bahan masakan, bahkan sudah tidak banyak yang mengetahui apa itu daun lumbu. Digambarkan karena terlalu banyaknya menu kuliner yang dihidangkan, maka yang mengambilnya sampai membentangkan tangan atau *padamara kranggeyan bok jemprit*.

Pêcêl-kacang iso kêmbang-turi, dewa-daru lêmbyung thokolan, ingkung jlegor rên cangkriinge, gudhang-têmu poh gêndruk, ronning kêncur tarantang ririh, boros gundha-wèwèhan, nyemok gudhang-êbung, pêncok-suru diyèng mudha, cabuk gêmbrot bêbothokira sêmayi, gadhonne kendho urang.

Terjemah:

Pecel kacang so (melinjo) bunga turi, dewa daru lembayung kecambah, ingkung jlegor ren cangkriinge, urapan temu poh gendruk, ranting kencur tarantang riris, boros gundha wewehan, nyemok urapan rebung, pecok suru diyeng muda, cabuk gembrot bebothokira semayi, gadhonne kendho udang. (Pupuh Dhandanggula, padha 43, *Serat Centhini* Jilid III)

Padha 43 banyak menyebut tentang masakan model urapan dan aneka lauk-pauk. Dimulai dengan pecel kacang hijau, bunga turi, dewa daru lembayung kecambah, ingkung jlegor ren cangkriing, urapan temu

poh gendruk, ranting kencur tarantang riris, boros gundha wewehan, nyemok urapan rebung, pecok suru diyeng muda, cabuk gembrot bothoknya, lalu camilannya kendho udang. Sebagaimana padha 42 di atas, menu kuliner di padha 43 ini sebagian besar terasa asing dan tidak terdengar lagi. Terlebih menyebut nama “cabuk”, padahal bagi masyarakat Tembayat cabuk itu bagian dari hama tanaman. Namun “cabuk” ini bukan hama, tetapi kacang kedelai yang ditumbuk lalu diberi parutan kelapa, ditambah cabai atau kencur.

Bongko pelas garangasêm-pitik, asêm-asêm êntun kapri brambang, sundêl-lemên sêkar-tungkèng, bêbubus ayung-ayung, gêcok sêtop tomis mawarni, kuluban ceme mudha, acar pondhoh timun, lombok jêmprit brambang bawang, lâlalaban kêkêcambah gudhe kêmangi, myang ulam warna-warna.

Terjemah:

Bongko pelas garang asem ayam, asem-asem entun kapri brambang, sundel lemen sekar tungkeng, bebubus anyung-ayung, gecok setup tumis mawarni, kuluban ceme (gambas) muda, acar pondhoh timun, lombok jemprit brambang bawang, lalalaban kecambah gudhe kemangi, dan berbagai macam ikan. (Pupuh Dhandanggula, padha 44, *Serat Centhini* Jilid III)

Padha ke-44 menyebutkan nama kuliner bongko pelas garang asem ayam, asem-asem entun kapri brambang, sundel lemen sekarnag tungkeng, bebubus anyung-ayung, gecko setup tumis mawarni, kuluban gambas muda, acar podoh timun, lombok jemprit brambang bawang, lalapan kecambah gudhe kemangi dan berbagai macam ikan. Seperti padha-padha sebelumnya, menu kuliner yang disebutkan pada padha 44 ini ada sebagian yang sudah tidak terdengar di masyarakat Bayat saat ini. Namun jika menyebut berbagai macam ikan, maka itu tidak mengherankan. Karena setting lokasi ini berada di Tembayat, lebih tepatnya di sekitaran Masjid Golo. Tidak jauh dari situ terdapat sungai yang selalu mengalir sepanjang tahun, yaitu Sungai Dengkeng yang menjadi anak Sungai Bengawan Solo. Sebelah barat lautnya adalah sebuah danau sedang yang bernama Telaga Pening atau Rowo Jombor. Kedua lokasi itu sampai saat ini masih menjadi tempat pencarian ikan. Jenis-jenis ikan yang terdapat disana diantaranya gabus, lele, garingan, mujair, nila, bader, wader, mentho, uceng, srepeng, cemplus, bethik, udang, terkadang ada bulusnya.

Katiganya wus samya wawanting, nutug rahmat akêmbul-bujana, wus linorot sadayane, dharan lumadyèng ngayun, babasahan mawarni-warni, atanapi woh-wohan, santrinira catur, sarêng manadhah lorodan, langkung sêngkut bêtèke mêngtas kalantih, tuwuk sadayanira.

Terjemah:

Ketiganya sudah menyelesaikan makan, menyelesaikan rahmat Allah berupa kembang bujana, sudah ditarik pulang semuanya, kemudian menuju ke depan, babasahan beraneka warna, banyak buah-buahan, keempat santrinya, Bersama manadhah sisa, lebih cepat karena habis (mungkin ada semacam olahraga), menambah lagi semuanya. (Pupuh Dhandanggula, padha 44, *Serat Centhini* Jilid III)

Di penghujung pupuh Dhandanggula ini, diceritakan tentang cara makan dan sikap santrinya. Pangeran Tembayat, Ki Cebolang, dan Ki Modin menikmati hidangan yang disajikan menggunakan cara *kembang bujono*. Di kalangan pesantren, *kembang bujono* ini lebih sering disebut dengan mayoran. Untuk masyarakat Bayat disebut dengan istilah *kembulan*. *Mayoran* atau *kembang bujono* atau *kembulan* merupakan cara makan dengan formasi beberapa orang memakan bersama-sama dalam satu wadah. Ini lebih mengajarkan tentang keakraban dan kesetaraan derajat. Sekarang di Bayat sudah jarang menggunakan cara ini, yang masih menggunakan biasanya warga Nahdlatul Ulama (NU) dalam acara-acara tertentu. Dalam padha tersebut disebutkan bahwa santri memiliki adab dengan tidak mendahului gurunya dalam makan. Bahkan mereka memakan sisa makanan yang dimakan gurunya, dalam kalangan pesantren dan Islam tradisional, hal ini disebut dengan istilah *ngalap berkah*.

Penutup

Terhitung tidak kurang dari 45 menu kuliner Tembayat yang tersaji. Semuanya yang disampaikan hanya mengenai makanan, sedangkan minuman dan jamu tidak disebutkan. Jenis makanan yang disebutkan meliputi sayuran, urapan, tumis dan lauk-pauk. Masih ada makanan yang bisa dilacak keberadaannya, namun ada makanan yang sudah tidak terdengar lagi di Bayat atau mungkin telah dimodifikasi maupun berganti nama. Dewasa ini, ada peluang untuk makanan-makanan

tersebut disajikan kembali, hal ini melihat trend usaha kuliner sekarang yang banyak menggunakan konsep tradisional, baik menunya, konsep penyajiannya atau suasana yang dihadirkan. Bayat tidak hanya menyimpan sejuta kuliner yang terpendam, namun tidak sedikit kebudayaan yang belum terjamah. Walaupun belum ada penelitian mendalam, ada kecenderungan untuk mengubur peradaban Bayat, karena orang-orang Bayat merupakan penentang utama penjajahan Belanda sehingga keberadaannya membahayakan.

Nama-nama kuliner Tembayat yang disebutkan dalam Serat Centhini antara lain: *liwêt lêmês akas gurih, golong tumpêng mêngana, Jangan mênir pêcêl ulur-pitik, brambang kunci sambêl sinantênan, brambang jae santên tempe, cupang sambêle jagung, dhêdhakohan sambêl-kêmiri, asêm sambêl lethokan, plapah sambêl-kukus, untub-untub sambêl-brambang, loncom jenggot bobor bubuk-dhêle jêmprit, bence sambêl kaluwak, lodhoh-pindhang telya sambêl-bawang, gudhêg sambêl-gorèng cuwèr, lumbu sambêl-cêmpaluk, sambêl-jêrampêcêl myang manggis, bubuk wihijèn kacang, dhêle sambêl-windu, uyah-gorèng bumbu-pala, sambêl-gocèk sambêl jae sambêl-kunci, sambêl-cabe ijêmbang, Pêcêl-kacang iso kêmbang-turi, dewa-daru lêmbayung thokolan, ingkung jlegor rên cangkringe, gudhang-têmu poh gêndruk, ronning kêncur tarantang ririh, boros gundha-wèwèhan, nyemok gudhang-êbung, pêncok-suru diyèng mudha, cabuk gêmbrot bêbothokira sêmayi, gadhonne kendho urang, Bongko pelas garangasêm-pitik, asêm-asêm êntun kapri brambang, sundêl-lemên sêkar-tungkèng, bêbubus ayung-ayung, gêcok sêtop tomis mawarni, kuluban ceme mudha, acar pondhoh timun, lombok jêmprit brambang bawang, lélalaban kêkêcambah gudhe kêmangi, myang ulam warna-warna.*

Selain itu juga disampaikan pula tata krama dalam makan dan etika makan. Termasuk didalamnya tentang cara makan yaitu *umbul bujono* atau *mayoran* kalau dalam dunia pesantren atau *kembulan* kalau istilah umumnya, yaitu makan bersama dalam satu wadah. Keunikan lagi tentang bentuk nasi yang disajikan, yaitu tumpeng dan golong. Memang masih ada pertanyaan mengapa penulis mengambil dua jenis ini. Tumpeng dalam bahasa Jawa merupakan singkatan dari *Tumindak Lempeng* atau berarti agar selalu berpikir dan bertindak yang lurus. Namun bentuk tumpeng yang kerucut mengisyaratkan agar masyarakat

selalu memperhatikan sistem hierarki di dalam masyarakat. Walaupun bukan untuk dipuja ataupun feodalisme tetapi sistem ini menghormati pemimpinnya. Sedangkan kata golong menunjuk kepada semangat Pangeran Mangkubumi atau Sultan Hamengkubuwono I yang diabadikan dalam tugu (sebelum terkena gempa dan direnovasi) yaitu Tugu Golong Gilig. Bermakna agar tetap menjaga persatuan dan kesatuan, walaupun terdiri dari benda/bentuk kecil yaitu nasi/beras tetapi tetap padat dan melekat, seumpama lidi yang disatukan menjadi sapu. Demikian makna politis yang hendak disampaikan calon Pakubuwono V dan ayahandanya yaitu Pakubuwono IV. Sebuah operasi *soft power* yang santun dan mengena sehingga masih lestari sampai saat ini.

Bibliografi

- Agusta, R., et.all. 2018. "Tanding Sastra Putran: Sebuah Analisis Wacana Foucault Terhadap Teks Centhini Pasca Reformasi." *Kongres Bahasa Indonesia*, Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Al-Qurtuby, Sumanto. 2019. *Menggali Sejarah Lewat Tradisi Lisan*. <https://sumantoalqurtuby.com/menggali-sejarah-lewat-tradisi-lisan/> diunduh pada 18 Agustus 2021, pukul 20.25 WIB.
- Balai Pelestarian Cagar Budaya Jawa Tengah. (2016). *Komplek Makam Tembayat*. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpcb jateng/komplek-makam-tembayat/>. Diakses pada 18 Agustus 2021 pukul 21.49 WIB.
- Behrend, Tim. 1990. *Katalog Induk Naskah-naskah Nusantara Jilid 1 Museum Sonobudoyo*. Yogyakarta: Penerbit Djambatan.
- Carey, Peter. 2011. *Kuasa Ramalan Pangeran Diponegoro dan Akhir Tatanan Lama di Jawa 1785-1855 Jilid 1*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Carey, Peter. 2017. *Sisi Lain Diponegoro: Babad Kedung Kebo dan Historiografi Perang Jawa*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Damono, Sapardi Djoko. 1978. *Sosiologi Sastra: Sebuah Pengantar Ringkas*. Jakarta: Pustaka Raya.

- Densin, Norman dan Lincoln, Yvonna. 2009. *Qualitative Research*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Dewi, Trisna. 2011. "Kearifan Lokal "Makanan Tradisional" Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat". *Manuskripta* 1(1): 163.
- Hadi, Kuncoro. 2018. *Trah Kajoran-Tembayat Dalam Pergolakan Politik di Keraton Jawa Tengah-Selatan, Abad Ke-17 Hingga Abad Ke-19 dalam Buku "Urip iku Urub"*. Jakarta: Kompas.
- Irawan, Yudhi. 2018. "Catatan Sejarah dalam Babad Sapehi". *Jumantara* 9(2): 96-97.
- Kamajaya, Partokusumo Karkono. 1988. "Serat Centhini Relevasinya dengan Masa Kini". *Makalah* dari Ceramah di Balai Pustaka, Jum'at Pon, 2 September.
- KGPA Anom Amengkunagoro III. *Serat Centhini Jilid III alih bahasa*. <https://ki-demang.com/centhini/images/pdf/centhini03>. Diakses pada 18 Agustus 2021, pukul 19.58 WIB.
- Mahdiyah, Nada Qonita. 2019. "Laku dan Pengetahuan Spiritual Ki Ageng Pandhanaran dalam Lakon Wedhare Sedat Tembayat". *Kawruh: Journal of Language Education, Literature, and Local Culture* 1: 60.
- Muhajir, Noeng. 1996. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Rakesarasin.
- Novika, Soraya. 2021. "Cerita Tempe Dipatenkan Jepang Sulit Dicari di Indonesia". *Detik* <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-5319870/cerita-tempe-dipatenkan-jepang-sulit-dicari-di-indonesia>. Diakses pada 18 Agustus 2021, pukul 19.58 WIB.
- Nurnaningsih. 2010. *Kajian Stilistik: Teks Seksual dalam Serat Centhini Karya Pakubuwono V*. Pascasarjana Universitas Sebelas Maret.
- Nye, Joseph. 2004. "Soft Power and American Foreign Policy". *Political Science Quarterly* 119, No. 2: 256-260.
- Soebadio, Haryati. 1973. "Masalah Filologi". *Makalah Seminar Pengajaran Sastra Daerah: Bali-Sunda-Jawa*.
- Sucahyo, Nurhadi. 2021. "Rempah-rempah dan Diplomasi Kuliner Nusantara". <https://www.harianaceh.co.id/2021/03/30/rempah-rempah-dan-diplomasi-kuliner-nusantara/> Diakses pada 18 Agustus 2021, pukul 19.33 WIB.

- Susilantini, Endang. 2014. "Kuliner Tradisional Jawa dalam Serat Centhini". *Jurnal Jantra* 9(1): 82
- Tim. 2005. *Tempat-tempat Spiritual Provinsi Jawa Tengah (Kab. Klaten dan Kab. Magelang)*. Jakarta: Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Direktorat Jendral Nilai Budaya, Seni dan Film.
- Tim. 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. Jakarta: Pusindo.
- Utami, Sri. 2018. "Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya". *CoverAge: Journal of Strategic Communication* 8(2): 37.
- Warawardhana, Deni dan Maharani, Yuni. (2014). "Indonesia Culinary Center". *Jurnal Tingkat Sarjana Senirupa dan Desain* 1(6): 1.

Wawancara:

- Saryono, Abdi Dalem Kraton Kasunanan Surakarta Hadiningrat, tahun 2021.

Manuskripta

KETENTUAN PENGIRIMAN TULISAN

Jenis Tulisan

Jenis tulisan yang dapat dikirimkan ke *Manuskripta* ialah:

- a. Artikel hasil penelitian mengenai pernaskahan Nusantara
- b. Artikel setara hasil penelitian mengenai pernaskahan Nusantara
- c. Tinjauan buku (buku ilmiah, karya fiksi, atau karya populer) mengenai pernaskahan Nusantara
- d. Artikel merupakan karya asli, tidak terdapat penjiplakan (plagiarism), serta belum pernah diterbitkan atau tidak sedang dalam proses penerbitan

Bentuk Naskah

1. Artikel dan tinjauan buku ditulis dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris dengan menggunakan kaidah-kaidah yang berlaku.
2. Naskah tulisan dikirimkan dalam format Microsoft Word dengan panjang tulisan 5000-7000 kata (untuk artikel) dan 1000-2000 kata (untuk tinjauan buku).
3. Menuliskan abstrak dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia sebanyak 150 kata.
4. Menyertakan kata kunci (*keywords*) dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia sebanyak 5-7 kata.
5. Untuk tinjauan buku, harap menuliskan informasi bibliografis mengenai buku yang ditinjau.

Tata Cara Pengutipan

1. Sistem pengutipan menggunakan gaya *American Political Sciences Association* (APSA).
2. Penulis dianjurkan menggunakan aplikasi pengutipan standar seperti *Zotero*, *Mendeley*, atau *Endnote*.
3. Sistem pengutipan menggunakan *body note* sedangkan catatan akhir digunakan untuk menuliskan keterangan-keterangan terkait artikel.

Sistem Transliterasi

Sistem alih aksara (transliterasi) yang digunakan merujuk pada pedoman *Library of Congress* (LOC).

Identitas Penulis

Penulis agar menyertakan nama lengkap penulis tanpa gelar akademik, afiliasi lembaga, serta alamat surat elektronik (email) aktif. Apabila penulis terdapat lebih dari satu orang, maka penyertaan identitas tersebut berlaku untuk penulis berikutnya.

Pengiriman Naskah

Naskah tulisan dikirimkan melalui email: jmanuskripta@gmail.com.

Penerbitan Naskah

Manuskripta merupakan jurnal ilmiah yang terbit secara elektronik dan daring (online). Penulis akan mendapatkan kiriman jurnal dalam format PDF apabila tulisannya diterbitkan. Penulis diperkenankan untuk mendapatkan jurnal dalam edisi cetak dengan menghubungi email: jmanuskripta@gmail.com.

Manuskripta

MANUSKRIPTA (ISSN 2252-5343) adalah jurnal ilmiah yang dikelola oleh Masyarakat Pemasyarakatan Nusantara (Manassa), asosiasi profesi pertama dan satu-satunya di Indonesia yang memperhatikan preservasi naskah. Jurnal ini dimaksudkan sebagai media pembahasan ilmiah dan penyebaran hasil penelitian di bidang filologi, kodikologi, dan paleografi. Terbit dua kali dalam setahun.

Diterbitkan atas kerjasama dengan:



KEPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

UNIVERSITÄT LEIPZIG

ISSN: 2252-5343



9 772252 534008