



TRADISI MAKAN DAN MINUM DI LINGKUNGAN KRATON YOGYAKARTA



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



**TRADISI MAKAN MINUM
DI LINGKUNGAN KRATON YOGYAKARTA**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

**Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan**



TRADISI MAKAN DAN MINUM DI LINGKUNGAN KRATON YOGYAKARTA

Tim Penulis/Peneliti:

**Noor Sulistyo Budi, SH
Drs. Ambar Adrianto
Drs. Mudjijono
Drs. Sumarno
RA. Maharkesti, BA**

Penyunting :

Dra. Naniek Kasnyah, MA

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
BAGIAN PROYEK PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
DAERAH ISTEMEWA YOGYAKARTA
TAHUN 1996/1997**

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb.

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah Swt. yang telah melimpahkan Rahmat-Nya sehingga Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya DIY pada tahun anggaran 1996/1997 ini dapat menerbitkan buku berjudul **Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton Yogyakarta**. Buku ini merupakan hasil Proyek tahun anggaran 1995/1996, penelitiannya dilakukan oleh Noor Sulistyو Budi, SH. dkk, staf Peneliti Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Yogyakarta.

Daerah Istimewa Yogyakarta sering mendapatkan sebutan sebagai kota budaya yang banyak memiliki adat istiadat dan tradisi yang sampai saat ini masih dilestarikan oleh kelompok pendukungnya. Seperti halnya tradisi makan dan minum di lingkungan kraton Yogyakarta merupakan salah satu warisan nilai budaya adiluhung yang perlu dikaji, dibina dan dilestarikan untuk memperkaya khasanah budaya daerah dan selanjutnya disumbangkan dalam pembentukan kebudayaan nasional.

Dengan diterbitkannya buku ini diharapkan selain untuk menambah khasanah dunia pustaka, juga diharapkan sebagai salah satu upaya untuk menyebarluaskan informasi tentang pentingnya memahami dan menghayati serta mencintai salah satu warisan budaya daerah untuk menunjang keberhasilan pembangunan di bidang pariwisata, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kami menyadari sepenuhnya bahwa keberhasilan penelitian hingga diterbitkannya buku ini berkat kerja keras dari tim penyusun dan juga adanya kerjasama yang baik dari semua pihak, termasuk Pemda Tk. I Propinsi DIY dan Pemda Tk. II Kotamadya Yogyakarta serta bantuan dari para informan.

Untuk itu kepada semua pihak yang telah turut membantu usaha penelitian hingga penerbitan buku ini, kami mengucapkan terima kasih, semoga buku ini ada manfaatnya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.



**SAMBUTAN
KEPALA KANTOR WILAYAH DEPARTEMEN
PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROPINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Diiringi rasa syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa saya menyambut baik diterbitkannya naskah hasil perekaman "Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton Yogyakarta" oleh Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya DIY Tahun 1996/1997.

Saya menilai positif penerbitan naskah tersebut dalam upaya pembinaan, pengembangan dan pelestarian nilai-nilai budaya bangsa. Di masyarakat Yogyakarta terdapat beraneka ragam budaya, antara lain berupa upacara tradisional dan adat istiadat yang perlu dilestarikan karena di dalamnya terkandung makna dan simbol nilai-nilai luhur dan nilai edukatif tinggi yang dapat mempengaruhi masyarakat pendukungnya berinteraksi secara positif dan efektif sehingga mampu membina budi pekerti luhur dan mengekang perbuatan-perbuatan negatif.

Lingkungan Kraton Yogyakarta pada zaman dahulu merupakan sumber inspirasi dan pengembangan budaya bagi masyarakat. Adat istiadat dan budaya yang tumbuh dan berkembang di masyarakat berasal dan diterima dari lingkungan Kraton. Oleh karena itu segala sesuatu yang tumbuh dan berkembang di lingkungan Kraton senantiasa diikuti oleh masyarakat.

Masyarakat dan kebudayaan manusia senantiasa berkembang dan mengalami perubahan seiring dengan perkembangan peradaban manusia, terutama perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, yang dapat mengakibatkan pergeseran dan perubahan nilai budaya.

Dalam upaya menggali, membina dan melestarikan nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila dan tercapainya ketahanan sosial budaya serta memperkuat jatidiri bangsa, antara lain perlu adanya penelitian, pengungkapan, penganalisaan data dan penyusunan/penulisan naskah hasil perekaman tentang budaya

adiluhung dari lingkungan Kraton Yogyakarta yang sangat bermanfaat bagi masyarakat pendukungnya.

Seiring dengan pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi perlu adanya kelanjutan pengungkapan, penanaman dan pemasyarakatan nilai-nilai budaya bangsa dan pengembangan kebudayaan masa kini yang berakar pada budaya bangsa, antara lain melalui inventarisasi, penelitian, pengkajian dan pengembangan informasi kebudayaan serta perlu adanya pembinaan kesadaran sejarah bagi masyarakat.

Saya menghargai karya dan kreativitas Bagian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya DIY Tahun 1996/1997 dalam upaya menerbitkan naskah hasil perekaman "Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton Yogyakarta", semoga bermanfaat bagi kita semua khususnya masyarakat Yogyakarta atau pendukungnya.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Kepala Kantor Wilayah
Pendidikbud Propinsi DIY



RUSLI RACHMAN
NIP 130253385

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
SAMBUTAN KA KANWIL DEPDIKBUD PROPINSI DIY	vii
SAMBUTAN PIMPINAN PROYEK PENGKAJIAN DAN PEM- BINAAN NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH ISTIMEWA YOGYA- KARTA	
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. IDENTIFIKASI KRATON YOGYAKARTA	9
A. Aspek Fisik	9
B. Aspek Sosial Budaya	12
C. Aspek Historis Spiritual	19
BAB III. TRADISI MAKAN DAN MINUM SEHARI-HARI DI LINGKUNGAN KRATON YOGYAKARTA	27
A. Masa Hamengku Buwana VIII	27
1. Pagi Hari (sarapan)	27
2. Hidangan Makan Pada Siang Hari	29
3. Hidangan Pada Malam Hari	36
B. Masa Pemerintahan Hamengku Buwana IX	41
1. Sehubungan dengan pekerjaannya di Kepatihan	42
a. Pagi hari	42
b. Siang hari	44
c. Sore dan malam hari	46
2. Selama tugas di Jakarta	47
a. Pagi hari	47
b. Siang hari	48
c. Malam hari	48

	Halaman
3. Sewaktu berada di Kaliurang	49
a. Pagi hari (sarapan)	49
b. Siang hari.....	49
4. Di Istana (kraton)	50
a. Pagi hari (sarapan)	50
b. Siang hari.....	51
c. Sore atau malam hari.....	54
C. Masa Hamengku Buwana X.....	55
1. Tradisi Makan dan Minum di Kalangan putra-putri Sultan HB X.....	57
2. Tradisi makan dan minum di kalangan abdi dalem	69
 BAB IV. ANALISIS	 73
A. Rangkuman	73
1. Masa Hamengku Buwana VIII.....	74
2. Masa Hamengku Buwana IX	75
3. Masa Hemengku Buwana X	76
B. Aspek Perubahan	76
 BAB V. KESIMPULAN	 83
 DAFTAR PUSTAKA	 87
 LAMPIRAN	
1. Dokumentasi	91
2. Daftar Informan.....	99
3. Peta Wilayah Kecamatan Kraton	105
4. Denah Kraton	106
5. Daftar Istilah	107

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Luas Wilayah Kelurahan Kraton	12
2. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin	13
3. Prasarana Pendidikan Yang Ada	16
4. Tingkat Pendidikan Penduduk	17
5. Tingkat Pemeluk Agama	18

BAB I PENDAHULUAN

Berbicara masalah tradisi, tentu saja tidak terlepas dari konteks kebudayaan. Ada kesepakatan di kalangan para antropolog yang pada pokoknya menganggap tradisi, norma, nilai, kebiasaan, dan adat-istiadat merupakan bagian dari kebudayaan. Sebagaimana premis dari Koentjaraningrat yang memandang kebudayaan itu sebagai keseluruhan dari kelakuan dan hasil kelakuan yang harus didapatkan dengan cara belajar, dan yang kesemuanya itu tersusun dalam kehidupan masyarakat (Koentjaraningrat, 1969). Dengan demikian, tidak pernah ada masyarakat yang tidak mempunyai kebudayaan. Sebaliknya, tidak ada kebudayaan tanpa masyarakat yang sekaligus berfungsi sebagai wadah pendukung utamanya.

Keterikatan antara kebudayaan dan masyarakat pendukungnya itu akan tampak lebih jelas kalau dilakukan oleh sekelompok masyarakat yang cenderung mempunyai banyak kesamaan di dalam interaksi sosialnya. Dapat dikatakan bahwa jalinan yang terjadi itu bersifat *dwi-tunggal (loro-loroning atunggal)*. Mengapa demikian? tidak lain karena kebudayaan akan senantiasa diikuti oleh masyarakat pendukungnya secara *run-temurun*, dari generasi ke generasi berikutnya, meskipun sering terjadi anggota masyarakat yang bersangkutan itu datang silih-berganti oleh sebab munculnya beberapa faktor, seperti kematian ataupun kelahiran (Soekanto, 1969).

Secara esensial, kebudayaan bersifat mengatur kehidupan manusia agar mengerti dan mampu memahami tentang bagaimana seharusnya ia bertindak, berbuat dan menentukan sikap manakala mereka berhubungan dengan orang lain. Apabila manusia hidup sendiri memang tidak ada manusia lainnya yang merasa terganggu. Namun demikian, setiap orang, bagaimana pun bentuk kehidupannya, bisa dipastikan ia akan senantiasa menciptakan kebiasaan (*habit*), minimal untuk kepentingan diri pribadinya, baik disadari ataupun tidak. Oleh sebab itu, adalah wajar jika kebiasaan orang satu dengan lainnya akan berkaitan. Kebiasaan yang positif atau bersifat baik, tentu saja akan diakui serta dilakukan oleh orang sesama warga masyarakat. Lebih jauh lagi, kadang terjadi pengakuan yang begitu mendalam, sehingga otomatis

dijadikan patokan bagi orang lain yang seterusnya diangkat sebagai prinsip dasar dalam relasi sosial, sehingga tingkah laku atau tindakan masing-masing warga dapat dikendalikan dan diatur sedemikian rupa. Pada tahap lanjut maka terciptalah apa yang dikenal sebagai norma-norma atau kaidah-kaidah (Soekanto, 1969).

Sumner memandang bahwa tradisi atau adat-istiadat diberi istilah *mores* yang pada prinsipnya berfungsi sebagai tata kelakuan yang dapat dibagi menjadi empat tingkatan: (a) tata kelakuan nilai-nilai budaya; (b) tingkat norma-norma; (c) tingkat hukum; dan (d) tingkat aturan khusus (Koentjaraningrat, 1969). Sementara itu, diasumsikan oleh Djojodiguno, sistem sosial atau aktivitas kelakuan berpola dari manusia dalam kehidupan masyarakat Jawa khususnya juga terlihat jelas, di antaranya dalam berbagai simbol (lambang) tindakan ataupun hasil perilaku dalam berbagai upacara yang mendahului upacara resmi, seperti perjodohan atau pernikahan. Dalam konteks ini, tindakan simbolis yang mendahului upacara pernikahan diawali dengan acara *nontoni* mempelai wanita oleh pihak pria, dilanjutkan dengan upacara *nglamar* dan serah terima *peningset* (Murniatmo, 1981).

Terutama dalam tradisi makan dan minum sehubungan dengan perkawinan itu juga dimulai saat diadakan aktivitas *pasang tarub*, *siraman*, *midodareni*, *akad nikah*, *temu*, dan *ngabekten*, itu tadi adalah upacara pokok dalam suatu upacara perkawinan adat Jawa. Kita tak boleh melupakan bahwa setiap daerah memiliki tambahan upacara sendiri-sendiri yang tentunya berbeda satu dengan lainnya, yang kesemuanya itu merupakan simbol-simbol sistem sosial yang berlaku setempat (Sularto, 1982).

Aspek lain yang kiranya perlu dikemukakan di sini adalah tindakan-tindakan simbolis lainnya dalam adat perkawinan Jawa, baik *kawin gantung*, *kawin keris* maupun kawin di depan peti mati. Selain itu, tindakan simbolis juga dilaksanakan bagi bayi yang masih berada dalam kandungan sampai ia dilahirkan, seperti upacara *ngapati*, *mitoni* dan seterusnya. Begitu pula manakala jabang bayi telah lahir, diselenggarakan upacara-upacara tertentu, seperti *sepasaran*, *selapanan*, dan *tedhak siten* (Rostiyati, 1995).

Tradisi pemujaan terhadap arwah nenek moyang pada saat ini kiranya telah mengalami perubahan menjadi bentuk penghormatan kepada arwah

orang yang meninggal dunia. Dalam alam pikiran demikian itu, satu alternatif yang dipilih untuk menolong keselamatan roh nenek moyang tersebut di alam baka (*akherat*), antara lain dengan melakukan berbagai upacara selamatan atau yang lazim disebut dengan *sedekahan* sejak awal kematiannya sampai ke seribu harinya. Urutannya demikian, *sedekah sur tanah (geblag)*, *nelung dina*, *matang puluh*, *nyatus*, *mendhak sapisan*, *mendhak pindho*, *nyewu*, dan *sedekah nguwis-uwisi* (Budiono, 1991).

Sebelum melangkah pada pokok pembahasan tentang tradisi makan dan minum, akan dikemukakan konsep mengenai makan itu sendiri sebagai salah satu kebudayaan esensial yang diperlukan untuk kelangsungan hidup manusia, antara lain karena makanan mengandung banyak kalori yang amat diperlukan oleh setiap orang. Tentu saja kebutuhan kalori masing-masing orang tidak persis sama porsinya karena sangat ditentukan oleh beberapa faktor, seperti jenis kelamin (*gender*), pekerjaan, dan tingkat usia. Menurut fungsinya, konsep tadi dapat digolongkan menjadi dua: makanan pokok dan makanan tambahan. Kategori yang pertama merupakan hidangan yang mesti ada setiap hari, diatur, dan diselenggarakan menurut adat kebiasaan masyarakat setempat, misalnya nasi beras, nasi jagung, dan *thiwul*. Sedangkan yang dimaksud dengan makanan tambahan, misalnya buah-buahan dan makanan kecil (*klethikan*). Yang berupa makanan tambahan itu sifatnya tidak mesti ada sebagai menu harian (Moertjipto, 1993).

Ada kemungkinan konsep makan dan minum di masyarakat pedesaan berbeda dengan yang terjadi pada masyarakat perkotaan, apalagi kalau dibandingkan dengan kalangan kaum bangsawan kraton. Perbedaan itu dapat disebabkan wujudnya, variasi, fungsi, dan cara penyajiannya. Faktor penyebab terjadinya perbedaan bermuara pada variasi tingkat kemampuan ekonomi orang per orang. Kemungkinan lainnya adalah kebiasaan yang sudah mendarah daging yang sungguh sulit untuk diubah dalam waktu yang relatif singkat (Moertjipto, 1993).

Suatu wilayah yang dihuni oleh banyak individu yang datang dari berbagai daerah akan menjadikan masyarakat tersebut cenderung bersifat majemuk, demikian pula dalam aspek budayanya. Dalam konteks kemajemukan budaya tersebut, tentunya ada perbedaan yang hakiki antara kebudayaan tinggi dan rendah, kebudayaan jelata dan klasik, tradisi awam

dan terpelajar, kebudayaan bertingkat dan datar. Pendeknya, ada tradisi besar (*great tradition*) dan tradisi kecil (*little tradition*). Kedua tradisi tersebut dapat dipikirkan sebagai aliran pikiran dan tindakan yang dapat dibedakan, namun senantiasa mengalir keluar-masuk dari satu ke arah lainnya. Gambaran tentang saling keterkaitan tersebut bisa dibayangkan sebagai kebangkitan dan proses perubahan secara diakronik (Redfield, 1985).

Kedua tradisi besar dan kecil tersebut merupakan dimensi satu bagi yang lain. Namun, unsur-unsur tradisi besar itu dulunya justru berorientasi atau lebih tepatnya berinteraksi dengan suatu yang sifatnya lokal dan langsung. Suatu peradaban memang mempunyai ruang lingkup regional dan kedalaman yang luar biasa secara Historis. Ia sesungguhnya merupakan suatu totalitas yang besar dalam ruang dan waktu karena kompleksnya oraganisasi yang mempertahankan dan mengolah tradisi-tradisinya dan mengomunikasikannya dari tradisi yang besar kepada masyarakat lokal yang banyak, termasuk di dalamnya aneka ragam unsur-unsur yang terkait (Redfield, 1985).

Kraton Kasultanan Yogyakarta bagi masyarakat pendukungnya diyakini sebagai orientasi atau sentrum budaya. Di sanalah kebiasaan sehari-hari yang telah melembaga dan yang senantiasa diupayakan pelestariannya secara turun-temurun dari generasi satu ke generasi berikutnya. Dalam konteks pendekatan sejarah ini, mutlak perlunya mengungkap apakah tradisi atau adat-istiadat yang bersifat pewarisan tersebut selama kurun waktu dari masa pemerintahan HB VIII sampai HB X saat ini ada perubahan yang cukup berarti atau tidak, mengingat adanya beberapa pengaruh, baik intern maupun ekstern.

Ruang lingkup penulisan tentang tradisi berkaitan dengan aneka ragam perlengkapan (*ubarampe*) kebutuhan hidup manusia yang dalam penelitian ini cenderung difokuskan pada tradisi makan dan minum sehari-hari. Penelitian ini bertujuan untuk kepentingan inventarisasi dan dokumentasi kebudayaan daerah, khususnya tentang adat-istiadat atau tradisi makan dan minum yang merupakan tatacara tradisional yang ada dilingkungan Kraton Yogyakarta. Selain itu, hendak diungkap beberapa aspek sosial-budaya. Pada gilirannya nanti, hasil pengumpulan data informasi kebudayaan itu akan dituangkan dalam bentuk laporan. Mudah-mudahan ini bisa dimanfaatkan oleh intansi yang kompeten atau siapa pun, khususnya bagi peminat budaya kraton yang pada kenyataannya memiliki tradisi makan dan minum yang spesifik sifatnya

Oleh sebab penelitian ini bersifat deskriptif-kualitatif maka untuk pedoman baku di lapangan akan dipergunakan pendekatan antropologi budaya (etnografi). Perlu diketahui bahwa dinamika sosial merupakan satu di antara sekian banyak lapangan penelitian disiplin antropologi dan sosiologi, di antaranya internalisasi, enkulturasi, dan sosialisasi. Yang tersebut terakhir ini erat kaitannya dengan proses belajar kebudayaan dalam konteks sistem sosial. Pada proses itu, seorang individu, dari masa kanak-kanak hingga di hari tuanya belajar pola-pola tindakan dalam interaksi dengan segala macam individu di sekelilingnya yang menduduki beraneka ragam peranan sosial yang mungkin ada dalam kehidupan sehari-hari. Lebih jauh lagi, konsep tersebut menunjuk arah pada aspek adat-istiadat pengasuhan anak, antara lain: cara-cara memandikan sampai dengan melatih tatacara makan dan minum. Dengan begitu, aspek tersebut dapat saja dipandang sebagai obyek sasaran yang relevan.

Sesungguhnya, makanan dan minuman merupakan sub-unsur teknologi (kebudayaan fisik) yang meliputi: cara-cara memasak, tujuan konsumsinya, lokasi (tempat) waktu, dan etiket atau cara-cara penyajiannya (Keontjaraningrat, 1981).

Secara konseptual, etnografi dianggap sebagai satu model penelitian yang lebih banyak berkait dengan ilmu antropologi yang memang secara khusus mempelajari fenomena kultur yang menyajikan pandangan hidup subyek yang dijadikan obyek penelitian. Kita tahu bahwa dalam setiap kegiatan penelitian, jelas dituntut untuk lebih memahami secara mendalam konteks yang diteliti tanpa membawa praduga dan teori atau kerangka berpikir tertentu. Perlu disadari bahwa penelitian kualitatif ini amat memerlukan partisipasi yang relatif lama.

Dengan penekanan pada pendekatan kualitatif ini, sama sekali bukan dimaksudkan untuk mengesampingkan analisis kuantitatifnya karena khusus dalam bab II, yakni tentang penggambaran atau deskripsi wilayah, akan dimanfaatkan secara khusus aspek kuantitatifnya, khususnya pemuatan tabel frekuensi dari sumber sekunder (monografi wilayah sampel). Oleh karena itu, agar konsisten maka penelitian ini akan dibimbing dengan *interview guide* untuk menegaskan arah dan tujuan yang hendak dicapai.

Ada sebanyak empat dasar yang dijadikan patokan untuk studi semacam ini: (a) praktis, tak terlalu luas ataupun terlalu sempit, lokasi (wilayah) diperkirakan memungkinkan dan relatif menarik (b) tempat penelitian memungkinkan pengambilan jarak antara peneliti dengan yang diteliti atau obyeknya; (c) fleksibel, tak terpaku rencana; dan (d) menyadari adanya sejumlah topik yang sulit dijadikan obyek penelitian, misal tentang anggaran belanja dan lainnya yang bersifat rahasia. Selain itu, juga menyangkut data yang dikumpulkan dengan wawancara, observasi, dan analisis dokumentasi (Muhajir, 1992).

Sesuai dengan 'Juklak Penelitian Tim Pusat' maka kegiatan penelitian dilakukan dengan melalui beberapa tahapan: penentuan lokasi penelitian, metode penelitian yang digunakan, dan pengolahan data. Dipilihnya Kraton Yogyakarta sebagai lokasi penelitian sesungguhnya berangkat dari asumsi dasar bahwa sebagai penyangga pilar budaya sekaligus sentral budaya Jawa sampai saat ini pun, ternyata beberapa upacara tradisional, khususnya yang berkaitan dengan tradisi makan dan minum masih dilakukan secara intensif di lingkungan Kraton Yogyakarta, termasuk kerabat (pangeran) yang kini tinggal di luar tembok istana. Selain itu, sebagaimana tadi telah diulas di bagian depan, apakah tradisi tersebut mengalami pergeseran kalau diingat secara diakronis, dimulai dari rentang waktu masa pemerintahan HB VIII sampai dengan HB X sekarang ini, terjadi banyak dinamika sosio-kultural, baik di dalam maupun di luar tembok istana.

Untuk pengumpulan data digunakan metode pengamatan terlibat (observasi partisipasi) untuk aspek tertentu yang memungkinkan. Ini dimaksudkan untuk menambah referensi. Pemanfaatan dokumentasi tentunya merupakan nilai tambah tersendiri. Untuk kepentingan wawancara bebas dan mendalam digunakan pedoman wawancara. Seterusnya dipilih beberapa informasi dan *key informan*, antara lain beberapa tokoh atau kerabat kraton yang dianggap punya pengetahuan yang mendalam mengenai seluk-beluk tradisi makan dan minum ini. Itu semua merupakan langkah-langkah yang mesti dilalui dalam upaya menggali data primer. Untuk data sekundernya, tentu saja diperlukan studai kepustakaan yang relevan.

Perlu dikemukakan di sini tentang prosedur operasional dalam penelitian ini. Pertama, sekitar awal bulan Juni 1995, tim yang telah terbentuk mengadakan pertemuan untuk membicarakan kegiatan penelitian, termasuk agenda pembagian tugas masing-masing anggota yang terdiri dari: Noor

Sulistyo Budi, SH (ketua); Drs. Ambar Adrianto, Drs. Mudjijono, Drs. Sumarno, dan RA. Maharkesti, BA, masing-masing sebagai anggota. Bulan Juli sampai Agustus dilakukan studi pustaka, penentuan lokasi, pengurusan surat ijin, dan mencari informan yang perlu dihubungi sekaligus dimulainya tim ke lapangan (operasional). Kemudian pada September sampai Oktober 1995 mulai tahap pengumpulan data empiris. Sekitar bulan November 1995 memasuki tahap penyusunan data (*editing*). Sementara itu, dari bulan Desember 1995 sampai dengan Januari 1996, mulai penulisan hasil lapangan yang berupa *draft* dilanjutkan evaluasi serta penyuntingan di sana-sini. Baru sekitar akhir bulan Februari 1996, dapat dilaksanakan pengadaan laporan dan penjiwaan sesuai dengan ketentuan yang termuat dalam 'Juklak Penelitian.'

BAB II

IDENTIFIKASI KRATON YOGYAKARTA

Istilah kraton diambil dari kata ratu (raja) yang menunjuk arti pada tempat kediaman ratu sehingga kalau dibaca secara jelas adalah keratuan atau tempat kediaman ratu (raja) dan selanjutnya kini berubah menjadi kraton. Hal serupa terjadi pada tempat penghulu kraton, tempat kediaman, dan kantor penghulu yang dikenal dengan nama *pengulon* asal kata dari *penghuluan* berubah menjadi *pengulon* atau *pangulon* (Jandra, 1990).

Sebagai tempat kediaman raja, sebenarnya kraton mempunyai banyak arti. Pertama, bisa berarti negara atau kerajaan. Kedua, dapat diartikan pekarangan raja yang meliputi wilayah di dalam tembok yang mengelilingi kraton. Ketiga, mungkin juga diberi arti wilayah di dalam tembok yang mengelilingi kraton ditambah dengan lokasi alun-alun (Darsiti, 1980).

A. ASPEK FISIK

Kraton Yogyakarta dikelilingi oleh tembok tebal kurang-lebih 4 meter dengan tinggi sekitar 4,5 meter. Tembok tersebut lazim disebut *Beteng* yang dulu difungsikan sebagai benteng atau kubu pertahanan bagi Kraton Yogyakarta. Itulah sebabnya mengapa wilayah kraton sering dikenal dengan nama *Jeron Beteng*. Sebutan ini mengandung arti daerah ataupun kawasan yang berada di dalam tembok tebal yang melindungi kraton. Secara administratif, Kraton Yogyakarta terletak di wilayah Kelurahan Kraton, Kecamatan Kraton, Kotamadya Yogyakarta, Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Wilayah Kecamatan Kraton termasuk beriklim tropis dengan curah hujan rata-rata 2000-3000 mm per tahun dan mempunyai ketinggian sekitar 113 meter di atas permukaan air laut yang merupakan tanah dataran dengan sudut kemiringan (elevasi) relatif kecil. Oleh karena letak kraton berada di dalam kota maka wilayahnya pun banyak dimanfaatkan untuk pertokoan, sekolah, instansi, pasar, dan infrastruktur jalan sebagai sarana transportasi yang menelusuri Beteng itu, mulai dari Alun-alun Utara sampai Alun-alun Selatan, menembus di kawasan Plengkung Gading.

Batas wilayah Kraton Yogyakarta, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Mergangsan, selatan berbatasan dengan Kecamatan Mantrijeron, arah barat berbatasan dengan Kecamatan Ngampilan, dan di arah utara berbatasan dengan Kecamatan Gondokusuman. Sebagaimana telah disebutkan, wilayah Kraton Yogyakarta dikelilingi beteng yang berbentuk bujur sangkar, masing-masing sisinya mempunyai panjang 1 kilometer dengan tinggi kurang-lebih 4,5 meter. Beteng tersebut terdiri dari dua lapisan dinding bata dengan tebal lapisan 0,5 meter. Antara lapisan yang satu dengan lainnya diisi dengan tanah sehingga tebal keseluruhannya menjadi sekitar 4 meter.

Pada waktu dahulu, sewaktu bangunan masih dalam keadaan utuh, di setiap sudut (pojok) beteng tersebut terdapat tempat (pos) penjagaan yang digunakan untuk melihat keadaan di luar beteng. Selain itu, beteng juga dikelilingi parit yang disebut jagang. Namun, sekarang ini jagang tersebut sudah tidak ada lagi bekasnya sebab telah ditimbun tanah untuk kepentingan perumahan dan bangunan kios-kios penduduk.

Apabila seseorang akan memasuki dan keluar wilayah kraton tentu harus melalui pintu yang disebut sebagai *plengkung* yang jumlah semuanya ada lima: Jagasura yang terletak di sebelah barat laut; Gading (Nirbaya) di sebelah selatan; Madyasura di arah timur; Wijilan (Tarunasura) dan Jagabaya yang berada di sebelah barat. Di antara kelima pintu tersebut, yang keadaannya sampai sekarang masih utuh adalah Plengkung Gading dan Wijilan.

Wilayah di sekitar kraton sering disebut dengan istilah Jeron Beteng yang dahulu dihuni oleh para bangsawan dan abdi dalem kraton. Pengelompokannya disesuaikan dengan tugas-tugas mereka di kraton sehingga akhirnya muncul nama-nama kampung yang berkaitan dengan tugas para abdi dalem tersebut. Sebagai contoh para *abdi dalem Silir* yang bertugas menyalakan lampu-lampu kraton bertempat tinggal di Kampung Siliran, *abdi dalem Gamel* yang mengurus kuda tinggal di Gamelan abdi dalem prajurit pengawal di Langenarjan dan Langenastran. Abdi dalem yang mengurus makanan dan minuman tinggal di Patehan. Mereka yang bertugas membunyikan gamelan (*niaga*) tinggal di Nagan, dan para ulama bertempat di Suranatan. Sampai sekarang pun, nama-nama kampung tadi masih ada.

Arah Kraton Yogyakarta menghadap ke utara mempunyai beberapa regol sebagai jalan penghubung antara halaman yang satu dengan lainnya.

Selain itu, masih ada juga bangunan bersejarah milik kraton, yaitu Taman Sari yang dibangun kira-kira pada tahun sekitar 1758 sebagai tempat rekreasi Sri Sultan HB I. Kraton Yogyakarta mempunyai dua alun-alun, yaitu Alun-alun Utara dan Alun-alun Selatan. Dinamakan utara dan selatan sebab memang berada di arah utara dan selatan kraton. Sebelah utara bagian barat Alun-alun Utara terdapat Masjid Besar milik kraton dan di sekeliling Alun-alun tersebut ditanami 62 batang pohon beringin, dan di tengah-tengahnya ada 2 batang pohon lagi sehingga jumlahnya menjadi 64 batang. Arti simboliknya jumlah batang pohon beringin tersebut sesuai dengan usia Nabi Muhammad SAW, yakni 64 tahun.

Kraton yang membujur dari utara ke selatan mempunyai halaman yang satu sama lainnya dihubungkan dengan sebuah pintu gerbang yang disebut *regol*. Sebagai pasangan Alun-alun Utara, Alun-alun Selatan yang kedudukannya sebagai *alun-alun pengkeran* atau belakang terletak dalam lingkungan tembok istana. Dalam segala hal, Alun-alun Selatan lebih bersifat sederhana dibandingkan dengan Alun-alun Utara. Demikian pula di *Siti Hinggil Pengkeran* yang tidak dilengkapi dengan pagelaran, di tengah-tengahnya terdapat sepasang pohon beringin yang tidak diapit oleh pohon beringin lainnya. Di sebelah utara ada Masjid Agung sebagai sentral upacara besar kraton, seperti *Garebeg*, *Mauludan*, *Mi'radan*.

Menurut data monografi Kelurahan Kraton, luas wilayah kraton tercatat sebesar $1,37 \text{ km}^2$ terbagi dalam beberapa lokasi seperti yang tampak dalam tabel berikut ini. Ada sebanyak 43 RW: 10 (Patehan), 18 (Panembahan), dan 15 (Kadipaten). Sejumlah Rukun Warga itu mencakup sebanyak 175 Rukun Tetangga (RT): 44 (Patehan), 78 (Panembahan), dan 53 (Kadipaten). Dari luas wilayah $1,37 \text{ km}^2$ tersebut terbagi dalam $0,34 \text{ km}^2$ Patehan, $0,57 \text{ km}^2$ Panembahan, dan $0,46 \text{ km}^2$ Kadipaten.

TABEL 1
Luas Wilayah Kelurahan Kraton

No.	Wilayah Kelurahan Kraton	Luas (km ²)	Persentase
01	Patehan	0,34	24,82
02	Panembahan	0,57	41,60
03	Kadipaten	0,46	33,58
Jumlah		1,37	100,00

Sumber: Monografi Kelurahan Kraton, 1995.

Ternyata wilayah Panembahan paling luas 41,60 persen, hampir dua kali lipat luas wilayah Patehan 24,8 persen. Dengan demikian, wajar kalau jumlah penduduknya pun relatif lebih banyak (lihat tabel 2). Mengingat wilayah kraton terletak di dalam kota maka kawasan itu tidak dimanfaatkan untuk lahan sawah ataupun tegalan. kebanyakan areal tersebut justru digunakan untuk kompleks pertokoan, instansi, sekolah, rumah tinggal, pasar, jalan, dan museum serta untuk kepentingan lainnya, seperti hiburan dan lapangan.

B. ASPEK SOSIAL-BUDAYA

Secara keseluruhan, jumlah penduduk wilayah kraton semuanya adalah WNI asli. Menurut data monografi setempat, penduduknya mencapai 29.908 orang atau sebanyak 6976 KK: laki-laki 15.506 orang dan perempuan sebesar 14.402 orang. Untuk lebih jelasnya lihat tabel.

TABEL 2
Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin

No.	Wilayah Kelurahan Kraton	Jumlah Penduduk		Jumlah
		Laki-laki	Perempuan	
01	Patehan	4086	3692	7778
02	Panembahan	6578	6280	12858
03	Kadipaten	4842	4430	9272
Jumlah		15506	14402	29908

Sumber: Monografi Kelurahan Kraton, 1995.

Nyata benar bahwa jumlah penduduk di Panembahan jauh lebih besar dibandingkan dengan dua wilayah lainnya 42,99 persen. Namun demikian, itu bukan berarti kepadatan penduduknya lebih tinggi kalau diingat luas wilayahnya pun hampir dua kali lipat dibandingkan dengan Patehan (periksa tabel 1). Sebanyak 6976 KK yang ada terbagi dalam 1702 KK di Patehan, Panembahan 2903 KK, dan Kadipaten sebanyak 2371 KK. Data lainnya yang mencolok di sini adalah populasi penduduk laki-laki lebih besar dibandingkan dengan perempuan.

Sejarah kraton meriwayatkan bahwa pada abad ke-18, tepatnya pada tanggal 13 Februari 1755 ditandatangani Perjanjian Giyanti oleh Sunan Paku Buwana III serta Nicolas Hartingh di satu pihak, dan Pangeran Mangkubumi di pihak lain. Isi pokok perjanjian tersebut, antara lain mengakhiri perang saudara antara Pangeran Mangkubumi dengan Sunan Paku Buwana III. Berdasarkan perjanjian Giyanti maka Kerajaan Mataram dibagi menjadi dua dan Pangeran Mangkubumi mengangkat dirinya sebagai raja di Yogyakarta yang kemudian bergelar *Sultan Hamengku Buwana I Senopati Ing Ngalaga Ngabdurrahman Sayidin Panatagama Kalifatullah Ing Ngayogyakarta*. Daerah kekuasaan kerajaan ini meliputi wilayah seluas 87.050 cacah yang terdiri dari daerah-daerah Mataram asli, Kedu, Bagelen,

Banjarnegara, dan sebagian dari Pajang, sebagian lagi dari Pacitan, Madiun, Grobogan, dan Majakerta (Sucipto, 1979).

Pembangunan Kraton Yogyakarta dimulai pada tanggal 13 Syura tahun Wawu 1681 atau 8 Oktober 1775. Secara resmi, kraton ditempati oleh sultan yang bergelar Sri Sultan Hamengku Buwana I pada tanggal 13 Syura tahun Jimakir 1682 atau tanggal 7 Oktober 1756. Namun, sebulan setelah Perjanjian Giyanti, tepatnya tanggal 13 Maret 1755, Sultan HB I mengumumkan bahwa negeri Mataram yang telah menjadi bagiannya diberi nama Ngayogyakarta Hadiningrat. Sejak itu, pembangunan ibukota kraton disiapkan dan tempat tinggal sultan beserta pengikutnya, sementara berada di Pesanggrahan yang terletak di Desa Gamping yang sebelum Perjanjian Giyanti dikenal dengan nama *Purapara*. Sri Sultan dan pengikutnya berada di Ambarketawang selama kira-kira satu tahun, yaitu dari tanggal 9 Oktober 1755 sampai dengan tanggal 7 Oktober 1756.

HB I pindah ke kraton pada hari Kamis Pahing tanggal 7 Oktober 1756. Pada perkembangan sejarah tahun 1813, wilayah Kasultanan Yogyakarta dikurangi oleh Raffles dan diberikan kepada Pangeran Natakusuma yang diberi gelar oleh Inggris dengan sebutan *Kanjeng Gusti Pangeran Adipati Arya Paku Alam I* dengan pembagian daerah Pakualaman. Ternyata, setelah diadakan pengurangan ini, masa pemerintahan Paku Alam I sampai dengan Paku Alam III dalam bidang kesenian maju dengan pesatnya. Hal ini dapat dibuktikan dengan munculnya banyak hasil karya sastra, seperti *Serat Dewa Ruci*, *Serat Barata Yudha*, *Serat Syahadad*, dan *Serat Sifat Kalidasa (sifat Tuhan yang dua puluh banyaknya)*.

Masih pada masa Paku Alam III, muncul karya sastra yang sangat terkenal, yaitu *Serat Dharma Wirayat* dan *Serat Sastra gendhing*. Akhirnya, setelah Indonesia memproklamasikan kemerdekaannya pada tanggal 17 Agustus 1945, negara kita telah menjadi negara yang merdeka dan berdaulat sehingga dengan penuh kesadaran kedua kerajaan dan raja tersebut pada tanggal 5 September 1945 menyatakan diri bahwa negeri Ngayogyakarta bergabung dan menjadi satu Daerah Istimewa dalam Negeri Indonesia. Dari dulu Kraton Yogyakarta banyak dikenal karena keseniannya yang *adiluhung*, seperti tari *bedaya ageng* atau *bedaya ketawang ageng* yang bersifat mistis. Selain itu, kita pasti tahu adanya bangunan Taman Sari Kraton yang ramai

dikunjungi orang sehingga berakibat terjadinya komunikasi dengan luar, seperti halnya kraton itu sendiri sebagai tempat bersejarah yang senantiasa ramai didatangi pengunjung, baik dari dalam maupun luar negeri. Pengunjung datang setiap hari, kecuali hari Minggu. Ada juga pasar burung di Ngasem (lingkungan kraton) yang hampir setiap saat banyak dikunjungi orang. Kraton itu sendiri ramai dikunjungi tamu karena memang Yogyakarta merupakan salah satu pusat kebudayaan sehingga banyak turis yang datang ke sana. Batik sebagai salah satu hasil kerajinan maka di sekitar daerah itu banyak terdapat perajin batik klasik yang dibuat secara batik tulis dan cap yang memberikan kesempatan pada kehidupan ekonomi masyarakat. Sekarang ini banyak bermunculan *art gallery* yang menambah semaraknya lingkungan sekitar kraton.

Dilihat dari kondisi pendidikan di wilayah kraton, tampak sudah maju karena wilayahnya terletak di kota yang menyediakan banyak fasilitas, terutama yang menunjang pendidikan, mulai dari TK sampai ke PT. Sebuah Perguruan Tinggi Swasta yang cukup baik mutunya milik kraton, yaitu Universitas Widya Mataram yang berlokasi di bekas Fakultas Kedokteran UGM, tepatnya di daerah Mangkubumen. Berikut ini akan diketengahkan tabel tentang pendidikan di wilayah kraton.

TABEL 3
Prasarana Pendidikan Yang Ada

No.	Prasarana Pendidikan	Frekuensi	Persentase
01	SLB	1	2,27
02	TK	17	38,64
03	SD		
	Umum	14	31,82
	Inpres	4	9,09
04	SMTP	3	6,82
05	SMTA		
	Umum	3	6,82
	Kejuruan	1	2,27
06	Perguruan Tinggi (PT)	1	2,27
	Jumlah	44	100,00

Sumber: Monografi Kelurahan Kraton, 1995.

Data tersebut menunjukkan bahwa fasilitas pendidikan yang paling banyak adalah TK 38,64 persen disusul SD Negeri (Umum) sebanyak 31,82 persen. Untuk tingkat SMTP kiranya sudah mencukupi, tetapi tingkat SMTA yang jumlahnya mencapai 9,09 persen, walaupun dapat dikatakan telah memenuhi syarat, tetapi jumlah 'kejuruannya' kiranya perlu ditambah mengingat faktor ketrampilan amat dibutuhkan dalam era pembangunan ini.

TABEL 4
Tingkat Pendidikan Penduduk

No.	Tingkat Pendidikan	Wilayah Kel. Kraton			Jumlah
		Patehan	Panembahan	Kadipaten	
01	SD	1570	904	1207	5791
02	SMTP	1249	3001	1098	5348
03	SMTA	1163	1152	886	3201
04	Akademi	110	209	95	414
05	Perguruan Tinggi (PT)	90	190	82	362
Jumlah		3696	5402	5904	15002

Sumber: Monografi Kelurahan Kraton, 1995.

Data monografi setempat menunjukkan jumlah penduduk yang berpendidikan SD 5791 orang atau 38,60 persen hampir sama banyaknya dengan mereka yang berpendidikan setingkat SMTP 5348 orang atau 35,65 persen. Kalau digabungkan, ternyata sebagian besar penduduk yang tinggal di wilayah Kelurahan Kraton ini, sebagian besar di antaranya 74,25 persen berpendidikan relatif rendah. Tentu saja, ini perlu ditingkatkan lagi atau bisa ditempuh dengan cara menambah jumlah sekolah kejuruan ataupun pendidikan informal, seperti kursus-kursus yang melahirkan tenaga-tenaga trampil setempat. Untuk tingkat pendidikan setaraf PT, ternyata di antara ketiga wilayah, jumlah penduduk yang berhasil menamatkan pendidikannya di PT tersebut, paling besar ada di Panembahan 3,52 persen dibandingkan dengan di Patehan 2,44 persen maupun di Kadipaten 1,39 persen.

Umumnya masyarakat yang tinggal di wilayah Kraton percaya akan adanya *Sang Kholiq* yang menciptakan alam dan segala isinya. Tentu saja, sebagai pemeluk agama, mereka percaya akan eksistensi Tuhan yang menciptakan segalanya tersebut '*causa prima*.' Kita lihat hampir semua

orang memeluk agama Islam 25.231 orang atau sekitar 84,36 persen. Untuk lebih jelasnya akan disajikan dalam bentuk tabel berikut ini.

TABEL 5
Tingkat Pemeluk Agama

No.	Agama	Wilayah Kel. Kraton			Jumlah
		Patehan	Panembahan	Kadipaten	
01	Islam	6412	10582	8237	25231
02	Katolik	1174	306	269	1749
03	Kristen	172	1924	670	2766
04	Hindu	12	26	92	130
05	Budha	8	20	4	32
Jumlah		7778	12858	9272	29908

Sumber: Monografi Kelurahan Kraton, 1995

Jumlah pemeluk agama lain, selain Islam yang cukup menonjol di sana adalah penganut agama Kristen sebanyak 2766 orang atau sekitar 9,25 persen disusul kemudian agama Katolik 1749 orang atau 5,85 persen. Ditunjukkan pada tabel, pemeluk agama Hindu ada 130 orang atau 0,43 persen disusul pemeluk agama Budha sebanyak 32 orang atau sekitar 0,11 persen.

Koentjaraningrat menyatakan bahwa orang Kejawan dan santri boleh dikatakan terdapat dalam segala lapisan masyarakat Jawa khususnya. Eksistensi orang Kejawan diakui oleh golongan santri. Di lingkungan kraton sendiri, ada pemeluk agama Islam yang cenderung Kejawan, terutama di lingkungan para penghulu kraton yang bertugas memimpin segala macam kegiatan yang berkenaan dengan upacara keagamaan, *mengijabkan* putera-

puteri Sultan (pernikahan), membacakan doa-doa, dan memimpin peribadatan di Masjid Besar (Koentjaraningrat, 1981).

Dalam kesempatan lain, penghulu kraton juga bertugas menerima hajad berupa gunungan yang dibawa dari kraton menuju *Ndalem Pangulon* yang didoakan sebelum dibagikan secara massal (*dirayah*). Kepada mereka itu pun disertai tanggung jawab memimpin doa-doa dalam acara ritual lainnya di istana berkaitan dengan upacara kelahiran dan kematian. Tradisi makan bersama (*wilujengan*), biasa dilakukan sebelum upacara puncak, seperti khitanan, pemujaan roh dalam rangka upacara kematian dan juga pada upacara *ruwatan* yang terbesar, yakni upacara *Garebeg Syawal*. Untuk kelengkapan upacara (*ubarampe*) disiapkan dengan membuat berbagai macam *sesajian* (*sesaji*). Dalam upacara selamatan itu, yang hadir diharuskan duduk di bawah dengan beralaskan permadani ataupun tikar dengan posisi bersila (*lesehan*) mengelilingi *tumpeng*. Acara ini dipimpin oleh *Modin* atau *abdi dalem Haji* untuk mendoakan (*ndongani*) yang kemudian *diamini* oleh semua peserta yang hadir di situ. Selanjutnya dilakukan secara makan bersama. Semua upacara yang dilaksanakan di kraton, tata caranya diselenggarakan secara Islam dengan tidak meninggalkan unsur-unsur tradisi sebagaimana yang berlaku dalam masyarakat Jawa, khususnya adat kraton.

Di kraton masih terdapat berbagai macam aturan yang pada kenyataannya telah lama dilembagakan oleh para pendukung yang bersifat turun-temurun. Semua terasa unik, penuh kesakralan dan keagungan sehingga tampak berwibawa (*angker*) berlangsung hingga kini meskipun ada pergeseran bentuk upacaranya. Upacara-upacara tadi telah merasuk dalam pikiran mereka sehingga tradisi tersebut masih tetap hidup dan berlangsung. Sehubungan dengan itu, salah satunya adalah tradisi makan dan minum di lingkungan Kraton Yogyakarta disajikan di sini dalam rangka pelestarian kebudayaan.

C. ASPEK HISTORIS SPIRITUAL

Kerap diungkapkan bahwa kraton merupakan sebuah bangunan yang mengandung makna spiritual. Selaras dengan nafas semangat Mataram yang religius (misalnya bulan *Sura*), arsitektur kraton pun tak luput dari sentuhan nuansa spiritual yang senantiasa dikedepankan oleh leluhur Mataram:

*Sangkan paraning dumadi.*¹⁾ Dikatakan oleh Moedjanto, di antara ketiga karya besar Sultan Agung juga menyangkut tentang hidup sejati mencari '*sangkan paraning dumadi*' tersebut, yakni dalam '*Serat Pangracutan.*' Di dalam kisah pewayangan, substansi itu digambarkan secara eksplisit dalam lakon '*Hanoman Ngracut.*'

Bila kita lihat dan simak denah kraton dimulai dari selatan terdapat bangunan di Krapyak (lihat lampiran pada bab ini). Sebuah bangunan untuk istirahat manakala Sultan tengah berburu. Bangunan ini menyiratkan perburuan manusia di alam raya ini. Jiwa manusia hidup itu diibaratkan sebagai pemburu. Di sebelah utara Krapyak ada kampung Mijen. Dulu, sepanjang jalan banyak ditanami pohon asam dan tanjung. Simbol yang mau dikedepankan adalah apa yang *nengsemake jinunjung* menarik dan dimuliakan. Itulah yang pantas dicari oleh manusia. Sedang jalan antara Plengkung Nirbaya (Gading) dengan Alun-alun Selatan dihiasi dengan pohon asem. Kita tahu bahwa daun asam yang muda biasanya disebut dengan *sinom*. *Sinom* juga bisa diartikan sebagai rambut kecil di atas dahi perempuan yang merupakan salah satu daya tarik perempuan Jawa.

Di Alun-alun Kidul ditanam pohon beringin yang diberi nama '*wok*' yang kemudian dinamakan *supit urang*, Simbolisasinya, konon kedua ringin itu merupakan bagian tubuh paling vital manusia yang harus dilindungi.

Karenanya tak aneh kalau beringin itu dikurung oleh bangunan tembok tebal. Di tepi Alun-alun Selatan dulu banyak ditanam pohon *pakel* dan *kweni*. *Pakel* menyiratkan proses akil balik manusia yang penuh dengan tantangan. Sementara *kweni* diartikan sebagai berani. Artinya, manusia di usia akil balik harus berani menentukan pilihan dalam upaya terus mencari apa sebenarnya tujuan hidup (*sangkan paraning dumadi*).

¹Lihat Sugeng, WA dalam naskah berjudul "Kraton Warisan Historis-Spiritual," *Kedaulatan Rakyat*. Edisi Senin Kliwon 20 Mei 1966, halaman 7, Yogyakarta.

Di sebelah utara Alun-alun ada serambi yang di kanan-kirinya ditanami pohon gayam yang berarti *ayem*. Bunga gayam terkenal amat harum baunya yang dimaksudkan manusia wajib bertingkah laku yang memberikan keharuman. Dengan demikian, ia bakal *ayem-tentrem*. Kemudian ke arah utara lagi sampai ke Sitihinggil. Di kedua sisinya ada jalan yang dinamai *Pamengkang* yang merupakan simbol dua kaki. Kita tahu bahwa '*mekangkang*' merupakan posisi ketika orang biasanya sedang beristirahat (*mengaso*), yakni istirahat dalam perburuan kebaikan. Di tanah ini kerap ditanami pohon palem cempora dan soka. Kedua pohon itu berbunga jumbai yang amat atraktif. Di tengah taman terbuka di Sitihinggil ada semacam batu atau tanah tinggi yang biasa digunakan sultan yang sering disebut sebagai *batu gilang*. Macam bunga dari pohon yang tumbuh di Sitihinggil ini menyiratkan awal mula atau asal-usul manusia.

Berjalan lebih jauh melalui pintu Kemandungan, orang sampai ke pelataran Kemandungan yang ditanami pohon kepel, cengkir gading, pelem, dan jambu dersana. *Kemandungan* '*ngandung*' yang berarti hamil (mengandung), dalam penantian dan pengharapan. *Kepel* '*kempel*' berarti bersama-sama. *Cengkir Gading* adalah buah kelapa yang amat indah, kuning warnanya, dan kecil bentuknya. Pohon tersebut biasanya ditanam sebagai hiasan dan sering juga digunakan dalam upacara ritual (religius). *Pelem*, '*gelem*' berarti penuh pengertian. *Jambu dersana* berarti kebaikan manusia. Dua pintu di dua sisi yang membawa orang keluar menyimbolisasikan pengaruh negatif yang bisa berbahaya bagi calon bocah.

Orang harus terus berjalan lurus melewati pintu *Gadhung mlati* (maksudnya anak akan lahir) dan memasuki halaman Kamagangan di mana di tengah terlihat ada sebuah bangsal. *Kemagangan*, '*magang*' berarti siap memasuki. Makanan bagi anak yang baru lahir telah siap di tangan, simbolisasinya dua dapur *Gebulen* dan *Sekulanggen* di kanan-kiri halaman. Kemudian masuk melalui pintu Kamagangan, orang masuk dalam bagian istana raja, *Kadhaton*, ruang suci bagi sultan.

Jika manusia selalu berupaya untuk hidup baik, berpikir jernih, bertingkah laku sopan akhirnya akan bisa mencapai cita-citanya dan ambisinya. Jadi, *kedhaton* merupakan simbol pencapaian kematangan dalam pemikiran dan jiwa. Berdasar arsitektur kraton, ini bisa disimpulkan adanya

kandungan simbolisasi tentang gambaran dan simbol kelahiran dan pembentukan manusia.

Dalam suatu doktrin mistis jiwa asli datang dari *samun* tak bisa digambarkan. Dampaknya disebut *purwaning dumadi* atau *sonyaruri*, yaitu kosong dalam kekosongan, diam dalam kebisuan, ada dalam ketiadaan. Hanya Tuhan Yang Maha Kuasa ada di sana, Dia-lah awal dari segalanya, la-lah sumber kebidupan. Oleh karena itu, manusia tak bisa menggambarkan Allah. Namun, manusia bisa melihat, merasakan akibat dari penyebab-penyebab itu. Manusia di sini sebagai sebuah akibat sebuah sebab. Jadi, ada kaitan antara manusia merupakan bayangan Tuhan, yaitu Tuhan Allah. Manusia merupakan bayangan Tuhan, seperti matahari dengan cercah sinarnya.

Jika di Kitab Suci ditulis Tuhan menciptakan manusia menurut citra-Nya maka manusia merupakan gambar Allah itu sendiri. Tuhan mencipta manusia dengan kata '*kun*' yang berasal dari kata *insun*. Jiwa lahir dalam *nukat* gaib, sebuah tempat yang abstrak di mana ide digambarkan seperti cahaya yang disebut *cahyapinuji*.

Dalam upacara *Garebeg*, sultan melakukan prosesi ke *Sitihinggil* didampingi para *nayaka* dan abdi dalem, Sultan pertama kali melewati pintu *Danapratapa* untuk memasuki halaman *Srimanganti*. *Dana* artinya memberi, *pratapa-petapa* berarti sultan. Sultan harus senantiasa memberi kepada rakyat berupa kebutuhan sehari-hari dan itu diwujudkan sebagai suatu kepercayaan dalam suasana kontemplasi kepada Tuhan.

Berjalan ke utara masuk pintu *Srimanganti*, sultan masuk halaman *Kamandungan*. Di halaman ini ditanam pohon *cengkir gading* dan *kepel*, dan di tengah halaman ada bangsal yang diberi nama *Pancaniti*. *Mandung* berarti konsentrasi, mengumpulkan. *Kepel*, '*kempel*' artinya bersatu, kompak. *Pancalima* dan *niti* berarti memperhatikan. Sedang pohon *cengkir gading* yang berwarna kuning merupakan simbol kejujuran dan kepasrahan kepada Tuhan.

Dapat saja hal tersebut di atas diartikan dalam konsentrasinya, sultan mengatupkan lima inderanya secara dalam. Melewati pintu *Brajanala* (*braja* - senjata, *nala* - hati-hati), sultan mengkonfrontasikan *renteng mentog Baturana*. *Renteng* berarti sedih, kesusahan, keragu-raguan. *Batu-batu* dan *rana* adalah bagian. Artinya, setelah mengonsentrasikan pikirannya, sultan

memperluas senjata batinnya untuk menghilangkan kesusahan, keragu-ruguan dalam memegang tampuk kepemimpinan di bidang keadilan sebagai wakil Allah.

Menapaki Sutihinggil dan membelok ke kanan, sultan melihat jambu tlampok arum (arum berarti harum). Maksudnya, sultan harus senantiasa berbicara baik kepada semua orang. Kalau belok ke kiri, sultan dapat menyaksikan pohon kemuning di belakang *Bangsai Witana*. *Kemuning* 'hening' berarti bersih, murni. Kaitannya, apabila mendekati tempat meditasi, sultan harus dalam keadaan bersih, murni.

Bangsai Witana merupakan bangsal terbuka di Sutihinggil di mana peninggalan suci dan warisan kerajaan ditempatkan seperti *garebeg*. Sedang 'witana' berarti duduk di Surga. Sebelum sultan duduk di singgasananya yang sebelumnya mesti ditata terlebih dahulu ditata di ruang *Mangunturtangkal* oleh abdi dalem yang mempunyai nama depan *derma* dan *wignya*. *Derma* artinya tugas penuh arti, dan *wignya* bermakna penting.

Sultan dituntut bijak karena dialah satu-satunya yang duduk di situ sebagai wakil Allah atas rakyatnya. Oleh karena itulah maka sultan bergelar *Abdurarachaman Sayidin Panatagama Kalifatulah*, artinya penata agama dan wakil Tuhan. *Mangunturtangkal* adalah ruang kecil di *Bangsai Witana*, artinya di dalam *wiwitan* artinya *wiwitana*, mulailah. *Manguntur* merupakan tempat duduk yang agak tinggi dan *tangkal* berarti menunggu. Meski sultan disembah dan dihormati oleh rakyatnya, ia sendiri harus menghormati Tuhan.

Di akhir upacara ini, pelan-pelan dan lembut *Gamelan Monggang* ditabuh. Pada waktu bersamaan, sultan mulai bermeditasi. Tepat di hadapannya duduk di lantai, *abdi dalem putri keparak*. Ini bermakna siapapun yang melakukan meditasi akan dekat dengan Allah. Begitulah keyakinan yang direfleksikan oleh simbol-simbol tadi.

Apa yang kemudian dimeditasikan sultan selama duduk di singgasana? di antaranya, *banyak*, *dalang*, *sawunggaling*, *hardawalika*, *kacumus*, *kuthuk*, *kendhil*. *Banyak* berbulu putih simbolisasi kemurnian yang senantiasa penuh perhatian. *Dalang*-*rusa* simbolisasi gerakan yang cepat. Ini berarti sultan dituntut berpikir tangkas dan cepat, *Sawung* (ayam jantan) bermakna keberanian. *Galing*, 'merak' simbol kehormatan dan kebahagiaan. Sedang *hardawaliko*, 'raja naga' merupakan simbol kekuatan atau kekuasaan

dan tanggung jawab. *Kacu mas* 'sapu tangan' bermakna pembersih noda dosa. *Kuthuk* melambangkan kebajikan, *kendhil* berarti memberikan sinar bagi orang yang berada dalam kegelapan. Semua persyaratan tersebut dibawa oleh gadis-gadis yang lazim dikenal dengan sebutan '*manggung*'.

Ketika bermeditasi, mata sultan terarah ke depan menatap *tarub agung* yang mengadung suasana supranatural, *tarub-serambi-agung-Tuhan*. Kemudian ke arah utara lagi terdapat *Tratag rambat* dan *Pagelaran* tempat patih dan para menteri bupati. Duduk dalam singgasana penuh meditasi, sultan mampu melihat jalan Tuhan terhampar di depannya lurus.

Alun-alun merupakan gambaran samudra, wawasan yang tak bertepi. Dua beringin kurung di tengah menggambarkan makrokosmos dan mikrokosmos secara faktual terpisah. Kemudian ke utara lagi terdapat *Pangurakan* di sini terdapat perempatan. Intinya godaan datang, jalan harus dipilih. Setelah itu, meneruskan meditasi lurus ke utara tertumbuk pasar tempat makanan dan segala kesukaan. Bagi seseorang yang sedang kontemplasi, tempat ini bisa berarti bahaya. Ke utara lagi terdapat kepatihan (sekarang gubernuran) yang merupakan simbol *Alif Samsur* atau *Rah Lillafi*. Tempat ini juga amat berbahaya, khususnya bagi orang yang tidak berjalan di jalan Tuhan.

Pusat meditasi berhenti di Tugu-*Alif Muttakalimun Wachid* Jawa di kenal sebagai '*Manunggaling Kawula lan Gusti*'. Setelah selesai meditasi, sultan memberi tanda kepada prajurit yang terdiri dari sembilan peleton (*bergada*) yang merupakan simbol *wali sanga*. Kemudian gunung diserahkan kepada *pengulu* dan diteruskan untuk diperebutkan di Masjid Agung.

Kalau *miyos dalem* merupakan upacara yang penuh pesona simbolisasi, demikian pula halnya dengan *jengkar dalem* juga mempunyai makna spirirtual yang tidak kalah rumit dan mempesonanya. Simbol yang tercuat dari laku masuk kraton adalah menuju ke alam kematian. Semua bangsal, pohon, dan bangunan kraton mempunyai makna filosofis yang begitu dalam bila dipahami dalam suasana meditasi.

Itulah sekelumit warisan budaya yang sepatutnya generasi muda mengetahuinya mengingat bagaimana pun, nilai-nilai budaya kuno itu merupakan akar budaya modern yang tak bakal luntur oleh kemajuan jaman.

Selama Pancasila menjadi dasar kehidupan bangsa Indonesia warisan spiritual yang menjunjung tinggi Ketuhanan ini tidak bakalan sirna. Terkait dengan makna itu maka pada tanggal satu Sura dan 'tapa bisu' mengitari kraton yang tak boleh sama sekali diartikan sebagai jalan diam saja yang tanpa maksud dan tujuan tertentu. Perlu diketahui bahwa sambil menjalankan aksi tapa tersebut, mereka merenungkan diri pribadi dan kalau pun mungkin dengan meninjau simbol-simbol yang terdapat di kraton sebagai mokrokosmos.

BAB III

TRADISI MAKAN DAN MINUM SEHARI-HARI DI LINGKUNGAN KRATON YOGYAKARTA

A. MASA HAMENGKU BUWONO VIII

Pada masa pemerintahan HB VIII ini, menu makanan dengan aroma Barat sudah mulai disajikan, baik untuk keperluan sehari-hari maupun dalam penyelenggaraan perjamuan menyambut tamu Belanda khususnya. Di sini tampak kebijakan yang beliau terapkan amat berbeda dengan pendahulunya.

1. Pagi hari (sarapan)

Di waktu pagi, biasanya HB VIII tidak menyantap nasi. Baru setelah menderit sakit beberapa lama sehingga seringkali perlu beristirahat di Kaliurang maka menu sarapan pagi sering dihidangkan lengkap dengan hidangan nasi *gudeg* yang dibeli dari Pasar Kranggan. Adapun yang bertugas membeli adalah *abdi dalem Pawon Gondokusuman* di bawah pimpinan R. A. Gondokusumo. Posisi *pawon* tersebut berada di *Gedeng* atau *Bangsul Abang* di sebelah utara *Magaretna*.

Perlu diketahui bahwa pada pagi hari, banyak pedagang makanan berjualan di dalam kraton hingga pukul 11.00 siang. Mereka menggelar dagangannya sepanjang *Regol Manikantaya* ke barat sampai ke *Regol Kraton Kilen*. Beraneka macam makanan yang diujakannya, bahkan di antara mereka ada pula seorang *bankir* tempat para pembeli menukar uang receh. Para pedagang itu memang diijinkan masuk ke dalam istana guna memenuhi kebutuhan para kerabat raja, terutama para puteri sebab mereka tidak diperkenankan keluar *Beteng Kraton*, kecuali atas perintah raja.

Untuk keperluan makan pagi, hidangan disajikan kepada HB VIII pada pukul 07.00 bertempat di *Njamban* dekat *Indrakila*. Biasanya beliau sekedar minum teh atau coklat susu dan rokok sigaret cap Sultan Yogyakarta 'Koh I Noor' serta cerutu cap Karel I. Kebiasaan ini sering ditambah dengan hidangan *roti sobek* kesukaan beliau serta makanan kecil, seperti mete dan kue kering.

Persembahan *roti sobek* tergantung dari permintaan Sri Sultan sendiri ke *Pawon Gondokusuman* melalui puteri yang tertua yang kebetulan belum berkeluarga. Setelah dipanggil dan datang menghadap, pesan disampaikan kepada R.Ay. Gondokusumo, dan ia segera mengutus salah seorang *abdi dalem Pawon* untuk membelikan *roti sobek* ke toko yang sudah menjadi langganan kraton, yaitu Toko Den. *Abdi* yang bertugas menyiapkan minuman adalah *abdi dalem patehan* yang bertempat tinggal di *Patehan Kraton*, terletak di sebelah timur *Regol Kemagangan* yang sekarang ini dimanfaatkan untuk museum cangkir.

Mengenai tempat untuk keperluan minum Sri Sultan, biasanya berada di *Ngindrakila*. Adapun yang menghaturkan makanan dan minuman tersebut adalah *abdi dalem Ngindrakila* yang kebetulan sedang piket (*caos*) dengan *baki* dan memakai *samir* yang dikalungkan di leher. Piket dilaksanakan oleh sebanyak tiga orang. Cara membawanya, kedua tangan menengadahkan ke atas (di atas kepala) agar tidak *kungkulan* kepala *abdi* yang sedang *caos* tersebut.

Sebelum minuman dan rokok dibawa ke hadapan Sri Sultan, terlebih dahulu *roti sobek* diambil atau dibawa oleh *keparak* (*abdi dalem* perempuan) dari *Pawon Gondokusuman* menuju *Patehan Kraton* dengan *baki* dan dipayungi serta lengkap dengan *samir*, termasuk yang bertugas memayungi. Setelah semuanya tersedia di *Patehan Kraton*, mulailah mereka menuju ke *Ngindrakila* dengan cara berjalan beriringan. *Abdi* yang paling depan bertugas membawa minuman, kemudian pembawa rokok, dan yang terakhir membawa roti. Untuk keperluan tersebut, biasanya pembawa minuman dipayungi.

Sesampainya di *Ngindrakila*, biasanya Sultan sudah duduk di kursi malas yang telah dihadapi oleh beberapa *abdi dalem Ngindrakila* bagian *oche-ochean* dengan posisi duduk bersila. Disebut *oche-ochean* karena di saat Sultan sedang bersantap, mereka diperkenankan berdialog dengan kawan-kawannya, berbicara yang aneh-aneh, melucu atau bahkan menyerempet ke arah hal-hal yang agak porno, yang kesemuanya bertujuan untuk menghibur Sultan. Satu per satu, isi *baki* yang dibawa tadi diletakkan di meja di hadapan Sultan, seraya *abdi dalem* tersebut sambil menyembah terlebih dahulu. Setelah Sultan selesai bersantap, *baki dilorot* lagi, para

abdi menyembah dan sambil duduk bersila di belakang sang raja sambil menunggu dengan posisi tetap menghadap Sultan.

Pada saat minum pagi, beliau juga mendengar kicauan burung piaraannya seraya sesekali menanyakan bagaimana kondisi kesehatan burung-burung (*kukila*) kepada *abdi dalem Ngindrakila* bagian *oceph-ocean*. Setelah menyembah, *abdi dalem* yang bersangkutan melaporkan tentang keadaan burung kesayangan beliau. Setelah dirasa cukup, Sultan masuk ke kamar, lalu mandi dengan dilayani oleh seorang isteri yang sedang bertugas (*tampi*) dengan dibantu oleh para *bedaya*. Selesai berpakaian, beliau pergi ke kantor di *Purwaretna* dengan mengenakan pakaian Jawa lengkap. Setelah Sultan berangkat ke kantor, para *abdi dalem* yang bertugas menghaturkan minuman, rokok, dan roti sobek, kemudian *melorot* (mengambil nampan) dengan cara menyembah terlebih dahulu, seterusnya mengembalikannya ke *Patehan*. Cara berjalannya beriringan sebagaimana saat para *abdi dalem* tersebut mengantarkan makanan. Baru setelah itu, para *abdi dalem oceph-ocean* menuju ke tempat *pecaosan*.

Berbagai macam perlengkapan minuman teh yang disajikan kepada Sultan; misalnya tempat gula dan teko dari porselin dan diberi pegangan di bagian atasnya yang terbuat dari bahan emas 18 karat. Selain itu, ada cangkir dari porselin yang berwarna merah muda (*jambon*) dengan satu pegangan dan tutup yang juga terbuat dari bahan emas 18 karat serta sendok kecil yang diletakkan di atas baki emas yang berbentuk bulat panjang. Sedangkan perlengkapan untuk rokok terdiri dari asbak (tempat abu) tempat rokok, dan korek api yang kesemuanya diletakkan di atas baki bulat yang terbuat dari bahan emas 18 karat. Peralatan roti sobek berupa *piring ceper besar* sebagai tempat roti yang terbuat dari porselin dan *piring ceper kecil* untuk keperluan makan rotinya. Kedua piring tersebut diletakkan di atas baki yang berbentuk persegi panjang.

2. Hidangan makan pada siang hari

Sekitar pukul 14.00 diselenggarakan makan siang, Sultan baru pulang dari kantor *Purwaretna* antara pukul 13.00. Biasanya, sepulang dari kantor beliau berganti pakaian di kamar *Ngindrakila* dengan ditemani seorang isteri yang sedang *tampi* dibantu para *bedaya*. Setiap hari, Sultan *diladeni* oleh

sebanyak 60 orang *bedaya*. Untuk keperluan santapan makan siang ini, biasanya makanan dimasak di *Pawong Gondokusuman* atau *Bangsai Abang* oleh para puteri yang belum kawin dibantu para *abdi dalem keparak* di bawah pimpinan R.Ay. Gondokusumo. Dikemukakan oleh informan:

Hidangan dimasak di beberapa tempat, di antaranya di *Pawon Prabeya* yang ada di sebelah baratdaya kraton di bawah pimpinan Bapak Prawirodicokro. Selain itu, sebagian hidangan untuk Sultan dimasak di *Pawon Gondokusumo* yang berada di sebelah selatan Sekar Kedaton yang dipimpin oleh R.Ay. Gondokusumo. Sebenarnya *Pawon Gondokusuman* dapat digolongkan sebagai dapur pribadi di mana para puteri dalem yang belum berkeluarga ikut membuat masakan-masakan khusus kegemaran Sultan dengan dibantu para *abdi dalem bedaya* puteri.

Pada dasarnya, *Pawon Ageng* istana terdiri dari dua tempat, yaitu *Pawon Kebulen* di sebelah barat kraton dan *Pawon Sekalanggen* di sebelah timur kraton. *Pawon Kebulen* bertugas menyediakan dahar dalem (makanan untuk raja). Selain itu, petugas juga menyiapkan makanan untuk semua kebutuhan kraton kalau kebetulan kraton sedang menyelenggarakan upacara tertentu. *Pawon Sekalanggen* bertugas menyiapkan makanan untuk para *abdi dalem*, *abdi dalem bedaya*, dan para *wayah dalem* yang berdomisili di dalam kraton. Pembagian tugas sedemikian ini baru dimulai sejak tahun 1965 karena pada tahun tersebut, jabatan *rio* kosong. *Rio* di sini dimaksudkan sebagai sebutan untuk orang yang bertanggungjawab penuh terhadap dapur istana.

Sebelum itu, kedua dapur tersebut bekerja secara bergiliran berdasarkan perhitungan hari. *Pawon* lainnya seperti yang disebutkan yang masing-masing juga berfungsi khusus yang berbeda-beda. Dari setiap *pawon*, hidangan dibawa ke dalam kraton oleh para *abdi dalem yang bersamir*. semua hidangan tersebut dimasukkan ke dalam *jodhang* dan dipayungi (*disongsongi*) warna kuning keemasan sebagai simbol kerajaan.

Setelah semua makanan masak, lalu dihaturkan di meja dahar sambil mengutus seorang *keparak* untuk memberitahukan kepada *abdi dalem Ngindrakila* yang sedang *caos*. Kemudian ketiga *abdi dalem Ngindrakila yang bersamir* tersebut membawa makanan yang telah disiapkan ke meja

makan Sultan di *Gedung Ngindrakila*. Makanan tersebut dibawa dengan *baki* lalu diatur di meja makan. Setelah selesai, ketiga abdi dalem yang bertugas melayani makan Sultan berdiri di dekat meja makan untuk menyodorkan makanan yang secara teknis tidak tergapai oleh tangan Sultan seraya menjauhkan makanan yang sekiranya tidak didahar lagi. Biasanya tugas-tugas tersebut dilakukan dengan sikap menyembah terlebih dahulu baik sebelum maupun sesudahnya Sultan selesai bersantap (*dahar*).

Seperti halnya para raja terdahulu dan juga bangsawann pada umumnya, Sultan biasa makan dengan piring yang berukuran sangat besar yang dipenuhi nasi beserta lauk-pauknya. Porsi yang terkesan berlebihan ini memang disengaja karena setelah beliau nanti merasa cukup, sisa makanannya akan dibagi-bagikan kepada para putera dan *klangenan dalem* atau bahkan sampai para pembantu (*keparak*). Sisa makanan atau *lorotan* yang lazim disebut *tapak asta* itu dipercaya akan membawa keberuntungan bagi mereka. Selain *lorotan*, Sultan juga memberi *cadhongan* kepada dua abdi dalem bupati dan dua abdi dalem wedana yang sedang *caos*. Untuk mereka itu, makanannya ditempatkan di dalam *bèsi* yang disajikan oleh para abdi dalem bedaya.

Hidangan yang disajikan terdiri dari minuman, hidangan pembuka, makan, dan hidangan penutup. Minumannya biasanya berupa teh dan air putih. Hidangan pembuka berupa makanan kecil yang terdiri dari: *pisang raja goreng* tanpa gandum yang dibuahi irisan keju; *semur krukup*, yakni *semur soon* yang diletakkan di atas *pinggan* lalu dibungkus atau ditutup dengan kentang halus yang kemudian *dilangseng*. Selain itu, juga disediakan *ledre*, *sumaewo*, *nogosari*, *gethuk*, *penekuk*, *manuk enom* (tape ketan yang *dilangseng*).

Hidangan lainnya yang berupa *nasi liwet* diberi daun pandan yang ditumbuk halus dan airnya diperas hingga nasi berwarna hijau dan berbau harum. Lauk-pauk yang berupa *glendhoh* yang berasal dari anak burung dara (*piyik*) disembelih, isi perutnya dikeluarkan lalu diisi dengan *daging cincang* yang diberi bumbu brambang, bawang, dan tumber serta dilumuri *santan kanil* (kental) ataupun bumbu lembaran yang dijahit menjadi utuh kembali. Setelah itu, *glendhoh* dibungkus dengan daun upik, baru kemudian *dilangseng*. Usai dimasak, *glendhoh* lalu disunduk seperti sate dan kemudian

dibakar, lalu diguyur *santen kanil* atau *areh*. Manakala siap disantap, makanan tersebut kemudian diletakkan di *panjang* atau *piring ceper*. Dikemukakan oleh salah seorang informan:

Nasi disajikan dari *Nggebayan* sebelah barat *Gedung Jene* oleh para *abdi dalem bedaya* dan *wayah dalem* yang berdomisili di dalam kraton (*wayah ngenger*). Lauk-pauk disajikan dalam *pinggan lonjong (panjang)*. Kalau yang berwujud kuah ditempatkan di dalam *besi* berbentuk bulat atau lonjong dengan tutup di atasnya.

Lauk-pauk lainnya adalah lidah asap (asin lidah). Pertama-tama, lidah direbus lalu diiris-iris dan disapit seperti *jadah manten*. Proses berikutnya lidah dilumuri dengan mentega lalu dibakar dan diletakkan di *panjang*. Berikutnya, lauk-pauk kolak hati sapi atau kerbau yang *diuleni* dengan gula Jawa, air asam, dan garam untuk kemudian dibakar serta diberi *santan kanil (areh)* lalu diletakkan di *panjang Blebed*, yaitu lauk-pauk dari bebek yang dimasak seperti *glendhoh*, tetapi isi pertunya diberi *bumbu megana* atau parutan kelapa muda untuk kemudian ditaruh di *panjang*.

Lauk-pauk jenis berkuah berupa sayur, di antaranya adalah *sop*, *lodeh terung*, *lodeh bung* yang diletakkan di dalam *bèsi* yang terbuat dari bahan porselin berbentuk bulat telur, baik yang berukuran besar ataupun kecil dan bertutup. Sebagai hidangan penutup berupa mangga, manggis, duku, pisang Ambon dan keju yang merupakan makanan kegemaran beliau. Aneka macam buah-buahan tersebut diletakkan di atas *aglik* atau tempat buah yang terbuat dari bahan porselin yang berbentuk bulat dan berkaki. Hidangan penutup adalah agar-agar (*guder*) coklat susu, dan agar-agar buah-buahan kaleng. Cara membawa hidangan dari *Pawon Gondokusuman* ke *Ngindrakila* tidak jauh berbeda dari ketika menghaturkan makan pagi, yakni dengan memakai baki dan pantang *kungkulan* kepala maka harus dibawa di atas kepala dengan sikap menengadah ke atas. Dikatakan oleh salah seorang informan:

Hidangan makan siang biasanya ditutup dengan pencuci mulut berupa buah-buahan atau *puding* yakni agar-agar yang ditaruh di dalam gelas. Selain itu, juga dihidangkan buah-buahan, seperti durian, mangga, manggis, duku, siwalan, *mondoliko* (rambutan) yang diambil dari kebun milik kasultanan yang

ada di Ambarrukma dan Ambarbinangun. Sedangkan buah apel, anggur, dan buah-buahan impor lainnya dibeli dari toko yang kemudian disajikan di dalam *aglik*, yaitu tempat buah yang berbentuk bulat dengan kaki penyangga.

Pada waktu menghadap Sultan, para *abdi dalem Ngindrakila* dan bagian *oceph-ocehan* yang sedang *caos*, biasanya posisi duduknya bersila di lantai. Bagi para *abdi dalem Ngindrakila* yang meladeni makan beliau mengambil posisi berdiri dekat meja makan dengan tanda khas mengenakan *samir*. Tugas mereka adalah siap mendekatkan makanan yang akan *didahar* Sultan apabila jangkauan tangan beliau tidak kesampaian meraihnya. Selain itu, mereka juga menyisihkan makanan yang sekiranya tidak lagi *didahar*. Seperti biasa, sebelum melaksanakan tugasnya, para *abdi dalem* tersebut harus menyembah terlebih dahulu, demikian juga setelah mereka meletakkan makanan. Selama Sultan menyantap hidangan tersebut, ada *abdi dalem oceph-ocehan* yang bercerita sambil duduk di lantai. Topik ceritanya bebas, yang penting lucu dengan menggunakan *bahasa bagoŋan*. Semua ini dimaksudkan agar suasana pada acara makan menyenangkan, penuh dengan gelak tawa. Sebagai bahan pembicaraan, dapat saja diambilkan dari jenis makanan yang dihidangkan, misalnya *combrow* yang sekilas memang agak asing nama makanan tersebut yang terbuat dari bahan bakmi dicampur dengan *thokolan* yang dibeli di pasar pathuk. Memang kadangkala Sultan ingin mencobanya dengan cara pesan kepada *Pawon Gondokusuman* untuk membelinya. Pesan tersebut disampaikan kepada salah satu puteri tertua yang kebetulan belum kawin. Untuk itu, pada kesempatan makan berikutnya, makanan yang dikehendakinya diharapkan telah tersedia. Dalam hal ini diilustrasikan oleh informan:

Selama bersantap, Sultan dibantu oleh beberapa *abdi dalem* yang kesemuanya laki-laki dan dua orang *Bupati Wedana* yang bertugas mengambil makanan dengan cara menyembah terlebih dahulu kemudian mundur ke tepi dan berdiri *ngapurancang* (tangan disilangkan di muka).

Selesai makan, Sultan masuk ke kamar. Kemudian hidangannya *dilorot* dan disingkirkan oleh para *abdi dalem Ngindrakila* yang bertugas melayani makan beliau. Sebelum *melorot* hidangan, mereka menyembah terlebih dahulu. Piring-piring tersebut kemudian diletakkan di atas *nampan* dan

seterusnya hidangan dibawa ke *Gebayanan* yang berada dekat *Pawon Gondokusuman*. Sementara itu, para *abdi dalem oceh-ocehan* menyembah dan meninggalkan tempat *pisowan* untuk segera kembali ke tempat *pecaosan*. Sesampainya di *Gebayanan*, hidangan lalu dibagikan kepada para isteri Sultan, para puteri, para *abdi dalem Ngindrakila*, dan juga para *keparak*. Kalau misalnya kurang banyak, tambahan dapat diperoleh dengan cara membeli *lorotan (tapak asta)* kepada para *keparak*. Untuk bagian para isteri Sultan, biasanya dibawakan oleh para *keparak* menuju ke tempat tinggal para isteri tersebut dengan menggunakan *baki (nampan)*.

Bersamaan dengan Sultan, para isteri yang sedang *tampi* juga bersantap di *Gedung Jene* dengan dilayani para *bedaya* yang bertugas. Adapun cara makannya dengan menggunakan tangan (tanpa sendok) sehingga melayaninya pun dengan *laku dodok*. Hidangannya berupa dua buah *tumpeng* dengan lauk-pauk *dendeng age*, *lombok kethok*, kedelai hitam yang digoreng. Setelah istri Sultan makan, kemudian disusul para *bedaya*. Selesai makan, semua hidangan yang masih tersisa diberikan kepada *keparak* yang *tampi* untuk dibawa ke *Pawon Gondokusuman*. Akan tetapi, kadang kala *lodhong* yang berisi gorengan kedelai hitam tetap ditahan oleh para *bedaya* untuk *nyamikan* pada malam hari. Manakala Sultan masuk ke kamar untuk beristirahat siang, beliau disambut oleh istrinya yang sedang *tampi*.

Peralatan lain yang berkaitan dengan acara makan siang, antara lain: *cething* untuk tempat nasi, *enthong* untuk mengambil nasi; *sendhok* sayur; garpu untuk mengambil lauk-pauk yang kering; dan *wijikan lengkap* yang terdiri dari bokor, tempat sabun, sendok, garpu serbet dan pisau. Semua itu diletakan di atas *baki* yang berbentuk persegi yang terbuat dari bahan emas 18 karat. Perlengkapan *wijikan mutlak* harus ada karena kalau makan, Sultan hanya menggunakan tangan (tanpa sendok) sehingga sesudah dan sebelum makan perlu cuci tangan.

Peralatan makan untuk istri Sultan berupa *baki* bulat untuk tempat *tumpeng* dengan dialasi daun pisang. Perlengkapan lainnya adalah *panjang* untuk tempat lauk-pauk yang kering, seperti *dendheng*.

Ada juga *bèsi* sebagai tempat sayur *semur* dan *lodhong* untuk tempat kedelai hitam goreng. Disiapkan pula *wijikan komplit* yang terdiri dari:

bokor untuk tempat air, tempat sabun, sendok, garpu, pisau, dan serbet. Kesemuanya itu diletakkan di atas *baki* persegi yang terbuat dari bahan perah. *Wijakan* tersebut dibutuhkan karena cara makannya hanya menggunakan tangan. Bagi para *bedaya* yang sedang bertugas, perlengkapan makan, biasanya terbuat dari logam biasa.

Para *bedaya* mulai makan sesuai isteri Sultan bersantap. Sedang yang bertugas menyingkirkan segala kelengkapan makan adalah para *abdi keparak* yang ketika membawa hidangan tersebut dengan memakai *samir*. Cara membawanya dengan menggunakan *baki* untuk dibawa ke *Pawon Gondokusuman*. Sikap menyembah dan *laku dodok* serta pantang *klangkahan* kepala dari para *abdi dalem keparak* tersebut sesungguhnya merupakan etika yang harus dipatuhi. Setelah menikmati hidangan, isteri Sultan yang sedang *tampi* memasuki ruangan untuk menyambut kedatangan beliau dari *Ngindrakila*. Setelah selesai makan, baru kemudian Sultan beristirahat.

Macam menu makanan kesukaan Sri Sultan Hamangku Buwono VIII ada kurang lebih lima belas jenis, antara lain;

- a. *Sate gondon* yang dibuat dari *gondon* (*uret* atau ulat) salak yang dibakar dengan mentega dan diberi bumbu sate. Makanan tersebut diyakini mampu menambah stamina seseorang;
- b. *Semur* burung gelatik yang dimasak dari beberapa ekor burung gelatik yang dihilangkan kepalanya dan diberi bumbu bawang merah, gula merah, lada, pala, cengkih kayu manis, mentega, dan garam;
- c. *Empal daging* berupa *gorengan daging sapi* dengan bumbu ketumbar, bawang putih, dan santan kelapa.
- d. *Betutu*, yaitu ayam yang telah dibuang tulang dan isi perutnya dengan menyisakan sayap dan kaki sebatas lutut kemudian diisi dengan *daging cingcang* rebus dan dijahit kembali. Seterusnya diberi bumbu bawang merah, bawang putih, jahe, lada, kemiri, daun salam, lengkuas, serai, gula merah, baru kemudian dimasak dengan dibuahi *areh* (santan kental);
- e. *Selat husar* yang terbuat dari sayur-sayuran dengan *mayones*;
- f. *Bergedel pan* dari bahan daging dan kentang;
- g. *Sambal goreng otak*;

- h. *Uret dadap goreng*, yakni ulat pohon dadap digoreng mentega;
- i. Setup-setupan daun pakis taji yang berkasiat mencegah dan mengobati penyakit kulit;
- j. Dendeng age atau daging sapi yang dihaluskan dan diberi santan kental, daun salam, selai, ketumbar, kemiri, lada, bawang merah, bawang putih, dan gula merah. Kemudian daging ditusuk dan dipanggang di atas api hingga kering sambil dibubuhi *areh*.
- k. Telur pindang;
- l. Kepiting goreng;
- m. Sate telur;
- n. Sayur untup-untup dari bahan kacang panjang, kacang tolo, terung, daun mlinjo, kobis, dan soon.
Berikutnya lalu diberi bumbu bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, cabe merah, gula pasir, dan santan.
- o. Pastei krukup yang dibuat dari kentang yang dihaluskan lalu diberi atau diisi dengan semur ayam.

3. Hidangan pada malam hari

Menu makan malam tidak jauh berbeda dengan siang hari, baik masakannya maupun penyajiannya. Namun kenyataannya, Sultan jarang makan di waktu malam. Pada sore hari, kadang-kadang hanya makan makanan kecil, seperti pisang, keju, roti sobek atau kue kering. Hanya kadang-kadang saja, di saat merasa perlu, beliau menginginkan hidangan sate kambing dari *Pawon Prabeya*. Untuk minuman, disediakan teh dan bir Jawa yang dibuat dari rebusan jahe, serai, cengkih, kayu manis, *mesoyi*, daun pandan, gula, dan air jeruk nipis. Selain berfungsi sebagai penghangat badan, minuman tersebut juga baik untuk kesehatan karena sifat cengkih punya daya khasiat mengatasi bau nafas, sedang jeruk nipis dianggap dapat mengobati darah tinggi dan melangsingkan badan. Berikut ini dijelaskan oleh salah seorang informan:

Pada sore atau malam hari, HB VIII tidak pernah makan, jadi hanya minum saja. Kurang-lebih pukul 18.00, setelah mandi dan mengenakan busana Jawa,

beliau tiduran di kursi malas di *Ngindrakila* dengan dihadap para *abdi dalem Ngindrakila* yang sedang *caos*.

Setelah HB VIII menderita sakit beberapa saat lamanya, hampir seluruh waktunya dihabiskan untuk beristirahat di Kaliurang. Seperangkat gamelan dibawah pula pada waktu beliau beristirahat di sana yang ditabuh pada malam hari, dari pukul delapan malam (20.00) sampai dengan pukul 22.00. Jadi sekitar dua jam saja. Sultan baru kembali ke istana kalau kebetulan ada tamu kerajaan yang kebetulan datang berkunjung ke istana.

Perlengkapan minuman yang dihidangkan untuk beliau tidak berbeda dengan hidangan di pagi hari. Sedang untuk kelengkapan minum bir Jawa biasanya dituangkan pada *gogok* dari kaca atau kristal yang ditutup dengan semacam tutup *teko* yang terbuat dari emas 18 karat. Begitu pun juga mengenai gelas yang dipakai. Seterusnya gelas dan *gogok* tadi diletakkan pada *baki* yang terbuat dari bahan yang sama. Bir Jawa merupakan minuman yang berfungsi sebagai penghangat badan. Sementara itu, untuk isteri Sultan yang sedang *tampi* juga disediakan minuman teh dari *Pawon Gondokusuman* dengan dilayani para *abdi dalem keparak* di *Gedung Jene*. Kalau untuk Sultan, peralatan minumannya terbuat dari bahan emas, sedang untuk isteri dari perak. Pada saat istri menikmati minuman, beliau ditemani para bedaya sambil duduk bersila di lantai yang diberi alas babut.

Kadang-kadang HB VIII minum jamu kuat yang dibuatkan oleh salah seorang isteri yang biasanya bertepatan dengan hari *nepton* beliau. Kebiasaan minum jamu semacam itu juga dilakukan oleh para puteri, misalnya jika lagi datang bulan (menstruasi), mereka umumnya minum jamu kunir asem yang berkhasiat melancarkan haid sekaligus menghilangkan bau amis. Baru setelah selesai haid, dilanjutkan dengan meminum jamu lainnya, yakni *jamu anggi-anggi* untuk memulihkan tenaga. Dikatakan oleh informan:

Para wanita kalau sedang menjalani masa haid, biasanya merasa lemas dan pegal-pegal badannya (*ngethok-ngetok*). Jamu-jamu untuk itu dibuatkan *abdi* di rumah masing-masing. Di samping manjur sebagai pemulihan tenaga, juga dapat menjaga stamina tubuh agar tampak segar dan kulit menjadi lebih berseri. Kalau ada yang tidak mau makan, lalu dibuatkan *jamu udak-udak cacing*. Jika ada yang merasa badannya kurang enak, misalnya panas, batuk atau pilek seringkali dibuatkan *jamu udak-udak watukan*.

Setiap *putera dalem* punya abdi sendiri, masing-masing sebanyak tiga abdi utama. Pertama, *enyo abdi* yang tugasnya menyusui *putera dalem* sejak usia empat puluh hari sampai kira-kira berumur satu tahun. Kedua, adalah *emban abdi* yang bertugas *momong* (mengasuh). Abdi ketiga ialah *amping abdi* yang berkewajiban menjaga kebersihan, seperti mencuci, menata semua milik dan keperluan *putera dalem*. Untuk keluarga dekat Sultan yang sedang tidak *tampi*, umumnya berada di pondok masing-masing. Kalau saat makan tiba, mereka dilayani oleh para *bedaya* dan abdinya sendiri-sendiri.

Setelah mandi dan berbusana, isteri Sultan menuju ke ruang makan lalu duduk di atas permadani (tikar), *lesehan*. Di ruang itu, biasanya telah tersedia minuman teh dalam *teko*. Peralatan yang ada, antara lain: sendok dan cangkir yang diletakkan di atas *lepek* atau *piring kecil* yang berbentuk *ceper*. Kesemuanya itu ditaruh di atas *baki* yang berbentuk bulat telur yang terbuat dari bahan perak.

Di samping minuman, kadang tersedia juga makanan kecil yang berupa emping, *kastengel*, kacang yang ditempatkan pada *lodhong kecil*. Oleh sebab itu, untuk memakannya digunakan *piring kecil ceper*. Mereka dihadap para *bedaya* dan abdi masing-masing. Ada dua abdi yang datang menghadap (*marak*), yang satu membawa *piring jegong* yang ditempatkan di atas *baki* dengan bungkusan nasi *gudeg*. Setelah mendekat, kemudian abdi tersebut duduk bersila dan meletakkan makanan itu di dekatnya. Kemudian ia menyembah dan menaruh *piring jegong* yang berisi bungkusan nasi *gudeg* tersebut. Selanjutnya, ia mundur dengan *laku dodok* pula dengan posisi membelakangi beliau.

Abdi satunya lagi bertugas membawa *wijikan komplit* yang ditaruh di atas *baki* perak yang berbentuk persegi. Mereka berjalan beriringan dengan *laku dodok*. Sesampainya di hadapan majikan, *wijikan* itu diletakkan di sebelah kanan guna keperluan cuci tangan. Setelah itu, abdi tersebut mundur dengan *laku dodok* pula dan bersila menghadap bendaranya. Seusai makan, beliau mencuci tangan kemudian *dilap* dengan serbet. Seterusnya beliau menuju ruangan depan untuk membantik diikuti seorang abdi yang bertugas membawakan minumannya yang diletakkan di sebelah kanan tempat membatik, dan abdi duduk bersila siap menunggu *dawuh*.

Saat makan siang ataupun malam hari bagi isteri sultan, menunya menurut selera masing-masing. Yang jelas, hidangannya berupa nasi, lauk-pauk, sayur-sayuran, dan buah-buahan. Seringkali, para isteri memperoleh *tapak asta dalem* yang berasal dari *Gebayanan*. Kalaupun tidak, para isteri juga bisa mendapatkan dengan cara membeli dari *abdi dalem keparak*. Pada malam hari, para isteri tidak makan, jadi cukup dengan menikmati minuman teh, susu atau coklat susu disertai makanan kecil, seperti *lemper*, *nogosari*, dan pisang goreng. Etiket dan cara penyajiannya sama dengan saat makan pagi, dengan demikian juga mengenai alat perlengkapannya.

Untuk para puteri yang masih kecil, biasanya makanannya disuapi oleh inang pengasuhnya (*emban*) yang lazim dipanggil *ninek*. Namun, kadang juga bersama ibunya kalau tidak sedang *tampi*, biasanya sebatas siang hari saja. Setelah menginjak usia remaja, mereka makan di pondoknya masing-masing karena mereka telah diberi pondok yang terpisah dari pondok ibunya, jadi seakan-akan berumah tangga sendiri. Tentu saja, kepada mereka juga disediakan abdi. Kalau putera berada di *Kasatriyan*, untuk puteri ditempatkan di *Keputren Mayaretna*.

Tentang waktu dan macam makanannya, biasanya tergantung selera masing-masing. Pada saat makan dilayani oleh *bedaya* kepunyaan ibunya. Kadang yang memasak adalah puteri sendiri dibantu para *bedaya*. Pada waktu siang, mereka juga membantu RAY. Gondokusumo di *Pawon Gondokusuman* untuk menyiapkan makan Sultan sambil mengharapkan *tapak asta dalem* untuk makan siangnya yang berupa nasi, lauk-pauk makanan kecil, dan makanan penutup.

Setelah mereka kawin, para puteri harus tinggal di luar kraton yang biasanya telah disediakan rumah sendiri-sendiri. Untuk keperluan makannya, biasanya dilayani oleh abdinya sendiri-sendiri sesuai dengan selernya. Berbeda dengan sekarang, kebanyakan mereka makan bersama-sama keluarga, duduk di kursi, dan makannya pun sudah menggunakan sendok.

Tradisi makan dan minum di lingkungan bangsawan yang tinggal di luar tembok kraton, yaitu mereka yang sudah berumah tangga, pada dasarnya hampir sama dengan tatacara yang berlaku di dalam istana. Kebiasaan makan pagi dimulai pada pukul 07.00-08.00 sebelum para kerabat bertugas di kraton. Bagi orang tua, sarapan bagi biasanya berupa *telur mata sapi* yang diberi

bumbu pala halus dan merica dengan minuman bubuk *poang* (susu). Sajian ini disiapkan oleh pembantu rumah tangga yang biasanya masih punya hubungan darah dengan mereka.

Untuk kepentingan makan siang, seringkali dilakukan setelah mereka pulang dari istana, sekitar pukul 14.00. Tuan rumah beserta keluarganya duduk di kursi di beranda belakang *Emper gadri*. Hidangan yang disajikan berupa nasi dengan lauk-pauknya berjumlah enam sampai dua belas macam atau bahkan lebih, seperti daun bayam, kenikir, daun kepel, bunga kecombrang, *sayur timlo*, tahu, tempe, dan *pecel*. Macam-macam sayuran tersebut, biasanya dipilih yang berkhasiat, seperti daun kepel dan bunga kecombrang yang diketahui amat baik untuk menghilangkan bau nafas dan bau keringat.

Masih ada hidangan lainnya, misalnya aneka masakan dari ikan atau daging, telur, krupuk, emping, dan rambak. Saat makan, mereka dilayani oleh para abdi dengan cara urut, mulai dari yang tua dulu baru kemudian yang lebih muda. Para *sentana* atau pelayan yang masih ada pertalian darah itu begitu selesai melayani lalu duduk bersila di dekat tempat makan seraya menunggu perintah selanjutnya. Begitu tuan rumah selesai bersantap, lalu membersihkan meja. Untuk kepentingan makannya ia telah memperoleh *jatah (cadong)*.

Peralatan makannya terdiri dari piring nasi, *pinggan lonjong* untuk lauk-pauk, *basi* untuk sayur, *aglik* untuk tempat buah, dan gelas untuk minum. Sendok dan garpu hanya digunakan saat menjamu tamu mengingat saat makan siang hanya menggunakan tangan saja. Selain itu, juga disediakan *bokor* untuk keperluan cuci tangan dan *krondhong* untuk tutup makanan.

Sore hari, sekitar pukul 17.00, disajikan makanan kecil yang sederhana sifatnya, seperti *wajik*, singkong rebus, dan jajan pasar lainnya. Mereka duduk sambil santai di teras belakang dihadap para abdi dan *sentana*. Dalam kesempatan ini, anak-anak kecil sering disuruh nyanyi atau bahkan diajari berhitung dan etika pergaulan. Selanjutnya acara makan malam diadakan di dalam rumah dengan cara *lesehan* mengelilingi rangkaian menu yang telah disiapkan. Di sini, para abdi melayani dengan *laku dodok* untuk kemudian kembali bersila agak jauh dari posisi duduk tuan rumah. Tentang etika makan

yang pantang di sini adalah dilarang *menyangga* piring, pantang menambah porsi makan.

Artinya, saat mengambil makanan harus diperhitungkan terlebih dahulu (*duga-duga*), kira-kira berapa banyak makanan yang dibutuhkannya. Ini pun tak baik kalau terlalu berlebihan porsinya, meskipun pada kenyataannya nanti juga bisa habis. Ini menjaga agar perut tidak terlalu kekenyangan (*kemlakaren*). Sebagaimana dipaparkan oleh informan:

Sebelum acara makan dimulai, *piring jegong* ditaruh dengan posisi tengkurap. Bila akan makan ditunggu setelah semuanya berkumpul. Sebelum acara makan usai, tak seorangpun boleh meninggalkan meja makan, itu tidak sopan.

Kalau disimak secara mendalam, semuanya itu mengandung unsur edukatif tinggi yang hendak ditanamkan pada anak-anak agar mengetahui adat sopan santun di meja makan. Juga patut dihindari sikap *glegeken*, *kecap*, *antop*, bunyi beradunya sendok garpu dengan piring, dan banyak berbicara di meja makan. nilai lainnya, meskipun perut sudah lapar, makan baru dilakukan setelah semua keluarga berkumpul bersama. Secara implisit, ini melatih kesabaran anak-anak. Mengambil makanan juga jangan terlalu berlebihan, juga dimaksudkan agar nantinya jangan sampai makananya tak habis. Untuk itu, sebelum makan, sebaiknya dikira-kira, seberapa banyak porsi yang dibutuhkannya.

B. MASA PEMERINTAHAN HAMENGKU BUWONO IX

Untuk periode ini rupa-rupanya jabatan Sultan amat banyak sehingga untuk menelusuri mengenai bagaimana tradisi makan dan minum beliau sehari-harinya mesti disesuaikan dengan keberadaan beliau yang begitu mobil, dimulai dari konteks sehubungan dengan pekerjaannya di Kepatihan Yogyakarta, selama berada (tugas) di Jakarta, sewaktu beliau berada di tempat peristirahatan Kaliurang dan di Istana (kraton) sendiri bila kebetulan beliau datang dari Jakarta.

1. Sehubungan dengan pekerjaannya di Kepatihan

Ketika Sri Sultan Hamengku Buwono IX masih aktif bekerja di Kepatihan, biasanya waktu makannya tiga kali sehari, pagi, siang dan sore atau malam hari. Akan halnya macam hidangannya disesuaikan dengan selernya.

a. Pagi hari

Mengingat beliau suka tepat waktu maka untuk makan pagi (sarapan) biasanya tepat pada pukul 06.00 WIB sampai pukul 06.30 WIB. Adapun hidangannya berupa telur ayam kampung direbus setengah matang lengkap dengan rangkaiannya, seperti merica halus, garam lembut, dan kadang disertai roti tawar. *Dahar sarapan* itu dilakukan di Pintakan, yakni tempat tinggal salah satu isteri beliau KRA. Pintakapurnama. Yang bertugas memasak adalah *Pawon Prabeya* dengan dilayani salah satu isterinya, yaitu KRA. Pintakapurnama tadi. Selain telur ayam tersebut, juga disediakan sarapan yang berupa *nasi gudeg* dengan lauk telur yang dibeli dari pasar Kranggan oleh ibunda yang utusan salah seorang *abdinya*. Bersamaan dengan *cawisan* tersebut, dihidangkan pula minuman teh yang diletakkan di *Gedung Jene*. Yang bertugas (bertanggung jawab) atas *ubarampe* penyajian adalah ketiga isteri beliau dibantu oleh *abdi dalem bedaya*.

Untuk rebusan telur setengah matang dengan rangkaiannya dimasak di *pawon Prabeya*. Selain itu, juga dilengkapi dengan minuman susu yang dituang di dalam gelas porselen dengan tutup dari emas. Pada waktu membawa perlengkapan itu, yakni selama dalam perjalanan dari *pawon Prabeya* menuju *Pintakan* biasanya dipayungi oleh *abdi dalem keparak* yang *bersamir*. Sesampainya di *Pintakan*, para *keparak* pembawa *tembor* menghadap KRA. Pintakapurnama dengan *laku dodok* menyerahkan *tembor* tersebut bersama isinya. Sebelumnya, *tembor* diletakkan dulu, disembah baru diangkat dan diserahkan. Setelah itu, *abdi* tersebut mundur dengan *laku dodok* pula dan seterusnya bersila menunggu *dawuh* berikutnya. Khusus bagi *keparak* pembawa payung kemudian melipat (*ngingkupke*) untuk disandarkan. Setelah itu, *keparak* tersebut menyembah dan duduk bersila di belakang agak jauh dari posisi pembawa *tembor* tadi dengan sikap menghadap KRA Pintakapurnama.

Sekiranya dan ada *dawuh* lagi, mereka pun meninggalkan tempat itu dengan diawali menyembah kemudian *laku dodok* mundur beberapa langkah. Setelah dirasa cukup jarak mundurnya tersebut, mereka membalik dengan tetap *laku dodok* sampai batas lantai untuk seterusnya meninggalkan *Pintakan*.

Menurut informasi yang diperoleh di lapangan, seterusnya kedua *keparak* yang bertugas itu berjalan menuju *pesowanan* dengan berjajar, satu diantaranya membawa payung dengan posisi tertutup (*mingkup*) yang diangkat dengan kedua tangan.

Sepeninggal kedua *keparak* tersebut, KRA. Pintakapurnama mengambil telur rebus lengkap dan juga segelas susu tersebut kemudian diletakkan di atas meja yang biasa digunakan oleh Sultan untuk *lenggah* dan *dahar* telur tersebut. Tahap berikutnya, beliau duduk di kursi dengan dihadap oleh ketiga isterinya. Lazimnya beliau memecah telur itu dengan sendok kecil yang terbuat dari emas. Kemudian sedikit demi sedikit dikupas di bagian atas dan ditaburi garam dan merica secukupnya, barulah disantap. Setelah usai dilanjutkan dengan minum susu lalu masuk ke kamar diikuti para isteri.

Sementara Sultan masuk, *sarapan nasi gudeg* dan minum teh hangat dengan gula batu diletakkan di *Kepilih* di sebelah selatan *Gedung Jene* oleh *abdi dalem keparak*. Peralatan *daharan gudeg* adalah *piring jegong* dan *wijakan* lengkap yang terdiri dari *bokor* tempat air, tempat sabun, sendok garpu, pisau, dan serbet. Kesemuanya itu diletakkan di atas *baki* yang berbentuk persegi. *Wijakan* lengkap ini terbuat dari perak, sedang peralatan minumannya terdiri dari *cangkir berlepek* dari porselin dan ditutup dengan emas 18 karat, dan sendok kecil serta teko yang ada pegangannya dari bahan emas pula. *Cangkir berlepek* dan *teko* diletakkan di atas *nampan* yang terbuat dari emas berbentuk persegi panjang. Selanjutnya, ketiga isteri dibantu para *budaya* membawa makanan dan minuman dari *Kepilih* ke *Gedung Jene*. Sesampainya di teras *Gedung Jene* tersebut, para isteri mulai *laku dodok* menuju di mana Sri Sultan duduk. Setelah mendekat, mereka pun berhenti dan duduk bersila. Untuk sementara bawaan itu ditaruh, menyembah, dan kemudian diletakkan di tempat yang telah disediakan. Untuk selanjutnya diatur para isteri dengan cara menyembah lebih dahulu. Kemudian

Sri Sultan datang dan duduk bersila (*lesehan*), lalu bersantap dengan dilayani para isteri. Setelah selesai, beliau pergi ke kantor Kepatihan.

Rupanya di Kepatihan juga disediakan makan pagi yang berasal dari *pawon Prabeya* yang dibawa oleh salah seorang petugas dari Kepatihan dengan menggunakan rantang. Sesampainya di sana diganti dengan peralatan makan yang telah disediakan di ruang makan Kepatihan. Setelah diatur di meja makan, petugas (*jongos*) lalu memberitahukan kepada Sultan yang kemudian menuju ke ruang makan untuk menikmati santapan. Di sini, beliau dilayani oleh *jongos* Kepatihan dan duduk di kursi serta dahar menggunakan sendok. Selama melayani beliau ini, petugas tersebut mendampingi seraya berdiri dengan sikap *ngapurancang* menunggu kalau-kalau ada *dawuh* beliau.

b. Siang hari

Makan siang biasanya dilakukan pada pukul 14.00-15.00 WIB, tepatnya setelah pulang dari Kepatihan. Sesampainya di kraton, beliau menyempatkan beristirahat sejenak untuk kemudian bersiap menuju ke *Gedung Jene* dan *dahar* di sana. Hidangannya berupa *nasi liwet* berasal dari ibunda yang dimasak di *Kraton Kilen* (tempat tinggal ibu beliau). Lazimnya dihidangkan dalam keadaan hangat karena itu merupakan kegemaran beliau. Untuk itulah maka nasi sengaja baru *dikedhuk* dari *soblok* saat Sri Sultan sudah *kondur kantor* dan siap bersantap.

Kelengkapan untuk makan siang tersebut adalah lauk-pauk sebanyak sepuluh macam, antara lain: *tempe goreng*, tahu goreng (*bacem*), daging empal, *dendheng*, *telur dadar* (*endhok ceplok*) daging ayam dengan bumbu Bali (digoreng), *oseng-oseng tempe*, *terik tempe* atau tahu, sayurasem terong, *sayur gudeg gurih*, *tomis boncis*, *sayur lodheh* dilengkapi dengan krupuk dan bestik. Kadang bila ada kiriman dari para isteri, hidangan itu dilengkapi dengan masakan yang berasal dari *pawon Prabeya*, seperti gulai dan sate kambing serta *swar-swir*, yaitu masakan dari daging bebek dibestik atau *disemur* yang merupakan makanan favorit beliau. Adapun yang bertugas memasak lauk pauk adalah kepala *pawon Prabeya* yang bernama Mr. Smith atau R. Wedono Hendro Bujono, seorang indo yang mahir memasak ala Eropa. Cara memasak di *pawon* tersebut masih tradisional karena masih menggunakan *anglo*.

Menurut informan, selain nasi dan lauk-pauk, juga disediakan buah-buahan yang terdiri dari *siwalan*, *mondoliko*, kemundung, duku, dan pisang mundu yang kesemuanya itu diambil (*ngundhuh*) dari kebun Ambarukmo. Sedang buah yang asal dari membeli, di antaranya apel, rambutan, nanas, dan anggur. Sebagai buah penutup adalah pepaya yang diiris-iris berbentuk dadu yang menudian *diperesi* jeruk nipis dan dicampur dengan gula pasir.

Sedang untuk keperluan minumannya adalah teh, air putih, dan juga es. Peralatan yang digunakan adalah *ceathing* sebagai tempat nasi, *panjang* tempat lauk-pauk yang kering, *besi* sebagai tempat sayur, *piring jegong* untuk makan, *panjang* kecil untuk tempat tempe dan tahu goreng (*bacem*), *aglik* sebagai tempat buah yang terbuat dari bahan porselin, piring kecil untuk makan buah penutup, dan *wijikan* lengkap. Perlu dikemukakan di sini bahwa beliau makan dengan menggunakan tangan, tanpa sendok. Untuk tempat minumannya terdiri dari *teko*, *cangkir berlepek* dari porselin serta bertutup, dan sendok kecil dari emas yang terletak di atas *lepek*. Sedangkan untuk *teko*, *cangkir berlepek* dan bertutup ditaruh di atas *baki* yang berbentuk bulat telur dari bahan emas dan perak. Untuk air putih biasanya ditaruh di dalam gelas kristal dilengkapi tutup dan *lepek* dari emas atau perak. Sementara itu, untuk air es diletakkan di dalam gelas kristal tanpa tutup dan *lepek*.

Mengenai cara penyajiannya, mulai dari *Prabeya* dibawa dengan *jodhang* yang dipikul oleh para *abdi dalem gladhag* dengan dipayungi dan diiringi para *keparak* menuju ke *Kepilih*. Sesampainya di sana, diterima oleh para isteri Sultan dan diatur oleh para *abdi dalem bedaya* di atas meja. Setelah isi *jodhang* semuanya dikeluarkan, mereka segera kembali ke *Prabeya* tanpa perlu dipayungi lagi. Kemudian para isteri dibantu *abdi dalem bedaya* membawa makanan dan minuman ke *Gedung Jene* dengan *laku dodok* menuju meja pendek yang telah tersedia. Setelah meletakkan dan menyembah, lalu mereka mundur dengan *laku dodok* pula, sementara isteri mengatur *daharan* dan kemudian duduk bersila di dekatnya. Sri Sultan biasa makan dengan duduk bersila di depan meja pendek menggunakan sendok maupun garpu dengan mengenakan sarung dan *surjan*.

Selesai bersantap, beliau beristirahat di pondok salah satu isteri yang kala itu sedang *tampi*. Sementara itu, dua isteri lainnya membagi sisa nasi dan lauk pauk serta buah-buahan yang dibagi sama rata kepada para isteri

untuk dibawa pulang ke pondoknya masing-masing dengan menggunakan rantang.

c. Sore dan malam hari

Setelah bangun tidur di waktu sare hari, biasanya sudah disediakan makanan kecil dari ibunda, antara lain ketela, kacang rebus, emping goreng, limbung kamus dari ketela, pecel, *jenang grendul*, dan gethuk. Pada kesempatan ini, kadang para isteri *munjung* makanan kecil, misalnya ayam goreng. Selain itu, juga dihidangkan minuman teh di *Gedung Jene* dan dihadap para isteri dan para *bedaya*. Khusus untuk makanan kecil tersebut diolah di *pawon Prabeya* yang dikepalai oleh Mr. Smith. Untuk kepentingan makan malam, biasanya dilaksanakan di *Gedung Jene* sekitar pukul 19.00 WIB. Adapun macam dan cara penyajiannya kurang lebih sama dengan makan siang.

Perlu dicatat di sini bahwa pada awal masa pemerintahan HB IX ini, masih terdapat *abdi dalem bedaya*, tetapi jumlahnya tinggal sekitar 15 orang. Mereka hanya meperoleh makan *patedan dalem* satu kali sekitar pukul 11.30 WIB. Makanan tersebut diolah di kedua *pawon* kraton, yaitu *Gebulen* dan *Sakalanggen* secara bergantian sebulan sekali. *Patedan dalem* tersebut berupa nasi bungkus dengan lauk-pauk *sambel goreng tempe*, *tempe terik*, tahu goreng, *bihun goreng*, dan *peyek*, dan teh.

Adapun cara menyajikannya; dari *pawon Gebulen* atau *Sakalanggen* dibawa dengan *jodhang* oleh *abdi dalem gladhag* sebanyak dua orang dan dibawa masuk ke dalam kraton menuju *Gedong Sedhahan*. Sesampainya di sana kemudian diterima oleh *abdi dalem keparak*. Baru kemudian bawaan itu diletakkan di atas tampah yang berukuran amat besar. Begitu sudah siap, *keparak* memanggil para *bedaya* untuk mengambil nasi tersebut sendiri-sendiri. Setelah itu, para *bedaya* menuju ke pondoknya masing-masing untuk menikmati nasi bungkus dengan cara *duduk timpuh* ataupun bersila tanpa memakai sendok. Untuk keperluan minumannya, biasanya mereka mengambil sendiri di pondoknya masing-masing. Selanjutnya untuk makan pagi dan malam, mereka memasak sendiri dengan biaya ditanggung bersama secara iuran.

2. Selama tugas di Jakarta

Kehidupan bangsawan dengan segala kemegahan dan kejayaannya seperti dipaparkan tadi berubah drastis saat bangsa Jepang mulai berkuasa di Indonesia. Barang-barang menjadi sangat mahal dan sukar didapat. Belum lagi perintah dari Jepang yang menghapuskan penyerahan semua kendaraan kepada pemerintah, termasuk kereta para bangsawan. Kesultanan sendiri berubah menjadi daerah yang selaku kekurangan pangan karena selain untuk mencukupi kebutuhan sendiri, juga wajib *memasok* bahan pangan untuk tentara pendudukan. Akibatnya, gaji para bangsawan yang berasal dari kraton dikurangi dan menjadi sangat tidak berharga, terlebih lagi tatkala uang Republik tidak lagi berlaku. Sementara itu, kewajiban untuk penyelenggaraan upacara-upacara dan memberikan perlindungan bagi keluarga besarnya tak berkurang. Tentu saja, semua itu merupakan pengurusan keuangan yang terus-menerus sehingga acap kali para bangsawan terpaksa menjual sebagai harta miliknya untuk dapat sekedar memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari serta biaya perawatan rumah yang memang begitu luas tersebut.

Sejak Sultan HB IX naik tahta dan menjalankan pemerintahan secara langsung tanpa bantuan seorang patih maka fungsi para bangsawan sebagai penghubung rakyat jadi pudar pula. Hilangnya fungsi itu berarti lenyaplah prestis mereka di tengah-tengah masyarakat. Untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, sebagian dari mereka terpaksa berusaha sendiri dan bekerja di luar istana. Namun, sebagian lainnya tak mau menjalani karena gengsi. Dari sinilah sesungguhnya kehidupan para bangsawan kian memudar dan mengalami banyak kesulitan. Terlebih ketika Sultan mulai memegang jabatan di pemerintahan pusat dan tinggal di Jakarta. Kita tahu bahwa Sultan sendiri dalam hidup kesehariannya amat sederhana dan hampir tidak ada bedanya dengan orang awam (biasa). Beliau bangun pagi terus ke kantor, demikian seterusnya dijalaninya secara rutin sebagaimana orang kebanyakan.

a. Pagi hari (sarapan)

Untuk keperluann sarapan pagi, biasanya dimulai pada pukul 06.00 WIB, yakni sesudah mandi dan berganti pakaian. Hidangan sudah disediakan di atas meja yang berupa kopi, teh, roti tawar dengan bermacam isi sesuai

selera, juga telur rebus yang ditaburi garam serta merica halus. Bahkan kadang juga Sultan menghendaki sarapan dengan *havermout*.

b. Siang hari

Biasanya Sultan makan siang di tempat kerja dan baru sekitar pukul 16.00 WIB, beliau kembali ke rumah. Hidangan untuk sore hari berupa teh hangat, pisang goreng tepung yang diberi *juruh* (larutan gula merah), *srobi* atau *wedhusan* yang terbuat dari bahan jeruk bali dan daun jeruk diiris tipis-tipis diberi bumbu, seperti bumbu tahu golong yang terdiri dari bawang putih, cabai merah, cuka, dan gula merah.

c. Malam hari

Makan malam disajikan sekitar 19.00 WIB bersama-sama saudara-saudaranya yang tinggal satu rumah di Jalan Mendut Nomer 21. Mereka itu, antara lain: GBPH Bintara, GBPH. Puger, dan GBPH. Bonokamsi. Ketika putera-putera Sultan masih kecil dan belum ikut makan bersama, makan malamnya ditata di atas meja seperti penataan yang disediakan dalam acara jamuan makan malam. menu makanan terdiri dari: nasi dengan lauk yang dimasak sendiri. Khusus hidangan dari bahan ikan, biasanya dimasak dan disajikan sendiri oleh isteri beliau, KRAy. Ciptomurti. Seringkali Sultan menghendaki memesan dari rumah makan, seperti sate, gulai, *ayam setan* (*ayam berek* yang diberi bumbu seperti rujak yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai, daun jeruk purut, salam, ketumbar, santan kental, lengkuas, dan garam).

Menurut informan, kadang beliau ini juga menginginkan *bakmi Jawa* di depan RS. Ciptamangunkusuma. Adapun minumannya terdiri dari air es dan teh. Saat makan ini, beliau dilayani oleh *abdi* laki-laki yang selalu siap di dekatnya. Waktu putera-putera Sultan telah dewasa dan ikut makan bersama maka cara menyajikannya tak lagi dilayani seorang *abdi*, tetapi dilakukan secara beranting. Baru setelah selesai bersantap, *abdi* bertugas membereskan meja makan dan jika kebetulan ada tamu, terutama saudara-saudaranya dari Yogyakarta, biasanya hidangan makanan sebagian diperoleh dengan cara memesan dari rumah makan, selain dari hasil masakan sendiri tentunya.

Di hari-hari liburan, Sultan biasa mengajak para puteranya untuk masak bersama-sama. Kesukaannya adalah masak bestik dengan *daging has* dalam atau kadang membuat *telur mata sapi* dari macam hewan piaraannya, seperti telur burung dara, *telur deruk*, telur burung merak dan sebagainya.

3. Sewaktu berada di Kaliurang

Manakala Sri Sultan sedang berada di Yogyakarta, bisa dipastikan beliau akan menyempatkan diri untuk beristirahat di Kaliurang, tepatnya di *Villa Ngeksigondo* dan menginap semalam pada hari sabtu (malam Minggu). Di sana, rupa-rupanya tradisi makan tetap berjalan sebagaimana mestinya kalau beliau berada di dalam istana.

a. Pagi hari (sarapan)

Tatkala beliau berada di Kaliurang ini, biasanya *sarapan* pagi dengan roti bakar, *telur ceplok*, *telur dadar*, dan *orak-arik*. Yang unik di sini, Sri Sultan justru memberikan kesempatan kepada para isteri maupun putera-puteranya untuk memilih masakan yang mereka sukai. Seterusnya Sri Sultan sendirilah yang memasaknya, termasuk yang melayaninya sesuai dengan pesanannya masing-masing. Pendek kata, beliau sat ini bertindak sebagai juru masaknya.

b. Siang hari

Untuk keperluan makan siang di Kaliurang tersebut, biasanya beliau memasak *setup-setupan* dengan dibantu oleh para isteri dan para puteranya. Adapun tentang bahan-bahannya diperoleh dengan cara membeli dari pasar di Yogyakarta dengan utusan salah satu *abdi* beliau. Begitu usai makan, para isteri dan para puteranya kemudian bersih-bersih dengan mencuci segala peralatan untuk kemudian disimpan di gudang tempat penyimpanan mengingat pada sore harinya beliau tersebut harus kemabali ke Kraton dan selanjutnya meneruskan perjalannya ke Jakarta lagi. Yang jelas, walaupun makannya di Kaliurang, namun toh tetap tidak meninggalkan tatacara makan dan minum sebagaimana yang dilakukan (tradisi) di kraton selama ini.

Demikianlah, pada saat melayani Sultan, sebagaimana lazimnya, mereka harus laku dodok dan mengambil posisi menyembah. Setelah itu,

mereka menunggu dengan sikap menghadap beliau sambil duduk bersila menanti Sultan bersantap. Pada kesempatan tersebut, Sri Sultan dahar dengan posisi duduk bersila di bawah dengan beralaskan permadani atau tikar (*lesehan*) tidak menggunakan sendok. Untuk keperluan itu, di sana juga disediakan mangkuk besar yang terbuat dari bahan porselin untuk keperluan cuci tangan. Demikianlah deskripsi atau penggambaran secara sepintas tentang bagaimana kebiasaan Sri Sultan Hamengku Buwana IX pada saat beliau berada di tempat peristirahatan Kaliurang. Yang perlu dicatat di sini, tampak ada kegemaran beliau yang relatif unik, yakni memasak atau lebih tepatnya bertindak selaku koki bagi keluarganya.

4. Di istana (Kraton)

Pada masa pemerintahan HB IX (jaman kemerdekaan) sebenarnya boleh dikata *abdi dalem bedaya* sudah tak ada lagi di kraton bersamaan dengan resminya status Sultan pindah ke Jakarta. Dalam konteks ini, hanya akan dideskripsikan tradisi makan dan minum beliau selama pulang ke Yogyakarta.

a. Pagi hari (*sarapan*)

Untuk keperluan *sarapan* pagi, biasanya dilakukan pada pukul 08.00 WIB di *Gedung Jene* dengan hidangan yang berupa *telur godhog* setengah matang dengan bubuk garam dan merica serta *nasi gudheg*. Sedang untuk minumannya adalah teh hangat dengan gula batu. Adapun peralatannya terdiri dari: *piring jegong* dan *wijikan* lengkap, ada *bokor*, tempat sabun, sendok, garpu, pisau, dan serbet. Kesemuanya itu diletakkan di atas *baki* yang berbentuk persegi yang terbuat dari bahan emas 18 karat. Di sediakan *wijikan* karena beliau makannya hanya menggunakan tangan, tanpa memakai sendok.

Dari salah seorang sumber dikatakan bahwa untuk peralatan minumannya, antara lain *cangkir berlepek* dari porselin dengan tutupnya terbuat dari emas 18 karat serta sendok kecil yang diletakkan di atas *lepek*. Di dekat cangkir tersebut dilengkapi pula dengan *teko* kecil yang pegangannya terbuat dari emas 18 karat.

Adapun cara menyajikan, *cangkir* dan *teko* ditaruh pada *nampian* yang berbentuk bulat telur yang terbuat dari emas 18 karat. Sedang telur, *gudheg*, dan minumannya merupakan sumbangan yang dibawa oleh *keparak* menuju *kepilih*. Selanjutnya isteri membawa ke *Gedung Jene* untuk dihaturkan dengan cara diatur sedemikian rupa diatas meja pendek, sementara beliau menunggu sambil duduk *lesehan* di bawah.

Perlu diketahui bahwa setiap hari Sri Sultan *dicawisi* makanan (*dahar dalem*) dari *pawon Prabeya* yang dibawa ke *Kepilih* dengan menggunakan *jodhang* yang dipikul oleh dua orang *abdi dalem gladhag*, dipayungi dan diiringi para *abdi dalem keparak* yang *bersamir*. Sesampainya di *Kepilih*, isi *jodhang* itu dikeluarkan dan ditata oleh para *abdi dalem keparak*.

Dikemukakan oleh seorang informan, selain makanan yang dibawa dengan *tombor kencana* oleh para *abdi dalem keparak* dengan cara dipayungi. Pembawa minuman tersebut berjalan secara beriringan di depan pembawa makanan (*jodhang*).

Setelah isinya dikeluarkan, *jodhang* ditaruh di ruang *Kepilih*. Adapun *dahar dalem* itu berupa nasi yang diletakkan di dalam *cething* dengan lauk-pauknya, seperti *semur terung*, *sayur lodheh* yang ditaruh di dalam *basi* dari bahan porselin dan *tempe garit* yang diletakkan di dalam *panjang* kecil yang merupakan tempat lauk-pauk kering yang berbentuk bulat telur dari bahan porselin juga.

Sedangkan peralatan untuk makan terdiri dari *piring jegong*, *panjang* kecil, dan *basi* kecil. Selain itu, juga disertakan peralatan minum, antara lain *cangkir berlepek* yang bertutup dari emas dan sendok kecil juga dari bahan emas, *teko* yang ada tutup dan pegangannya dari emas pula serta *ceret* yang dinamakan Nyai Miji. Semua kelengkapan tersebut setiap harinya selalu disediakan (*dicawiske*). Entah nantinya disantap atau tidak, yang penting demikianlah tradisi kraton semenjak dahulu.

b. Siang hari

Makan siang dilakukan pada pukul 13.00-14.00 WIB di *Gedung Jene*. Nasi yang dihidangkan adalah *nasi raja lele* yang dimasak dengan dicampur

sedikit daun pandan wangi sehingga baunya akan terasa sedap (harum) dan rasanya pun semakin enak. Untuk lauk-pauknya adalah *swar-swir* dari daging bebek dengan pelengkap sirup nenas, gulai sapi, sayur bobor yang dilengkapi dengan sambel lethok dan sambel jenggot, urip-urip lele dan gecok ginem. Masih ditambah lagi dengan makanan kecil berupa penekuk berisi enten-enten, podeng angin dan sebagai minumannya adalah air teh dan cam-cau.

Perlengkapan makan siang ini dipersiapkan dan dimasak oleh para isteri Sultan yang lazim disebut persembahan para isteri. Tetapi tak jarang pula, beliau justru memasak sendiri. Perlu diketahui bahwa beliau mempunyai salah satu hobi, yaitu memasak maka tak mengherankan kalau beliau punya pawon sendiri yang berada di Gedung Jene. Bila kebetulan ada waktu longgar (libur), beliau menyempatkan diri untuk berada di pawon memasak. Di antara bermacam masakan yang paling digemari adalah nasi goreng. Tentang peralatan makannya terdiri dari piring jegong, panjang, piring ceper besar dan kecil, serta wijikan komplit. Sedang untuk minumannya adalah cangkir dan teko dengan kelengkapannya. Dalam kesempatan itu, yang bertugas melayani beliau adalah para isteri dengan laku dodok yang sebelum dan sesudahnya harus menyembah terlebih dahulu. Di saat beliau dahar dengan cara lesehan, para puteri menunggu (marak) dengan duduk bersila di hadapan Sri Sultan.

Tadi telah disinggung bahwa pada masa Sri Sultan HB IX memerintah di Kraton Yogyakarta, beliau sering berda di Jakarta sehubungan dengan tugas lain yang bersifat kenegaraan, di antaranya sebagai Wakil Presiden dan Ketua KONI Pusat. Untuk itu, bila ada kesempatan pulang ke Yogyakarta (kraton) yang biasanya hari sabtu, lalu memerintahkan puteri tertua untuk berbelanja di pasar Kranggan. Beliau memberikan uang belanja secara langsung untuk membeli bahan-bahan masakan kegemarannya, yakni dua buah buntut sapi, sayur-mayur untuk sup-supan dan setup-setupan.

Menurut informasi dari orang dalam (kraton), selain apa yang telah disebutkan tadi, masih ada pembelian lain, seperti ayam goreng mbok Berek Pathuk. Dari sejumlah itu, yang dua buah dibawa ke Jakarta, sedangkan yang lima buah untuk dimasak sendiri oleh beliau, yakni memasak berek lombok kethok. Di samping itu, Sri Sultan juga seringkali utusan untuk membeli satu potong ayam kampung di pasar Beringharjo yang berlokasi di dekat pintu gerbang.

Pada saat beliau memasak, segala alat perlengkapan dipersiapkan sendiri. Beliau hanya sesekali utusan (*dawuh*) kepada para isteri maupun puterinya tertua untuk menghadap dan menunggunya di *Gedung Jene*. Sementara itu, para puteri Sultan lainnya bertugas menyiapkan segala keperluan memasak, seperti *wajan*, piring, dan *basi* di *pawon Gedung Jene* tersebut. Setelah semuanya siap, mereka kemudian menghadap kepada isteri Sultan dan *matur* bahwa alat-alatnya sudah siap. Selanjutnya isteri tersebut menghadap beliau dan *matur* kalau segala keperluan untuk memasak telah disiapkan. Dengan begitu, maka mulailah Sri Sultan memasak.

Adapun cara memasak *setup-setupan* adalah kentang direbus lalu *diangklok* (dihaluskan), wortel, boncis *dirajang* kemudian direbus, daging sapi dimasak bestik. Setelah masak, diangkat lalu daging itu diolesi dengan *santan kanil* yang merupakan *selai setup-setupan*. Setelah masak, *setup-setupan* itu diletakkan di panjang porselin yang berbentuk bulat telur. Sedang cara memasak *ayam goreng lombok kethok* tersebut, serta disayati kecil-kecil lalu diaduk dengan bumbu dan *rajanan lombok* yang dicampur dengan *ati dan rempele*. Selanjutnya diberi kecap dan diaduk sampai rata dan jika sudah masak lalu diangkat dan ditaruh di *panjang* yang besar.

Setelah masakan sudah matang, kemudian diatur oleh isteri bersamaan dengan masakan dari *pawon Prabeya* yang merupakan *dahar dalem*. Cara pengaturannya pun ini ada aturannya sendiri, yaitu isteri yang sedang *tampi* itu dengan sikap menyembah dahulu, baru *laku dodok* mengambil masakan dari *pawon Gedung Jene* untuk seterusnya diatur di tempat permadani yang telah disediakan sebelumnya. Setelah menyelesaikan tugas tersebut, mereka pun kembali ke tempat semula dan duduk bersila lagi. Pada saat seperti itu, beliau makan tidak menggunakan meja pendek. Dengan begitu, semua jenis makanan dan perlengkapan diletakkan di atas permadani sehingga cara makannya pun *lesehan* dan bersila. Beliau di sini dilayani oleh para isteri urut tua dan juga dihadap oleh para puterinya dengan sikap duduk bersila. Untuk menambah kelengkapan lauk-pauknya, kadang-kadang Sri Sultan *dawuh* kepada puteri sulungnya untuk membeli bakmi goreng dan gurameh goreng di rumah makan Lie Jiong.

Menurut orang dalam istana sendiri, cara makan beliau dengan duduk bersila (*lesehan*), memakai tangan sehingga selalu disiapkan *wijakan* yang berupa

mangkok besar dari bahan porselin. Biasanya setelah usai *dahar* dilanjutkan oleh para isteri dan puteri serta putera Sultan yang kebetulan sedang menghadap. Sementara mereka makan, beliau *dahar* buah-buahan. Dalam momen-momen seperti ini, yakni kala Sri Sultan pulang ke Yogyakarta (kraton), para isteri dan puteri beliau makan bersama-sama pada satu ruangan, yakni di ruang tengah *Gedung jene* tersebut.

Setelah semuanya selesai, segala peralatan makan dan masak dicuci secara bersama-sama. Adapun nasi dan lain-lain yang tersisa akan dibagikan rata untuk para isteri kemudian dibawa pulang ke pondoknya masing-masing dengan menggunakan rantang. Setelah peralatan makan dan masak tersebut kering, lalu dikembalikan di tempat penyimpanan oleh para isteri dibantu *puteri dalem*. Sedang makanan atau peralatan makanan *dahar dalem* dari *Prabeya* dikembalikan atau dimasukkan di *jodhang*, demikian pula minumannya dimasukkan ke *ceret* Nyai Miji lagi. Untuk melorot peralatan ini, *jodhang* sudah tak perlu dipayungi lagi, tetapi khusus untuk Nyai Miji masih harus dipayungi.

Ada catatan di sini bahwa yang mengembalikan *daharan dalem* dan *ceret* Nyai Miji ke *Kepilih* ini adalah para puteri Sultan. Namun, sehubungan telah wafatnya Sri Sultan HB IX maka semua peralatan tersebut kini disimpan di museum HB IX. Ketika beliau masih *sugeng*, tahap berikutnya dalam konteks ini, segera setelah semua selesai Sri Sultan lalu *jengkar* menuju ke tempat isteri yang sedang bertugas (*tampi*) dengan diiringi para isteri yang lain dan para puteri beliau.

c. *Sore atau malam hari*

Dapat dikatakan di sini bahwa biasanya untuk kepentingan makan malam dilakukan di tempat atau pondok isteri yang sedang bertugas (*tampi*). Adapun yang bertugas memasak adalah para abdi, meski yang melayani tetap isteri yang kebetulan dikunjungi oleh beliaulah tersebut. Tidak jarang, pada saat-saat seperti itu, beliau memperoleh tambahan lauk-pauk dan makanan kecil dari para isteri lainnya yang memang sedang tidak bertugas. Selain itu, di pondok ini pun, tatacaranya tidak jauh berbeda dengan sewaktu beliau makan siang, yaitu dengan cara lesehan, tanpa menggunakan meja, juga tidak menggunakan peralatan makan, seperti sendok. Jadi, hanya

menikmati makanan dengan menggunakan tangan saja. Tentu saja, di antara berbagai ragam perlengkapan makannya, pasti ada di antaranya yang berfungsi untuk cuci tangan, yakni *ubarampe wijikan* komplit dan serbetnya.

Demikianlah penggambaran secara umum mengenai kebiasaan Sri Sultan Hamengku Buwana IX ketika beliau kebetulan sedang berada di istana (kraton). Adalah wajar kalau tradisi makan dan minum beliau tersebut jauh berbeda kalau dibandingkan sewaktu sedang berada di Jakarta dalam kapasitasnya selaku pengemban tugas-tugas kenegaraan tentunya.

C. MASA HB X

Selama pemerintahan HB X ini, di sana-sini telah terjadi perubahan bentuk berkenaan dengan tradisi makan dan minum. Secara umum dapat dikatakan kecenderungannya sekarang ke arah praktis sebagaimana tatacara makan dan minum di dalam keluarga kebanyakan di luar kraton. Bahkan untuk urusan tersebut sudah dipasrahkan kepada pembantu rumah tangga.¹ Selain bertugas mempersiapkan segala keperluan makan dan minum, juga *melorot* piring dan perlengkapan lainnya kalau HB X sudah selesai bersantap. Baru setelah itu, nasi dan lauk-pauk dimasukkan lagi ke dalam almari makan, sedang piring yang sudah kotor dibawah ke dapur untuk dibersihkan (dicuci), termasuk gelas tempat minuman. Rupanya kebiasaan itu berlaku juga dalam lingkungan keluarga HB X ini.

Biasanya beliau makan dengan sendok dan duduk di kursi makan bersama-sama dengan isteri dan puterinya. Jadi suasananya sudah sebagaimana layaknya keluarga biasa yang berada di luar tembok kraton, pokoknya biasa dan santai. Ada baiknya dikemukakan di sini bahwa makan dan minum di kraton saat ini dimasak di dapur beliau sendiri di *Kraton Kilen* oleh pembantu rumah tangga bagian masak. Setelah masakan matang, kemudian pembantu rumah tangga yang lainnya bertugas membawa hidangan menuju ke dalam

¹Kalau pembantu rumah tangga, gaji dari majikannya diberikan secara langsung dan tidak termasuk petugas kraton, sedang *abdi dalem* dan *abdi dalem keparak*, gajinya berasal dari kraton, gajinya berasal dari kraton dan mereka itu merupakan aparat pemerintah kraton.

untuk segera disiapkan di meja makan. Setelah semuanya tertata di meja lalu *dikrodhong* agar tidak dikerumuni lalat. Kalau semuanya sudah siap, seorang pembantu rumah tangga lainnya segera melapor kepada *Gusti Kanjeng Ratu (GKR) Hemas* bahwa makan dan minum telah tersedia. Selanjutnya HB X sekeluarga menuju ke ruang makan secara bersama. Mereka kemudian duduk di kursi dengan posisi mengelilingi meja makan. Acara ini diawali dengan GKR Hemas membuka *kerodhong*, beliau mengambil nasi beserta lauk-pauknya, disusul isteri dan anak-anaknya.

Selesai makan, mereka lalu menuju ruang keluarga, sedang GKR Hemas memberitahukan kepada pembantu bahwa makan sudah selesai, barulah GKR Hemas menyusul ke ruang keluarga. Di tempat tersebut, biasanya waktunya tidak terlalu lama. Acara makan sore dilakukan setelah *maghrib*, dan dilanjutkan dengan duduk-duduk di ruang keluarga sebentar, lalu acaranya bebas ada yang nonton TV, ada yang belajar, ada pula yang tidur-tiduran. Khusus HB X beserta isterinya GKR. Hemas, biasanya meluangkan waktunya sembari nonton TV, khususnya berita. Setelah itu, beliau beristirahat sebentar lalu menuju ke ruang kerjanya.

Tadi telah disinggung bahwa se usai acara makan, para pembantu segera mengambil piring-piring yang kotor dibawa ke dapur untuk dicuci. Setelah selesai membersihkan meja makan dan mencuci segala perlengkapannya, pembantu lainnya segera menata kembali peralatan untuk persiapan acara makan selanjutnya. Jelasnya, setelah makan pagi selesai lalu dibersihkan dan ditata lagi untuk persiapan makan siang. Setelah itu, dengan cara yang kurang lebih sama akan ditata lagi untuk acara makan sore ataupun malam hari. Adapun perlengkapan makan yang disiapkan tersebut, antara lain: piring, sendok, garpu, serbet, dan gelas tertutup yang berisi air putih. Perlu diketahui bahwa semasa HB X ini, untuk acara makan pagi (*sarapan*) dan makan siang tak selalu bersama karena kesibukan masing-masing. Ambil contoh saja, saat berangkat dan pulang sekolah anak-anak pun tidak sama. Demikian juga jadwal kegiatan antara HB X dengan GKR Hemas pun tidaklah sama. Jadi, kemungkinan untuk dapat makan bersama-sama hanya saat makan malam saja, itu pun dengan catatan Sultan HB X ataupun GKR Hemas tidak punya acara ke luar kota atau bahkan ke luar negeri.

Sebenarnya, saat ini pun di kraton juga masih berlangsung tradisi *dahar dalem* yang berasal dari *Pawon Prabeya* yang diusung *abdi dalem gladhag* diiringi *abdi dalem keparak bersamir* serta dipayungi, termasuk juga minumannya. Setiap hari, *dahar dalem* ini *diladoskan* satu kali pada pagi hari kira-kira pukul 09.00 sampai dengan siang hari sekitar pukul 14.00.

Menurut informan, pada pemerintahan HB X ini, *dahar dalem* dihaturkan di *Kraton Kilen*. Cara menyajikannya dari *Prabeya* dibawa dengan *jodhang* serta dipayungi. Sesampainya di *Kraton Kilen* lalu diserahkan pada pembantu rumah tangga beliau dan ditata di atas meja makan. Berikutnya *jodhang* ditinggal di *Kraton Kilen*, sedangkan payungnya ditutup (*diingkupke*) dan dibawa oleh *abdi keparak* tadi menuju ke *pawon Prabeya*.

Setelah Sri Sultan dan keluarga selesai makan, makanan lalu *dilorot* oleh pembantu rumah tangga dan dibawa ke dapur *Kraton Kilen*. Sisa *daharan dalem* tersebut pada akhirnya dibagi-bagikan kepada para *abdi dalem* dan pembantu, baru kemudian peralatannya dicuci dan dimasukkan ke dalam *jodhang* lagi. Berikutnya dibawa ke *pawon Prabeya*, tetapi tak lagi dipayungi. Adapun peralatan makan HB X ini, antara lain *piring jegong*, *piring ceper*, sendok, garpu, sendok sayur, *ceathing* untuk tempat nasi, *enthong*, serbet, *wijikan* dan keranjang untuk tempat buah-buahan.

2. Tradisi Makan dan Minum Di Kalangan Putera-Puteri Sultan HB X

Pada masa kecil, putera-puteri Sri Sultan disuapi oleh *inang* atau pengasuhnya yang sering dipanggil *Ninek* saja. Saat disuapi tersebut, para putera-puteri beliau tersebut sering berlarian ke sana kemari sebagaimana layaknya anak-anak kecil lainnya. Pada pokoknya, untuk makan pagi, siang, dan sore atau malam hari, mereka masih disuapi. Sedang cara makannya menggunakan sendok. Kebiasaan tersebut biasanya dilakukan di halaman sekitar *Kraton Kilen*. Tentang kebiasaan seputar minum, kalau baru lahir sampai berumur 40 hari (*selapan*), biasanya mereka disusui oleh ibunya sendiri. Setelah itu, mereka tak lagi disusui ibunya karena tugas ibu tak mungkin ditinggalkan, yakni *tampi*. Untuk itu, yang menyusui biasanya ditunjuk atau diserahkan pada wanita lain yang dikenal dengan nama *inyo* atau sering dipanggil dengan nama *Mamik*.

Sebelum bayi berumur *selapan dina* sampai 40 hari, ditugaskanlah salah satu kerabat untuk mencari perempuan yang mau sebagai *inyo* dengan syarat ia masih menyusui anaknya agar putera atau puteri Sri Sultan tersebut nantinya punya *saudara sesusuan*. Dalam konteks ini, jelas bahwa mereka itu nantinya tak boleh dikawinkan dengan saudara *sesuannya*. Adapun motivasi menyerahkan anak pada seorang *inyo* adalah karena kesibukan isteri raja (sultan) sehari-harinya di lingkungan kraton. Selain harus tampil, ibu juga harus bertugas manakala kebetulan di kraton ada acara yang memakan waktu relatif lama. Oleh sebab itu, urusan menyusui anak perlu mendapat perhatian yang serius.

Dikemukakan oleh salah seorang informan, satu-satunya jalan ke luar untuk mengatasi masalah tersebut diperlukan kehadiran seorang (perempuan) yang dianggap mampu mengurus anak atau bayi Sultan. Di lain pihak, memang ada kecenderungan isteri Sultan merasa risih atau malu jika ia menyusui anaknya pasti akan berakibat tak baik bagi keindahan tubuhnya.

Dilematis memang kalau diingat bahwa bagi ibu yang berada dalam masa menyusui, kalau tak disusukan secara rutin pun sesungguhnya juga menimbulkan implikasi yang kurang baik juga. Sewaktu-waktu, air susu pasti akan menetes secara otomatis. Nah, masalahnya menjadi tak lagi sederhana kalau kebetulan isteri Sultan tersebut sedang mengikuti jalannya upacara kraton yang penting dan sakral. Tentu saja, ia kurang enak (*sreg*), padahal untuk mundur begitu saja, rasanya tidak etis.

Sesungguhnya seorang *inyo* dipilih oleh kedua orang tua si anak. Itu sebabnya, pemilihannya pun mesti selektif mengingat *inyo* tak hanya menyusui saja, tetapi ia harus mampu mendidik anak tersebut. lazimnya *abdi dalem inyo* tersebut diambilkan dari golongan masyarakat bawah (rakyat biasa), jadi bukan berasal dari kalangan bangsawan. Ini dimaksudkan agar dalam mendidik anak, nantinya juga berdasarkan pengetahuan ataupun tatakrama dari orang kebanyakan. Dari sini diharapkan si anak nantinya dapat mengerti dan bergaul, mulai dari rakyat biasa sampai dengan golongan bangsawan (*ningrat*). Pendek kata, secara implisit di sini terkandung harapan supaya anak pada gilirannya nanti mampu menempatkan diri dalam pergaulan, tidak merasa diri lebih tinggi derajat (kekuasaannya) daripada

orang lain. Oleh karena itulah, diperlukan seorang *inyo* untuk menambah bekal pendidikan anak dari dua arah: lapisan atas (bangsawan) dan golongan bawah (rakyat jelata).

Mengenai *bibit*, *bobot*, dan *bebet* daripada seorang *inyo* tersebut memang diamati secara khusus, tetapi ini tak berarti ia harus berasal dari kaum ningrat, justru sebaliknya yang diperlukan dari golongan rakyat biasa saja. Setelah dimasukkan dalam keluarga, ada kemungkinan *inyo* tersebut mengabdikan diri hingga tak terbatas waktunya. Boleh dikata, selama ia masih *diagem* (*dikersake*), bisa saja ia tinggal dalam keluarga tersebut hingga akhir hayatnya. Banyak terjadi, manakala anak yang pernah disusunya itu sudah beranjak dewasa dan bahkan sudah berumah tangga sendiri, baik putera ataupun puteri, seringkali *inyo* tersebut mengikutinya dan tinggal di rumah keluarga yang kala kecilnya diasuh dan disusunya tersebut.

Menurut informan, adapun menu yang dikonsumsi oleh seorang *inyo* memang diperhatikan secara serius. Paling tidak, kualitasnya sama dengan konsumsi ibu si anak. Selain itu, kondisi kesehatannya pun selalu diperiksakan ke dokter secara rutin.

Bagi orang yang terpilih menjadi abdi dalam *inyo*, kadang justru merasa berbangga mengingat hidup mati *inyo* sekeluarga itu akan menjadi tanggungan keluarga yang mengangkatnya (kraton). Perlakuan istimewa tersebut jelas menimbulkan kebanggaan tersendiri bagi keluarganya dibandingkan kalau dijadikan *abdi dalem* kraton lainnya. Di lain pihak, pengorbanan isteri raja (sultan) tersebut memang disadari mengingat posisi Sultan adalah figur yang sangat disegani, disembah, dan diprioritaskan. Ini membawa implikasi, terutama bagi isteri Sultan yang merupakan prestis, terutama bagi isteri Sultan yang merupakan prestis tersendiri untuk senantiasa berpenampilan menarik dalam menjalankan tugas dan kewajibannya di kraton.

Perlu diketahui bahwa setiap putera-puteri Sultan mempunyai sebanyak 3 orang pembantu atau abdi: (a) *juru momong* yang disebut *Inang pengasuh* atau *emban* dengan nama panggilan *Ninek*; (b) tukang cucinya disebut *amping* dengan nama panggilan *Biyung*; (c) perempuan yang bertugas menyusui anak-anak Sultan yang disebut *inyo* dengan nama panggilan *Mamik*. Selain ketiga abdi tersebut, putera-puteri Sultan juga mempunyai

abdi yang disebut *para nyai* yang tugasnya menemani dalam segala hal karena usianya relatif sebaya dengan umur mereka yang ditemaninya.

Dalam perkembangannya, kalau putera-puteri Sultan tersebut sudah besar, artinya sudah dapat makan dan minum sendiri, mereka lalu makan di pondok ibunya sendiri-sendiri yang kemudian dilayani oleh *inang* pengasuhnya. Adapun yang bertugas memasak adalah abdi dari masing-masing ibu si anak tersebut. Pembicaraan berikutnya adalah mengenai tatacara makan dari para putera dan puteri Sri Sultan dalam hidup kesehari-hariannya

Berkenaan dengan tatacara makan ini, para putera dan puteri Sultan biasanya makan dengan sikap duduk bersila di tikar ataupun di permadani (*lesehan*). Kelengkapan lainnya adalah memakai sendok kalau memang masakannya mengandung air atau sayurinya berkuah, tetapi kalau berupa *keringan*, mereka biasanya hanya memakai tangan saja (tanpa sendok). Dalam kesempatan makan ini, bila kebetulan ibunya sedang tak bertugas (*tampi*), mereka pun akan ditemaninya. Untuk acara makan siangnya pun berada di pondok ibunya masing-masing sebagaimana halnya makan pagi (*sarapan*). Tak jarang, mereka juga menyusul ibunya di *Gedung Jene* apabila ibunya sedang *tampi*. Di sana mereka makan selalu hanya memakai tangan saja dan *lesehan*.

Seperti halnya makan pagi dan siang, tatacara dan posisi makan malamnya pun sama. Kalau anak-anak sudah dewasa, tempat tinggal mereka harus berpisah dengan ibunya, jadi mereka sudah harus mandiri. Ini juga berlaku bagi para putera dan puteri. Manakala sudah dewasa, mereka pun tak bisa bertemu seenaknya lagi sebagaimana sewaktu masih kecil. Ukuran kedewasaan seseorang di kraton bagi perempuan seiring dengan datangnya masa haid pertama kali, sedang untuk anak laki-laki ditandai dengan *khitan* atau *supit* pada usia antara 13 - 15 tahun.

Dilustrasikan oleh salah seorang informan bahwa bagi putera dan puteri raja (Sultan) yang telah dewasa, tempat tinggal mereka terpisah. Untuk perempuan di *Keputren*, sedang untuk laki-laki berada di *Kasatriyan*. Sejak saat itulah, boleh dikata mereka jarang bertatap muka karena adanya larangan yang amat ketat di lingkungan Kraton Yogyakarta agar mereka tak saling bertemu tanpa adanya alasan yang jelas dan mendesak. Kemungkinan bertemu hanya jika ada acara yang bersifat kekeluargaan atau menjenguk saudara atau orang tuanya yang sedang sakit (*gerah*).

Sedemikian kuatnya aturan di lingkungan kraton yang pada kenyataannya senantiasa menanamkan *subasita* kepada keluarga sedari kecil. Perlu kita ketahui bahwa bagi anak yang hendak bertemu dengan bapaknya, dalam hal ini yang dimaksudkan adalah Sultan sendiri tidaklah segampang sebagaimana yang kita bayangkan selama ini. Mengapa demikian? sebab jika saja anak tersebut tidak *katimbangan* atau kebetulan *munjuk* maka tak bakalan ia dapat bertatap muka dengan beliau. Namun, yang pasti kesempatan bertemu Sultan itu akan terlaksana pada acara tahunan, yakni pada saat diselenggarakan acara *ngabekten*.

Bagi para putera Sultan, makan pagi biasa diselenggarakan di *Kasatriyan*, hidangannya berupa roti dan *pisang goreng* dicampur dengan keju, sedang minumannya adalah teh atau susu. Adapun yang menyediakan *umbarampe* makan dan minumannya adalah ibu masing-masing yang dilayani *abdi Kasatriyan* dibantu *inangnya* sendiri-sendiri. Demikian untuk keperluan makan siang dan makan malamnya, sama dengan tradisi *sarapan* atau makan pagi. Cara penyajiannya, ibu mengutus abadinya memberikan sarapan pagi pada puteranya di *Kasatriyan*. Sesampainya di sana lalu diterima oleh *abdi Kasatriyan* dibantu *inang pengasuhnya*. Setelah itu, semua perlengkapan diatur di meja makan yang pendek ukurannya karena cara makannya *lesehan* atau duduk bersila di atas permadani (karpet) ataupun tikar dengan menggunakan sendok. Untuk itu, cara menyajikannya dengan *laku dodok*. Untuk keperluan sarapan pagi ini dimasak di *Kaputren* oleh ibunya masing-masing yang dibawa dari *Keputren* dengan *baki* ditutup dengan kain. Peralatannya berupa *piring ceper*, piring kecil, gelas bertutup yang diletakkan di atas *lepek*, juga sendok dan garpu yang terbuat dari perak. Waktu makan pagi biasanya antara pukul 06.30 sampai 07.00 WIB.

Acara makan siang juga dilakukan di *Kasatriyan* dengan menu berupa nasi beserta lauk-pauk, seperti *telur ceplok*, *tempe goreng bacem*, deging ayam, sayur kare atau asem-asem, sedang minumannya teh dan air putih. Adapun yang bertugas menyediakan (memasak) adalah ibunya masing-masing dengan dibantu *abdi Kasatriyan*, termasuk *inang pengasuhnya*. Cara menyajikannya sama dengan tatacara sarapan pagi. Di sini hanya peralatannya saja yang berbeda mengingat untuk makan siang ini hanya terdiri dari *piring jegong*, *basi* atau *besi*, sendok sayur, *piring ceper*, sendok garpu, dan *wijikan* lengkap, seperti serbet dan sabunnya. Sementara itu,

nyamikan atau makanan kecil disediakan pada sore hari yang berupa *roti ketetong*, *kastengel*, kacang bawang dan lain-lainnya yang dilengkapi dengan minum teh. Berikutnya juga akan dikemukakan tentang tatacara makan malam yang kurang lebih sama dengan sewaktu makan siang, menunya juga sama, hanya kadangkala ditambah dengan hidangan bakmi dan krupuk udang.

Setelah menjadi pengeran atau sudah berumah tangga, untuk keperluan makan pagi, siang, sore atau malam harinya, biasanya disesuaikan dengan kehendak dan kepentingannya masing-masing. Untuk *sarapan* dan makan siang, umumnya tak bersama-sama dalam satu keluarga mengingat kesibukannya masing-masing, seperti ke kantor ataupun ke sekolah dan seterusnya. Untuk itu, makan pagi selalu disiapkan sebelum pukul antara 06.30 WIB. Kemungkinan untuk dapat makan secara bersama-sama hanya terbatas saat makan malam saja. Namun, di lain kesempatan, juga seringkali ada acara makan di luar seminggu sekali atau bila ada waktu libur. Tentu saja, momen-momen seperti itu dimanfaatkan benar untuk makan bersama-sama sambil agak santai.

Akan halnya tradisi dalam kepengeranan, biasanya tempat makannya juga dilakukan di ruang makan masing-masing. Macam dan wujud menunya disesuaikan dengan selera tiap-tiap keluarga. Peralatan yang sering dipergunakan dalam tradisi makan dan minum tersebut, antara lain: *piring jegong*, *piring ceper*, *sendok*, *garpu*, *besi (basi)*, *gelas*, *cething*, *enthong* dan *sendok sayur*.

Sesungguhnya masih banyak hal yang bisa diungkapkan berkaitan dengan tradisi makan dan minum di kalangan putera-puteri Sri Sultan ini, selain tempat makan, menu makan, dan peralatan makanannya. Mungkin ada baiknya kalau cara penyajian makan dan minum di kalangan para putera-puteri beliau tersebut juga dikemukakan secara singkat.

Adapun cara penyajiannya segera setelah semuanya masak, kelengkapan *dahar* kemudian diatur di atas meja makan oleh nyonya rumah dibantu para abdinya. Menurut informan yang berhasil diwawancarai, cara menata hidangannya adalah sebagai berikut.

Nasi yang telah ditaruh di atas *cething* diletakkan di posisi paling pinggir sebelah kanan atau kiri di atas meja makan tersebut. Berikutnya, *piring*, *sendok*,

dan garpu ditaruh di atas meja makan. Di sini, setiap kursi didepannya pasti disediakan satu piring dengan posisi tengkurap, sedang sendok dan garpunya diletakkan di sebelah kanan *piring jegong* tersebut. Sementara itu, di sebelah kiri piring diletakkan segelas air putih yang ditutup, selain *wijikan* dan serbet. Untuk hidangan yang terdiri dari buah-buahan, biasanya diletakkan di pinggir kanan atau kiri meja makan. Sedang untuk lauk-pauk dan sajian lainnya ditempatkan di posisi tengah.

Bagi para puteri yang telah menginjak dewasa selalu dianjurkan atau dilatih *tata dahar*. Setelah semuanya tertata rapi di meja, maka ibu segera memberitahukan kepada bapak dan anak-anak untuk segera menyantap hidangan tersebut. Biasanya mereka makan dengan menggunakan sendok dan garpu. hanya saja perlu diketahui bahwa sebenarnya tak ada keharusan seseorang untuk makan dengan tangan, semuanya itu menurut selera sendiri-sendiri saja. usai acara makan tersebut, mereka lalu meninggalkan ruang makan, sementara para abdi atau pembantu rumah tangga mengambil atau *melorot* segala perlengkapan makan yang habis dipakai tadi.

Isteri pun berperan di sini, antara lain bertugas mengambil sisa-sisa makanan, termasuk di antaranya nasi beserta lauk-pauk yang sekiranya tak dimakan, jadi masih dalam keadaan utuh (*dudu kokohan*), lalu dimasukkan ke dalam almari makan untuk persediaan acara makan malam nantinya.

Tempo dulu memang, lazimnya pembantu rumah tangga atau abdi duduk bersila di bawah menunggu majikan atau tuannya yang sedang makan, tetapi pada saat ini (masa pemerintahan HB X), tata caranya tidaklah demikian lagi. Sekarang, sementara majikan asyik menikmati hidangan makan, para pembantu sibuk mengerjakan pekerjaan lainnya di dapur. Perlu dikemukakan juga bahwa yang bertugas memasak dan berbelanja adalah para abdi, namun yang menentukan menunya adalah isteri (ibu). Hanya saja, pada kesempatan tertentu, isteri pun kadang juga memasak dengan dibantu anak-anaknya yang terbesar serta abdinya.

Ada baiknya dikemukakan di sini bahwa masa kecil anak perempuan itu sama dengan anak laki-laki, mereka masih belum dipisahkan satu dengan lainnya. Akan tetapi, begitu menginjak usia dewasa, mereka otomatis akan tinggal terpisah. Ukuran dewasa untuk anak perempuan adalah bila yang bersangkutan telah mengalami haid atau menstruasi. Konsekuensinya, mereka

harus tinggal terpisah dengan keluarganya, yaitu di Moyoretno. Di tempat ini, berarti mereka tidak lagi tinggal serumah dengan ayah, ibu dan saudara-saudara lainnya. Sambil belajar mandiri, di tempat yang baru mereka pun punya abdi sendiri-sendiri. Seterusnya, mereka harus berusaha sendiri mencukupi segala keperluan hidupnya. Ada catatan di sini bahwa putera dan puteri Sultan ini memperoleh bayar dari kas kraton.

Untuk makan pagi, biasanya dilakukan pada pukul 07.00-08.00 WIB. Hidangannya berupa roti tawar, *pisang godhog* atau telur rebus lengkap dengan *mrica* dan garam halus yang diatur di ruang tengah bersama-sama dengan saudara yang lain yang berada di Moyoretno tersebut. Cara makan mereka adalah *lesehan*, tidak menggunakan sendok sehingga di sini jelas disediakan peralatan *wijikan komplit*. Selain itu, mereka dicawisi minuman teh dan kopi.

Pada kesempatan makan pagi ini yang biasa disiapkan oleh kraton secara rutin adalah telur rebus, roti dan *pisang godhog*. Kalau mereka kebetulan menghendaki menu lain sesuai dengan keinginannya maka biasanya utusan abdinya sendiri-sendiri, kadang mereka ingin makan sarapan *nasi gudeg* yang merupakan makanan kegemarannya. Untuk itu, mereka utusan pada *inang pengasuh* untuk membelikannya. Kalau mereka tidak membeli di luar, biasanya lalu utusan *abdi inangnya* untuk menyiapkan masakan lainnya sehingga tak jarang terjadi tukar-menukar (*barter*) masakan di antara mereka yang tinggal di Moyoretno ini. Secara implisit, fenomena tersebut merupakan salah satu bentuk interaksi di antara saudara yang mencerminkan wujud prinsip kerukunan. Oleh sebab cara makannya dengan *lesehan* maka tatacara dalam melayaninya pun menyesuaikan diri dengan *laku dodok*.

Acara makan siang biasa dilakukan pada pukul 13.00 sampai pukul 14.00 WIB dengan menu berupa nasi, lauk-pauk, dan sayur yang dimasak oleh abdinya sendiri. Namun pada kesempatan tertentu, tak jarang mereka juga memasak sendiri. Manakala makanan sudah siap lalu diatur oleh abdinya di atas permadani (*lesehan*) dan tak menggunakan sendok. Seperti biasanya, di sini disediakan minuman teh dan air putih serta *wijikan*. Adapun cara melayaninya dengan *laku dodok*. Mereka makan secara bersama-sama dengan saudara yang lain yang ada di Moyoretno.

Seringkali mereka memperoleh *lorotan* atau *tapak asta* dari Sri Sultan sehingga mereka makan siang selalu sehabis Sultan (ayahanda) selesai bersantap dengan maksud menunggu (*njagake*) *tapak asta dalem* tadi. Jika bagian atau porsi yang mereka terima ternyata dianggap masih kurang, mereka biasanya membeli *lorotan* dari para *keparak* untuk persediaan makan sore atau malam harinya nanti. Sesungguhnya *lorotan (tapak asta)* ini amat berarti banyak bagi yang menerimanya. adapun makna yang masih terkandung dibalik tradisi *lorotan* itu sangat sulit untuk diterangkan lebih lanjut. Paling-paling jika kita tanyakan kepada mereka, umumnya akan dijawab itu semua sebagai *berkah dalem* semata. Namun, yang jelas, makna *lorotan* itu tidak hanya bersifat fisik saja, tetapi juga berkaitan dengan banyak aspek batiniah, misalnya menimbulkan rasa mantap atau *ayem tentrem* jika memperoleh *tapak asta dalem* tersebut.

Adapun makan siang yang diselenggarakan oleh para puteri Sultan ini biasanya disesuaikan menunya dengan selera masing-masing. Perlengkapan makan dan minumannya terdiri atas *piring jegóng* untuk makan, *piring ceper* atau *panjang* kecil untuk tempat lauk-pauk keringan, *besi* untuk tempat sayur, gelas atau *cangkir berlepek* untuk keperluan minum, dan wijkian lengkap.

Biasanya persiapan masakan untuk makan sore atau malam jarang dilakukan karena mereka masih punya persediaan *lorotan* atau *tapak asta* tadi sehingga tak perlu utusan para abdi untuk memasak khusus. Hanya saja, tak jarang dalam kesempatan tersebut dihidangkan makanan kecil, seperti *lemper*, *nogosari*, *pisang goreng* tanpa tepung yang diolesi keju, mete, dan kacang bawang.

Sedangkan minumannya yang sering dihidangkan adalah kopi, coklat susu, dan teh. Makanan kecil tersebut diletakkan oleh para abdi di Emper Moyoretno mengingat pada saat itu, mereka sering duduk-duduk mencari angin di sana bersama-sama dengan saudara-saudara sepondokan. Menurut keterangan dari informan yang ditemui, perlengkapan hidangannya terdiri dari *ubarampe* yang sesuai untuk kepentingan konsumsi makanan ringan atau makanan kecil tentunya.

Beberapa perlengkapan untuk acara tersebut, di antaranya lodhong untuk tempat mete dan kacang bawang piring kecil sebagai tempat pisang,

lemper, dan nogosari. Sedang minumannya biasanya ditaruh dalam gelas atau cangkir tertutup dari bahan perak yang diletakkan di atas lepek. Selain itu dilengkapi pula dengan menyediakan teko yang ada pegangannya yang juga terbuat dari bahan perak serta sendok kecil yang kesemuanya diletakkan di atas baki berbentuk bulat telur yang terbuat dari bahan yang sama, yaitu perak pula. Akan lain halnya yang terjadi kalau kita lihat tradisi itu di kalangan mereka yang sudah kawin atau berkeluarga dan yang tinggal di dalam kraton. Tambah bervariasi lagi manakala keluarga tersebut masih punya banyak anak kecil-kecil atau yang masih terhitung muda usia.

Bagi mereka yang sudah berkeluarga dan yang tinggal di luar kraton ini, kebiasaan makan dan minumannya tergantung keinginan mereka sendiri, artinya tak lagi tergantung dari apa yang telah menjadi ketentuan kraton secara ketat selama ini. Pada kenyataannya, kebiasaan makan bersama keluarga sulit direalisasikan pada setiap waktu secara rutin sebab anggota-anggota keluarga yang bersangkutan tidak selalu berada di rumah pada saat yang bersamaan. Apalagi jika kebetulan anak-anak sudah dewasa, bukan tidak mungkin jika mereka masing-masing sudah terperangkap dengan kesibukannya di luar rumah, seperti sekolah, kuliah, kegiatan belajar dan seterusnya.

Berbeda masalahnya kalau anak-anak masih kecil dalam sebuah keluarga yang masih terhitung baru atau muda, dalam arti keluarga yang belum lama membina mahligai rumah tangga. Jelas, di sini kesempatan untuk makan kumpul bersama semua anggota keluarga masih efektif. Satu hal yang pasti adalah belum terlalu aktifnya anak-anak dalam kesibukan di luar rumah karena memang mereka masih kecil.

Menurut seorang informan, bagi putera dan puteri raja yang sudah berkeluarga dan tinggal di luar kraton, kesempatan makan bersama keluarga seringkali hanya pada saat makan pagi (*sarapan*) dan makan sore atau malam hari saja.

Mengenai tempat makan, biasanya di ruang makan, segala yang dimasak, disajikan, dan diatur oleh para pembantu atau abdinnya. Cara makannya dengan duduk di kursi, sedang makanan beserta perlengkapannya diatur di atas meja makan oleh pembantu rumah tangga. Dalam hal ini, sesungguhnya mereka tidaklah terlalu diatur, artinya boleh memakai sendok

ataupun dengan tangan saja sehingga dalam mengatur kelengkapannya tentu disediakan *wijakan* lengkap yang terbuat dari kaca berbentuk bulat (*mangkokan*), termasuk di dalamnya sabun dan serbet.

Perlu diketahui bahwa semua makanan terlebih dahulu ditutup dengan *krodhong* yang terbuat dari bahan plastik, sedang *piring jegong* diletakkan tengkurap sebanyak jumlah anggota keluarga yang bersangkutan. Perlengkapan lainnya, seperti sendok dan garpu adakalanya ditata di sebelah piring, ada pula yang ditaruh di tempat tersendiri, yakni dijadikan satu dengan posisi di sebelah kanan meja. Setelah semuanya duduk di depan meja, salah seorang putera membuka *kerodhong*. Baru kemudian orang tua (*tapak*) membalikan piring yang ada di mukanya dan dilanjutkan mengambil nasi yang telah tersedia di *cething* dengan menggunakan *enthong*. Setelah itu, disusul ibu (*isteri*) setelah itu para puteranya (*urut tua*). Begitu pula aturannya bila mengambil sayur dan lauk.

Selesai makan, mereka minum air putih yang telah disediakan di dalam gelas yang berada di depannya. Setelah itu, kedua orang tua meninggalkan meja dan ruang makan, disusul oleh putera-puteranya. Bersamaan dengan itu, salah satu puteranya memberitahukan kepada pembantu (*abdi*) bahwa mereka telah selesai makan. Seterusnya pembantu mengambil perlengkapan makan yang kotor untuk dibawa ke dapur dan dicuci. Selain itu, mereka yang bertugas *melorot* sayuran yang tersisa dan dibawa ke dapur untuk dipanasi, sedang lauk-pauknya tetap ditinggal di meja makan dan ditutup dengan *krodhong* lagi untuk kepentingan acara santap makan selanjutnya.

Pada dasarnya semua bahan makanan di sini diperoleh dari beli (*belanja*) yang kemudian dimasak oleh pembantu rumah tangga (*abdi*). Demikian, segera setelah pembantu usai membersihkan segala peralatan makan-minumnya, ia lalu menata kembali *piring jegong* di atas meja makan seperti sedia kala untuk persiapan makan berikutnya. Jadi, mengenai perlengkapannya tak jauh berbeda dengan sebelumnya. Demikianlah tatacara makan untuk keperluan makan pagi (*sarapan*), siang, sore ataupun malam hari.

Perlu diketahui bahwa pada jaman dulu, yaitu semasa pemerintahan HB VIII dan HB IX, para putera ataupun kerabat yang tinggal di luar keraton berlaku tradisi yang mengharuskan para *abdi* atau pembantu menunggu dengan cara duduk di bawah bersila (*lesehan*) pada saat beliau makan sampai

selesai. Tampaknya kebiasaan tersebut hanya berlaku saat makan siang dan sore hari saja sebab kalau pagi hanya sarapan roti saja dan kadang disertai telur. Kemudian *lorodan* atau sisa makanan, lauk-pauk serta sayur dibawa ke dapur oleh para *abdi dalem* yang *marak dahar*, begitu pula mengenai perlengkapannya juga dicuci di dapur.

Sesampainya di dapur, *lorodan* tersebut akhirnya dibagikan sama rata di antara para abdi. Karena cara makan mereka itu duduk *lesehan* maka para *abdi dalem* yang melayaninya juga harus menyesuaikan diri dengan *laku dodok*. Memang dalam etiket makan ada larangan, antara lain piring nasi tak boleh diangkat (*disangga*) dan seterusnya akan dikemukakan oleh informan yang berhasil diwawancarai secara apa adanya.

Adalah pantangan jika menambah porsi setiap kali makan (*imbuh*). Untuk itu, sewaktu mengambil nasi mesti diukur dulu, kira-kira habis atauukupnya terapa, begitu. Pendek kata, penekanannya di sini, makanan harus habis sehingga tak diketemukan sisa makanan di *piring jegong* tersebut, orang Jawa bilang ... *ora ilok*.

Untuk anak-anak yang masih kecil khususnya, agar mereka itu dapat menerapkan etika itu kadangkala dengan cara ditakut-takuti, misalnya kalau ketetulan anak makan tak habis, dikatakan nanti salah satu binatang kesayangannya akan mati '*mengko ndak pitike mati*. Selain beberapa larangan (pantangan) tadi, masih ada hal yang termasuk tabu lainnya, seperti *glegekan*, *kecap*, *lingguh jegang*, makan sambil ngobrol, *ngentut*, *pating klotheK*. Untuk kategori yang terakhir itu dimaksudkan beradunya sendok dengan garpu atau piring sehingga menimbulkan suara bising '*pating klotheK*.' Untuk itu, sangat dikhawatirkan dapat mengganggu selera makan dan kenikmatan makan itu sendiri tentunya.

Setelah secara panjang-lebar diuraikan tentang tradisi makan dan minum di lingkungan para putera-puteri Sultan Hamengku Buwana IX, ada baiknya jika ditambahkan sedikit ilustrasi tentang bagaimana kebiasaan makan dan minum di antara para abdi dalem. Dari sini, paling tidak kita bisa memahami bagaimana penyelenggaraan tradisi makan dan minum tersebut, antara elit kraton dan golongan rendahan kraton, yakni abdi dalem.

3. Tradisi Makan dan Minum Di Kalangan Abdi Dalem

Kebiasaan makan dan minum di kalangan para *abdi dalem* kurang lebih sama dengan tetangga sekitarnya. Pada kenyataannya, kehidupan para abdi itu sendiri amat bervariasi, artinya ada yang kaya ada pula yang tergolong miskin. Sebagaimana kebiasaan orang kebanyakan, mereka pun makan tiga kali sehari: pagi, siang, sore atau malam hari. Ada juga yang biasa makan dua kali sehari, umumnya siang dan sore hari. Untuk golongan ini, di waktu pagi lazimnya hanya sekedar minum teh saja yang rasanya manis dan kental (*nasgithel*). Menu di pagi hari ini biasanya dilengkapi dengan *pisang goreng* ataupun *pisang godog*. Kalaupun tidak, ya cukup dengan ketela goreng ataupun ketela rebus. Adapun tentang bahan asal nyamikan tambahan tersebut adakalanya merupakan hasil tanamannya sendiri di belakang rumah (*kebonan*). Namun, kalau tak punya lahan yang cukup luas, biasanya mereka membeli di warung sekitar.

Biasanya makan pagi dilakukan sebelum mereka *sowan* atau piket ke keraton, jadi kira-kira sebelum pukul 07.00 WIB. Sedang untuk makan siangnya antara pukul 12.00, sementara untuk makan sore atau malam hari dilakukan sebelum *magrib*. Rupa-rupanya jadwal makan ini ditaati secara sungguh-sungguh, artinya pada waktu yang telah ditentukan, bisa dipastikan mereka itu akan segera makan. Andaikata kebetulan saja mereka sedang mengerjakan pekerjaan lain pun, pada waktunya toh bisa istirahat sejenak untuk makan. Baru kemudian melanjutkan pekerjaannya. Bisa dikatakan, meski tak ada jadwal yang mengaturnya pun, mereka sudah terbiasa disiplin makan dan minum secara teratur. Di sini berlaku supel kalau sedang tak bertugas (*caos*) di keraton, mereka bisa saja makan di rumah, tetapi juga bisa dilakukan di warung-warung makan terdekat.

Acara makan di rumah bagi keluarga mampu lazimnya dilakukan di ruang makan, tetapi bagi mereka yang tergolong hidup *pas-pasan*, bisa saja tempat makannya berganti-ganti karena memang tak punya ruangan khusus untuk acara makan-minum, di ruang tengah atau di dapur pun jadi, yang penting bisa makan secara teratur, itu saja. Tugas masak dan mengatur meja makan ataupun di lantai, biasanya dikerjakan oleh isteri yang kadang dibantu anak perempuannya yang telah dewasa. Andaikata mereka terbiasa makan di lantai (*lesehan*), rasanya jika posisi makan itu tidak bersila, kok ya kurang

enak (*sreg*). Adapun menu yang biasa disajikannya, antara lain *tahu bacem goreng*, *tempe bacem goreng*, *telur dadar*, dan *krupuk*. Adakalanya juga ditambah dengan makanan penutup yang sederhana, seperti buah pepaya yang tinggal mengambil di kebunnya sendiri ataupun bisa dibeli di warung-warung terdekat.

Untuk keperluan minumannya, biasanya hanya teh atau bahkan air putih saja. Khusus untuk air putih tersebut, biasanya disimpan di dalam *kendhi* sehingga rasanya dingin dan segar. Jadi, jika ingin minum tinggal menuangkan saja di dalam gelas atau bagi yang telah terbiasa, ada yang langsung *diglogok*. Umumnya mereka menggunakan peralatan makan-minum yang sederhana, ada *cething* atau *bakul* yang terbuat dari bambu yang dianyam. Kemudian ada juga mangkuk sayur, piring, sendok, *bokor* atau *panci kecil* untuk keperluan *wijikan*, dan *kendhi*. Semua kelengkapan ini selalu ada di meja ataupun di lantai bila saat makan tiba.

Mengenai tatacara makannya, mula-mula makanan disajikan di atas meja ataupun ditata di atas tikar (lantai) oleh isteri atau anak perempuannya yang telah dewasa. Perlu diketahui di sini bahwa selain di dua tempat itu, mereka juga sering makan di atas *amben* dengan posisi duduk bersila. Pada kesempatan makan ini, mereka biasanya juga sedikit banyak mengikuti aturan yang ada di keraton ataupun *kepangeranan*. Seperti yang tadi disampaikan oleh salah seorang informan, kalau makan itu jangan berbicara sebab dapat menghilangkan rasa kenikmatan.

Biasanya mereka makan berdua saja antara suami dan isteri. Barulah kemudian anak-anak menyusul setelah Bapak dan Ibu beranjak dari meja makan. Akan tetapi juga tidak menutup kemungkinan mereka pun makan bersama-sama mengingat kesibukan masing-masing. Setelah selesai makan, minum air putih yang biasanya ditaruh di dalam *kendhi*. Cara minumannya, dapat menggunakan gelas, bisa saja langsung *diglegek*. Selesai makan ini, bapak kemudian meninggalkan meja makan, sedangkan ibu akan membereskan piring yang kotor dan mengumpulkan makanan yang masih utuh dibantu oleh puterinya yang sudah beranjak dewasa.

Makan dan minum di kalangan para abdi dalem yang sedang bertugas di Pawon Wetan pada masa HB X, biasanya hanya sekali sehari, tepatnya pada pukul 11.00. Adapun lauk-pauknya, antara lain: *srendeng* (ampas kelapa

yang digoreng), tempe bacem gorengan, peyek kedelai hitam, peyek gereh. Berikut ini ada pengakuan dari abdi yang berpangkat lurah Pawon Wetan.

Makan satu kali dalam sehari ini maksudnya sampai sore, bahkan saat malam tiba pun, rasanya perut ini masih kenyang, padahal makannya tidak nambah (tanduk). Mengapa demikian itu karena adanya keyakinan bahwa makanan tersebut merupakan berkah dalam yang diberikan sesuai landasan.

Tempat mereka makan di Pawon Wetan karena tugasnya memang di sana dengan lesehan dan memakai tangan biasanya mereka makan dengan *pincukan daun pisang*. Kalau tidak menggunakan sendok, ada kalanya memakai *suru* (alat menyerupai sendok yang terbuat dari daun pisang). Posisi duduknya lesehan, ada yang bersila, ada pula yang timpuh, khususnya perempuan dan beralaskan tikar. Pada kesempatan seperti itu (ladosan), kadangkala ada kelebihan masakan sehingga sisa makanan tersebut akan dibagikan kepada para abdi yang bertugas memasak tersebut. Kelebihan masakan tersebut lazim disebut sebagai *kucuh*.

Para abdi dalam pawon ini bila sedang tidak bertugas tidak mendapat piring dalam makan. Sebagai gantinya akan mendapat uang sebesar Rp 300,00 sebulan karena bekerja di pawon tersebut hanya dua bulan sekali bergantian dengan Pawon Kulon. Sempat bila sedang tugas, selain mendapat gaji sebesar Rp 400,00 juga kadang memperoleh *kucuh* itu tadi. Perlu diketahui bahwa dalam masa kerjanya, setiap bulan hanya selama 15 hari saja.

Bagi para abdi dalam yang sedang bertugas, mereka mendapat jatah makan tiga kali sehari: pagi pukul 07.00, siang pukul 12.00, dan sore pukul 18.00. Saat makan pagi dan sore (malam) hari lebih sering tidak bersama-sama karena mereka memang tidak tidur di kraton. Jadi, kadang mereka sudah sarapan di rumah. Sempat untuk makan sore atau malam harinya, sebelum ladosan datang, mereka sudah pulang sebab sering ada keperluan pekerjaan untuk diselesaikan terlebih dahulu. Dengan kata lain, untuk bisa makan bersama-sama, biasanya hanya pada saat makan siang saja.

Menu makanan dan cara memasaknya pada masa pemerintahan HB X ini ada di dapur beliau sendiri. Adapun yang memasak adalah juru masak

dan menu setiap harinya juga berganti-ganti sesuai dengan selera keluarga beliau. Hidangan terdiri dari nasi, sayur-sayuran, lauk-pauk, dan kadang ditambah dengan buah-buahan. Untuk sayur juga bervariasi, misalnya lodheh, brongkos, oseng-oseng, soto, opor ayam, bak moy. Sedang untuk lauknya, misalnya tempe, tahu, telur, ayam, bergedel dan krupuk. Bila disediakan buah, biasanya berupa buah pepaya, pisang ataupun nanas. Pada kesempatan lain, juga disajikan nyamikan, apalagi jika kebetulan di kraton sedang menerima tamu, punya hajatan ataupun kegiatan tertentu di Kraton Kilen.

Cara makan mereka adalah duduk lesehan, dan ada juga yang menggunakan sendok ataupun pakai tangan saja. Minumannya adalah teh manis gula batu selama dua kali sehari, pagi dan sore. Untuk siangnya, hanya berupa *jok* saja sehingga tidak terasa manis. Mereka makan secara prasmanan dengan mengambil sendiri di meja pendek yang sebelumnya telah disediakan oleh para abdi dari dapur (*pawon*) Kraton Kilen.

Selain itu, pada masa pemerintahan HB X ini muncul paguyuban abdi dalem. Kegiatan ini dikaitkan dengan peringatan-peringatan berkenaan dengan kelahiran ataupun wiyosan HB X. Oleh karena itu, aktivitas semacam ini diadakan pada setiap malam Selasa Wage. Tempatnya sebenarnya bergantian mengingat harus memerlukan lokasi yang relatif luas sehingga penyelenggaraannya biasanya di rumah abdi dalem yang kebetulan mempunyai pendapa. Adapun makan yang disajikannya, antara lain: makanan kecil, makan, dan minuman. Semua *ubarampe* tersebut dimasak di rumah penyelenggara. Cara makannya dengan lesehan duduk bersila. Untuk itu, yang *laden* juga menyesuaikan diri dengan laku *dodok*.

BAB IV ANALISIS

Dalam bab analisis ini, ada dua hal yang perlu disimak lebih lanjut, yaitu rangkuman singkat dari bab sebelumnya (bab III), dan aspek perubahan yang terjadi berkenaan dengan tradisi makan dan minum di lingkungan Kraton Yogyakarta, dimulai dari masa HB VIII sampai masa HB X. Untuk kategori yang pertama berisikan tentang kebiasaan makan-minum Sultan, pagi-siang-malam hari, baik tentang menu atau hidangan yang disajikan, apa saja perlengkapan (*ubarampe*) penyajiannya, bagaimana cara-cara menyajikannya, dan bagaimana sikap Sultan ketika bersantap makan.

Untuk kategori yang kedua, yakni aspek perubahan, jelas bahwa dari hasil rangkuman tersebut akan tampak apakah ada perubahan yang cukup berarti berkaitan dengan tradisi makan dan minum Sultan dari masa HB VIII, HB IX, dan HB X ini. Kalau ada perubahan, kira-kira aspek apa saja yang berubah. Kemudian hendak dilihat faktor-faktor apa saja yang menyebabkan terjadinya beberapa perubahan tersebut, apakah faktor intern (dari dalam) ataukah faktor ekstern (luar). Ini tampaknya penting untuk diketahui mengingat saat ini kita tengah memasuki era globalisasi informasi dan komunikasi yang ditandai dengan akselerasi ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek) yang nyata-nyata telah menyentuh segenap aspek kehidupan masyarakat.

A. RANGKUMAN

Dalam konteks ini, akan diketengahkan hasil rangkuman tentang tradisi makan-minum di lingkungan Kraton Yogyakarta dari masa HB VIII sampai dengan masa HB X sekarang ini. Beberapa hal yang akan dipaparkan, antara lain mengenal menu makanan atau hidangan yang disajikan, perlengkapan atau *ubarampe* penyajian, cara menyajikannya, dan bagaimana cara makanannya.

1. Masa HB VIII

Pagi hari (sarapan). Macam hidangan atau makanan yang disajikan, antara lain: nasi *gudeg*, *roti sobek*, *mete*, dan kue kering. Untuk minumannya, terdiri dari teh ataupun coklat susu. Tidak jarang dalam kesempatan ini, juga disajikan rokok (sigaret maupun cerutu). Perlengkapan (*ubarampe*) sajiannya terdiri dari: piring ceper (besar dan kecil), baki persegi panjang, baki bulat. Sedang perlengkapan minumannya terdiri dari: cangkir, teko, tempat gula, dan sendok kecil. Sementara untuk keperluan rokok juga disediakan tempat rokok, asbak (tempat abu rokok), dan korek api. Cara penyajiannya dibawa dari *pawon* dengan baki dengan dipayungi oleh *abdi dalem keparak* secara beriringan. Yang terdepan membawa minuman, kemudian rokok, dan yang terakhir membawa roti, termasuk nasi *gudeg*. Setelah itu, hidangan tersebut diletakkan di meja setelah menyembah terlebih dahulu. Tentang cara makan Sultan adalah duduk di kursi malas dengan dihibur oleh *abdi dalem Ngindrakila (oceh-ocehan)* seraya mendengarkan kecauan burung kesayangannya (*kukila*).

Siang hari. Macam hidangan yang disajikan, antara lain: (a) minuman yang berupa air putih atau teh; (b) hidangan pembuka yang berupa makanan kecil, seperti pisang raja goreng tanpa gandum yang diberi irisan keju, *semur krukup (soon)*, *ledre*, *sumaewo*, *nogosari*, *gethuk*, *panekuk*, *manuk enom* (tape ketan yang *dilangseng*); (c) makanan yang berupa nasi *liwet* diberi daun pandan dengan lauk *glendhoh*, lidah asap (asin lidah), *kolak hati sapi*, *blebed*, *uret salak (gendhon)*, bestik komplit. Juga disertakan sayur sop, *lodeh terung*, dan *lodeh bung*; (d) hidangan penutup yang terdiri dari buah mangga, manggis, duku, pisang Ambon dicampur keju, agar-agar (*gudir*) dan agar-agar buah-buahan kaleng, coklat susu, puding, durian, *siwalan*, dan *mondoliko* (rambutan). Perlengkapan sajiannya, antara lain: *jodhang*, payung (*songsong*), baki, meja, piring besar, *besi*, *pinggan*, panjang (piring ceper), *aglik*, baki, gelas, *cething*, *enthong*, sendok sayur, garpu, wijikan lengkap (bokor, tempat sabun, sendok, garpu, serbet, pisau), dan tusuk sate. Cara menyajikannya, pertama dibawa dari *pawon* oleh *abdi dalem*, dimasukkan dalam *jodhang* dan dipayungi. Seterusnya dibawa dengan baki dan diletakan di atas meja dengan cara menyembah terlebih dahulu. Dalam hal ini, *abdi dalem* berdiri dekat meja makan untuk membantu keperluan

makan Sultan. Cara makannya menggunakan tangan (tanpa sendok) dengan ditemani oleh *abdi dalem Ngirndrakila (abdi dalem oceh-ocehan)*.

Malam hari. Macam hidangan yang disajikan, antara lain nasi *gudeg*, sate kambing, pisang, keju, *roti sobek* (kue kering), emping, *kastengel*, kacang, *lemper*, *nogosari*, pisang goreng. Tentu saja, dalam kesempatan ini juga dihidangkan nasi beserta lauk-pauk, sayur-sayuran, dan buah-buahan serta minuman susu atau coklat. Perlengkapan penyajiannya sama dengan di waktu makan pagi, juga tentang cara penyajiannya. Cara makan Sultan adalah *lesehan* mengelilingi rangkaian menu (*banjengan*), duduk di atas tikar atau permadani, bersila (tanpa kursi). Satu hal yang pantang di sini adalah mengangkat piring nasi (*disangga*).

2. Masa HB IX

Pagi hari. Hidangan yang disajikan terdiri dari: telur rebus setengah matang dicampur garam dan merica, nasi *gudeg*, nasi *liwet* beserta lauk-pauk (*semur terung*, sayur *lodeh*, dan *tempe garit-garit*). Minumannya adalah teh hangat gula batu. Perlengkapan penyajiannya, antara lain: *piring jegong*, wijakan komplit, cangkir berlepek, sendok kecil, teko kecil, panjang kecil, besi, dan *cething*. Cara menyajikannya, teko dan cangkir diletakkan pada *nampan* dan bersama-sama nasi *gudeg* ditempatkan di atas meja pendek. Di sini juga disediakan *piring jegong*, *panjang kecil*, *besi kecil* dan *ceret*. Cara makan Sultan adalah *lesehan* (tanpa sendok).

Siang hari. Dalam acara bersantap siang ini, tak jarang Sultan memasak sendiri dibantu oleh isteri dan anak perempuannya. Menu yang disajikan, antara lain: nasi *raja lele* disertai lauk *swar-swir*, sirup nanas, gulai sapi, sayur *bobor*, sambal *lethok* dan sambal *jenggot*, *urip-urip lele*, dan *gecok*. Juga disediakan sop-sopan, *setup-setupan*, sop buntut sapi, dan ayam goreng. Makanan kecilnya berupa *panekuk* (berisi ketan) dan *podeng*. Minumannya berupa teh hangat. Perlengkapan penyajiannya, antara lain: *piring jegong*, *piring ceper*, wijakan komplit, piring, *basi*, *mangkok*, *ceret*, dan *wajan*. Cara menyajikan, isteri menata hidangan di atas permadani setelah terlebih dahulu menyembah. Cara makannya dengan *lesehan*, duduk bersila.

Sore (malam) hari. Acara bersantap pada waktu sore ataupun malam hari ini tidak berbeda dengan di waktu siang, baik yang menyangkut menu, yang disajikan, *umbarampe*, cara penyajiannya maupun cara makannya.

3. Masa HB X

Pagi hari (sarapan). Menu atau hidangan yang disajikan, antara lain: nasi beserta lauk-pauk yang berupa *telur ceplok*, *tempe goreng bacem*, daging ayam, sayur kare (asem-asem). Minumannya berupa air putih dan teh. Perlengkapan penyajiannya terdiri dari: piring, sendok, garpu, serbet, gelas, *piring jegong*, *piring ceper*, *cething*, sendok sayur, *enthong*, dan keranjang buah-buahan. Cara menyajikannya, pembantu rumah tangga meletakkan semua keperluan makan dan minum tersebut di atas meja dan diberi *kerodong*. Kursi diatur sedemikian rupa mengelilingi meja makan. Sultan mengambil terlebih dahulu, kemudian diikuti isteri dan puteri-puterinya. Cara makannya, semuanya duduk dikursi bersama isteri dan puteri-puterinya mengelilingi meja makan.

Siang hari. Dapat dikatakan untuk keperluan makan siang ini sama dengan pagi hari. Hanya saja, kadang ada makanan kecil (*nyamikan*) yang berupa *roti ketetong*, *kastengel*, dan kacang bawang. Sedang minumannya adalah air putih dan teh hangat (*manget-manget*).

Malam hari. Demikian juga untuk keperluan makan malam, rupanya tidak jauh berbeda dengan makan pagi, dan siang hari, baik yang berkenaan dengan menu yang disajikan, perlengkapan, cara penyajian, dan cara makannya. Akan tetapi, kadang-kadang disediakan makanan kecil lainnya, seperti krupuk udang yang diletakkan di atas *baki*.

B. ASPEK PERUBAHAN

Ada banyak versi mengenai perubahan yang terjadi dalam tradisi makan dan minum di lingkungan Kraton Mataram sejak masa pemerintahan Hamengku Buwono VIII sampai dengan periode Hamengku Buwono X, baik dalam tradisi sehari-hari atau mungkin saja upacara seputar daur hidup, penyelenggaraan tradisi besar, seperti *garebeg*, *labuhan*, termasuk dalam acara perjamuan tamu.

Ada kemungkinan adanya beberapa aspek yang mengalami pergeseran bentuk itu dikarenakan munculnya beberapa faktor penyebab, baik langsung ataupun tidak langsung. Selain itu, faktor intern atau pelaku dalam kraton sendiri amat berperan di sini. Kecuali itu, faktor ekstern juga memberikan kontribusi yang relatif kuat dalam proses perubahan itu, seperti kondisi dinamis

masyarakat luas karena adanya tuntutan jaman (era globalisasi) serta pengaruh budaya luar yang begitu interns menerobos akar-akar budaya Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat ini.

Obyek penelitian tentang tradisi makan dan minum di Kraton, Mataram (Yogyakarta) mengambil batasan waktu sejak masa pemerintahan HB VIII sampai masa HB X. Berbicara masalah perubahan, tentunya diperlukan analisis tentang faktor yang mempengaruhi dan prediksi masa yang akan datang. Namun demikian, selama pokok permasalahan yang dibicarakan mengenai suatu perubahan maka sangat dimungkinkan pembahasan itu tidak dapat bertumpu pada skop temporalnya saja. Artinya, untuk melihat suatu perubahan, kadang diperlukan rentang waktu yang relatif panjang dengan memperhitungkan masa sebelumnya. Apalagi jika persoalannya menyangkut suasana kehidupan keseharian seseorang, atau komunitas tertentu. Ini berarti mencoba melihat kehidupan kraton sedekat mungkin, dengan kondisi sosial-budaya dan keadaan sosial-politik yang melatar-belakangi terjadinya perubahan itu.

Dalam kaitannya dengan pokok permasalahan tersebut, penggambaran tentang masa sebelum Hamengku Buwono VIII berkuasa kiranya akan dapat membantu memperjelas pemahaman tentang perubahan pola pikir dan kehidupan para penguasa sesudahnya. Deskripsi tentang masa pemerintahan Hamengku Buwono VII dirasa relevan dengan topik ini karena perubahan itu dirasakan sejak saat pemerintahan beliau yaitu terjadinya pergeseran kehidupan kraton.

Ketika HB VII berkuasa, Sultan masih berperan memegang perekonomian kraton secara menyeluruh. Hal ini terlihat dari cara Sultan menolak kemauan Belanda untuk menguasai tanah kasultanan yang akan dijadikan tanah perkebunan Belanda. Adanya perhitungan Sultan bahwa dari tanah pertanian yang dimiliki kasultanan pada saat itu dapat menghasilkan kebutuhan pokok makanan. Kebutuhan bahan makanan yang berjumlah besar, biasanya didatangkan dari Kulon Progo. Di daerah ini terdapat tanah kosong milik kasultanan yang dikelola oleh penduduk sekitarnya. Selain itu, penghasilan kasultanan, di samping gaji, juga diperoleh dari pemerintah Balanda serta dari hasil hutan jati yang berada di Wonosari, dan sewa tanah untuk jalur kereta api. Jalur tersebut meliputi: sebelah utara Yogya-Tempel-Magelang,

sebelah selatan Yogya-Bantul, daerah timur jurusan Yogya-Pundong, dan sebelah barat jurusan Brosot-Samigalur. Selain itu, penghasilan tenun di Nanggulan dan reboisasi hutan di Kaliurang serta hasil panili di Pakem merupakan sumber dana perekonomian kasultanan.

Rupanya kelonggaran ekonomi yang dipunyai HB VII ini berpengaruh dalam kebiasaan hidupnya, termasuk dalam memilih makanan. Beliau senang makan makanan yang bercita rasa Jawa, seperti mentega dan keju sedapat mungkin dihindari. Makanan yang digemari oleh beliau berasal dari beras yang disebut roti jok dibuat dari tepung beras, santan dan ragi tape. Kesukaan beliau yang lainnya adalah makanan yang disebut dengan nama *dendeng age*, *sapit suwir*, *glendhoh piyik*, *kolak ati*, *tala tawon*, *sapitan duren*, semur ayam, emping serta nasi yang diberi daun *suji* yang disebut *dhahar pandan wangi*. Sayuran dikenal dengan nama *lombok kethok* dengan kombinasi *dele goreng*. Sebagai makanan penutup dipilih makanan *manuk enom* yang dibuat dari ketan. Pada waktu makan, semua keluarga dikumpulkan yang terdiri dari: tiga permaisuri, tujuh belas selir, dan kurang-lebih tujuh puluh delapan putra untuk makan bersama. Makanan itu disajikan oleh putri raja dan *garwa ampeyan dalem* dibantu para *abdi dalem keparak*.

Saat HB VIII memegang pemerintahan, tampak ada perubahan menu makan (pola makan) yang disajikan. Menu makanan dengan aroma Barat sudah mulai disajikan, baik untuk kepentingan sehari-hari maupun untuk menjamu tamu. HB VIII lebih sering mengadakan perjamuan dengan Belanda sehingga sajian menu makanan yang dihidangkan ala Barat. Bahkan, bukan hanya menu makanan saja, pertunjukan keseniannya pun menunjukkan unsur Barat pula. Sebagai contoh, dalam perjamuan, dapat dilihat adanya minuman wiski yang ditaruh dalam *sloki* dan tarian yang menggunakan peralatan pistol (senjata modern).

Dengan dalih mengambil hati rakyat dan pemerintah Belanda, HB VIII berharap pertentangan antara rakyat dan Belanda tidak sampai meruncing. Hal ini disebabkan pada waktu itu, beliau belum mampu melawan secara terang-terangan. Ini berarti, sultan menempuh dualisme secara sadar, menerima elemen-elemen dari luar sebagai upaya kreatif membina keutuhan bangsanya.

Berkenaan dengan konteks tersebut, dalam kesempatan tatap muka dengan BRAY. Yudonegoro, beliau mengatakan bahwa telah terjadi perubahan dalam tradisi makan dan minum di lingkungan Kraton Yogyakarta, disadari ataupun tidak. Sebagai contoh dalam upacara kehamilan sembilan bulan (*procotan*) kini *umbarampe* terkesan lebih disederhanakan: *jenang procot*, *dawet*, *kelapa*, *clorot*, *jongkong*, dan *srobi*. Namun demikian, maknanya tetap, yakni berintikan permohonan agar dalam proses persalinan nantinya, jabang bayi dapat lahir dengan selamat. Semua sesajian tersebut ditangani oleh para *kelangenan dalem*.

Berbicara tentang masalah perubahan tradisi makan dan minum di lingkungan kraton, demikian dikatakan oleh Bu Pudjo Kusumo, tentunya yang terjadi hanya sebatas perubahan fisik atau kulit luarnya saja, sedang esensi atau makna yang terkandung di dalamnya kurang-lebih sama. Dapat dikatakan di sini bahwa faktor penyebabnya adalah manusiawi sifatnya, misalnya kita tahu bahwa pada periode HB VIII dan HB IX, sungguh terkesan unsur kharisma atau pancaran kewibawaan, sedang HB X sekarang ini cenderung merakyat (demokratis) model kepemimpinannya sehingga terjadi perubahan tradisi makan dan minum ke arah yang lebih praktis-pragmatis ini. Hal ini, selain disebabkan oleh faktor intern, juga dipengaruhi oleh dinamika sosial-budaya dalam kehidupan masyarakat luas atau katakanlah semacam dampak dari modernisasi dalam sikap maupun cara berpikir masyarakat akibat terpaan yang bertubi-tubi dari globalisasi yang pada realisasinya telah dirasakan oleh masyarakat.

Menurut Ki Juru Permana (tokoh paranormal Kraton Yogyakarta), sebenarnya tidak ada perubahan mendasar dalam tradisi makan dan minum. Hanya saja, memang akhir-akhir ini ada gejala HB X tidak seintensif sebagaimana para pendahulunya, seperti HB VIII dan HB IX. Ini pun dapat dimaklumi kalau diingat kesibukan Sultan begitu banyak, terutama di luar kraton. Sebenarnya tidak ada masalah seandainya tradisi makan dan minum di dalam kraton tersebut tetap dipertahankan (*diuri-uri*) karena begitu sarat muatan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya, baik yang menyangkut aspek pemilihan menu makanan, tatacara makan maupun unsur simbolik yang melatar-belakanginya.

Bu Rekso Kusumo memandang aspek perubahan tradisi itu sebagai hal yang wajar karena menyesuaikan diri dengan kondisi masyarakat. Kecuali

itu, HB X juga telah membuka pintu lebar-lebar untuk wisatawan (domestik dan mancanegara) memasuki wilayah Kraton Yogyakarta sehingga praktis *keangkeran (kewingitan)* atau suasana mitis kraton, sedikit demi sedikit terkikis. Masalah yang tidak kalah pentingnya adalah adanya kenyataan kenaikan anggaran pembelanjaan intern yang gejalanya kini kian membengkak saat ini.

Dijelaskan oleh RW. Bujohaldoko (Sugiri), pada masa pemerintahan HB VIII dulu, para tamu dalam upacara perkawinan ditempatkan di Bangsal Manis, dan seringkali disugahi pesta dansa (era kolonial Belanda). Untuk *ubarampe*, disediakan masakan khusus Eropa yang dipesan dari restoran; juga buah apel dan anggur; minum teh, kopi; dan wiski; permen; dan rokok. Khusus untuk mempelai berdua dan kerabat, perjamuannya ditempatkan secara khusus, yakni di *Kasatriyan*. Mereka *dhahar Khalimah* dan *nasi kepalan pindhang mantep* (mirip *brongkos jeroan*), buah jeruk, pisang, salak, dan manggis disertai minuman teh. Semua itu disajikan oleh *Pawon Ageng*. Pada saat ini (masa HB X), perlengkapan makanan dan minuman untuk minuman untuk keperluan upacara ataupun menjamu para tamu telah diborongkan pada jasa *catering*, antara lain berupa makan, snak (makanan kecil), dan minumannya.

Menurut KRT. Ciptobudoyo, memang terdapat perubahan dalam adat makan minum di Kraton Yogyakarta ini, betapa pun kecilnya, khususnya mengenai bahan makanannya. Sebagai contoh, pembuatan tumpeng kerbau tidak lagi menggunakan daging atau hiasan kepala kerbau, tetapi kini mulai digantikan dengan jantung pisang yang dihiasi potongan daging kerbau. Unsur lainnya adalah pembuatan tumpeng emas yang rupa-rupanya tidak lagi memakai bahan dari emas murni, tetapi telah digantikan dengan bahan-bahan rempah kunir yang sudah masak.

Dikemukakan oleh RPA. Suryanto, pesta perkawinan di kraton telah mengalami pergeseran bentuk. Kalau dulu, yang namanya pesta, dapat dipastikan menu sajiannya tentu tidak kepalang tanggung, pokoknya berprinsip *mbanyu mili*, artinya hidangannya sangat banyak, bahkan jenisnya dapat mencapai tiga puluhan. Namun, saat ini agaknya ada kecenderungan pembatasan menu sehingga kesannya jauh lebih sederhana. Jadi, cukup disediakan makanan pembuka, *snak*, nasi, dan makanan penutup. Kita tahu

bahwa saat ini sajian yang dihidangkan tidak lagi murni hasil masakan kraton sendiri, tetapi banyak di antara jenis masakan yang dihidangkan tersebut berasal dari luar kraton (*catering*).

KPH. Purbaningrat (R. Kintoko) berpendapat bahwa pada saat pemerintahan HB VIII, jumlah *abdi dalem* begitu banyak. Akan tetapi, mulai pemerintahan HB IX, ada usaha untuk menguranginya. Misalnya untuk *abdi dalem kekelut* yang bertugas mengatur meja-kursi, kini jumlahnya dikurangi. Beberapa *abdi* yang istilahnya di-PHK tersebut kemudian dijadikan *abdi dalem pawaka* yang tugasnya semacam pasukan pemadam kebakaran. Perlu juga dikemukakan di sini bahwa HB VIII dulu memang terkenal suka makan enak, tidak sebagaimana HB IX dan HB X yang terkesan lebih sederhana, baik dalam sikap, penampilan maupun dalam hal pelestarian tradisi makan-minumnya ataupun berkesan dengan pola konsumsinya sehari-hari.

Menurut RM. Tirun Narwito, faktor intern penyebab perubahan adat makan-minum di kraton dikarenakan kehendak dari pelaku utama (aktor) sendiri. Sebagai contoh, dimulai dari HB IX, beliau tidak/jarang makan bersama-sama dengan putera-puterinya, apalagi setelah beliau tinggal di Jakarta sehubungan dengan tugas kenegaraannya di pusat pemerintahan. Pada kenyataannya, kini jumlah *bedanya* kraton kian menyusut mengingat tidak ada proses pembibitannya pada masa HB X. Tampaknya ini sejalan dengan asumsi RM. Dinusatomo yang menegaskan makin berkurangnya *bedaya* sejak periode HB IX sampai HB X, bahkan dapat dikatakan kini tidak ada lagi *bedaya* di sana. Peranannya pun kini digantikan oleh sebagian *kalangenan dalem* dan *abdi dalem keparak*.

Pendapat KG. Poeger lebih menekankan aspek perubahan, terutama disebabkan oleh adanya faktor intern (dari dalam kraton sendiri), yakni kecenderungan ke arah praktis mengingat perkembangan jaman. Dulu, untuk upacara, biasanya hanya dihadiri *kerabat* dan *abdi dalem* saja. Tidak seperti sekarang ini, begitu banyak undangan (tamu) dari luar kraton. Sedang faktor ektern adalah masuknya menu Barat di dalam tradisi kraton, baik dalam acara santapan (perjamuan) yang disajikan secara *prasmaman* (makan sambil berdiri). Mestinya, patut disayangkan kalau menu tradisional, seperti *gudeg* dilupakan atau tidak lagi menjadi bagian tradisi oleh sementara pemangku budaya kraton (Yogyakarta) sendiri.

Selama periode HB X, agaknya sudah banyak terjadi perubahan dibandingkan dengan masa pemerintahan sebelumnya. Sebagai contoh, tradisi makan-minum sehari-hari sekarang ini biasanya tiga kali sehari: pagi, siang, dan sore atau malam hari. Khusus mengenai yang tersebut terakhir itu, tentang waktunya, secara pasti tidak dapat ditentukan karena kadang beliau menghendaki lain. Sedang untuk tempat makan dan minumannya berada di Kraton Kilen. Kalau dibandingkan dengan pendahulunya, jelas HB X ini terkesan lebih sederhana, khususnya berkaitan dengan macam ataupun ragam masakan dan kelengkapan lainnya mengingat semuanya sudah disiapkan di meja makan. Petugas yang menyediakannya pun tidak lagi para *abdi dalem keparak* atau *bedaya* sebagaimana para pendahulunya, tetapi kini sudah diserahkan kepada pembantu rumah tangga. Ada catatan di sini bahwa tidak ada perlakuan khusus mengenai cara penyajiannya antara Sri Sultan HB X dengan keluarganya.

Demikian dikatakan oleh Siti Setyantinah, aspek perubahan tidak dapat dipungkiri lagi pada masa HB X ini kerana GKR. Hemas telah banyak mengambil-alih peran-peran, khususnya dalam melayani *Ngarso Dalem HB X*. Oleh sebab itu, tidak mengherankan kalau bentuk maupun tatacara makan-minumnya menjadi lebih praktis dan sederhana kalau dibandingkan dengan pendahulunya, yaitu masa HB VIII dan HB IX. Contoh yang lebih konkret, untuk etiket makan, dulu cara menyajikannya dengan *lampah dodok* dan makannya pun sambil bersila di lantai, beralaskan tikar atau permadani. Sekarang ini, cukup dengan berdiri saja (*prasmanan*) ataupun duduk di kursi. Mengenai cara menyajikannya pun dapat dengan berdiri sebagaimana lazimnya dalam masyarakat kebanyakan di luar kraton.

BAB V KESIMPULAN

Menyinggung soal pilihan konsumsi makanan di kraton, juga tampak adanya perbedaan di antara para pejabat istana, misalnya HB VII lebih mementingkan masakan tradisional sehingga masakan yang bertau keju, mentega ataupun yang banyak kandungan lemaknya, sedapat mungkin dihindari. Akan tetapi, semenjak HB VIII memegang tampuk pemerintahan di Kraton Yogyakarta, menu makanan berubah total. Aroma Barat mulai mewarnai berbagai sajian masakan, baik untuk kepentingan sehari-hari maupun untuk menjamu tamu kerajaan.

Tampaknya HB VIII mengambil kebijakan yang agak berbeda dengan ayahnya HB VII. Beliau seringkali menyelenggarakan perjamuan yang dihadiri orang-orang Belanda. Hidangan atau menunya ala Barat dan pergelaran keseniannya pun di sana-sini juga memperlihatkan secara jelas adanya unsur-unsur Barat. Sebagai contoh, dalam seni tari, agaknya mulai dikembangkan kreasi baru yang sering menggunakan *property* berupa *pistol* (senjata modern) dan gelas minuman keras *sloki*.

Masih berkaitan dengan menu makanan, pengaruh Barat terlihat jelas pada hidangan *sircis* yang terbuat dari bahan sayur-sayuran yang diberi *mayones*, *puding angin* dengan saus yang dilengkapi dengan *kue* dan putih telur yang dibentuk menyerupai gumpalan awan. Secara implisit, apa yang telah dilakukan oleh Hamengku Buwono VIII ini sesungguhnya penuh dengan nuansa politis. Dengan sedikit langkah, beliau mencoba mengambil hati bangsa Belanda. Beliau berharap, pertentangan antara rakyat dengan Belanda tidak kian meruncing Alternatif tersebut bisa dimengerti mengingat keadaan pada waktu itu memang belum memungkinkan untuk secara terang-terangan melawan kolonial Belanda.

Dalam situasi dan kondisi sedemikian itu, terjadilah persentuhan budaya yang membawa implikasi terjadinya akulturasi dan adaptasi antara kedua kebudayaan tersebut. Satu hal yang menggembirakan, ternyata wawasan Sultan cukup luas dan tepat. Betapa tidak, dengan perhitungan jauh ke depan maka kraton tetap mampu menjembatani nilai-nilai luhur ketimuran

dan kebudayaan Barat. Beliau bersikap terbuka menerima elemen-elemen dari luar sebagai upaya pengembangan kreativitas. Namun demikian, keutuhan bangsanya tetap terbina dengan baik.

Dalam konteks tradisi makan dan minum ini, rupanya HB VIII lebih mengutamakan aspek kenikmatan sehingga beliau memerlukan tempat khusus untuk bersantap. Sebelum beliau sakit-sakitan, biasanya hanya makan dua kali sehari: siang dan sore atau malam hari. Untuk sarapan pagi, menunya sangat sederhana, cukup *roti sobek* dan minuman teh atau susu saja. Saat menikmati santapan tersebut, seringkali beliau berada disuatu tempat dengan ditemani *abdi dalem oceh-ocehan*. Biasanya beliau makan tanpa sendok dan duduk *lesehan*.

Semua masakan yang disajikan kepada Sultan dan para kerabat kraton dimasak di kedua pawon kraton: *Gebulen* dan *Sakalanggen*. Cara membawanya dimasukkan ke dalam *jodhang* seraya dipayungi. Setelah Sultan sering sakit, beliau banyak menghabiskan waktunya untuk istirahat di Kaliurang. Untuk pelipur lara, di sana disediakan seperangkat gamelan yang dibawa dari kraton. Beliau hanya sesekali kembali ke kraton manakala ada keperluan yang amat penting, seperti penyelenggaraan upacara tradisional atau bila ada tamu kerajaan.

Pada masa pemerintahan HB IX, beliau rupanya mempunyai banyak kesibukan di luar kraton, baik yang berkenaan dengan pekerjaannya di Kepatihan maupun tugas kenegaraan di Jakarta. Seperti orang kebanyakan, beliau makan tiga kali sehari. Kebiasaan beliau adalah sarapan sebelum berangkat ke Kepatihan. Anehnya, di tempat kerjanya itu pun disediakan *umbarampe* makan pagi. Pada siang harinya, sepulang dari kantor, biasanya makanan telah disiapkan di *Gedung Jene*. Untuk sore atau malam harinya, beliau biasa makan sekitar pukul 19.00. Semua makanan tersebut dimasak dan disajikan dari Pawon Prabeya.

Tatkala Sri Sultan HB IX berada di Jakarta, kehidupan sehari-hari hampir tidak ada bedanya dengan orang biasa. Beliau bangun pagi, kemudian mempersiapkan diri menuju kantor. Begitu seterusnya, itu semua dijalani secara rutin sebagaimana orang kebanyakan. Berbeda dengan Sultan sebelumnya, beliau ini punya keunikan tersendiri. Apabila kebetulan sedang berada di Yogyakarta, beliau pasti menyempatkan diri beristirahat di Kaliurang

bersama dengan isteri dan putera-puterinya. Yang agak aneh, di sana beliau sering bertindak sebagai *koki* atau juru masak sekaligus pelayan keluarga. Rupanya kebiasaan beliau itu merupakan salah satu hobinya. Sampai sekarang, segala peralatan masak beliau tersebut masih disimpan di museum.

Selama kurun waktu pemerintahan HB X, banyak terjadi perubahan dibandingkan dengan periode sebelumnya. Khusus untuk tradisi makan dan minumnya, tetap tiga kali sehari. Hanya saja, karena kesibukannya yang begitu ketet jadwalnya maka waktu makannya tidak bisa dipastikan. Tempat beliau menikmati makan dan minumnya biasa di *Kraton Kilen*. Secara umum, kalau dibandingkan dengan para pendahulunya, jelas sosok pribadi HB X ini lebih terkesan sederhana. Tatacara, menu sehari-hari, dan cara penyajiannya pun cukup dipersiapkan oleh abadinya di atas meja. Beliau makan dengan sikap duduk di kursi dan menggunakan sendok. Secara tidak langsung, tradisi seperti itu akan membawa pengaruh bagi para kerabat serta siapa saja yang senantiasa berhubungan dengan beliau.

Mengingat kraton merupakan sentrum budaya Jawa, tentunya wajar jika mempunyai tradisi khusus yang tidak dijumpai di lain tempat. Hal ini dapat disaksikan manakala kraton kebetulan sedang mengadakan kegiatan yang bersifat sakral, antara lain: penyelenggaraan upacara *garebeg*, *labuhan*, *jumenengan*, *wiyosan dalem*, dan berbagai selamatan yang berkaitan dengan siklus hidup individu, seperti upacara kehamilan dan kelahiran, masa kanak-kanak, *khitanan* dan *tetesan*, perkawinan, dan upacara kematian.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim
1989 "Kebudayaan dan Seks," *Kompas*. Jakarta.
- Aulia
1953 *Makanan Yang Sehat dan Menyehatkan*. Jakarta: Seksama.
- Handayani, Sri
1992 *Peranan Pangan dan Gizi Dalam Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Menuju Era Tinggal Landas*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Herusatoto, Budiono
1991 *Symbolisme Dalam Budaya Jawa*. Edisi III. Yogyakarta: PT. Hanindita.
- Jandra, M.
1990 *Perangkat/Alat-alat dan Pakaian Serta Makna Simbolis Upacara Keagamaan Di Lingkungan Kraton Yogyakarta*. Jakarta: P2NB Depdikbud.
- Kartodirdjo, Sartono
1993 *Perkembangan Peradaban Priyayi*. Cetakan II Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Koentjaraningrat
1981 *Pengantar Ilmu Antropologi*. Edisi III. Jakarta: Aksara Baru.
- Kusmariyalunatmi, Siti
1991 "Busana Bangsawan Kraton Yogyakarta Zaman HB VII-HB VIII (1877-1939): Makna dan Fungsinya Dalam Berbagai Upacara," *Skripsi*. Yogyakarta.

- Laksono, PM.
1985 *Tradisi Dalam Struktur Masyarakat Jawa, Kerajaan dan Pedesaan*. Cetakan I. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Latief, Tuti
1976 *Resep Hidangan Sehat Untuk Keluarga*. Surabaya: Karya Anda.
- Lindsay, Jennifer
1991 *Klasik, Kitsch, Kontemporer*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Moertjipto, dkk.
1994 *Makanan: Wujud, Variasi, dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jakarta: P2NB, Depdikbud.
- Moeus, JL.
1933 *Platenalbum's*. Kanenklijk-Bataviansch Genoetschap
- Muhajir, Noeng
1992 *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Cetakan ke-4. Yogyakarta: Rake Sarasin.
- Mulyadi
1983 *Upacara Tradisional Sebagai Kegiatan Sosialisasi*. Jakarta: IDKD, Depdikbud.
- Murniatmo, Gatut, dkk.
1981 *Adat Istiadat Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jakarta: Proyek P3NB, Depdikbud.
- Redfield, Robert
1985 *Masyarakat Petani dan Kebudayaan*. Cetakan II. Jakarta: CV. Rajawali.

- Rostiyati, Ani
1995 *Fungsi Upacara Tradisional Bagi Masyarakat Pendukungnya Masa Kini.* Jakarta: P3NB, Depdikbud.
- Sjakinien, M.
1992 *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dari Jasa Boga.* Cetakan I. Jakarta: Bhratara.
- Soedarsono
1990 "Upacara Perkawinan Agung Kraton Yogyakarta: Makna, Tatanan, dan Fungsi Simboliknya, *Makalah.* Yogyakarta.
- Soepanto
1992 *Upacara Tradisional Sekaten Daerah Istimewa Yogyakarta.* Jakarta: IPNB, Depdikbud.
- Soeratman, Darsiti
1989 *Kehidupan Dunia Kraton Surakarta 1830-1939.* Edisi I Yogyakarta: Taman Siswa.
- Sukahati, Madi Sadikin
1974 *Menutup Meja dan Menghidangkan.* Edisi X. Jakarta: Kinta.
- Sumarsih, Sri
1990 *Upacara Tradisional Labuhan Kraton Yogyakarta.* Jakarta: IPNB, Depdikbud.
- Sularto, Bambang
1982 *Upacara Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta.* Jakarta: IDKP. Depdikbud.
- Sutherland, Heather
1983 "Terbentuknya Sebuah Elite Birokrasi," *Sinar Harapan.* Jakarta.

Suwandono
1962

Upacara Supitan atau Sunatan Di Kraton Yogyakarta:
Jakarta, Depdikbud.

Tashadi
1993

*Upacara Tradisional Saparan Daerah Gamping dan
Wonolelo Daerah Istimewa Yogyakarta.* Jakarta:
P3NB, Depdikbud.



FOTO 1 : Cara membawa *dahar dalem* dengan menggunakan *jodhang* serta dipayungi (*disongsong*)



FOTO 2 : Salah satu upacara daur hidup yang diselenggarakan di *Emper Bangsal Kencana*.



FOTO 3: para abdi dalem punakawan kaji sedang membawa bancakan untuk dibawa ke tempat pecaosan



FOTO 4: para abdi dalem gladhag dengan laku dhodhok siap untuk menerima, sementara lainnya membawa bancakan menuju ke tempat pecaosan



FOTO 5: para abdi dalem keparak sedang menerima bancakan untuk dibawa ke tempat pecaosan



FOTO 6: para abdi dalem pawon sedang makan siang dengan menggunakan pincuk dan juga ada yang memakai tangan saja, tanpa sendok, duduk lesehan (bersila)



FOTO 7: perlengkapan sajen untuk peringatan netonan yang akan diletakkan di ruangan pusaka dan ringin kurung

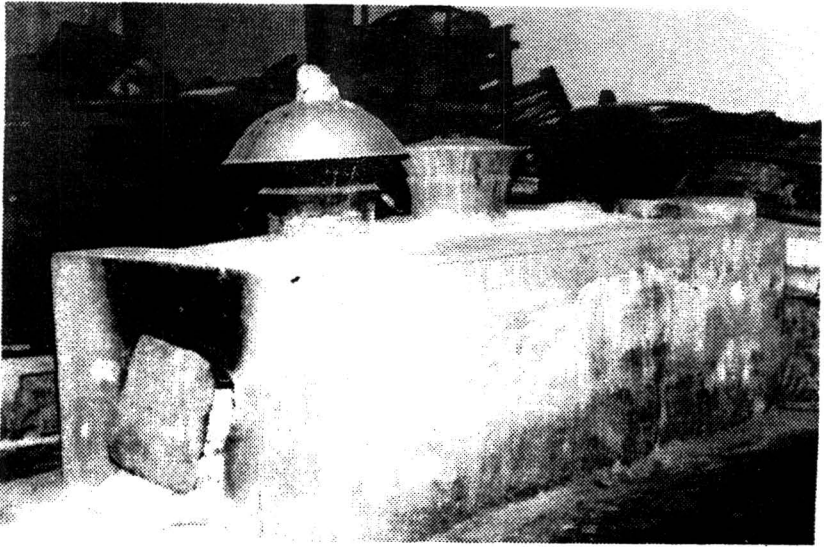


FOTO 8: salah satu tungku yang berada di pawon dengan bahan bakar kayu atau areng



FOTO 9: pada upacara *tarapan* (haid pertama kali) seorang puteri sedang meminum jamu tradisional



FOTO 10: sajen *jajan pasar* yang terdiri dari makanan kecil yang terbuat dari *pala kependhem* dan *pala kesampar* yang diletakkan di dalam kamar mandi yang digunakan mandi puteri yang *tarapan* tersebut



FOTO 11: kelengkapan sajen yang terdiri dari sebuah *tumpeng robyong* yang dilengkapi dengan *nasi ambengan* serta *jajan pasar* untuk kelengkapan sajen tarapan



FOTO 12: Utarampe aglik sebagai kelengkapan selamat dalam rangkaian upacara kematian



FOTO 13: Upacara tahlilan berkenaan dengan wafatnya HB IX yang dipimpin oleh abdi dalam haji. Tampak di sini seperangkat peralatan minum Sri Sultan

DAFTAR INFORMASI

01. Nama : Ny.SETYO BUJONO
Umur : 66 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : HIS (tidak tamat)
Pekerjaan : Juru Masak Pawon Prabeya
Alamat : Dalem Prabeya No. 04, RT 32-RW IX, Kraton,
Yogyakarta
02. Nama : Ny.HADI PRAWIRO
Umur : 82 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : -
Pekerjaan : Adbi dalem tedak lebet
Alamat : Kadipaten, RT 43-RW XII, Kraton, Yogyakarta
03. Nama : GBRAY. MURDOKUSUMO
Umur : 51 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : Universitas (tidak tamat)
Pekerjaan : PNS (Bank Bumi Daya)
Alamat : Kemitbumen No. 2, Suryoputran, Kraton,
Yogyakarta
04. Nama : KG. POEGER
Umur : 64 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Pendidikan : Sarjana S1-UI
Pekerjaan : Mantan Dirjen Depdikbud RI
Alamat : Brontokusuman Mg III, Mergangsan, Yogyakarta.

05. Nama : GBRAY. PURBASEPUTRA
Umur : 85 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Panembahan, Kraton, Yk
06. Nama : KRA. RETNA WILANTEN
Umur : 86 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : SD (tidak tamat)
Pekerjaan : Ibu rumah Tangga
Alamat : Ratawijayan I. Surayaputran, Kraton, Yogyakarta
07. Nama : RM. DINUSATOMO, BA.
Umur : 54 tahun
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Pendidikan : Sarjana Muda
Pekerjaan : Kabid. Kesenian Kanwil Depdikbud, Propinsi DIY
Alamat : Kadipaten Wetan KT III/262, Yogyakarta
08. Nama : RM. TIRUN MARWITO, SH.
Umur : 52 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Pendidikan : Sarjana
Pekerjaan : Sekwilda Tk. II, Kab. Sleman, DIY
Alamat : Tamanan, Kraton, Kadipaten, Yogyakarta

09. Nama : SADAK SOEWARNO
Umur : 65 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Pendidikan : SMEA Negeri
Pekerjaan : Wiraswasta (abdi dalem kraton)
Alamat : Jl. Jogokaryan No. 7, Mantrijoron, Yogyakarta
10. Nama : BRAY. MANGKUDININGRAT
Umur : 81 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : SD (tidak tamat)
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Dalem Ngampilan, Kraton, Yogyakarta
11. Nama : Ny. PUDJO KUSUMO
Umur : 70 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Dalem Pujokusuman, Yogyakarta
12. Nama : BRAY. YUDONEGORO
Umur : 64 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : SMP (tidak tamat)
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Notoyudan GT 2/1303, Pringgokusuman, Gedong Tengen, Yogyakarta

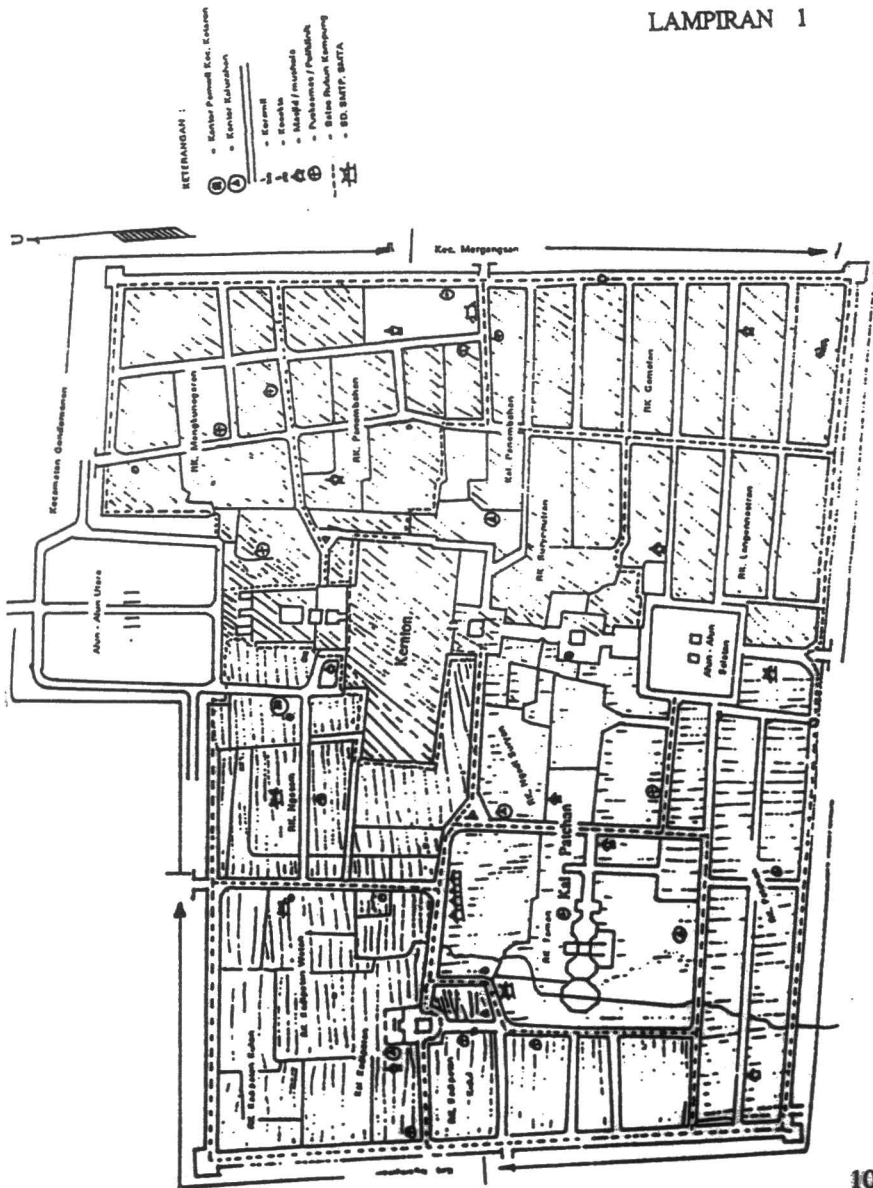
13. Nama : Ny. REKSO KUSUMO
 Umur : 64 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Pendidikan : SD (tidak tamat)
 Pekerjaan : Pengurus Yayasan Among Bekso (mantan bedaya Kraton)
 Alamat : Pracimosono I, Kraton, Yogyakarta
14. Nama : RW. BUJOHALDOKO (SUGIRI)
 Umur : 59 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMTP
 Pekerjaan : Abdi dalem
 Alamat : Pracimosono I, Kraton, Yogyakarta
15. Nama : NYI LURAH HAMANG SEMITOSUDIRO
 Umur : 58 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Abdi dalem
 Alamat : Suryoputran PB II/22B, Yogyakarta
16. Nama : KISMODIARJO (SABARDI)
 Umur : 41 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Grem pejantan Banpres (mengurus kuda), Kraton, Yogyakarta
 Pendidikan : SD (tidak tamat)
 Alamat : Palem Lor RT 04-RW 01 KD I, Baturetno, Bantul, Yogyakarta

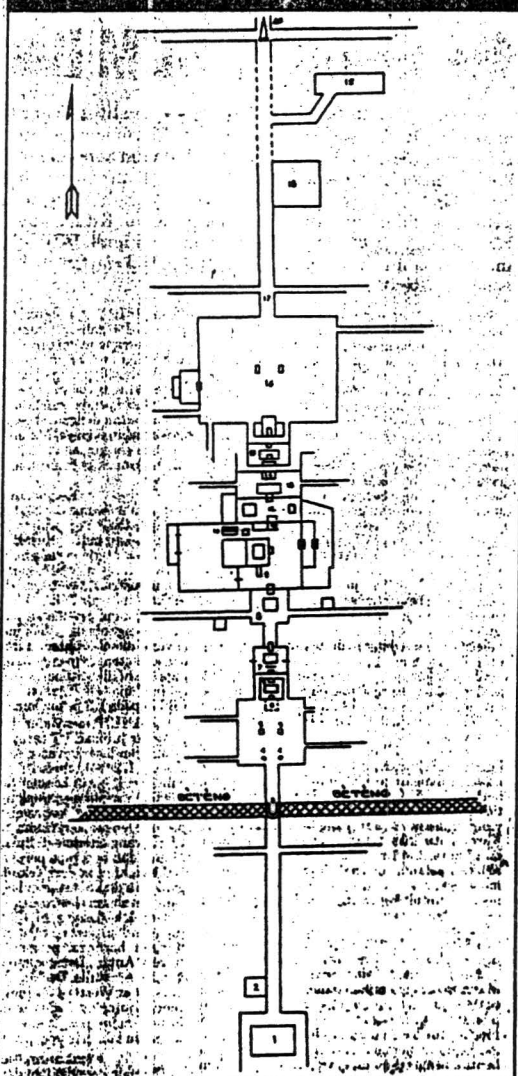
17. Nama : KRT. CIPTOBUDOYO
 Umur : 70 tahun
 Jenis kelamin : Laki-laki
 Agama : Islam
 Pendidikan : SMTA
 Pekerjaan : Guide Kraton, Yogyakarta
 Alamat : Mangkuyudan, RT 02-RW 05, No. 9 Yogyakarta
18. Nama : BRAY. MURDODININGRAT
 Umur : 62 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Pendidikan : Perguruan Tinggi (PT)
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Alamat : Panembahan, Kraton, Yogyakarta
19. Nama : RAY. BRONGTODININGRAT
 Umur : 58 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Pendidikan : Perguruan Tinggi (PT)
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga pensiunan (PNS)
 Alamat : Suryodiningratan, Yogyakarta
20. Nama : Ny. RADEN RETNO JUMANTEN
 Umur : 81 tahun
 Jenis kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Pendidikan : -
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Alamat : Gedong Kiwo, Yogyakarta

21. Nama : Drs. RPA. SURYANTO
Umur : 39 tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Pendidikan : Sarjana Fisipol UGM
Pekerjaan : Karyawan SKH, Bernas, Yogyakarta
Alamat : Jl. Nagan Lor No. 21, Yogyakarta
22. Nama : Ny. ARDJO SAREH
Umur : 77 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : -
Pekerjaan : Abdi dalem Kraton Yogyakarta
Alamat : Gedong Kuning RT 02 - RW 05 No. 17, Yogyakarta
23. Nama : Ny. KRT. WIRONEGORO
Umur : 74 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Pendidikan : SD (tidak tamat)
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Tegal Kemuning No. 18, Lempuyangan, Yogyakarta
24. Nama : DIRDJO PAWIRO
Umur : 66 tahun
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Katolik
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Abdi dalem
Alamat : Karang Sari KD I, Banguntapan Bantul, Yogyakarta.

PETA WILAYAH KECAMATAN KRATON

LAMPIRAN 1





KETERANGAN DENAH

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. Gedung Kuning | 11. Ruang Kantor |
| 2. Ruang Kantor | 12. Ruang Kantor |
| 3. Ruang Kantor | 13. Kamar Mandi |
| 4. Ruang Kantor | 14. Kamar Mandi |
| 5. Ruang Kantor | 15. Kamar Mandi |
| 6. Ruang Kantor | 16. Kamar Mandi |
| 7. Ruang Kantor | 17. Kamar Mandi |
| 8. Ruang Kantor | 18. Kamar Mandi |
| 9. Ruang Kantor | 19. Kamar Mandi |
| 10. Ruang Kantor | |

DAFTAR ISTILAH

- Abdi dalem : seseorang yang bekerja di kraton dengan gaji yang diberikan oleh Sultan. Salah satu cirinya, mereka menggunakan palaiian khusus yang ketentuannya diatur oleh pihak kraton
- Abdi dalem keparak : abdi dalem perempuan yang ada di lingkungan kraton
- Abdi dalem ngidrakila : abdi dalem laki-laki di kraton yang bertugas di Ngindrakila, dekat Gedong Kuning/ Gedhung jene.
- Adat temu penganten : serangkaian upacara perkawinan yang merupakan puncak acara di mana kedua mempelai duduk bersanding
- Aglik : tempat buah-buahan yang berbentuk bulat dan mempunyai kaki
- Amping abdi : seorang perempuan yang bertugas mencuci pakaian putera-puteri Sultan yang sering dipanggil sebagai biyung
- Angker (wingit) : tempat ataupun benda yang dianggap keramat (ada yang nunggu) yang bersifat tidak kasat mata, artinya tak bisa disaksikan dengan mata wadag
- Areh : santan kental yang berasal dari kelapa
- Bahasa bagongan : bahasa khas kraton yang seringkali dipergunakan sebagai alat komunikasi sehari-hari
- Baki : Nampan
- Bangsal : salah satu bangunan kraton yang terletak di bagian depan dengan ukuran luas dan terbuka

Bebet	: kepangkatan
Bedaya	: perempuan yang bertugas di kraton antara lain menari dan melayani keperluan isteri Sri Sultan
Bergedel pan	: nama masakan dari kentang yang dikukus kemudian dibuat bergedel yang berbentuk bulat besar yang diletakan di pinggan bulat lalu di pan
Besi	: tempat sayur-sayuran yang berbentuk bulat panjang yang biasanya terbuat dari bahan porselin
Beteng	: bangunan tembok atau dinding yang dibuat dari bahan bata atau batu yang disusun meninggi mengelilingi bangunan dan halaman rumah
Betutu	: jenis masakan yang bahan pokoknya berupa seekor ayam utuh yang dimasak sedemikian rupa sehingga tulang dan dagingnya terasa lunak
Bibit	: keturunan
Blebed	: nama suatu jenis masakan
Bobot	: pendidikan
Bokor	: tempat air untuk mencuci tangan sebelum maupun sesudah makan yang dibuat dari bahan perak atau kuningan, berukuran besar dan mempunyai kaki
Bumbu megana	: nama jenis masakan yang terbuat dari parutan kelapa lalu dicampur dengan sayur-sayuran, seperti bayam, tokolan untuk digunakan lauk tumpeng
Cadhong (jatah)	: pemberian makanan dan minuman dari kraton untuk para abdi

Cam-cau	: jenis minuman sambilan yang terbuat dari sari daun cam-cau yang bisa disajikan setelah terlebih dahulu dicampur dengan santan dan sirup gula jawa
Caos	: bertugas
Cawisan	: makanan dan minuman yang disiapkan di meja makan sultan manakala beliau sewaktu-waktu hendak bersantap
Cething	: tempat nasi yang terbuat dari bahan aluminium
Combro	: nama bunga, dalam konteks ini untuk nama jenis makanan kecil
Daging cincang	: daging yang dicacah
Dendheng age	: nama masakan yang terbuat dari daging sapi didendeng kemudian dicampur dengan srundeng (parutan kelapa yang digoreng sampai berwarna kuning)
Diglogog	: cara minum seseorang tanpa memakai gelas ataupun cangkir
Dilangseng	: diasapi
Dilorot	: diambil (dibersihkan) untuk kemudian dibawa ke belakang
Diongklok	: ditumbuk atau dilumatkan supaya halus
Diuleni	: dilumuri
Diuri-uri	: dipelihara (dipepetri), dilestarikan, dalam arti diikuti serta dilaksanakan keberadaannya
Emban abdi	: seorang perempuan yang bertugas mengasuh putera-puteri sultan yang lazim dipanggil ninek
Enyo abdi	: seorang yang bertugas menyusui putera-puteri sultan setelah berumur empat puluh hari yang biasa dipanggil mamik

Enthong	: alat untuk mengambil nasi dari cething
Gecok genem	: nama jenis lauk-pauk tradisional yang dibuat dari daging giling diberi santan dan dicampurkan blimbing wuluh serta lombok lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus
Glegeken (antop)	: suara yang keluar dari mulut seseorang sebagai tanda bahwa ia sudah kenyang (puas)
Glendhoh	: ulat pohon salak
Gogok	: makan tanpa mesti dikunyah terlebih dahulu, misalnya ketika kita makan telur mentah
Gudeg	: nama masakan khas Yogyakarta yang bahan bakunya berasal dari buah nangka muda
Gudir	: makanan kecil yang sering disebut ager-ager
Jadah manten	: sejenis makanan yang terbuat dari beras ketan yang dilumuri telur kocok. Cara penyajiannya seringkali diberi tangkai dari bambu
Jamu anggi-anggi	: ramuan tradisional yang diminum setelah masa haid
Jamu udha-udhak cacing	: ramuan tradisional yang diminumkan pada anak yang menderita cacingan
Jamu udhak-udhak watukan	: ramuan tradisional yang diberikan kepada anak yang sakit batuk
Jenang gendul	: nama jenis makanan tradisional yang bahannya berasal dari tepung ketan yang dibentuk bulat dan dimasukkan pada air gula kelapa (juruh)
Jodhang	: alat yang digunakan sebagai pengangkut makanan dengan cara dipikul oleh dua orang dengan posisi depan-belakang
Jongos	: pelayan

Kasatriyan	: tempat tinggal putera raja yang sudah menikah ataupun supit (sunat)
Kastengel	: nama jenis makanan kecil
Kawin gantung	: perkawinan yang dilangsungkan secara adat
Kawin keris	: upacara perkawinan yang oleh sebab tertentu, mempelai laki-laki digantikan oleh sebilah keris sehingga mempelai perempuan duduk bersanding dengan keris
Kemlakaren	: terlalu kenyang (melebihi porsi)
Keputren	: tempat bernaungnya para puteri sultan yang belum menikah
Klangenan dalem	: kegemaran sultan
Klangkahan	: berada di bawah (di antara) dua kaki
Klethikan	: makanan kecil atau sambilan
Kucah	: tempat meletakkan makanan yang difungsikan untuk sesaji yang terbuat dari anyaman bambu yang diberi alas daun pisang, berbentuk bulat atau persegi
Kukilo	: burung (oceh-ocehan)
Kungkulan	: biasanya menunjuk suatu benda yang dibawa jangan sampai berada di bawah sehingga mesti diangkat di atas kepala yang membawanya
Laku dhodhok	: jalan dengan cara (sikap) setengah jongkok
Lesehan	: duduk di bawah dengan alas tikar atau lainnya, tanpa kursi
Lingguh jegarig	: duduk dengan posisi salah satu kaki diangkat atau ditumpangkan di atas kursi
Lombok kethok	: jenis masakan yang bahan utamanya berasal dari cabe besar

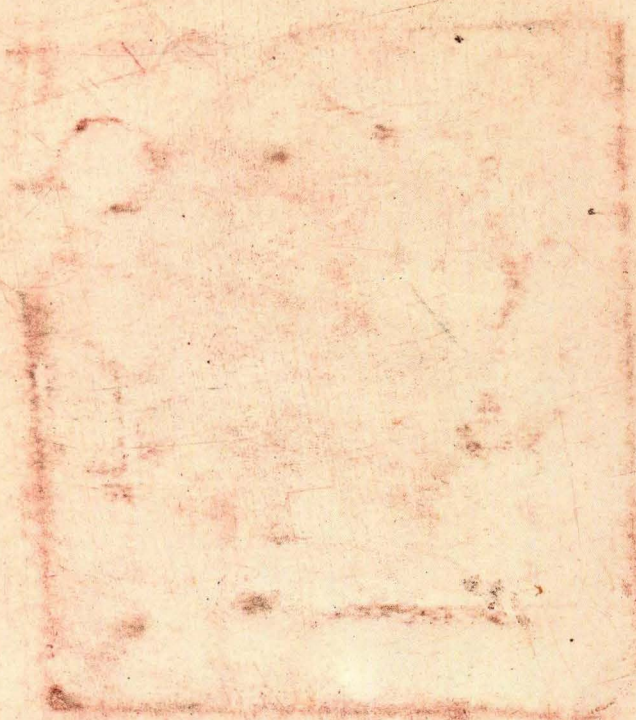
Lorodan	: sisa makanan dan minuman
Loro-loroning atunggal	: dua dalam kesatuan (dwtunggal)
Mayones	: nama sejenis selai yang warnanya kuning untuk masakan selat
Mamik	: enyo abdi yang bertugas menyusui putera-puteri sultan manakala sudah berusia sekitar 40 hari
Marak	: sowan atau menghadap
Mbanyu mili	: bersifat terus-menerus, tiada hentinya
Medhak sepisan	: upacara memperingati usia pemakaman genap satu tahun
Mesoyi	: salah satu jenis perlengkapan bumbu
Midodareni	: serangkaian upacara perkawinan adat (sehari sebelum hari perkawinan tiba)
Mitoni	: upacara memperingati kandungan yang telah genap tujuh bulan yang biasanya diselenggarakan relatif lebih besar dibandingkan dengan upacara lainnya semasa anak masih berada dalam kandungan ibu
Mondoliko	: nama jenis buah-buahan
Nepton	: hari kelahiran
Ngabekten	: tradisi mohon doa restu yang dilakukan oleh kedua mempelai kepada orang tua masing-masing dengan cara memeluk lutut
Ngapati	: upacara memperingati kandungan yang telah berumur 4 bulan
Ninek	: sebutan abdi yang mengasuh putera-puteri sultan di kala kecil
Njamban	: nama salah satu tempat di kompleks kraton yang terletak di sebelah selatan Gedong Kuning

- Nontoni : salah satu serangkaian dalam upacara perkawinan, sebelumnya pihak penganten puteri memperkenalkan diri dengan cara melayani jamuan yang dilakukan sendiri (nyuguh)
- Nglamar : serangkaian upacara perkawinan yang intinya salah seorang wakil dari calon mempelai laki-laki dengan cara berkunjung ke rumah perempuan yang hendak dipersuntingnya
- Ora ilok : tidak pantas
- Orak-arik : nama jenis masakan yang bahannya berasal dari telur yang dikocok atau dicampur dengan sayur-mayur tanpa kuah
- Panjang : tempat sayur yang berbentuk bulat panjang yang terbuat dari bahan porselin
- Pasang tarub : serangkaian upacara perkawinan, menghias rumah ataupun gedung yang akan dipakai untuk menyelenggarakan perkawinan tersebut
- Pastei krukup : nama jenis masakan serupa dengan semur krukub
- Pawon : salah satu dari bagian ruangan bangunan rumah yang berfungsi untuk keperluan memasak
- Pecaosan : tempat para petugas atau abdi berkumpul (semacam pos jaga)
- Peningset : pemberian dari pihak calon mempelai laki-laki kepada calon mempelai perempuan yang berujud materi ataupun uang. Adat ini merupakan pertanda bahwa calon mempelai perempuan tersebut sudah ada yang bakal menyuntingnya

Piring ceper	: piring dengan permukaan datar atau rata
Piring jegong	: piring yang permukaannya cekung
Prasmanan	: Hidangan makan dan minum dengan etiket tamu mengambil sendiri, biasanya dimakan sambil berdiri karena tak disediakan fasilitas meja dan kursi makan
Regol	: pintu masuk ke halaman rumah yang berukuran relatif lebar
Rio	: jenjang kepangkatan abdi dalem kraton
Rati katetong	: nama jenis makanan kecil
Roti sobek	: nama jenis roti (makanan kecil)
Run-temurun	: bersifat pelestarian sampai pada anak keturunannya (generasi penerus)
Sambel jenggot	: sejenis sambel yang terbuat dari sedikit cabe yang dicampur dengan kelapa muda sebagai pelengkap sayur bobor
Samir	: sejenis selendang kecil yang dipergunakan oleh abdi dalem perempuan saat menjalankan tugas di lingkungan kraton
Sate gendhon	: sejenis makanan atau masakan yang bahan pokoknya berupa ulat salak. Cara penyajiannya ditusuk menyerupai masakan sate
Sayur untup-untup	: nama sayuran yang terdiri dari boncis, wortel dimasak dengan santan
Sedekahan	: tradisi yang secara implisit bermakna pemberian makan dan minum pada 'leluhur' atau caos daharan
Sedekah nguwis-uwisi	: upacara setelah kematian yang terakhir kalinya atau setelah masa pemakaman mencapai tiga tahun

Sedekah surtanah	: caos dahar bertepatan dengan saat kematian seseorang
Selapanan	: upacara daur hidup untuk anak yang berumur 35 hari
Selat busar	: nama masakan yang terbuat dari sayur-sayuran: wortel, boncis yang direbus lalu diatur di pinggan atau panjang dan dicampur dengan mayones
Sepasaran	: upacara daur hidup yang diselenggarakan ketika anak memasuki usia lima hari (sepasar)
Semur	: nama sejenis masakan
Semur krukub	: nama sejenis makanan yang terbuat dari bahan kentang dikukus lalu dihaluskan, sebagian diletakkan di suatu tempat tertentu yang berbentuk bulat atau persegi. Setelah itu, di atasnya diberi rajangan kentang, daging ayam dan soon. Di bagian atasnya diletakkan kentang lagi lalu dipan
Setup-setupan	: kentang direbus kemudian diongklok (dihaluskan) ditambah dengan wortel dan ditambah pula boncis yang dirajang kemudian direbus serta ditambah dengan daging sapi. Selanjutnya dimasak dengan diberi kuah santan kental (kanil).
Siraman	: salah satu rangkaian dalam adat perkawinan: memandikan calon penganten. Yang bertindak melakukannya adalah para orang tua agar memberikan doa restu
Swar-swir	: nama jenis lauk-pauk yang berasal dari daging itik yang dimasak seperti semur
Tampi	: bertugas melayani sultan
Tapak asta dalem	: sisa makanan Sri Sultan

Tedhak siten	: serangkaian upacara daur hidup pada anak yang berumur 8 bulan (menginjakkan kakinya ke tanah pertama kalinya)
Thiwul	: sejenis masakan tradisional Jawa Tengah dan DIY yang berasal dari ketela yang dilumatkan dan dikeringkan (gaplek)
Timpuh	: sikap duduk seorang perempuan dengan posisi kaki dilipat. Di sini, posisi kaki tersebut seakan-akan sebagai alas duduk
Tumpeng	: nasi yang dibentuk menyerupai kerucut
Ubarampe	: perlengkapan atau peralatan yang mengandung (biasanya berkaitan dengan penyelenggaraan suatu upacara)
Wayah ngenger	: cucu sultan yang mengabdikan di kraton dengan tugas sesaji pada pusaka-pusaka kraton dibantu oleh para keparak
Wijikan	: tempat air sejenis mangkok untuk keperluan cuci tangan sebelum dan sesudah makan
Wiyosan dalem	: upacara bertepatan dengan hari kelahiran sultan genap usia 35 hari



3



Dicetak oleh :
CV. FISCA SARI
Telp. (0274) 561750 Yogyakarta