NOMER: 34/II-2019

Sempulur

mbangun bangsa lumantar budaya

DINAS KEBUDAYAAN (KUNDHA KABUDAYAN)
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Tradhisi Budaya Pangan

jogja istimewa

ULUK SALAM

Boga, Pasugatan Luhur



Salam Budaya,

KAGUNAN boga tumrap pangertosan Jawi, sampun dumados pangawikanipun kawruh kang linangkung, kalebet anggenipun para winasis leluhuripun tiyang Jawa, rumpaka makna kang kamot ing wujuding sawetawis patedhan. Kados ta wujud boga sega gurih, wuduk, sampun katelah sinebut sekul suci, dene ulam ingkung ayam sinebat, ulamsari utawi ulam lembaran. Panyawising sekul suci ulamsari mengku pikanjeng boten namung kagem ngluwari sedya dhahar eca, namung ugi istingarah kangge memule utawi ngluhuraken asmane leluwur ingkang sampun sumare.

Kepara malah urap utawi gudhangan isi maneka warna ron kuluban, saget kagem perlambang rukun agawe santosa, sanajan ron kuluban werna-werni, benten-benten wujud lan raosipun, nanging saget sareng nyawiji manunggal rasa menawi pun bumboni urap, parutan klapa lan sawetawis bumbu sesambelan. Kawruh Jawa babagan tedhan utawi boga, sanget anggenipun menggalih mraniti, mboten winates ing ganda raos lan tumanjanipun tumrap kasarasaning badan, nanging ugi ngantos dumugi tata cara anggenipun ngolah, nata ratengan, lan tata cara leladinipun, sumrambah suraosing sedya kang kamot ing dhaharan.

Tumrah kawruh Jawa, boga boten mligi asupan gizi, perkawis eca lan boten eca, nanging ugi kebak wulang kawruh gesang utama. Boga tanwinates mligi babagan tedhan, nanging ugi pralampita tumrap gesang bebrayan ing masarakat. Boga kalebet renggan jangkeping pasugatan, tandha pakurmating dhateng tiyang sanes. Boga, pikuwat tumrap pasrawungan lan bebrayan ageng.

SEMPULUR nomer 2 taun 2019 punika caos andharan babagan werdining tedhan kang lumampah ing masarakat minangka tandha bukti bilih tiyang Jawi ugi ngudi ing adi bujana. Adi bujana ingkang kebak rumpaka sedya gesang utama, ngleruri budaya nagri. Boga kuwasa ngetingalaken wedharing budaya bangsa. Mekaten, nuwun.

Aris Eko Nugroho, S.P. M.Si.
Pemimpin Umum/Penanggung Jawab

RINGKES



INGKUNG, ayam utuh kang sinandi minangka ulamsari gathuke sekul suci (sega wuduk), ora winates dadi perlambang, nanging pancen sinedya minangka dhaharan kang edi peni, kebak gizi, lan bisa nuruti panguyake rasa gurih enak yen kadhahar. Saliyane iku, uga minangka piranti suh rumakete pasarawungan kalawan sanak kadang, tangga teparo, lan kanca tepungan sedukur kabeh. Ingkung, panguraking urip patembayan guyub rukun. 4



SEKOLAH ALAM. Salam. Sekolah kang kaudi murih para siswa lan wong tuwane pada duwe kawigaten marang sumber pangan alami, wulu wetune para kadang tani ing pradesan. Tetedhan kang sehat amarga kajaga supaya ora kacampuran bahan-bahan kang kawe pituna tumrap kasarasan badan lan ora gawe ringkihe kemandirian pangan. 19



SRIMPI RENGGAWATI. Lumarahe Srimpi, kang beksa cacah papat. Nanging, Srimpi Renggawati kan beksa cacah lima. Caritane pancen kapethik saka lakune Dewi Renggawati kaya kang katelah ing carita Prabu Anglingdarma ing Malawapati. Padha ngudi gegayuhan bisa satata jalma kalawan sawernane satwa. Srimpi Renggawati katemben kakabar ing Bangsal Sri Manganti, Kraton Ngayogyakarta. 20



DESA BUDAYA. Jerukwudel, desa ing perangan paling kidul wetan tlatah DIY. Sanajan kahanan alame pagunungan cengkar, nanging wargane tansah ngudi pametune among kisma lan tumangkare kabudayan. Kades Jerukwudel, Girisubo, Gunungkidul jebul saiki uga ngasta Rektor Universitas Gunung Kidul (UGK). 23

KATERANGAN GAMBAR SAMAK NGAREP



Ingkung kang kacawisake dadi ubarampe pasegahan dhaharan kagem sedaya warga, upacara adat merti kampung ing Baciro Kota Ngayogyakarta. Kacawisake kalawan sawernaning tetedhan kang murakabi marang kasantosane warga, ora mung mligi tumrap kasarasane raga nanging uga patembayatan guyup rukune warga ing bebrayan agung. Dhaharan kang bisa dadi suh tembayatane masyarakat. (foto-ifit Khusnul)

PEMIMPIN UMUM/PENANGGUNG JAWAB ■ **Aris Eko Nugroho, S.P., M.Si.** | PEMIMPIN REDHAKSI ■ **Rully Andriadi, S.S.** | REDHAKTUR ■ **Purwadmadi** ■ **Drs. Dhanu Priyo Prabowo. M. Hum.** ■ **Padmono Anggoro Prasetyo, S.Sn.** | EDHITOR ■ **Joko Budhiarto** ■ **Sumarno** ■ **Ardini Pangastuti** ■ **Hayu Avang Darmawan** ■ **Budi Nugroho** ■ **Y. Yustiananta** | SEKRETARIAT ■ **Daru Sukendro** ■ **Siti Noor Hidi** ■ **Aryanta** ■ **Latif Cahyono** | LAYOUTER ■ **Zita Uttungga** ■ **Dian Korprianing** ■ **Siti Nurhilmi** | JURU GAMBAR ■ **Ifit Khusnul** ■ **Suhadi**

ISSN 2085-2673

Kalawarti *Sempulur* kababar dening Dinas Kebudayaan Daerah Istimewa Yogyakarta

mboten kasade

Redhaksi nampa sumbangan tulisan wujud esai lan fiksi cerkak, geguritan, macapat, dongeng, legendha, crita rakyat, lsp. saka para maos lan sutresna seni budaya Jawa. Tulisan salaras karo misi Kalawarti SEMPULUR. Tulisan diketik 1,5 spasi, font: book antiqua, 3 (telung) kaca, kejaba cerkak 5 (limang) kaca. Alamat kirim: redaksi.sempulur@gmail.com utawa diparingke langsung ing Sekretariat Redhaksi.

ALAMAT REDHAKSI
■ **Jalan Cendana 11 Yogyakarta** | TELEPON ■ **(0274) 562628** | FAKSIMILE ■ **(0274) 564945**
WEBSITE ■ **http://www.tasteofjogja.org** | POSEL ■ **redaksi.sempulur@gmail.com** | KODE POS ■ **55166**

KULINER JAWA DIWULANGAKE SAKA CILIK

SAIKI istilah kuliner (urusan olah-olah utawa masak) dadi tembung sing mrajani ing endi-endi papan lan kalodhangan. Iku kabeh ora bisa kaselakan jalaran jagading manungsa wus ora bisa uwal saka anane pangaribawane bangsa lan kabudayan manca. Teknologi komunikasi wus nyaketake sesambungane bangsa-bangsa ing ngalam donya iki. Kalebu prakara kuliner ing Indonesia. Amarga saka wus kaya-kaya ora beda-bedane antarane bangsa siji lan bangsa liyane (ing babagan kuliner), mula padha kepengin supaya kulinere tetep lestari lan bisa dadi ciri-wancine kabudayane. Kejaba kuwi, tata carane wong memangan uga melu owah.

Pawon sing dadi perangan penting ing madyaning bale wisma. Omah sehat katon saka pawone sing sehat: resik lan ora crobo. Ing sajroning omah sehat katon tatananing piranti dhapur sing rapi, jrambahe garing lan semenan, sarta ana ventilasine. Pawon sing sehat iku bisa kapriksanan ing buku *Siti Karo Slamet* sing terbit ing taun 1931. Ing buku mau digambarake pawon sing garing, resik, lan ana angin-angine sing amba. Saka buku mau katon yen prakara kesehatan dadi underan penting lan anggone mbangun kawiwitan saka pawon sing sehat.

Buku wacan iki, minangka perangane sinau basa Jawa, uga aweh pituduh menawa bocah wadon wiwit cilik kudu diwulang bisa olah-olah ing pawon. Sanajan maju sekolahe, bocah wadon tetep dadi perangan sing ora bisa dipisahake karo pawon. Malah, iki uga sawijining pituduh menawa kuliner Jawa diwulangake saka cilik kareben bisa terus sempulur lestarine, upamane pecel, petis, lsp. Pecel minangka panganan pribumi tekan saiki tetep oleh papan ing madyaning bebrayan, kepara ora mung wong Jawa saiki sing padha seneng, nanging uga wong Indonesia umume.

*****

GAMBAR



Ingkung, Seksi Owah Gingsire Jaman

WANCI awan. Balai Dusun Kampung Pitu. Wong-wong dhusun padha teka manggul tenggok tinutupan gadhong gedhang. Tengok kajajar ing balai dhusun, kabuka banjur katon isine. Sega gurih lan ingkung. Ingkung jumbo, ingkung ayam jago gedhe. Warga padha merti dhusun. Nanggap tayub, suka parisuka. Banjur kendhuri, ngumpul bebarengan. Para pangarsane adat nyandhang Jawa tumuli tidak belik tuk banyu ing perenging gunung. Rampung wirid donga, banjur isi tenggok wujud sekul suci, ingkung lan saweneh panganan liyane padha didum warata. Kepara, para tamu saka jaban dhusun padha kaparingan sega guirh salawuhe, kapantha nganggo sarang kang ginawe saka nam-naman blarak.

Brayat agung masarakat tradhisi ing DIY, saben merti dhusun, merti sendhang, merti kali, merti bumi, lan upacara adat masarakat apadene adat kaluwarga, isih akeh kang cecawis sekul suci lan ingkung pinangka jangkepe sarana adat tradhisi, kumpul dhahar kembul, ingkunge padha didhahar bebarengan. Ora ana kang muspra.

Saiki, wis ebrah sumebar warung ingkung kang saben dina ora kendhat cawis ingkung lan sega gurih. Dhaharan mirungan dadi bedinan.

***







Sawernane ingkung yasan rakyat. Ingkung slametan kajad tampi gamelan warga Banyurejo Tempell. Ingkung merti dhususn warga Kampung Pitu, Pathuk Gunungkidul, kang dipotheng-potheng diwradinake kanggo warga lan tetamu **(foto-fit)**





Ingkung nalika kagodhog kamasak ing wajan. Santen kenthel dadi areh gurih nganti rumesep ing daging ingkung. Sedhep-mantep. **(foto-fit)**





Ingkung masakan Desa Margoagung Sayegan Sleman. Sedep-mantep. **(foto-fit)**



Ingkung kang kacawisake dadi ubarampe pasegahan dhaharan kagem sedaya warga, upacara adat merti kampung ing Baciro Kota Ngayogyakarta. Sedep-mantep. **(foto-fit)**



Ingkung Bebek ing Desa Margoagung Sayegan Sleman. Sedep-mantep. **(foto-fit)**

INGKUNG, ulamsari, ulam lembaran. Jodhone, sekul suci. Sekul suci ulamsari, sekul suci ulam lembaran, asring kapireng ing metrum larik panjawarne mBah Kaum, nalika nyandra sakehing panganan kang kacawisake ing gendhuren. Panyandrane rakit tedhan kanggo sarana miyak pralambang pralampita lan makna kang sinedya. Kabeh tetedhan kang karakit mengku karep, pengarep-arep lan tembung donga kang karingkes. Tegese, dongane wong Jawa ora winates donga tembung, nanging uga donga kang sinandhang pralampita, pralambang, basa simbol.

Sekul suci, sega wuduk, sega kang dikaru lan didang nganggo santen lan salam. Mula, rasane gurih sedhep. Ingaran sekul suci jalaran anggone mateng dadi sega kaya wis kinumbah nganggo saten, sari-sarine woh witing kalapa, salugune. Santen putih memplak, manjing sajrone rasa tedhan. Prasaja, ca blaka, jujur apa anane. Santen, rasa panggurih werna putih memplak kang dayani beras malih dadi gurih, murakabi ing rasa lan daya pikuwat. Werdine sekul suci, sega gurih, sega wuduk kang kagawe lan kadhahar ing wektu kang pinilih lan mirunggan, dudu tedhan sega bedinan. Sanajan, ing jaman iki sega wuduk wis sumadya bedinan ing warungan.

Ingkung ayam, iwak pitik utuh kang matenge uga kagodhok tumek, nganggo rumasuke santen uga dadi sarana panggurih. Ingkung mateng werna kuning, jene salumahing wadhah (kulit), pethak ing salebetnya (isi), daginge sajerone ingkung putih resik yen kasuwir-suwir banjur katon dadi lembaran putih serating daging ayam. Sekul suci ulam lembaran, loro-loroning atunggal. Putih gurih lambang ati suci (putih) kang murakabi marang liyan (gurih), gumathuking sega gurih ulamsari mateng tanak, wujud rasa sepuh kang kembak ing rasa welas asih mring sesama, amarga sinanten ing salugune, sari-sari kawicaksanan. Santen, sari-sarining panggurih saka woh witing kalapa: salugune.

Saka Ritus dadi Komodifikasi

Sekul suci ulam lebaran ngemot surasa ageng, winengku genturing panembah, pamujine rasa panrima lan pamuji sukur, kebak ing pengangkah amrih lestarining gesang pribadi lan bebrayan agung, wujud tembayataning warga kang guyup rukun, suka adum rasa kabagyan. Sakawit, pasugatan ingkung wuduk wujud ritus sosial, waskitane masarakat gawe tali paseduluran, gawe rumakete warga sakukuban.

Nalika jaman susah, ingkung-wuduk isa ingaran dhaharan kang pinunjul ing rasa lan piguna. Enak tenan, ngangeni.

Mula, ingkung lan sega wuduk ngemu surasa agung kebak ing pralampita, dudu panangan sembarangan. Pancen, enak tenan. Jaman semana, sekul suci ulamsari ora ginawe sawayah-wayah, ana petung dina lan pikajenge. Saempunnya mateng kaolah, sekul suci ulamsari ora banjur langsung didhahar, nanging mesti ana donga sadurunge. *Special menu*. Jaman saiki, ingkung sega wuduk isa tinemu saben dina, sebarang wektu sebarang papan ora ana gayute karo karep kang werna-werna, mung manunggal sedayane : dodolan. Ingkung-wuduk menu warung restoran. Ingkung wuduk saiki pancen wis mancala ing budaya komodhifikasi, budaya pangan kang winengku ing niyat dagang, dol tinuku kang kinerta aji tuna-bathi. Tegese, karya budaya tradhisi pangan kang wus ngancik tataran payu, kinerta aji lan gawe mulyaning ngaurip. Pancen yang kudu mengkono le menggalih, jalaran dhaharan eca ora kena ginawe muspra lan mandheg ing klangenan. Kudu duwe daya manjing dadi jatidiri, pratandha yekti yasan budaya bangsa. Yasan budaya wujud kuliner hebat, unggul, lan wani tandhing.

Ingkung-wuduk, saiki wis sumrambah, kaprah dadi pangan bedinan. Kapan ing saindhenging bawana sumrambah warung modheren: "Yogya Boiled Chicken", ayam rebus Yogya. Merk Restoran Cepat Saji kagunange priyayi Yogya?

Ingkang Linangkung

Wong Jawa seneng kirata basa. Ing-kung, ingkang linangkung. Linangkung apane? Linangkung anggone nyiapake. Pitik siji utuh, dibeleh diolah utuh, digodhok ungkep suwe, bumbune rumasuk, santene nganil, yen wis mateng kudu dipangan bebareng apese siji kanggo wong papat. Pinunjul, amarga bisa disuwir-suwir banjur isa didum warata. Dadi, penunjul amarga ingkung nguyak petung: bisa digawe warata. Sithik (sesuwir) ning mirasa. Ingkung pinunjul jalaran bisa ngawe kadang, gawe warga ngumpul.

Ingkung pinunjul amarga rasane gurih enak, nglawuhi. Karana (duk semana) arang kacawisake, mula ingkung linangkung jalaran bisa madeg dadi panganan sing ngangeni, kaya lumrahe bocah nampa pincuk bancakan. Pinunjul amarga nuwuhake rasa kangen lan kepengin.

Linangkung uga jalaran ingkung dadi sarana pratandha warga anggone duwe sedya, duwe gawe tartamtu. Ingkung dadi panganan kang enak dhewe tinimbang panganan liyane. Pinunjul ing rasa, uga pinunjul minangka perlambang sedya. Mula, ingkung asring sajodho kalawan tumpeng. Nunggal sedyane, tumuju marang pasrah sumarahing urip menembah, nyawiji tumuju puncaking langit tundha sanga.

Linangkung, ingkunge ayam. Ayam, gegayem ayom ayem. Anane mung ayem tentrem. Kamangka ingaran ingkung iku amarga anggone matengake ora dipotheng-potheng, nanging digawe utuh. Ingkung, masak utuh kanthi cara godhok utawa dang, kukus. Ingkung godhok dang. Utuh isa uga dipanggang. Ayam panggang. Yen wedhus utuh panggang, kambing guling. Kang kacawisake Rahwana kanggo Kumbakarna, adhine, wujud ingkung kebo.

Saiki wis ana ingkung bebek. Ingkung menthok. Ingkung gemak. Ingkung dara. Gunungan ingkung. Kendhuri "Ingkung Sewu". Apa ya "ingkang linangkung"? Menawa wae, linangkung kang tegese, kang nembe langkung, liwat. Kang linangkung, mung liwat banjur bablas. Wes ewes ewes bablas angine. **(pdm)**

Warung Wedang Kelor Panjurung mring Kasarasan

ORA ngira, yen godhong kelor bisa payu lan kawentar. Kanggone wong Jawa, kelor (*Moringa oleifera*), tanduran sing bisa thukul neng endi wae. Duwe piguna kebak vitamin tumrap ibu-ibu sing bubar nglairake. Kepara, godhong kelor akeh paedahe. Mbak Ria, kang kagungan Warung Wedang Kelor, nyawisake maneka warna masakan saka gondhong kelor. Warung mapan ing sakulone Dusun Tembi, Timbulharjo, Sewon, Bantul.

Mbak Ria, alumnus Fakultas Hukum Universitas Brawijaya, tuwuh greget cecawis kuliner godhong kelor sakwise ketemu kanca-kancane saangkatan ing acara reuni. Sawise golek informasi neng internet, Juli 2016 Warung Wedang Godong Kelor kabukak. Kanggo nyiapake bahan baku, Mbak Ria nyuwun palilah ramane nandur wit kelor ana ing lahlahan lemah kaluwarga. Bareng wis ngrembaka lan subur, nembe wani bukak





Godhong Kelor digawe teh kemasan lan tubruk ***(foto-fit)***





(foto-fit)



Cemilan sik nganggo bahan dasar Godhong Kelor **(foto-fit)**



(foto-fit)

Warung Wedang Kelor. Dagangane laris banget lan bahan bakune mung bisa kanggo seminggu. Mula, wiwit iku banjur luru bahan baku nganti tekan Kulonprogo.

Sanajan ora nganggo manajemen modheren, warunge tetep laris. Kepara, asring masakan godhong kelor sawarung dipesen kabeh dening priyagung pangkat saka Jakarta. Menu sing dicawisaki antarane jangan bobor kelor, jangan bening kelor, telur dadar kelor, wedang susu jae kelor, wedang kelor kapak. Wendang kelor bisa kaunjuk ing warung lan uga ana sing kabungkus kaya dene teh celup. Teh kelor, saka godong kelor tuwa kang digaringake, diremuk lan dibungkusi.

Ngedikane para winasis, godhong kelor antarane bisa ngurangi kadar gula darah (insulin alami), ningkatake fungsi ati, obat kanker, anti oksidan, nyehatake mata, ngedhukake kolesterol, nambah zat besi utawa obat anemia, anti agin (ngenomke kulit), obat pencernaan, obat otak, obat cacingan, njaga kasarasane ginjal, obat rematik, nyegah lara jantung, obat ngurangi abuh, ngobati darah tinggi, obat kecantikan lan liya-liyane.

Pandhemene Warung Wedang Kelor, para priyayi kang yuswane 35 taun munggah. Rata-rata sing nate mundhut bali maneh, lan gethok tular ngandani kanca-kancane. Perkara saingan bisnis kuliner, Mbak Ria ora patiya nggagas. Malah, suka paring katerangan lan ngajari sapa wae kang bakal usaha warung olahan godhong kelor.

Ing warung iki uga cumawis bakmi godhong kelor kang mligi semadya ing wanci bengi. Racikan pangolahing bakmi dening ramane mBak Ria. Pancen ramane remen olah-olah. **(bdn)**



Tongseng Emprit
Pangan Lokal Di

TONGSENG Emprit. Tongseng manuk emprit? Angel tinemu ing pasar, warung utawa restoran. Nang ngendi le padha ngoleki? Angel tinemu uga *sega megana, bothok bethik, bobor kelor tongseng bajing, sego golong, gule banyak*, lan liya liyane.

Sega Megano, lumrahe wong Jawa wis padha ngerti. Nanging ora gampang tinemu neng pasar. Apa maneh, Bothok Bethik. Akeh kang ora kenal babar blas. Tongseng Bajing, cetha. Ning nang ngendi le golek.

Bethik, saktemene jinis iwak kali kang habitate saiki wis ilang, meh padha karo hasibe wader. Aja maneh bethik, wader, lha wong lele lokal wae saiki wis ora ana ing kali-kali tlatah Yogyakarta.

Kabeh pangaman mau bida tinemu ing Rumah Budaya Tembi. Dodolan pangan sing aneh-aneh amarga ana landhesane. Satemene Rumah Budaya Tembi sadurunge ngrembaka dadi usaha kuliner lan hotel adhedhasar tradhisi, mula kawitan niat nglestarekake kabudayan Jawa, ngono ngendikane Cheff Winarso lan filolog Albertus Sartono mapan ing ruang dahar Tembi Rumah Budaya.

Pasar sing digarap, pasar emosianal. Tegese wong Yogya sing wis suwe neng ninggal Jogja mesthi bakal kepingin liburan kang ngresep ana ing ati. Mula sing digarap uga papan kanggo nginep. Bangunan Hotel wujud omah Jawa, bangunan lawa. Kejaba ana kulah sing ora ana tutupe, uga kacawisake mangan ping telu. Mula yen nginep neng Tembi kayadene dolan neng daleme simbah.

Pamilihe tradhisi Jawa jaman biyen, kalebu ladi boga kan cinawis, adhedhasar *Serat Centini*. Serat Centiki kang bisa sinebut Suluk Tembangraras Amongraga nyritake tatacara adat istiadat, legendha crita lan ilmu-ilmu lahir bathin sing kababar ing masyarakat Jawa abad 16/17 nganti saiki akeh sing isih diestoke anak putu sing ngugemi kabudayan Jawa.

Rikala Amongrogo lelana ing Tanah Jawa, tansah tampi suguhan panganan. Saben mertamu utawa merga ngurus perkara liyane, tansah kacawisan dhaharan. Dening Rumah Budaya Tembi banjur



Chef Winarso, ing resto Rumah Budaya Tembi nembe nyawisake masakan langka, sumber resepe saka naskah-naskah kuna. **(foto-fit)**



dikreasi. Sanajan kang sinebut ing serat racikan bumbu, nanging jeneng pangane, tetep bisa kalacak resepe. Kayata, tongseng bajing, tongseng emprit, bothok bethik lan liya-liyane, resep lan cara masake kalacak marang referensi lan miterang marang para ibu-ibu sepuh ing karang pradesan. Kalebu, bebarengan kadang tani nandur pari varietas lokal kanthi pupuk organik. Rumah Budaya Tembi uga nyengkuyung petani anggone nandur gabah lan panen beras organik.

Cheff Winarsa tansah remen sinau masak marang para ibu ing kampung lan karang pradesan, kalebu cara carane masak tradhisional. Sanajan ahli masak kelas hotel bintang, nanging ora wigah-wigih gegulang marang resep tradhisi. Kanggo nngrembakake bisnis kuliner Tembi saben wayah naker menu apa sing payu lan endi sing ora. Mula menu-menune melu ombyake jaman, lan tetep nyekel kenceng pangan sing kasebut ana Serat Centini. Bathine usaha kuliner, kanggo nyukupi ragat Lembaga Pelestarian Budaya Jawa, Perpustakaan sing isine naskah manuskrip, lan barang kang wigati tumrap wong Jawa.

lan Bothok Bethik sebut di Centini

Ana piguna liya kang tumrap olahan dhaharan aneh iku. Kaya dene tongseng bajing, iku migunani kanggo obat wong lara asma. Tongseng emprit, akeh proteine kaya dene kewan unggas liyane. Uga, daging kewan kang kadhahar ora mung kewan ingon, nanging uga kewan kang dadi ama tanduran.. Kayata emprit ama pari sawah, bajing ama klapa.

Pangan lokal, resep klasik dadi barang langka. Kamangka, tradhisi pangan iku kalebu jatidiri bangsa. **(bdn)**



Adrem, Camilan Lawas Ngangeni Rasa lan Wujude



Ny. Kysminah nembe gawe adrem ing pawon daleme. **(foto-abs)**

SALAH siwijine naskah Jawa sing kondhang ngemoti maneka warna bab, (pendidikan, tasawuf, sejarah, arsitektur, agama, adat-istiadat, ramalan, mistik, psikologi, seni, flora, fauna, makanan tradisional, jamu, asmaragama, lan liya-liyane), yaiku Serat Centhini (1814). Marga saking komplite isine Serat Centhini iki mau mula Serat Centhini kerep disebut uga ensiklopedi kebudayaan Jawa. Serat Centhini tinulis ing taun 1814 marga saka dhawuhe Adipati Anom Amangkunegara III kang ing tembe nglenggahi dhampar Keraton Kartasura kanthi jejuluk Sunan Paku Buwana V (1820-1823).

Bab panganan/camilan tradhisional ing masyarakat Jawa uga kerep uga disebut kanthi jeneng jajanan pasar. Salah sijine jajanan pasar sing klebu unik lan langka yaiku Adrem. Adrem kondhang minangka salah sijine jajanan sing asale saka Kabupaten Bantul. Miturut Ismu Winarti (47) Adrem kuwi asale saka Baros, Sanden, Bantul. Simbahe Ismu Winarti biyen sinau gawe Adrem saka kana. Saka simbahe iki Ismu Winarti banjur melu-melu gawe Adrem. Nanging sawise kawit 2015 nandhang gerah, dheweke wis ora gawe Adrem maneh. Nitik urut-urutane wektu, saora-orane Adrem wis ana kawit sadurunge simbahe Ismu Winarti. Dadi, kira-kira wis rong generasi luwih (100 taun). Ngono ngendikane Ismu Winarti sing pidalem ing Wirosutan, Srigading, Sanden, Bantul.



Sumpit cacah telu kanggo nyepit adrem kang bakal dientas saka wajan. **(foto-abs)**

Ing taun 2015 kuwi uga ana pelatihan gawe kue Adrem ing Desa Murtigading. Pelatihan iki mau dipeloni dening 30 wong. Semonoa sing bisa terus dadi pengrajin Adrem mung ana limang wong. Salah sijine yaiku, Kysminah (44) warga Padhukuhan Piring RT 03, Dukuh X, Murtigading, Sanden, Bantul. Produksi Adreme Kysminah diwenehi lebel Adrem Mbak Kys. Saben dinane Mbak Kys bisa mrodhuksi Adrem akehe watara 375 iji. Adrem samono akehe kuwi mau asale saka limang kilogram bahan (tepung beras, tepung terigu, klapa, vanili, lan gula Jawa).

Ibu Ismu Winarti lan Mbak Kys dhewe ora bisa nyritakake kenangapa kue iki dijenengi Adrem, utawa malah kondhang kanthi jeneng tholpit (akronim saka tembung saru, nganu kejepit). Semonoa ana panduga menawa Adrem kuwi minangka jeneng kanggo ngganti jeneng tholpit jalaran tembung tholpit rinasa ora mantesi/saru. Nanging kasunyatane jeneng kuwi mau malah kondhang.

Isih manut panduga, jeneng tholpit dumadi jalaran kue/jajanan iki mau yen ditamat-matake wujude kaya kanthong zakare wong lanang. Wujud kaya ngono mau dumadi jalaran nalika adonan wis rinasa mateng anggone nggoreng banjur dijumput saka wajan nganggo jepitan “driji/ruji” telu sing biasane digawe saka empring. Sawise dijumput banjur ditirisake ana tampah sing anyamane renggang-renggang. Yen wis adhem Adrem mau banjur dikemas/packing ing plastik mika/besek. Saben plastik mika isine enem iji Adrem lan diregani enem ewu rupiah. Jajanan iki cocok kanggo camilan sinambi ngombe teh utawa kopi. **(abs)**



ADREM kang nembe katirisake ing irik. **(foto-abs)**



(foto-arif)

Juru Dhaharan Lawas ing Pucuking Pareden

PASAR Kaki Langit, pasar nggunung, tlatah Dusun/Desa Mangunan, Kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul wiwit kondhang sa-Nuswantara. Pasar kawentar amarga ana kang dodolan gudheg manggar lan panganan lawasan liyane. Ora winates amarga rasa gudheg manggar, anggone kondhang uga jalaran bukak ing wanci esuk, dalan tumuju Pasar kaya nantang kewanene para kang nitih kendaraan. Dalane terus munggah ngetan saka arah Pasareyan Pajimatan Imogiri. Dalane menggak-menggok, nanging kiwa tengene katon asri. Udakara 45 menit wektune lampah saka Ngayogyakarta.

Pasar kang ora adoh saka dalan provinsi Yogya-Wonosari. Los pasar nganggo aling gedhek, payone saka blarak klapa, nambah asrining gunung. Bakale pas ngelih nalika tekan Pasar Kaki Langit yen durung sarapan anggone tindak daka Ngayogya.

Panganan lawasan kang kasade maneka warna, akeh banget. Kayata, wedang uwuh, dhawet, opor ayam, sate keong, tahu guling, thiwul manis, lotek, soto lan bubur-buran. Bukake pasar mau mung mligi dina Setu-Minggu, wiwit jam enem nganti jam rolas awan. Sumijan, Lurah Pasar Kaki Langit, ngendika yen dagangan lawasan kang kacawisake racak mesthi ludhes tapis kapundhut kang rawuh. Jebul kang padha rawuh lan blanja dhaharan, kaya kang kasumurupi SEMPULUR, ing wulan Mei kepungur, daleme adoh saka Imogiri. Saperangan malah para wiranem, mudha tumaruna.

Bab rasa dhaharan kang kasade, Samijan ngedika menawa kabeh kudu tansah kajaga. Ukuran bumbu kudu ajeg (standar), cara anggone masak bener tur mateng, layanan prima lan anggone nganggo pengagem para bakul kudu resik, resep, sopan lan njawani kaya pengageme wong desa. Cekake, Pasar Kaki Langit wis duwi SOP (standar operasional prosedur) kang baku.

Banggol Kayu

Saben kang ngersakake blanja, kudu ijol dhuwit luwih dhisik ing kasir kang wus samapta. Dhuwit diijolake kepeng kayu, memper dhuwit cring benggol, kang wis ana tandhane angka 1, 5, 10, lan 50. Anggone mbayar kang kapundhut, nganggo kepeng kayu kasebut, ora kepareng mbayar nganggo dhuwit. Yen kepeng kayune isih turah, bisa katuker dhuwit maneh. Kepeng kayu sarat saranane mlebu blanja dhaharan ing pasar.

Lurah Pasar Samijan, Lurah pasar pratela yen kang padha dodolan ing Pasar Kaki Langit kudu warga Dusun Mangunan kang duwe gaweyan liya kejaba tani. Istingarah kanggo nggayuh kamulyaning urip warga Pedukuhan Mangunan. Kamulyaning urip iku dirancang kanthi konsep pitu, yaiku konsep (1) Atap Langit (usaha *home stay*), (2) Rasa langit (Pasar Kaki Langit). (3) Budaya Langit (nggulawenthah budaya tradisi kang ana ing desa), (4) Langit Ilalang (usaha *out bond* dening para mudha), (5) Langit Terjal (Wisata Motor Trail lan Mobil Jeep), (6) Langit Hijau (pelestarian lingkungan hutan rakyat) lan (7) Langit Cerdas. Konsep iki kawiwitan ing 10 Desember 2017 kang katetepake dening Menteri Pariwisa RI tanggal 31 Juli 2018.

Para pangreh praja Desa Mangunan kepengin rakyate maju lan makmur. Pangupajiwa ing bisnis wisata kasunyatan bisa dadi kawruh anyar kang bisa nambah pamawase kadang tani ing padesan. Sadurunge regeng anane sektor wisata, lulusan SMA ora padha kuliyah wis katon lumrah, nanging saiki para mudha ing Mangunan wis akeh kang kuliyah ing pamulangqan luhur. Kepara padha tetep makarya ing desa bareng tetanen sinambi melu ngurus bisnis wisata ing desane. Olah tanen tetep lumampah, bisnis wisata jumangkah. **(bdn)**







SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Melu Ngudi Lestarine Masakan Nusantara

Kenal Watak lan Pigunane Bumbu
Prigel Ngolah Sawernane Masakan
Wasis Nata lan Leladi Segahan
Trampil Migunakake Piranti



JURUSAN Tata Boga, SMK Negeri 4 Yogyakarta saben taun nampa siswa nganti 6 kelas. Jalaran akeh lulusan SMP kang duwe karep gedhe mlebu Jurusan Tata Boga. Sekolah kang mapan ing Jalan Sidikan 60, Sorosutan Umbulharjo Yogyakarta itu uga nampa murid Jurusan Tata Kelola Hotel dan Pariwisata, Tata Busana, Tata Kecantikan.

Setyo Budi Sungkowo, S.Pd., Kepala Sekolah, wiwit taun 2019 saben kelas dadi 36 siswa kang sadurunge saben kelas 32 siswa. Jurusan Tata Boga nyinau babagan boga lan patiseri. Nanging saiki nyawiji dadi siji, babagan kuliner.

Kanggo keperluan praktek para siswa, Jurusan Tata Boga nduwe ruwang lab utawa pawon cacah 6 lan ruwang saji cacah loro. Ing ruwang mau para siswa padha praktek ngecakake ilmune. Miturut Hermin Setyawati S.Pd, guru kurikulum sing nembe ngampingi para siswa sing padha praktek ing ruwang Lab 2, kabeh siswa kudu sinau teori luwih dhisik sadurunge praktek masak.

"Wiwit mlebet kelas setunggal, siswa dipun kenalaken bumbu-bumbu dhasar rumiyin, mliginipun kangge masakan Nusantara. Upaminipun, bumbu dhasar pethak lan bumbu dhasar abrit. Masakan menapa kemawon ingkang ngginakaken bumbu dhasar abrit, contonipun rendhang, mangke lajeng dipun kombinasi kaliyan bumbu-bumbu pawon utawi rempah. Makaten ugi masakan ingkang ngagem bumbu dhasar pethak, campuran antawisipun bumbu dhasar pethak lan abrit, lajeng bumbu kuning lan sanes-sanesipun. Kadospundi caranipun mangsak bumbu menika, digangsa rumiyin, dibesem, mentah lan sapiturutipun. Salajengipun siswa dipun kenalaken piranti-piranti masak modern sarta caranipun ngginakaken," ngendikane Hermin Setyawati.

Miturut Hermin, akeh para siswa sing kangelan mbedakake jinis-jinis rempah lan bumbu pawon. Mula kanggo niteni kuwi jinis-jinis bumbu apa wae, ora mung dituduhi wujude thok, nanging uga kanthi cara diambu. Upamane, kencur , sunthi, temu kunci, kuwi wujude meh padha nanging ambune beda lan pigunane kanggo masakan uga beda-beda. Supaya ora kliru, carane mbedakake kanthi sarana diambu. Amarga kabeh bumbu mau nduweni aroma sing khas. Mula gampang anggone niteni.

"Wonten ing kelas setunggal, siswa kaajab sampun saged masak masakan Nusantara kalebet masakan-masakan ingkang kangge upacara tradhisi. Mangke wonten ing kelas kalih, nyinaoni masakan continental utawi masakan-masakan Eropa. Sedaya menika taksih masakan dhasar. Kelas tiga siswa sampun saged damel masakan-masakan kreasi," Hermin suka katrangan.



Saka ruwang Lab 2, SEMPULUR pindhah ruwang Lab 1 sing dianggo praktek patiseri. Para siswa lagi sengkud gawe roti (continental cake). "Menika para siswa kaleres praktek roti Eropa (continental cake) lan caranipun ngrias. Menawi kagem pasamuwan kathah-kathahipun arupi roti Eropa. Nanging ingkang saking Indonesia ugi wonten. Kue lapis saking Palembang lan Lapis Legit saking Surabaya. Sedaya dipun wulangaken," pratelane Lestari, S.Pd., guru kurikulum sing lagi ngampingi para siswa ing ruwang Lab Patiseri.

Ruwang Pasugatan (servis). Ing kono lagi ana ujian praktek gawe kreasi inuman. Saben siswa maragakake carane gawe lan ngracik inuman kasebut sarta carane nyugatakake. Lulusan SMK racake padha wis siap kerja. Kaya sing dingendikakake dening Setyo Budi Sungkowo, lulusan saka SMK N 4, mligine Jurusan Tata Boga, 80 persen bisa langsung makarya ing hotel lan restoran, 10 persen bukak wirausaha dhewe, 10 persen sisane nerusake ing perguruan tinggi. **(din)**













Para siswa SMK N 4 Yogyakarta, saben dina digaladhi olah pangan nganti terampil saka nitik ilmu bahan, pangolahe dadi masakan, lan tata cara anggone nyawisake. **(foto-fit)**



Pameran Pangan Sehat Nyebar Werdine Urip Waras

PAMERAN Pangan Sehat, kampanye bebas 3 P, pemanis, pewarna, pengawet kimia. Pameran dening Sanggar Anak Alam ing Jomegatan Nitiprayan Tamantirto Kasihan Bantul, awal Mei kepungkur. Dene kang padha pameran, komunitas petani organik lan penggiat pangan sehat. Ing antarane, Sumbu Pakarti, komunitas petani organik saka Kalasan, Karangkitri Permakultur, Sekolah Pagesangan, Sekolah Akar Rumput, Jus Organik Bunda Nara, PKK Nitiprayan, Jiwa Jawi, Kyra Shorgum, Tani Mulya, Sega thiwul lan liya-liyane.

Panganan kang dipamerake isa kapundhut lan kadhahar ana ing kono. Ajang anggone dhahar saka bahan alam. Kayata, bathok gantine mangkok, pincuk saka godhong gedhang gantine piring, sedhotan uga ginawe saka pring utawa blombong kates. Kang mundhut panganan lan nedya digawa bali, kudu nggawa wadhah dhewe.

Toto Rahardjo, Pendhiri Sanggar Anak Alam, Pameran Pangan Sehat sing digelar ing plataran Sekolah Alam mau kanggo mahargya Hari Pendidikan Nasional lan uga ana gayutane karo pesta panen sing diadani wiwit tengahan sasi April. Kaadani uga seminar jajan sehat lan bijak. Upacara Wiwitan (panen pari) ngundhuh tari saka Cirebon, Topeng Losari. “Saben taun Salam nggelar tradhisi wiwitan, amarga sekolah iki manggon ing tengah sawah. Yen babagan pameran pangan sehat, kuwi idhene saka forum wali murid. Dadi kabeh wali murid terlibat. Wis suwe Salam ngetrapake urip sehat lan lingkungan sehat lan ngendhani sampah plastik. Wis wektune isu pangan sehat ora mung diomongake dening warga Salam, nanging masarakat umum uga perlu ngerti. Dadi prinsipe berbagi pengetahuan ngenani pangan sehat,” ujare Totok.

Lapak Pameran Sekolah Pagesangan, komunitas tani Mintaos, Girimulya, Panggang, Gunungkidul, cawis asil bumi saka tlatah kasebut. Kayata, kacang ijo, tepung cassava, kembang telang, tempe kara, beras abang. Murniatun, pendhamping komunitas tani ing Girimulya, asil bumi saka Girimulya wis turah-turah, sisane banjur didol. Panenan saka tanduran organik senajan regane luwih larang, nanging kang ngersakake uga akeh.

Ninik, aktivitis saka pasar pangan organik Milas, uga ngandharake menawa pangan organik saiki wiwit dilirik dening masarakat. Dheweke tansah milih bahan-bahan sing ora nganggo rabuk kimia. Upamane, kecipir, kecambah, slada air, sing kanggo bahan gudhangan bisa urip subur tanpa kudu nganggo rabuk kimia. Septi lan Budi, wis kulina bukak lapak ing pasar organik Milas saben dina Rebo. Dagangan sing diadhep asil komunitas tani organik saka Imogiri. Saliyane sayuran kang bisa diolah, Pameran uga adol bibit sayuran organik. **(din)**

Wader Kali Dudu Waton Iwak Cilik Ngangeni lan Binuru Pandhemene

Jaman dhisik gampang banget yen arep golek iwak wader. Prasasat saben kalen mesthi ana wadere. Jinis iwak banyu tawa kuwi pancen uripe ana ing banyu sing mili tur kudu bening. Ditemoake dening panaliti kang aran van Hasselt ing tahun 1823.



Seporsi sega wader pari, trancam sambel lan wedang teh. (foto-bsa)



Iwak wader kali tumenan, dudu iwak-iwak cilik. Digoreng. (foto-bsa)

Paling ora ana telung jinis iwak wader sing gampang ditemoake ing kali utawa kalen. Ya kuwi wader pari, wader cakul, lan wader keprekan. Jaman rikala para kadang tani isih nganggo rabuk organik, iwak wader isa urip ana sawah. Mula banjur diarani sistem tetanen mina padhi. Tegese ya nandur pari uga ngingu iwak kaya nila, mujair lan wader.

Nanging bareng para kadang tani nganggo rabuk kang ngandhung pestisida, iwak-iwak mau ora isa urip ana ing kalen-kalen kang digawe ing sawah. Mesti wae, awit pestisida ngandhung racun kang njalari matine iwak-iwak kuwi.

Kamangka iwak wader kuwi gedhe banget manfaate kanggo kasarasane wong-wong sing gelem ngonsumsi. Paling ora, iwak wader ngandhung protein sing banget dibutuhke awak. Uga asam lemak omega 3 kang gedhe manfaate kanggo kasarasan jantung lan organ-organ tubuh liyani. Ngandhung zat imun kang marai awak ora gampang katerjang lelara. Uga ngandhung zat besi kang gadhe manfaate kanggo awak.

Nanging ora gampang nemoake warung kang spesial nyuguhake menu wader goreng. Awit pancen ora gampang jaman saiki golek wader ana ing kali. Apa maneh yen titi wanci banjir. Iwak wader kaya ngilang.

"Sedina isa entek wader 8 kilogram. Kepara isa 10 kilogram. Nanging yen lagi apes ya mung isa adol 3 kilogram," kandhane Istiqomah sing bukak warung wader kali ing Dhusun Ngalangan, Wonocatur, Banguntapan, Bantul.

Dheweke ngaku yen wis 13 taun bukak warung, menu spesial wader goreng. Nanging dheweke ora golek menyang kali utawa sawah, Mbak Isti mung nunggu wong nyetori. "Saikioragampang Mas golek wader. Dadi durung mesthi aku disetori. Supaya para pelanggan ora kuciwa, aku uga nyepaake welut goreng lan rica-rica menthok. Nanging menu utama utawa spesial tetep wader goreng," celathune karo ngracik gudhangan trancam ing warung kang madeg ana ing lor prapatan Wiyoro, dalan Wonosari.

Mbak Isti ngregani wader mentah saka wong kang nyetori Rp.25.000 saben sekilone. Nanging wader kuwi sih reged, wose durung siap digoreng. "Aku ndadak nyetheti lan ngresiski sisike. Mula warungku buka tabuh 9 esuk. Merga wiwit tabuh 7 aku agi ngresiki wader. Menawa kudu ngresiki 10 kilogram, wah ya suwe tenan. Warung isa lagi bukak tabuh sewelas," kandhane karo ngladeake menu spesial kanggo wong kang jajan.

Menu mau diladeake awujud sega, wader goreng, sambel tomat, lan gudhangan trancam. Menawa ditambah teh manis segelas, gunggung regane mung Rp. 15.000,-

"Pancen aku ora ngregani larang. Bathi sithik ning mbanyu mili. Langganan warung iki malah saka adoh-adoh lho Mas. Ana sing saka Wates, Sleman, Bantul, Gunungkidul, Klaten lan liya-liyane. Kuwi bukti menawa para pelanggan ora kuciwa. Awit apa kang dakladeake pancen wader. Dudu iwak cilikan liyane," kandhane Mbak Isti.

Pancen ana warung kang nawaake menu wader goreng. Nanging menawa ditamatake, jebul orang mung wader kang diladeake. Uga nila, lele, mujair kang isih cilik, gedhene ya sak wader.

Budi Sardjono

SRI WAHYANINGSIH B.SC.

Sekolah Alam, Hambiwara Pangan Sehat



(foto-arif)

SRI Wahyaningsih, luwih akrab katuran Bu Wahya, pangudi pangan sehat, pangleluri pangan lokal, pelaku budaya boga. Bu Wahya uga aktivis pendhidhikan. Akeh nugraha pangalembana kang wis ditampa. Ing antarane: Fellow Ashoka kriteria Pendidikan Kerakyatan, taun 1991. Kedaulatan Rakyat Award, taun 2012, Inspiring Women saka Tupperware She Can, taun 2013, Inspiring Women saka Wardah Cosmetik Award taun 2016. Wartawati SEMPULUR, Ardini Pangastuti wanwicara marang Bu Wahya, ing Sanggar Salam Nitiprayan. Salam, sekolah alam kang kagatra bareng karo garwane, seniman Toto Rahardjo.

Ibu Wahya ambyuk ing gerakan pangan sehat. Kados pundi larah-larahipun.

Babagan pangan sehat kuwi ora ujug-ujug olehku terlibat ing kono, nanging liwat proses. Luwih-luwih aku uga ambyur ing pendhidhikan. Mligine ing Sanggar Salam. Babagan pangan sehat ing kene tansah diperdi lan dadi kawigaten kang mirunggan. Amarga pangan kang sehat ora mung njalari raga sehat, nanging rentetane bisa dawa. Daya pikir, kaselarasan alam, lingkungan lan liya-liyane. Mula wong tuwa utawa wali murid uga kudu melu cawe-cawe nyengkuyung pangan sehat. Dilibatkan, istilahe.

Kados pundi riwayatipun?

Sadurunge manggon ing kene (Nitiprayan), aku manggon ing Banjarnegara, taun 1988 ngedegake Sanggar Anak Alam. Tujuane nyaketake bocah-bocah karo alam lingkungane. Negara Indonesia ki negara agraris. Basise petani. Nanging ora ana inovasi ing bidhang pertanian. Kamangka lemahe subur. Apa wae bisa ditandur. Nanging nyatane pangan wae impor. Amarga ora ana sing gelem dadi petani (mligine generasi enom). Para mudha kuwi luwih seneng lunga menyang kutha dadi buruh ing pabrik. Kuwi sing njalari aku dadi mikir dawa lan nglelimbang.

Taun 1996 aku lan kulawarga pindhah Yogya. Mapan ing kampung Nitiprayan, ing satengahe sawah kang subur. Nalika Sanggar Anak Alam sing awale mung ngampingi bocah-bocah padha sinau, ing sakiwa tengen kene. Sabanjure Sanggar Anak Alam madeg dadi sekolah ing taun 2004. Saka pengalaman ngampingi bocah-bocah sinau kuwi, kita banjur gawe kurikulum dhewe. Kurikulum sing luwih bisa nyaketake bocah marang alam lingkungane.

Kurikulumipun ingkang kados menapa?

Pangan, kesehatan, lingkungan hidup lan sosial budaya. Patang bab iki ora bisa pinisah. Kabeh gayut ginayut. Ngrembug pangan, kuwi uga ana gayutane karo kesehatan, karo lingkungan hidup lan sosial budaya. Kita wiwit ngedhuk lan dhudhah-dhudhah keaarifan lokal. Amarga pangan-pangan tinamtu tetep ora bisa pinisah karo kearifan lokal, papan pangan kuwi tuwuh. Mula ing taun iku uga (taun 2004) kita banjur nganakake pesta panen utawa wiwitan.

Menapa sesambetanipun kaliyan pendhidhikan?

Sesambungane cukup rapet. Kaya sing takaturake, kurikulum Salam berbasis pangan, kesehatan, lingkungan hidup lan sosial budaya. Kanthi pesta panen mau, ing kono kita bisa wiwit nyedhakake bocah marang olah tetanen utawa jagad pertanian lan kearifan lokal, mligine ngenani pangan lokal, kepriye carane kita kudu ngajeni marang panganan-panganan lokal kasebut. Awit, ubarampe sing dianggo sesaji ing pesta panen mau kabeh dumadi saka bahan pangan sing ana sakiwa tengen. Pala kependhem, pala gumantung, pala gumandhul, pala kasimpar lan sapanunggalane. Pangan lokal dudu impor.

Dados mboten namung saking pantun utawa beras ingkang kangge ubarampe wiwitan menika?

Oh, ora. Werna-werna. Kejaba kaya sing taksebutake kuwi isih ana tambahan jajan pasar utawa tukon pasar, ditata dadi siji dadi ubarampe wiwitan. Aku maknani kuwi kabeh minangka kearifan lokal. Amarga para leluhur nganggep apa sing ana ing uba rampe kuwi kabeh penting. Ana simbole, ana maknane. Amarga biyen bahasa tulis rak isih durung umum kaya saiki. Dadi kabeh bab-bab sing dianggep wigati kuwi digambarake liwat simbol-simbol sing ana ing rangkeyan ubarampe sesaji. Saengga bab kuwi bakal terus diuri-uri. Yen ana sing nguri-uri, ateges bahan-bahan sing kanggo ubarampe sesaji mau tetep ana sing nandur. Dianaake, amarga ana sing mbutuhake. Dikenalake maneh marang masarakat. Kanthi mangkono bakal kajaga lestarine.

Ngajeni dhateng alam, kados pundi cak-cakipun wonten pagesangan ingkang nyata?

Ngajeni marang alam, magepokan karo babagan lingkungan hidup. Salah sijine ora nyampah. Mligine sampah plastik sing angel didhaur ulang utawa diurai bumi. Ing Salam upaya ora nyampah kuwi terus-terusan dikulinakake. Wong tuwa utawa wali murid terlibat jroning pasinaon. Upamane, yen jajan nggawa wadhah dhewe, milih jajan sing aman lan sehat. Jajanan sing aman kuwi tanpa bahan kimia, tanpa MSG. Kita jumurungake milih pangan lokal sing sehat. Pangan lokal sing sehat yaiku bahan pangan sing ditandur kanthi cara organik lan higienis. Geneya kudu organik lan higienis? Senajan ditandur kanthi cara organik, tanpa bahan kimia, nanging yen papan tuwuhe kuwi kebak tikus, kucing, kuwi arane wis ora higienis maneh.

Gadheng cenengipun kaliyan pendhidhikan?

Ngajak wali murid, uga bisa ndhidhik masarakat kanggo ngajeni marang alam, njaga lingkungan liwat pangan sehat. Pangan sehat mau mesthine ora mung dicakake ing sekolahan, nanging uga ing ngomah. Saiki upamane saangkatan ana siswa rong atus, wis pirang ewu wali murid sing ngecakake pangan sehat, lan mesthine mengko uga bakal ditularake marang masarakat sakiwa tengene. Kanthi mangkono saka pangan sehat iki gayutane ora mung saderma karo kesehatan, lingkungan hidup, kearifan lokal nanging uga bisa luwih jembar tebane nganti tekan wawasan kebangsaan.

Ardini Pangastuti



Renggawati, Srimpi Lima kagelar ing Srimanganti



SRIMPI Renggawati, kagungan Dalem beksa Kraton Ngayogyakarta, yasan Dalem Sultan HB V (1820-1855) kang kasampurnakake dening Sultan HB VIII (1880-1939), kadhudhah dening Kawedanan Hageng Kridha Mardawa, banjur kagelar kangge masarakat. Kagelar ing wanci siyang, (Minggu, 5/5) ing Bangsal Srimanganti Kraton Yogyakarta lan kepareng kapirsani dening para kang lelana nembe tindak lelana wisata Kraton, utawi ingkang sami nyuwun saget mirsani lelahanan. Srimpi Renggawati ugi sampun kagelar nalika pahargyan tingalan Dalem, dinten Senin Pon malem Selasa Wage (8/4) ing Bangsal Kasatriyan ngiras pantes kagiyarke ing RRI Yogyakarta, sarengan ing giyaran mirunggan *Uyon-uyon Hadiluhung*.

Srimpi Renggawati benten kalawan srimpi sanesipun amarga dipunayahi dening gangsal pambeksa, dede sekawan kados padatan. Dene wedharing lampahan mendhet saking lakon carangan Jawi, Prabu Anglingdarma - Dewi Setyawati. Sinten tindak ngayahi pambeksa kang kalima? Pambeksa ing maksih prawan kencur kang wus wasis patut beksa, dene sekawan sanesipun putri dewasa. Srimpi Renggawati momot sawernaning pralampita wontene srimpi nora papat, nanging lima. Tegese, para priyagung ing nguni uga tansah paring sasmita kang sinandi, akal-akal yasa beksa kang benten kalawan padatan (kreatif).

Padma, papat-lima

Srimpi, duwe karep mrapat gelaring jagat. Srimpi-bedhaya, kagungan Dalem joget beksan alus putri, ritus agung laku adiluhung kraton-kraton Mataram. Kepara malah perangan saka keprabon Dalem, utawa panjangkeping wiyosan keprabon Dalem: banyak dhalang, sawung galing, arda walika, mas picis kendi kencana kinarak dening abdi dalem para emban Keparak kang uga ndherek miyos mundhi mandhe jejibahan manggul sawernane pusaka keprabon, pustaka serat pusaka, lan panji-panji kaprajan.

Srimpi-bedhaya dening abdi dalem bedhayan, perangan wigati kang tansah cumawis ing gelar wibawaning keprabon Dalem, nalika pisowanan lan uga tumekane titi mangsa titi kala kang mirunggan. Panggelare srimpi-bedhaya dudu semuan bedinan, nanging paring Dalem pasugatan mirunggan kang sarwa kebak genep ing pralampita. Srimpi ana kang kagungan panduga, warisan tari ritual kang paling sepuh, sanggan bekti ing pamujan nalika caos panembah ing candi-candi suci. Nanging Pangeran Suryodiningrat sangsi yen srimpi iku beksan ritus keagamaan. Jalaran srimpi iku temene amung kagelar ing pahargyan ageng ing sajroning kraton.

Srimpi, mrapat jagat, penari putri cacah papat. RM Wisnoe Wardhana lan KPG Brongtodiningrat ngendikan yen penari papat iku minagkan pralampitane patang unsur ngaurip, yaiku grama, maruta, bumi, lan toya. Sumber muasal wateging manungsa. Wonten kang uga ngendika, petung papat iku nelakake jangkeping wanda, wujuding watak kang katitik saka ulat solah bawa sarirane. Mula, kang manjing beksa srimpi kaparingan wateg batak, jangga, dhadha, lan buntil. Srimpi papat uga ana kang nerangake, anane wedharan wulang kiblat papat lima pancer. Kiblat cacah papat ngrenggani catur imbang ing patang dunung, lor-wetan-kidul-kulon, dene pancere manjing ing dhiri pribadi minangka punjering laku. Wulange, dadiya pribadhi kang ngerti marang sakabehing arah sejatining urip. Wong kang dunung.

Dene ana ing srimpi, kang kaayahi dening penari cacah papat, binarung wantuning wateg batak, jangga, dhadha, lan buntil uga ngemu surasa boboting teges lan dununging arah kang tansah ngudi nyawiji manjing ing pancer. Srimpi papat tegese kang kalima minangka pancer ora kakatonake, mula kang ingaran pancer padha kaupadi piyambak-piyambak. Woten ing srimpi lima, kados ing Srimpi Renggawati, mbok bilih pancering keblat papat wonten ing pambeksa kang kaping gangsal. Tegesipun, pancering agesang sampun kawistara, mboten kedah pun padosi. Saget kawastanan, Srimpi Renggawati karakit jangkep kang tundhanipun saget kacecep palupinipun bilih tiyang gesang sangunipun: ngerti buntas bab keblat lan dunung marang pancere. Tansah bekti lan manembah.

Srimpi-bedhayan, joget alus ngrumit ngremet alon ajeg tanpa kendhat minangka pasegahan piwulange Ratu Binathara marang sentana, nayaka, lan kawulane. Srimpi Renggawati, srimpi lima kang ambabar ambiwara sedyaning gesang jangkep, pana marang sakehing pralampita, lan wasis maneges mobah


(foto-fit)


(foto-fit)


(foto-fit)

mosik laku jantraning angin pekabaran. Prabu Anglingdarma kang wasis ngagem ngelmu basaning sato kewan, lan Dewi Setyawati kang adreng nyecep ngelmu satwa tata jalma, nganti karewangi pati obong, ora kelakon sedyane awit Anglingdarma puguh marang jejeging “etika keilmuan”.

Renggawati Srimanganti

Nalika kagelar ing Srimanganti, Srimpi Renggawati antuk kawigateng gedhe saka pamirsa. Kalebu pamirsa mudha tumaruna kang “penasaran” marang rumit alusing beksa lan gendhing. Sanajan bisa kapirsani lelahanan nanging tetep kudu kajaga marih tetep resep kadulu.

Pasugatan turistik nanging tetap adiluhung.

Srimpi Renggawati (HB V/HB VIII) duwe dhurasi udakara 90 menit. Naskah tari wis katulis dening BRAy Yudanegara (alm) dadi udakara 55 menit. Naskah tari Renggawati yasan Yudangeran banjur kabesut maneh dening Nyi KRT Kusumaningrat (Bu Kadar), kang kajibah nyepuhi Srimpi Renggawati ing Bangsal Kasatriyan lan Bangsal Srimanganti. Srimpi Renggawati taun 2019 iki wis kagladhi wiwit Februari. Srimpi Renggawati nalika kagelar ing Srimanganti dening KHP Kridha Mardawa, kanggo mundhi jibah ngisi caos kesenian Bangsal Sri Manganti ing dina Minggu iku.

Para kang hambeksa, Renggawati dening Rara Sekar Mawardah Sari Ananto, dene para srimpi: Nyi RJ Widyaning Hayumataya, Tri Indriastuti AP, Anitya Lestaningrum, S.S. lan drg. Jati Yudhaningtyas. Para pangirit: Ny RJ Noorhayati Rarasmataya , Tutik Winarta, M.Hum, Dra Titik Agustin, lan Mas Wedana Murtiharini. Dene para guru kang ngasta Nyi KRT Kusumaningrat, Ny RW Nooryastuti Nindyamataya, Nyi RW Artyandari Retnomataya, kaampingan Nyi KRT Pujaningsih, Nyi KRT Kisbandi Gondamastuti lan guru sepuh liyane. Kang mranata gendhing Mas Penewu Susilomadya, pemaos kandha Raden Riya Dwijo Supadmo, pengendhang Raden Lurah Ngeksibrongto. (pdm)

Sejarah Pangan: Saklebatan Tetanen Pari ing Ngayogyakarta

AHMAD ATHOILLAH



(foto-dok Disbud DIY)

DAERAH Isitmewa Yogyakarta kaloka minangka pusere sejarah *peradaban* (tata susila) Mataram Syiwa-Budha tumekane Mataram Islam. Minangka pusere tata susila, Mataram dikebaki dening padunung sing padha mbutuhake pangan murih uripe bisa sempulur. Geografis laladan Mataram ginadhuhan kali cacah loro: Progo lan Opak, mangaribawani laladan iring kidul dadi dhaerah sing subur sawah lan pekarangane. Iki beda banget karo wewengkon pareden ing sakulone Kali Progo lan Gunungkidul sing sauntara garing lan ora subur. Awit saka iku kabeh, prayoga padha disemak sejarah pangan lan prodhuksine ing laladan Ngayogyakarta wiwit jaman Mataram Islam nganti madyaning abad ka-20.

Sacara umum bisa diandharake yen 'beras' lan palawija kuwi tanduran pangan sing pokok mungguhing masarakat Ngayogyakarta ndungkap purwane abad ka-20, sadurunge tela lan jagung wiwit ditangkarake ing pungkasaning abad ka-19 (Isnaeni, 2014). Wigatine pari tumrap masarakat Ngayogyakarta kapralambangake lumantar "Dewi Sri', uga bisa dimaknani lumantar pralambang manunggale kawula lan Gusti ing sajroning adat gunungan ing Kraton Ngayogyakarta. Ing sejarah, Ki Gede Pemanahan wus ngrembakake tetanen pari lan woh-wohan taun 1591 ing Mataram, sabubare panjebluge Gunung Merapi lan banjir bandhang taun 1586 (Graff, 1985: 52, 84). Sanajan kabutuhan pangan masarakat Ngayogyakarta ing wiwitan madege Mataram Islam wus kapenuhan saka rampasan perang, kaya saka rakyat Pajang, nanging tetanen tetep digatekake dening sing babad-babad Mataram Islam (Graff, 1985:92).

Sadawaning abad ka-17, utamane jaman Amangkurat I, wus ana 'bendungan gedhe' kanggo ngoncori sawah lan pekarangan, nanging panen pari kala-kala gagal jalaran anane maling pari dhek taun 1666, serangan ama tikus lan perang Trunajaya dhek taun 1677. Awit saka iku, ing antarane taun 1674-1676 Mataram ngalami pageblug (padha kaliren) jalaran gagal panen, kegawa saka anane panjebluge Gunung Merapi taun 1672, serangan ama tikus, tandhuse (garing lan ora subur) wewengkon pareden, lan reregan beras nganti 25 real sekayone (Graaf, 1987: 16, 18, 28, 81).

Ingjamane paprentahan Kesultanan Ngayogyakarta, mligine taun 1857, tumekane taun 1862, pajeg pari lan sistem pangreksane sawah apadene pekarangan wiwit ditata (Margana, 2004: 57). Ambane nganti meh 1.784 km2 laladan Ngayogyakarta kanggo tetanen kanthi kasengkuyung aliran Kali Progo lan Opak (Soemardjan, 1981:13-14). Ngancik taun 1930, tanduran pari lan palawija ngebaki (mendominasi) Ngayogyakarta lan ngalami owah-owahan duk Sultan Hamengkubuwana IX wiwit nggresengake tanduran pangan sejene pari, kayata jagung lan tela, ing Kulon Progo lan Gunungkidul dhek taun 1843 (Surjomiharjo, 2008:28). Sultan Ngayogyakarta ka-9 uga migunakake kanthi maksimal tanggul Kali Opak lan Selokan Mataram saka Kali Progo kanggo oncoran pasawahan lan pekarangan jagung sing ambane ngancik 2.000 hektar, saperlu kanggo nyukupi butuhe pangan ing jaman penjajahan Jepang (Suwarno,1994:112). Pascakamardikan, tanduran pangan banjur ndrebala amarga undhake saranane tetanen, kayata sumberdaya manusia, oncoran (irigasi), bibit unggul, pupuk, carane ngolah sing anyar, lsp. Prakara kuwi nuduhake babagan pangan, kayata prodhuksi pari, ora tau luput saka sejarahe masarakat Ngayogyakarta, wiwit madege tumekane saiki lan tembene.

Referensi
Graaf, Dr. H.J. AwalKebangkitanMataram :MasaPemerintahanSenapati, Jakarta: Grafitipers, 1985.
_____, Runtuhnya Istana Mataram, Jakarta: Grafitipers, 1987.
Margana, S, Kraton Surakarta dan Yogyakarta 1769-1874, Yogyakarta: PustakaPelajar, 2004.
Soemardjan, Selo, PerubahanSosial di Yogyakarta, Yogyakarta: GadjahMada University, 1981.
Surdjomihardjo, Abdurrachman, Kota Yogyakarta Tempo Doeloe: SejarahSosial 1880-1930, Jakarta :KomunitasBambu, 2008.
Suwarno, DR., P.J., S.H., Hamengkubuwono IX danSistemBirokrasiPemerintahan Yogyakarta, 1942-1974, Yogyakarta: PenerbitKanisius, 1994.

Desa Budaya Jerukwudel Kadese dadi Rektor UGK



Warga Jerukwudel isih merdi marang seni tembang lan karawitan. **(foto-fit)**



Suryana, M.Si. **(foto-fit)**

SURYONO, M.Si. Kepala Desa Jerukwudel, Kecamatan Girisubo, kanyata uga ngrangkep minangka Rektor Universitas Gunung Kidul. Ora mung mbawahi 1.884 jiwa rakyate, desa kang jembar tebane 557.968,5 hektar, nanging uga mimpin universitas kang mahasiswa kang ora sithik. "Nggih sedaya namung nampi amanah, ngabdi ing masarakat," ngendikane Kades Suryana ikhlas.

Desa Jerukwudel kalebu desa budaya. Papan panggonane meh kabeh alam pagunungan, wis celak karo Pelabuhan Pendaratan Ikan Sadeng. Desa perangan kidul wetan, adohe udakara 80 kilometer saka kutha Ngayogyakarta. Sanajan kepetung rada nlonjok adoh nanging kridhane warga ing babagan olah tani ing pategalan tandhah udan, anggone ngupakara karang kitri, lan tumanjane raja kaya, sarta saperangan miyasa mina ing segara, tansah gumregut.

Apa aneh anggone para warga nggegulang, ngleluri, lan nangkarake budaya ora nate kendhat jinurung anggone warga suka nengenake gotong royong. Wargane tansah guyub rukun anggone merdi marang seni budaya lan adat istiadat. Ora kurang saka 29 upacara adat komunal lan pribadi kang maksih ajeg kaadani dening warga. Ora kurang saka 18 grup seni budaya kang ajeg latihan lan semuan ing dhusun lan desane. Dene dolanan bocah kang lumaku isih bisa kaprangguli, cacahe ana 10 dolanan tradhisional. "Bahasa Jawa ugi tansah dipunagem warga ing pasrawungan lan wekdal-wekdal kang mirunggan, kepara tembang inggih taksih kaudi," ngendikane Suryana karo paring katerengan ana udakara 37 tetedhan tradhisional yang isih diperdi dening masyarakat.

Kacang panenan Jerukwudel yang kondhang amarga rasa gurihe. Ing Jerukwudel uga tinema tedhan enting-enting kacang, ampyang kacang lokal, pepes godhong pace, sega sukun, jadah worang, abon iwak tuna, lan wajik thiwul kang ora gampang tinemu ing papan liya. Pasar Jepitu uga pasar kang rame lan gedhe, dadi lurugan para jurugan hasil bumi. Pancen Jerukwudel kalebu gunung watu lan lemah loh yen katanduran ora patiya amba.Nanging, kadang tani kang cacahw 703 jiwa tansah gumregut olah kisma.

Ing babagan budaya, Desa Jerukwudel sinajan sarwa winates nanging kethoprak, karawitan, tari-tarian tansah padha kapepetri. Desa uga nyawisake ragat saka APBDes kanggo kupiya pangrembakane kabudayaan rakyat. "Gamelan inggih namung menika, gamelan wesi, ning para warga semangat le sami nabuh. Kepara malah pun sami damel gendhing mars Jerukwudel," ngendikane Suryono, lurah kang uga asring munggah panggung kethoprak.

Saiki nembe karancang lan kawiwiti anggone Desa Budaya gawe anane kridha "Kampung Jawa", cecawis laladan kanggo tumangkare budaya Jawa jangkep. Adat, seni, kerajinan, kuliner, basa-sastra, lan cagar budaya. "Kampung Jawa" istingarah bisa kanggo jujugan wong-wong kang bakal tilik budaya Jawa kang cinawis ing alam padesan, alam pagunungan sewu kang edi sinambi darmawisata menyang gisiking Sadeng utawa Ngungap. **(pdm)**

Ranggalawe Kepangan Provokasi



(foto-fit)

RANGGALAWE ora trima dene Nambi sinengkakake ing ngaluhur dening Prabu Kertarejasa Jayawardhana minangka Rakryan Mahamantri Katrini (patih utama) ing Majapahit. Ranggalawe ora bisa nampa bab kuwi marga ngerti menawa Nambi kuwi rada bodo, penjilat, ambisi, gumedhe, lan gelem ngapusi. Bab iki diaturake dening Ranggalawe marang Prabu Kertarejasa saengga Prabu Kertarejasa duka. Nambi nuding menawa apa sing diomongake dening Ranggalawe kuwi mung jalaran merga drengki lan sreine Ranggalawe. Ranggalawe kandha menawa dheweke ora duwe ambisi dadi patih utawa punggawa agung ing Majapahit. Dheweke kandha ngono marga Nambi pancen ora pantes dadi Mahamantri Katrini. Isih akeh wong liya sing pantes nglenggahi kalungguhan kuwi saliyane Nambi. Lan wong mau ora kudu Ranggalawe. Bisa sapa wae kejaba Nambi marga Nambi kabiji rada bodho, licik, gelem ngapusi, ambisius, seneng adu-adu lan ndilat.

Ngono mau wiwit cengkah, bundhet, kobong, lan tuwuhe kahanan cubriya-cubriyanan ing Majapahit sing pancen digawe dening Tumenggung Jayanegara lan Dewi Dara Petak (putri boyongan saka Ekspedhisi Pamalayu) sing duwe ambisi kepengin kalenggahan dhuwur (patih/raja). Kanggo ngranggeh pepenginan mau Jayanegara kasak-kusuk lan adu kumba marang para Dharmaputra Majapahit. Pamrihe supaya kabeh padha memungsuhan lan paten-patenan dhewe saengga Majapahit ringkih. Kanthi mangkono Jayanegara lan Dara Petak bisa nguwasani Majapahit. Apa sing dumadi iki ora uwal saka krenahe “asu ajag mata biru” (*srigala bermata biru*) sing tansah ora seneng yen Nusantara kuwat, sentosa, lan makmur.



(foto-fit)



Nambi ora trima “dikoreksi” dening Ranggalawe. Ranggalawe ora trima Nambi dadi patih. Kahanan iki saya diomprongi dening Jayanegara. Jayanegara sing katone alus, santun, mlipis jebul memper Sengkuni. Mitenah mrana, mitenah mrene. Nggosok kana nggosok kene. Ranggalawe dipeksa mbalela. Nambi kumudu-kudu ngatonake “jasa”-ne marang Majapahit kanthi ngrabasa Tuban. Perang dumadi. Nambi keplayu dibelani Kebo Anabrang. Kebo Anabrang kanthi licik mancing Ranggalawe supaya gelem perang ing banyu. Ranggalawe disiksa ing njeron banyu sadurunge gugur. Lembu Sora ora trima. Kebo Anabrang disuduk keris saka mburi. Wong loro minangka senapati agul-agule Majapahit sirna. Wiwit iki Majapahit terus diobok-obok saengga kabeh Dharmaputra “ilang” saka panggung politik Majapahit.

Sing luwih narik kawigaten, pemanggungan iki uga munculake adegan dialog utawa rerasanan nom-noman milenial ing panggung dhewe. Rerasanan mau umyeg ngrembug bab sejarahe Majapahit. Kejaba kuwi ana uga adegan Savitri (garwa paling enome Ranggalawe) sing omong-omongan karo arwahe Ranggalawe mungguh kepriye tumanggape Ranggalawe marang kedadean sing mentas kelakon ing Majapahit. Ana uga adegan nalika Prabu Kertarejasa omong-omongan karo batine utawa nuranine dhewe nalika ngadhepi kahanan Majapahit sing ruwet.

Ngono mau lakon Ranggalawe Makar sing dipanggungake ing Concert Hall Taman Budaya Yogyakarta, Setu bengi, (18/5) Lakon Ranggalawe Makar: Mantra Penabur Cinta iki diadaptasi saka novel karyane Joko Santoso, *Ronggolawe Makar.* Pemanggungan lakon iki minangka kado kanggo ambal warsane Sanggarbambu sing kaping 60 kanthi limang sutradara, yaiku Fajar Suharno, Jujuk Prabowo, Ami Simatupang, Untung Basuki, Luwi Darto, lan Lisa Pauh. Penata tari: Kinanti Sekar Rahina, Penata musik (now): Guntur Nur Praseto, penata musik (old) Gaung Renantya Sidarta. Penata artistik: Tatu Sartono, penata lampu: Wardono. Skenario: Aprinus Salam lan Indra Tranggono, Make up lan kostum (now) Rere Rully, kostum: M. Sugiarto, lan handproperty: Bambang Purwo Kestalan. **(abs)**



(foto-fit)



Reog Wayang nalika padha samekta nuli padha pentas

Reog Wayang Sumebar Tansah Yasa Cengkok Anyar

Ki Suhardi Adiguno, pelatih Reyog Wayang saka Galur Kulonprogo **(foto-smn)**

MINANGKA bandha peradhaban kang gedhe pigunane tumrap pamangune kabudayan, kesenian tradhisional tuwuh ngrembaka satengah masarakat. Masarakat tansah kupiya nguri-uri, nglestarekake saha ngembangake kesenian tradhisional nut jaman kelakone. Kajaba iku, kridhane masarakat kupiya tumangkare kesenian tradhisional kasebut ndadekake interaksi seni budaya lumaku satengahing masarakat. Kayata, kesenian tradhisional Reog Wayang kang tuwuh ngrembaka ing tlatah Bantul, uga banjur sumebar ing tapel wates Bantul Kulonprogo, mligine ing kecamatan Galur lan Lendah, Kulonprogo.

Suhardi Adiguno (79 taun) pelatih tari kang pidalem ing Kutan, Jatirejo Lendah, ngandharake menawa ing taun 1950-an, ing Galur wus madeg grup seni Reog Ringin Budoyo kang dipandhegani dening R Harmoyo. Wektu kuwi merga kahanan ekonomi, busana paraga Reog mung sarwa prasaja. Semono uga alat musik pengiringe mung nganggo dhodhok cacah papat lan bendhe cacah telu. Suwe-suwe alat musik ditambah saron, kendhang lan saikii iki wus migunakake drum.

“Menawi samenika, kesenian Reog Wayang sampun gesang tuwuh ngrembaka mliginipun wonten Kecamatan Galur saha Lendah. Desa-desa wonten ing Galur lan Lendah, meh sedaya sampun wonten grup seni reogipun, ingkang ajeg pentas dipuntanggap warga masarakat. Kadosta Grup Ringin Budoyo Brosot, Sekar Budaya Brosot, Pulo Mudo Budoyo, Bende Rinonce Jeronan, Krida Budaya Bantengan Lor, Muda Wiratama Karang, Banteng Reges Bantengan Kidul, saha sapanunggilipun. Menawi pentas, sambutan masarakat sae sanget. Penonton mboten nate sepi, mesthi tansah kebak.” ngendikane Mbah Hardi Adiguno.

Miturut Mbah Hardi Adiguno, Reog Wayang Galur lan Lendah njupuk lakon saka crita Ramayana lan Mahabarata, ora njupuk lakon saka crita Panji kayadene Reog Kaprajuritan. Masarakat Galur lan Lendah ing taun 1950-an pancen gandrung marang wayang purwa. Wektu kuwi dhalang kondhang asmane Ki Kasmo (generasi sadurunge Ki Hadi Sugito). Bab iku ndadeake Reog Wayang kang crita lan jogede pancen njupuk saka Ramayana lan Mahabarata gampang ditampa dening masarakat Galur lan Lendah. Masarakat nonton Reog Wayang kayadene nonton wayang purwa kang dijogedake.

Sengkude masarakat Galur lan Lendah saben ana pentas Reog Wayang uga kaaturake dening Ketua Sanggar Gandhewa Brosot, Rodi Martono. “Mboten namung nalika pentas tanggapan kemawon, nalika wonten grup Reog Wayang ingkang mbarang mubeng desa madesa, warga masarakat Galur Lendah ugi tumplek bleg sami mirsani.” ngendikane Rodi Martono. Miturut Rodi Martono, kang ndadeake seni Reog Wayang tansah ditunggu-tunggu dening masarakat yaiku pengembangan utawa inovasi. “Inovasi wonten dramatisasi adhegan kadosta lakon Anoman Obong nggih wonten adhegan obongipun. Lakon Gathotkaca Gugur nggih nganggo adhegan Gathotkaca mabur, saha sanes-sanesipun. Inovasi adhegan menika ingkang tansah dipuntengga masarakat saben pentas Reog Wayang. Sebab menawi jogedan saha busana paraganipun sampun pakem,” andhare Rodi Martono. (**smn**)



...budayaan ...paring ...an ing ...rbakala DIY ...ran lan gelar seni tradisi, sastra, lan pameran purbakala kacawisake. ***(foto-fit)***

Saben Pecak Lemah DIY Duwe Pengaji Purbakala

BUMI Ngayogyakarta Hadiningrat, saben pecak lemah, nggawa aji. Yakuwi lemah kang kebak ngemot sejarah. Sejarah kang kapendhem ana ing bumi Mataram," mangkono ngendikane Drs.Indung Panca Putra, M.Hum Kepala Balai Pelestarian Cagar Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta. Nalika ngendika ing Diskusi Sewelasan mbabar "Urgensi Festival Purbakala" ing Studio Patung Yusman ,Tegal Senggotan Kasihan Bantul.

Saka cathetan sing wis kababar, saka Mataram Kuno (Hindu) tekan saiki bisa kaprangguli candi-candi sumebar ing tlatah DIY. Iku pratanda yen bumi Ngayogyakarta Hadiningrat kawit biyen dadi pusat peradaban sing maju.

Tekan jaman Mataram Islam uga isih katon peninggalan Masjid Mataram Kotagede, situs Kerta lan Plered, bangunan Kraton lan liya liyane. "Ngayogyakarta kuwi buku gedhe babagan purbakala. Saentero Nusantara sing duwe situs purbakala cacah 50 luwih ya mung ing tlatah Ngayogya. Ora ngayawara yen tinemu atusan tinggalan prubakala."

Mengeti Hari Purbakala, 14 Juni diadani Festival Purbakala. Mligi ngajak para generasi milenial supaya gelem aweh kawigaten tumrap sangkan parane, mula bukane peradaban Mataram. Festival gawe prasapa, "Purba Milenia Kala" (14-19/6) ing Museum Sonobudoyo. Sakawit, Festival kasedya sumebar ing pirang-pirang papan, nanging banjur karingkes kabeh ana ing Museum Sonobudoyo. Jumat sore (14/6) Festival kabuka dening Kepala Dinas Kebudayaan DIY, Aris Eko Nugroho lan kaampingi dening Kepala Balai Pelestarian Cagar Budaya DIY, Zaimul Azah, M.Hum.

Pambukaning Festival kaprantandhani paringe nugraha marang para piyantun kang wus suka gawe lestarine cagar budaya ing DIY. Banjur katerusake pambukaning pameran ing Museum Sonobudoyo, Saliyane Pameran uga bakal kagelar, sarasehan, sastra purba, pasar purba, bioskop, pantomim, sosialisasi cagar budaya, wayang pulau lan bakal katutup kathi wisudhan Duta Museum lan gelar wayang babad.

Festival Purbakala disengkuyung dening Balai Pelestarian Cagar Budaya Yogyakarta, Dinas Kebudayaan, Dinas Pariwisata, Dinas Kominfo, lan Yayasan Indonesia Rumah Kebhinekaan, Koperasi Seniman Yogyakarta (KOSETA), Rumah Garuda, Studio Patung Yusman, ISI Yogyakarta, Balai Arkeologi lan Balai Penelitian Nilai Budaya (BPNB), lan Museum Sonobudoyo. **(git)**

Tebu Manten Tansah Gawe Kangene Rakyat

KYAI Sukra lan Nyai Kasih, kekarone tebu pinilih sing asale saka Magelang lan Sedayu. dipacak kaya dene temanten. Tebu Manten sing dikirabake/ diarak ngubengi kompleks Pabrik Gula Madukismo (4/4). Kirab diwiwiti jam 13.00 saka Gedung Madu Candya kanthi pangiring kirab maneka warna bregada, kelompok seni, kelompok pamong, kelompok karyawan pabrik gula, drum band siswa sekolah, lan liya-liyane.

Kyai Sukra lan Nyai Kasih ing laku separo kirabe banjur diijabake ing Masjid An Nur Padokan. Sawise ijab banjur dikirab maneh tumuju Unit Giling PG Madukismo. Ing kono Tebu Manten dipasrahake lan tinampa kaya pasrahe manten. Sawise tinampa Tebu Manten banjur dipapanake ing sangarepe sungapane mesin giling minangka pambuka utawa cucuk lampahe giling-suling tebu ing PG Madukismo.

Sadurunge kuwi PG Madukismo uga wis nganakake reresik lan ziarah makam ing Makam Raja-raja Imogiri, Makam Kotagede, lan Makam Ki Ageng Giring. Saliyane kuwi uga nganakake ancak-ancak tumpeng sewu sing diwenehake ing makam-makam sakiwa-tengene pabrik. Ana uga dum-duman sembako kanggo para kaum duafa lan ing kantong-kantong tenaga kerja. Wayangan ing Parangkusuma uga dianakake kanggo miwiti mangsa giling-suling iki. Kejaba kuwi uga isih dianakake adicara pasar malam(25/3-5/4). Kabeh rerangkene Tradhisi Cembengan.

Sawise Tebu Manten wis dipapanake ing mesin giling, adicara banjur diterusake kanthi pandonga lan nanem sirah mahesa. Donga mau wose nyuwun sihing Pangeran amrih proses giling suling ing PG Madukismo bisa lumaku lancar, slamet, lan tanpa alangan sawiji apa sarta asile murakabi tumrap kabeh karyawan, para pemegang saham, komisaris, pimpinan, lan masarakat sakiwa tengene, sumrambahe tumrap bangsa lan negara. Kabeh rerangkene adicara sing saben taun ditindakake dening PG Madukismo iki bisa menehi panglipur kang diantu-antu dening masarakat. (abs)

Arak-arakan Tebu Manten nalika lumebu ing kompleks PG Madukismo (Foto-abs-SMPLR)



Tebu Manten, Tebu Pinilih Mangsa Giling Sarwa Manis

CEMBENGAN, upacara tradhisi pabrik gula Jawa. Tradhisi ngarak ngirab manten, tebu maten sajodho saben tumibane mangsa giling. Aja kesupen, tanah Jawa iku nate dadi ekspoter gula tebu paling akeh sak ngalam donya, nalika jaman Sultan HB VII (1877-1921). Nalika itu, tanah Jawa akeh pabrik gula, lan Kraton Yogya wae kagungan 17 pabrik. Tradhisi Cembengan, kang tansah kaadani dening pabrik gula nganti tumekan saiki, wis kelampak kawit dumadi anane pabrik gula ing tanah Jawa. Mangsa wiwit giling (April-Mei) iku teges pagaweyan kang ora baen-baen, mula wiwitane diadani slametan kaya tradhisine wong Jawa. Pabrik gula lan perkebunan tebu kang kagungan nalika iku para panguwasa Jawa, pengusaha swasta Belanda lan Tionghoa. Ana kang duwe panduga cembengan saka tembung ceng bin, mangsa ramene warga Tionghoa jiarah neng makam lan uga gawe slametan. Mula, Cembengan pabrik gula uga ana jiarah marang makam leluhur.

Tebu manten, tebu pililih, kang katon apik, bagus lan layu. Tebu kang cinalonake dadi manten dirembang saka papan kang sinengker. Kepara malah nunggu dhawuh wangsit kang tumurun. Kaya, PG Madukismo taun 2019 mundhut sala Magelang lan Sedayu. Ing Surakarta, pabrik gula biyasane mundhut saka Paluomo dan Kalijirak. Ing PG Madukismo, sepasang tebu manten diparingi sebutan Kiai Sukra lan Nyai Kasih. PG Rendeng Kudus, tebu manten aranne Roro Ayu Manis lan Bagus Rosan Prakosa. PG Tasikmadu Solo, Bagus Udahani lan Roro Manis Warastika. Tebu manten sinugata kaya lumrahe lampahing penganten. Urip manis dhumawah tumekane mangsa kala dadi manten. Lan kang baku, Manten Cembengan bisa dadi ropyan-ropyan, pasar melem lan tontonan, gawe senenge wong akeh. Iku carane pabrik gula gawe pager sosial budaya tumrap mangsa giling kang sarwa kebak resiko. (pdm)



Sepasang Tebu Manten, Kyai Sukra lan Nyai Kasih (Foto-abs-SMPLR)

Taun 1893, miturut Suhartono, ing buku "Apanage dan Bekel, Perubahan Sosial di Pedesaan Surakarta 1830-1920" (1991:132) saka Ngayogyakatrta tumuju Pelabuhan Semarang kakirim gula 71.671 ton. Gunggung iku kakirim saka Stasiun Yogyakarta, 37.413 ton, Kalasan 3,220 ton, Prambanan 4.767 ton, gunggung lilayane saka Klaten dan Surakarta. Cathetan liya nyebut, ing wilayah Ngayogyakarta nalika iku ana pabrik gula cacah 17 yaitu, (1) Randhugunting; (2) Tanjungtirto; (3) Kedhaton Pleret; (4) Wonocatur; (5) Padhokan; (6) Demakijo; (7) Medari; (8) Beran; (9) Cebongan; (10) Sendhangpitu; (11) Rewulu; (12) Gondhanglipuro; (13) Gesikan; (14) Bantul; (15) Barongan; (16) Pundong; lan (17) Sewugalur.

Pasbuja Kawi Merapi Sleman Sengkut Gumregut Macak Sastra Jawa



Ketua Pasbuja Kawi Merapi, Sutopo SGH medhar sabda ing ngarsane para pasarta Workshop



Budi Sardjono, suka katerangan bab cara carane nulis novel Jawa



Y Siyamto, ngandharake babagan cara carane nulis geguritan. **(Foto-akh)**

BASA lan susastra Jawa, perangan objek pemajuan kebudayaan kang kudu tansah diupakara lan kagawe ngrembaka. Jumangkahing sedya, kudu tansah kinanthen panyengkuyunge masarakat, mligine panyengkuyung saka para sutresna budaya Jawa, kalebu para panggilut basa lan sastra Jawa. Kaya kang wus kaweca ing pokok-pokok pikiran kebudayaan daerah Kabupaten Sleman, kupiya kang tumuju marang tetep lestarine basa Jawa, ing antarane kudu sinartan anane lembaga lan pranata kabudayan. Mula, banjur tuwuh sedya lan upaya amrih thukule lembaga kang ngupakara lan gawe ngrembakane basa lan susastra Jawa ing Sleman. Lembaga kebudayaan kang tuwuh saka para pelaku budaya bisa dadi mitrane pamarentah lan masyarakat ing babagan panggulawenthahe lan pangrembakane kabudayaan.

Para penulis lan pandhemen ing babagan Sastra Jawa lan Budaya Jawa kang pidalem ing Kabupaten Sleman padha yasa paguyuban. Paguyuban kagatra karan niyat tulus melu udhu lan urun marang kupiya pangrembakane Sastra Jawa lan Budaya Jawa ing DIY, mligine Kabupaten Sleman. Uga kanggo ajang pasrawungan para penulis lan padhemen Sastra Jawa lan Budaya Jawa.

Paguyuban kaparingan asma *Paguyuban Sastra lan Budaya Jawa* (Pasbuja) *Kawi Merapi*, dumadine dina Jemuwah Wage, 21 Mulud 1952 Be, Warigalit, utawa 30 November 2018. Musawarah anggone yasa paguyuban ana ing Aula Rukun, Kantor Dinas Kebudayaan Kabupaten Sleman, kang dirawuhi Kepala Bidang Dokumentasi, Sarana dan Prasarana Kebudayaan Dinas Kebudayaan Kabupaten Sleman, Wasita, S.S. MAP. Bareng wis cetha wujude, kabukten program lan kegiyatane, Dinas Kebudayaan Kabupaten Sleman nuli paring Nomor Induk Kesenian (NIK) lan paring panjurung lumampahe Pasbuja Kawi Merapi.

Program lan kegiyatan kang wis lumampah, yaiku Workshop Nulis Novel Jawa, wis rong angkatan. Workshop Nulis Cerkak, Geguritan lan Esai ing sasi Januari 2019 tekan Maret 2019, kang antuk kawigaten pasarta saka Sleman, Kulon Progo, lan Bantul kepara ana kang saka njaban DIY. Wulan April, kang ndherek workshop nulis cerkak, geguritan, lan esei cacah 36 piyantun, umume guru, pensiunan, lan masarakat umum."Akeh sing padha usul, khususe usule para guru, supaya diadani maneh workshop Nulis Cerkak, Geguritan lan Esai," ngendikane Ketua Umum Pasbuja Kawi Merapi, Sutopo, SGH.

Kang padha melu workshop banjur padha yasa seratan kang kakirim marang redaksi kalawarti. Kabukti, wis akeh anggitane para pasarta workshop kang wus kapacak ing Kalawarti Djaka Lodhang lan Mekar Sari. Pasbuja Kawi Merapi uga enggal ngadani Workshop Tembang lan Dolanan Anak, (26/6) ing Aula Dinas Kebudayaan Sleman. Sabanjure bakal ngadani workshop nulis karya ilmiyah. Taman Budaya Yogyakarta (TBY) uga paring dhawuh supaya Pasbuja Kawi Merapi ngayahi pertunjukan sastra Jawa ing Pergelaran Seni Sepanjang Tahun, Sabtu, 13 Juli 2019. Karancang, sastra Jawa manjing jathilan bocah kang ginarap kebak isen-isen susastra Jawa. Jathilane lakon Labrakan Arya Penangsang. **(akh)**

Pasar Siwates, Watesing Dina Pasaran Tanah Jawa

PETUNG Jawa bab "pancawara-saptawara", dina lima wujud pasaran, petung pitu wujud dina, ginathukake sajodo nemu petung neptu, lumintu temu gelang saben selapan (telung puluh lima dina), dina lan pasaran gathuk tumbuk. Nepton, gathuking neptu dina lan neptu pasaran, gugunge bisa kanggo dhasar petung ketemune tumibane dina paringkelan, supaya padha waspada ing titi kala mangsane pengapesan. Timbang titising petung "pancawara-saptawara" wis dadi petung bedinan tumrap wong Jawa rikala semana.

Eloke, ana pasar ing Kaligintung, Temon, Kulonprogo kang dadi pathok kumandhange pasar, yaitu Pasar Siwates. Pasar Siwates sapengulon nganti pucuking tanah Jawa, dina pasaran kang rame dol tinuku nganggo petung saptawara. Pasar Minggu, Pasar Senin, lan sateruse. Dene Pasar Siwates sapengetan nganti tlatah tanah Jawa paling wetan, dina pasaran kang rame dol tinuku nganggo petung pancawara. Pasar Legi, Pasar Paing, lan sateruse. Mula, Pasar Siwates jumbuh karo sebutane, pasar kang minangka wates petung pancawara-saptawara pratandha dina bukak dhasare pasar-pasar.

Pasar Siwates, pasar tradhisional. Papane ana ing Desa Kaligintung, Kecamatan Temon, Kabupaten Kulonprogo. Ora suwe maneh, Pasar Siwates bakal ilang bareng dumadine bandhara anyar YIA (Yogyakarta International Airport). Pasar Siwates bakal katerjang jalur anyar ril sepur tumuju bandhara YIA. Istingarah Pasar Siwates bakal dipindhah.

Kamangka, Pasar Siwates wis kondhang lan kapercaya minangka penandha kultural kang gedhe pangaribawane tumrap Kulonprogo lan Tanah Jawa. Sebab Pasar Siwates cetha minangka wewates, utawa bates pengaturan olah kridhaning dina pasaran. Pasar-pasar kang mapan sakulon pasar Siwates kawit Purworejo mangulon nganti tekan tlatah Banten, kanggo kridha dol tinuku pasar migunakake dina pasaran Masehi kayata Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jum'at, Sabtu saha Minggu. Dene pasar sawetan Pasar Siwates mengetan nganti tekan tlatah Banyuwangi Jawa Timur migunakake dina pasaran Pon, Wage, Kliwon, Legi lan Paiing.

Ngono salah sawijine dudutan "Kajian Sejarah Siwates" kang diadani Dinas Kebudayaan Kulonprogo rikala (22/4) mapan ing Taman Budaya Kulonprogo. Acara kasebut dirawuhi Kepala Dinas Kebudayaan Kulonprogo Drs Untung Waluyo, puluhan guru sejarah, budayawan, mahasiswa, siswa SMA saha masarakat Komunitas Pecinta Sejarah Kulonprogo kanthi narasumber Ahmad Athoillah M.A., Drs. Dhanu Priyo Prabowo M.Hum. lan Marwanto M.Si.

Ahmad Athoillah M.A, ngandharake sawise kajian lapangan, dumadine Siwates ora uwal saka legendha kang dipercaya turun temurun dening masarakat Desa Kaligintung lan Kedundang, yaiku perang tandhing antarane Ki Kendhil Wesi mungsuh Kyai Dal Mudal saha Pager Wojo. Saka perang tandhing kasebut nuwuhake larangan jejodhoan antarane warga Kaligintung lan Kedundang saha dumadine Siwates kang banjur ditetepake minangka bates pasar ing Tanah Jawa.

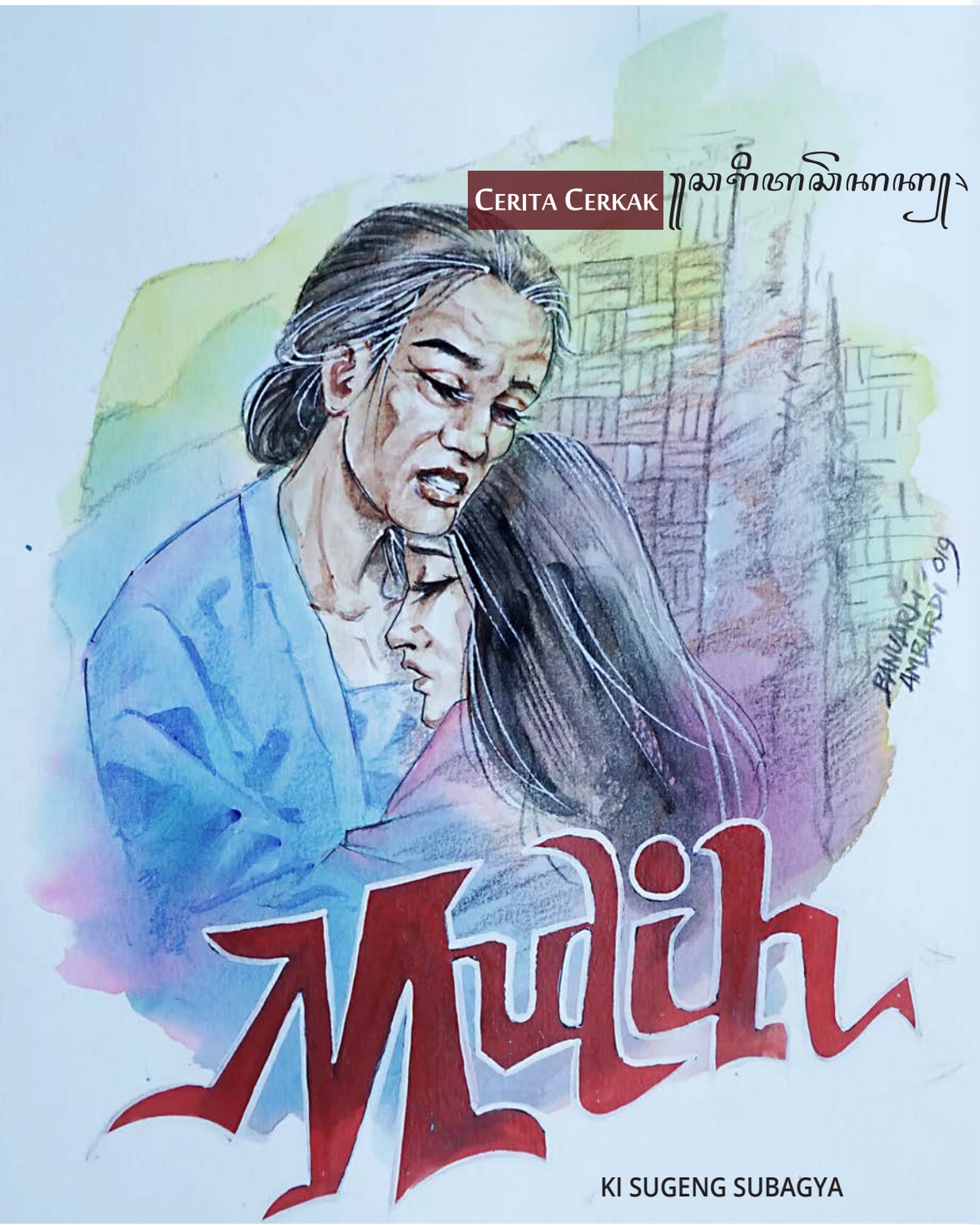
Drs Dhanu Priyo Prabowo MHum ngendikakake menawa sawijining pasar iku wis nduweni "ruh" dhewe, saengga ora gampang mindhah sawijining pasar. Pasar kang sasuwene iki wus lumaku kanthi apik (rame kridha dol tinuku masarakate), nalika dipindhah kanthi bangunan kang anyar, luwih apik, luwih tumata, lsp, durung mesthi banjur dadi rame. Akeh-akehe sawise dipindhah malah dadi sepi. (**smn)**



Nalika Diskusi Pasar Siwates ing Dinas Kebudayaan Kabupaten Kulonprogo (**Foto-smn)**



Kahanan tengahing Pasar Siwates, nalika dudu dina pasaran Sepi. (**Foto-smn)**



Cerita Cerkak

Mulih

KI SUGENG SUBAGYA

ROLAS taun aku ninggal desaku. Saiki desaku mesthi kahanane wis beda karo biyen. Mbokmenawa dalan gedhe kidul desa kae saiki wis diaspal. Mbokmenawa omah-omah wis padhang dening lampu listrik. Mbokmenawa mlebu desa saiki ora perlu nyabrang kali merga wis ana buk utawa kreteg kanggo liwat. Mbokmenawa kanca-kanca dolan sabarakanku saiki wis padha omah-omah. Mbokmenawa wong-wong desaku wis lali lan pangling marang aku.

"Ojek Mbak, badhe tindak pundi?" Ana pawongan sapa aruh marang aku nawani ojek. Wektu iku aku lagi wae metu seka stasiun Prambanan. Pawongan mau wis setengah tuwa. Undha-undhi karo yuswane bapakku swargi. Aku noleh tumuju marang dheweke. Ora mung sakeplasan, malah tak tamatke.

"E, Lik Sudar. Pripun Lik kabare. Rak nggih sae mawon ta?" Kandhaku. Tukang ojek gragapan kaget. Mbokmenawa ora ngira yen sing ditawani ojek wanuh marang dheweke. Luwih-luwih bareng aku nyedhak, pawongan mau katon kaya wong bingung. Sajake lagi kupiya ngungkat pangeling-elinge. Bisa uga merga umur tuwa sing njalari daya pengeling-elinge Lik Sudar wis rada lelet.

"Nyuwun sewu Mbak, penjenengan niku sinten?" Pitakone bareng wis ora plenggongan maneh. Aku mesem, kepara malah ngguyu senadyan tak ampet.

"Kula Tari, Lik. Sri Lestari," kandhaku. Sing takjak kandha isih mlongo. Alise gathuk, jidhate njengkerut, mbaleni nglumpukake maneh daya pengeling-elinge.

"Tari, ... Sri Lestari anake Kang Giyardi swargi," Lik Sudar wiwit kelingan. Aku manthuk. Dhewekke nlesih semu kurang percaya, "Welhadalah, jian babar blas aku ora ngira, bener iki Sri Lestari?"

"Leres Lik." Karo kandha ngono aku manthuk meneh. "Lik Sudar kesupen nggih kalih kula? Kesupen napa pangling?" Aku nggenahke.

Lik sudar terus ngulungke tangan tengene ngajak salaman. Tangan tengenku ya tak ulungke. Aku karo Lik Sudar salaman.

"Dingapura ya Ndhuk, aku ki wis tuwa tenan. Gampang pangling lan lali,"

"Walah, wong taksih gagah prekosa ngeten kok ngaku empun sepuh ta Lik?"

"Kowe ki, isa wae ngece marang wong gerang." Kandhane Lik Sudar karo gumuyu. Merga gumuyu rada sora tutuke kebukak rada amba nganti untune ompong ketok.

"Wis ayo mbonceng kene, tak terke mulih. Tas sing gedhe dideleh neng ngarep wae, tas sijine kok deleh pangkonmu." Lik

Sudar gage ngajak aku numpak montore. Aku manthuk, terus nyengklak neng jok buri montore. Montor distarter, nggeblas ninggal plataran stasiun Prambanan.

“Sangertiku, lagi iki ya kowe mulih ndhuk?” Pitakone Lik Sudar bareng lakune montorwis menggok ngalor, dalan kulon Candi Prambanan.

“Leres Lik, sawitawis dangu nggih. Malah yen ndulu kahanan, saniki kawontenan mriki empun kathah benten kalih riyin. Ketingal tansaya makmur. Pinggir margi jlentrek-jlentrek omah gedhong, malah onten rukone barang. Dalane jembar, alus, tur nggih tambah rame.”

“Apa meneh yen dina Setu lan Minggu Ndhuk, dalan kene iki rame banget. Nganti kaya Malioboro.”

“Enggih napa Lik?”

“Iya, bubar erupsi Merapi taun 2010 kae, Kaliadhem sapengalor rak dadi papan plesiran *lava tour*. Malah ana Jip wisatane barang. Mengko yen tekan dalan gedhe, tambah rame meneh Ndhuk. Truk ndlidir ngalor-ngidul tanpa kendhat pada nggawa pasir karo watu. Merga kuwi dalan kene iki cepet banget rusake.”

“Kleresan ta Lik, desane tambah reja.”

Bener kandhane Lik Sudar, bareng tekan dalan gedhe ketemu truk pirang-pirang, puluhan cacahe. Ana sing lakune mengalor, kothong tanpa nggawa gawan. Ana sing lakune mengidul, mbenthuyut sajak kabotan gawan. Menawa ditamatake, dalan sing sisih wetan katon luwih cendhek tinimbang sing sisih kulon. Malah aspale ana sing wis rusak, dalane bolong-bolong. Lakune kendharaan dadi gronjalan.

Lik Sudar ora nanggapi kandhaku. Mbokmenawa namatke lakune montor golek dalan alus ben ora kejeglong aspalan bolong. Aku terus ngetutke laku batinku. Ing swasana nyenyet, sing keprungu mung swara mesin karo pating grobyak ragangan montor tuwa kontrak-kontrak dalan rusak.

Ragaku neng dhuwur montor, pangangen-angenku nglambrang. Ngenam-nam lelakon rolas taun kepungkur. Mula bukane aku lunga ninggalke desaku.

Semana umurku durung genep pitulas taun. Aku bara merga kudu ngrewangi biyungku nyaur utang. Biyungku duwe utang marang Pak Mardiman. Utange dinggo ragat tetamba bapakku neng rumah sakit. Bapak dirawat neng rumah sakit sawetara wektu. Telung sasi luwih. Bapak lara kanker paru-paru. Bandha darbeke bapak lan biyungku entek gusis ora ngengeh. Nalika bapak seda, layone meh ora bisa digawa mulih, jalaran beya rumah sakit durung dibayar. Tujune Pak Mardiman gelem ngutangi dhuwit dinggo mbayar beya rumah sakit.

Utang kuwi kudu disaur. Kanggone biyungku sing kahanane sarwa cupet, mokal bisa nyaur utange marang Pak Mardiman. Bandha mingsra sing isih ana, kari pekarangan satrepan omah karo sawah setengah pathok ora nutup dinggo nyaur utang. Apa maneh menawa pekarangan didol, arep mapan neng endi aku lan biyungku. Menawa sawah didol, terus arep mangan apa aku lan biyungku.

Aku kudu lunga bara nyambut gawe sak gawe-gewene. Ora pati-pati mulih yen durung oleh dhuwit cukup kanggo nyaur utange biyungku.

*

“Wis tekan ndhuk”. Dumadakan Lik Sudar kandha.

“Oh, nggih Lik”. Aku wangsulan, terus mudhun seka boncengan montor. Lerekan tas cilik sing takcangklong takbukak, aku njupuk dhompet. Takdudut lembaran satus ewu seka dhompetku, terus takulungke marang Lik Sudar.

“ Walah, kok dhuwite gedhe banget Ndhuk. Aku ora duwe susuk.”

“Mboten sah disusuki Lik, pun diagem mawon.”

“Ning iki kakehan. Ongkose mung selawe ewu”.

“Empun Lik, boten napa-napa. Susuke diagem. Rejeki niku boten angsal ditampik lho.”

Bareng dhuwit ongkos ojek ditampa, Lik Sudar pamit. Aku, ndomblong ditinggal Lik Sudar. Panyawangku tumuju marang omah cilik sing ana sangarepku. Omah iki ora ana bedane karo rolas taun kepungkur. Gedhege isih seka nam-naman pring apus. Jogan lan baturane lemah madhet. Neng emperan isih ana kenthongan bongkotan kayu glugu tinggalane swargi bapak.

Sing beda karo rolas taun kepungkur, omah iki katon wis ora pengkuh. Jagak empere gapuk, gendheng tritisane ora genep. Omah iki wis ora ngadeg jejeg, dhoyong miring mengulon. Kahanan omah kaya ngene iki, genah yen omah ora kopen. Menawa omahe wae ora kopen, terus kepriye kahanane biyungku sing mapan neng omah iki.

“Simbok, aku Tari …, kowe neng ngendi Mbok.” Pambengokku bareng wis mlebu omah.

“Kuwi sapa, Tari sapa?” Aku krungu swara lirih seka senthong mburi pojok cedhak pawon.

“Aku Sri Lestari, anakmu Mbok”

“Oalah Ndhuk, aku neng kene”.

Gita-gita aku marani senthong. Korden senthong tak bukak, katon biyungku turon neng amben kemulan rapet sing katon mung raine. Jebul wis limang dina iki biyungku gering nganti ora bisa mudhun seka amben. Biyungku tak tubruk, tak ruket. Biyungku ya terus ngruket aku sakayange. Aku wong loro ruket-ruketan karo tangis-tangisan.***

(Plataran Kulon Candi Prambanan,
27 Jumadilakir 1951 Dal)

SAKIYO

Gisik

Gisik iki biyen asri
wedhi malela putih memplak
gumelar dawa bawera
kaya kendhiting gunung karang lan padhas curi
sing dadi wates nyata bedane dharat lan segara.
Gegrumbulan lan dhapuran pandhan, krambil lan akasia
momor dadi siji ing keplasing panon
kuwi durung ngocap!
Gunggunge sato kang padha urip bareng
ing kene, ing gisikku iki.

Saikine...
kaya durung genep wilangane
rongpuluh, selawe apa meneh telungpuluh tahun
nanging wis kuwawa malik grembyang
gisikku mung kari nyamut-nyamut
kepara malah wis ilang saka panon.

Segara lan dharat wis kelangan wates gumanti barising omah lan menara
padhas curi gunung karang kagepuk dening hardaning karep
salin wujud dadi dalan-dalan sing bawera
ora maelu tangising sato amarga kaburating dhapuran pandhan lan gegrumbulan, temah
wedhi malela putih memplak ilang musna.

Gumanti megaring payung-payung mancawarna sing bebanjengan, lan
pupu-pupu putih memplak tumrap mripat ngelak.

Wareng, 16 Mei 2017

Tlatah

Ya, mitra
Sebutan tlatah cengkar wis arang keprungu
Larang banyu iku crita wingi sing wis wayu
Thiwul gathot kicak dudu panganan poyokan
Malik dadi kuliner pasren sing edi peni
Ya, mitra
Tlatahmu saiki wis makmur, bumimu wis subur
Uripmu mulya nyandhing bandha

Nanging apa kowe ya rumangsa?

Kanggo pituwas sakabehe kuwi, ana sing thethel seka jatining dhiri
Sing pengaji?
Ya, mitra
Tepaselira wis wiwit asat saka kedhunging rasa
Gugur gunung wis ora guyup maneh
Rasa isin wis suwe ilang saka bausastraning ati
Sing dioyak mung moncering urip
Kalenggahan, kawibawan semu lan kelangenan!

Nadyan kanggo iku....
Kudu adol sengguh
Kudu ngidak yen perlu mithes
Sanak rowang sing dianggep pepalang
Ya, mitra
Saiki wis nyedhaki tumekane
Jaman edan jangkane Pujangga wegig
Titimangsane manungsa padha edan kekarepan
Ya, mitra...kandhamu bener!
Pancen durung kabeh nglakoni
Nadyan ora akeh, isik ana
Paraga sing ora kelu
Lan ora sulap ing gebyar
Merga ngerti yen iku mung thathit

Ya, mitra...pancen isik ana
Glintiraning pawongan sing isik percaya
Yen isik ana nung ing sajroning ning

Wareng, 16 Mei 2017
Sakiyo, sastrawan Jawa saka Gunungkidul.



Bocah-bocah umur sekolah dhasar, warga Desa Selopamioro, Bantul padha ngayahi jejibahan nabuh gamelan, ngungelake gendhing-gendhing karawitan. Sanajan anggone nabuh gong isih rada kabotan tabuh lan kudu ngranggeh gong kang gumandhul, nanging padha katindakake kanthi rasa seneng lan gumbira. **(foto-fit)**



(foto-fit)

MACAPAT

TRIMA
(Tri Marga Utama)

SUPRIYADI

SINOM

Sekar sinom kang winarna
Udaling sastra sung peling
Piwulange pra sarjana
Rikala jaman kawuri
Ing sedya tur udani
Yeku tekad ameguru
Aywa oncat ing nala
Dimen tekan ngelmu jati
Istingarah kang kaangkah bisa absah

Trimarga ingkang utama
Utamane wong marsudi
Ngupadi urip kang mulya
Gulangen rina lan ratri
Aja samar lan wedi
Mekak hawa lawan nepsu
Tindakna laku trima
Tegese tri laku jawi
Jiwa jawa netepi laku satriya

Laku trima kang sepisan
Mamasuh malaning dhiri
Masuh saking laku dosa
Banyune tirta mahening
Iya banyu kang suci
Ngruwat pakartine diyu
Iya tirta pawitra
Nulad laku bima suci
Yen karohmat bisa tamat ngelmu hayat
Laku trima ingkang madya

Mangasah mingising budi
Lakune Raden Janaka
Iya Begawan Ciptaning
Nyawang pucuking hardi
Nepi ing ronging budyayu
Menthang risang gandhewa
Sedhakep neng maladi ning
Ngiket ngukut amrih sepuhing supana

Laku trima kang pungkasan
Mamayu hayuning sami
Lakune Bathara Kresna
Iya prabu Harimurti
Ratu lantip sarta adil
Mberat ngruwat sakeh satru
Tan ngendhak gunaning jalma
Hamemanis tyas sesami
Amarsudi mardikaning marta tama

Wus purna maknane wedha
Muga dadiya palupi
Tata cara laku trima
Haywa kongsi kintir
Ditata lawan dititi
Aja kesusu angaku
Marga kabeh mung saderma
Aja rumangsa duweni
Angurbaya nglenggana sakehe dosa

Ngayogyakarta Hadining Art, 23 Maret 2019
SUPRIYADI, penulis sastra Jawa,
Aktivis PARAMARTA.



DONGENG ꦢꦺꦴꦁꦒꦺꦁ

Nandur Kencur

NGATILAH

ING desa Si Gedhang, kang tentrem adhem ayem. Bakti, putune Bu Barata, lungguh ana ing sak ngarepe jendela pawon. Preinan semester iki Bakti kepengin ngentekake wektu dolan nenggone eyange ing ndesa, yaiku desa Si Gedhang. Ibu lan bapake mung ngeterake Bakti sedhela, sabanjure kondur ing kutha maneh merga ora libur kaya Bakti.

Bu Barata esuk iki lagi masak ana ing pawon. Piyambake lagi ketungkul masak, sahengga ora patiya nggagas wayahe. Priyantun sepuh iku rumangsa bungah, ilang kangene marang putu kang lagi siji thil durung ana tunggale mau. Putu kang ora manggon ana ing ndesa kene. Putune nderek ibu lan bapake ana ing kutha.

Bakti nyawang njaba, banjur metu. Marani eyang kakunge kang lagi macul ana ing kebon mburi pawon. Alon-alon Bakti nyedhaki kanthi nyawang tetanduran kang maneka warna. Nuli ndhodhok sacedhake Eyang Kakung kang lagi ndangir tetanduran janganan lan empon-empon. Bakti ngundang eyange kakung kanthi sebutan Eyang Kakung banjur dicekak Kung, dene yen eyang putrine dicekak Uti.

“Kung, niki uwit napa ta, kok godhonge benten-benten niku ?” Pitakone Bakti, karo nudhing wit sing ana sacedhake. Pak Barata mesem, paham yen pancen putune ora ngerti tenan jeneng lan jenise wit-witan ana ing ndesa.

“Sing endi ta Le Bocah Bagus, nek sing godhonge lancip-lancip iki godhong uwit lombok, lha nek sing pinggire lengkik-lengkik iki godhong uwit tomat,” wangsulan ngono pak Barata karo nuduhake uwit lombok lan uwit tomat.

“Oooo, dijejerke ngoten niku mboten napa-napa ta Kung?” Bakti takon sajak gumun.

“Maksude? Dijejerke olehe nandur ngene iki pa?” Pak Barata sepisan meneh nudhingi wit-witan sing ditakokake Bakti putune.

“Enggih Kung, napa mboten tarung?” Bakti nanjihake pitakone.

“Wow lha ya ora ta Le, wit-witan kuwi ora bisa tarung, sing sok tarung kuwi rakya kewan, kayata pitik jago, banteng lan liyane”

Bakti mesem. Batine sing paling jero durung marem antuk jawaban seka eyange kakung. Pikirane : “Aku ya ngerti nek sing bisa tarung kuwi kewan, nanging....apa tandhuran ora bisa kena daya pengaruh?” ngono panggrundhele pikir.

Bakti banjur mlaku mubeng mecaki dawane kebonan mburi pawon. Akeh tetanduran maneka warna. Ana tanduran sayuran, empon-empon lan liya-liyane. Kanggone Bakti tetanduran sayuran wis akeh sing ngerti, nanging yen tetanduran empon-empon utawa tanduran jamu, akeh sing durung dingerteni. Sedhela-sedhela bocah mau takon marang eyang kakunge sing lagi ngopeni tanduran. Kanthi sareh lan sabar Pak Barata menehi katrangan marang putune.

“Kung lha niki uwit napa, kok godhonge meh sami, kula remet-remet lha gandhane nggih meh sami, namung kok sing setunggal godhonge alit sing setunggal ageng?” Bakti takon marang eyange kanthi ngambu-ambu godhong kang wis diremet.

“Coba, Eyang tak melu ngambu..” Ngendikane Pak Barata karo nyedhaki Bakti. Age ngambu tangane Bakti kang nggegem remetan godhong.

“Naaa, sing godhonge rada amba iki godhong temu lawak, nek sing godhonge ciyut iki godhong jae.”

Bakti manthuk-manthuk sajak ngedhongi. Ing njero batin Bakti kepengen ngerti. Eyange kuwi apal papan tandurane apa merga pancen paham tenan ta? Mula Bakti banjur mlaku rada adoh, nuli methik godhong tanduran kang godhonge nyepor ana ing lemah. Bakti ndhodhok, pamrihe supaya eyange ora pirsa olehe methik godhong mau.

“Kung, lha nek niki godhong napa?” Pitakone Bakti karo nguncluk marani eyang kakunge. Godhong mau wis diremet-remet karo Bakti. Pamrihe kareben eyang kakunge ora apal karo wujude.

Eyang kakunge banjur nampani godhong kang diulungake Bakti. Nuli age diambu. Eyange malah katon suwi anggone ngambu sajak kaya kesengsem. Banjur ngguyu.

“Enten napa Kung kok malah ngguyu?”Bakti takon karo namatke eyange.

“Iki godhong kencur Cah Bagus, manpangate okeh, kena kanggo bumbu masak lan obat-obatan, kayadene, watuk, masuk angin, weteng sebah, lan sak panunggalane..”

“Wooh, nek ngaten kula mbenjang nek wangsul ajeng mbeta niki nggih Kung, ajeng kula tanem onten pot,” kandhane Bakti karo tangane nggambarake olehe arep nandur uwit kencur ana ngomahe. Eyang kakung ngguyu marem.

“Nanging aja kelalen olehe nyiram, yen gelem nenandur kudu digemateni, aja nganti mati merga ora diopeni, nek nganti mati krana ora diopeni kuwi jenenge nyiksa, najan uwit nek disiksa ya mesakake, sing nyiksa ya klebu dosa...”

Krungu kojahe eyang kakunge, Bakti manthuk-manthuk sajak paham. Batine mantep arep nandur uwit kencur neng pot. Antepe, arep nyirami lan ngopeni, kareben ora dosa, kereben uwite kencur urip subur. Ing pangangkah kepengen mbuktekake manpangate kencur kaya sing dingendikakake eyange.

Let seminggu, Bakti wis dipethuk bapak lan ibune. Sebab sedhela maneh wis kudu mlebu sekolah. Senajan isih ana preinan rong ndina, karepe ibune kareben Bakti isih bisa dolanan karo kanca kiwa tengene.

Tekan ngomah wis wengi. Bakti wis kekeselen. Mula banjur mapan turu. Turune katon anggler. Kegawa rasa kangen, ibune nunggoni ana ing kamare Bakti.

Jam rolas bengi nalika ibune arep mapan sare, Bakti ujug-ujug tangi. Mripate merem, nanging tangane nyekeli bantal. Bakti nunul-nunulke bantale ana ing bantal sisihe sing arep diagem ibune. Banjur tangane ndukir-ndukir kasur kaya patrape wong ndukir lemah. Ibune nyawang saparipolahe anak lanang. Batine mikir. “Bocah iki ngapa ya? Kok bantale dinunul-nunulke bantal sijine, kamanga gek mripate tetep merem?”

Suwe-suwe ibune saya ora kepenak, banjur nggoyok-oyok awake Bakti.Karo nyeluk jenenge putrane. “Baktiii.... Baktiii.....Baktiiii....Bakti....tangi Cah Bagus!!!!!”

Byar!!!! Bakti mbukak mripat. Nuli ucek-ucek mripat.

“Bu, pundi pote kula....wau ten mriki...” Ujare Bakti thingak-thinguk.

“Pot apa Bakti, lha turu kok nggoleki pot, kowe ngimpi ya?”

“Bu, kula niki wingi ajeng mbeta bibit kencur saking nggene Eyang, napa mboten katut dibekta wangsul pa?” Pitakone Bakti.

“Wooooh mbokmenawa Eyang kesupen olehe madhahi, lha mau olehe bali rak kesusu selak wengi...” Ngendikane Ibu.

“Waduuuh.... nek ngaten mbenjing kula sowan Eyang malih Bu, kula ajeng nanem kencur je....mbenjing enjing nggih Pak? Kula kedah nanem kencur niku.”

“Woo, bocah iki sajake ketonto, merga saking pengine nandur kencur,” batine ibune banjur ngajak Bakti turu maneh, karodiyem-yemiyen winihe kencur sesuk arep dijupukake dening bapake ing daleme Eyang.

NGATILAH,
sutresna budaya lan satra Jawa.
Guru IPA SMP Muhammadiyah 6 Yogyakarta

Tembang Dolanan Kanggo Ngajari Basa Jawa Krama

SATEMENE pamulangan basa Jawa sing apik kanthi pambiasan. Siswa ana ing pawiyatan laku pamulangan utawa skenarione **biasa nganggo basa** kang wigati amrih ngresep ngelmu babagan undha usuk. Kanggone basa Jawa undha usuk pamulangan kang gegayutan karo nggunake basa kang bener lan pas. Menawa unda usuk ana ing pamulangan basa Jawa wis paham tundhane para siswa bisa atur kang tepat anggone wawan rembug karo sapa wae kanthi pas/trep. Umpamane siswa wicara karo kancane sing wis akrab nganggo basa ngoko. Matur marang wong tuwa nganggo basa krama. Umpamane bapak lan putra sing cedhak banget bisa wae nganggo basa ngoko naging diksi tertemtu tetep nganggo basa krama kanggo wujud mbedakake yen bapake sepira akrape tetep kudu disuyuti kanthi tembung krama inggil.

Kanggo mujudake pamulangan sing trep lan ora katon meksa para siswa diwulang kanti sarana tembang dolanan.

1) Tembang Bebek Adus Kali;
Bebek adus kali, nututi sabun wangi
Bapak mundhut roti, adik diparingi

Verb	teges basa Ind.	undha usuk
adus	'mandi'	ngoko
nututi	'mengejar'	ngoko
mundhut	'membeli'	krama
diparingi	'diberi'	krama

Tembung *adus* lan *nututi* dhedhasar undha usuk klebu ngoko sebab subyek kang dadi pelaku yaiku bebek. Beda karo mundhut lan diparingi klebu ragam krama. Bab iki mergane sing dadi subyek/ pelaku pekerjaan bapak. Kanggone masyarakat Jawa jejere bapak kagolong wong kudu dikormati, mula nganggo basa krama.

Nalika para dwija paring pamulangan bab undha usuk kanti lelagon dolanan ing dhuwur kanthi seneng otak bawah sadar bisa nyerep tanpa meksa. Ing tembe nalika bocah kang wus trampil anggone komunikasi tempu wae bisa nganggo basa kang trep miturut undha usuk. Bab kuwi amarga ilmu kang kaserep ana ing *bawah sadar* bisa tuwuh kanthi otomatis.

2) Tembang Dolanan Dhondhong Apa salak

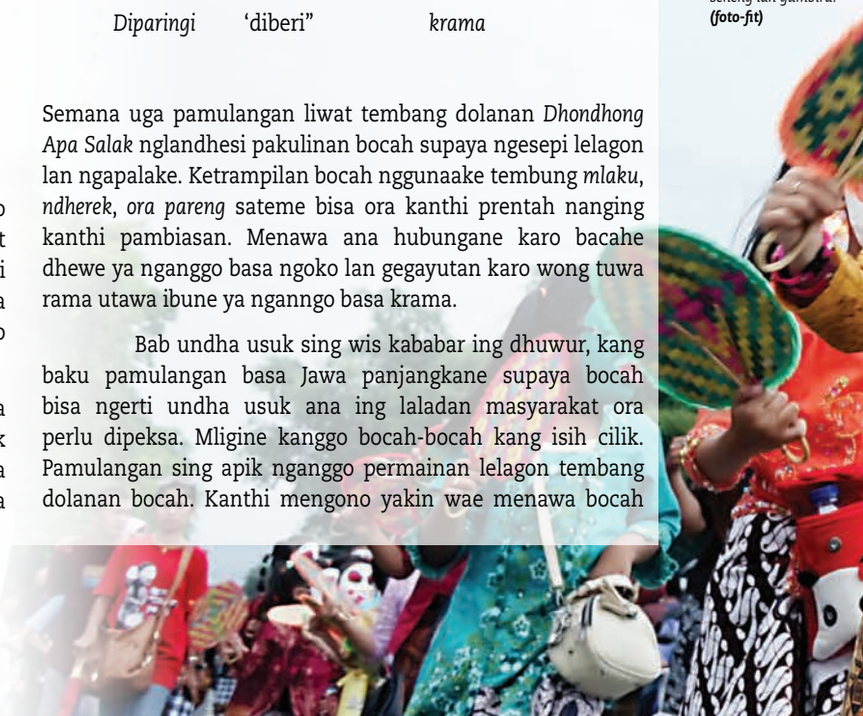
Dhondhong apa salak, dhuku cilik-cilik
Andhong apa becak, ***mlaku*** timik-timik
Adhik ***ndherek*** ibu, ***tindak*** menyang pasar
Ora pareng rewel, ***ora pareng*** nakal
Mengko Ibu *rawuh*, *ngasta* oleh-oleh
Kacang karo roti, adhik ***diparingi***

Tembang ing ndhuwur cocok karo undha usuk basa Jawa. Bisa dipirsani katerangan ing ngisor.

Verb	teges basa Ind.	undha usuk
mlaku	'berjalan'	*ngoko*
ndherek	'ikut'	*krama*
Tindak	'pergi"	*krama*
ora pareng	'tidak boleh'	*krama*
Rawuh	'datang'	*krama*
ngasta	'membawa'	*krama*
Diparingi	'diberi"	*krama*

Semana uga pamulangan liwat tembang dolanan *Dhondhong Apa Salak* nglandhesi pakulinan bocah supaya ngesepi lelagon lan ngapalake. Ketrampilan bocah nggunaake tembung *mlaku*, *ndherek*, *ora pareng* sateme bisa ora kanthi prentah nanging kanthi pambiasan. Menawa ana hubungane karo bacahe dhewe ya nganggo basa ngoko lan gegayutan karo wong tuwa rama utawa ibune ya nganngo basa krama.

Bab undha usuk sing wis kababar ing dhuwur, kang baku pamulangan basa Jawa panjangkane supaya bocah bisa ngerti undha usuk ana ing laladan masyarakat ora perlu dipeksa. Mligine kanggo bocah-bocah kang isih cilik. Pamulangan sing apik nganggo permainan lelagon tembang dolanan bocah. Kanthi mengono yakin wae menawa bocah



Bocah-bocah umur sekolah dhasar, melu kirap budaya ning titik nol , nanging padha katindakake kanthi rasa seneng lan gumbira. **(foto-jit)**

bisa nyerep ngelmju undha usuk. Amarga watake bocah cilik iku peka bab katampa ana pikire, apa maneh kanthi media sing nyenengaki lan dibolan-baline. Kanti mengkono bisa kasil kanthi apik. Bab iki uga migunani kanggo para ibu ing masyakat sing kepengen duwe putra balita bisa dadi tuladha. Kabicekan iku bisa klakon kanti niyat apik lan kaleksanake kanthi temen, wicaksana lan nganggo rasa pangrasa.*** **(bdn)**

(Sumber: Karingkes saka Makalah Kongres Basa Jawa IV taun 2016 kanthi irah-irahan : Upaya Pengoptimalan Pendidikan Bahasa Jawa Krama pada Anak di Keluarga Muda karipta dening Sri Hertanti Wulan, M.Hum, Dosen Jurusan Bahasa Daerah FBS UNY)



(foto-ft)

Ekskavasi, Cawis Bukti Petilasan Sejarah Sanyata

SUGENG pepanggihan karo rubik énggal kanggo njangkêpi pambiwara, informasi, lan komunikasi antawisipun Kundha Kabududayan karo warga masarakat pandhemen warisan lan cagar budaya ing wewengkon Daerah Istimewa Yogyakarta. Ancasipun mugi saged ndadosna informasi rutin wontenipun ayahan ing babagan warisan lan cagar budaya ingkang dipun pandhegani dening Kundha Kabudayan, mliginipun Bidang Ngleluri lan Pangrembakan Warisan lan Cagar Budaya, Kundha Kabudayan Daerah Istimewa Yogyakarta (sic. Bidang Pemeliharaan dan Pengembangan Warisan dan Cagar Budaya, Dinas Kebudayaan DIY).

Kejaba kuwi, kasunyatan bilih ing laladan Kundha Kabudayan uga nggadahi bebadan sing gegayutan karo bidang iki, antarané *DP2WB* (*Dewan Pertimbangan Pelestarian Warisan Budaya*), *DP WBTB* (*Dewan Pertimbangan Warisan Budaya Takbenda*), *TACB* (*Tim Ahli Cagar Budaya*), lan candake uga ana *DK-DIY* (*Dewan Kebudayaan DIY*) ingkang tansah nyengkuyung kridhaning Kundha Kabudayan.

Wonten ing kalodhangan iki Seksi Purbakala katembèn ngayahi pedhamelan/nawung kridha dhuduk-dhuduk (*ekskavasi*) situs Kedhaton Pleret sing wis kelakon wiwit warsa 2009. Ayahan iki kanggo ngupiya supaya kedhaton Pleret sing wis kondhang kaonang sujarahipun amarga sing jumeneng nata Kanjeng Sultan Agung Hanyakrakusuma (1575 - 1645) bisa tetéla lan ngetokaké blegeré kedhaton kanthi wujud fisikipun.

Sing wis katon petilasan blegeré nembé Masjid Agung Pleret, ingkang wus rinawat dening Kundha Kabudayan babagan *status tanah é. Ing pangajab supaya sakwenèhing petilasan bisa mawujud blegeré, wiwit saka gapura, paseban, baluwerti,* kedhaton, lan sapanunggalané. Ing kalodhangan iki Kundha Kabudayan ngajak patembayan karo Departemen Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gadjah Mada, supaya nyengkuyung kridha iki, ngiras pantes kanggo gladen tumrapé mahasiswa arkeologi ing babagan dhuduk-dhuduk (*ekskavasi*).

KRT PURBAWINOTO



(foto-fit)



Juru Kunci Makam nuduhake naskah silsilah Ki Wirojombo (foto-akh)

TETIRAH

Gayute Gancahan lan Pangeran Mangkubumi

KANGMASE Pangeran Mangkubumi (1717-1792), Kiai Wira Jamba Dana Murah milih jengkar saka Pesanggrahan Ambarketawang (1755-1766). anggone jengkar kagungan kersa arep golek papan kang cocok kanggo nenepi, laku prihatin lan dedonga marang Gusti Kang Maha Dumadi muga-muga adhine anggone mbangun kraton tansah slamet ora nemoni alangan.

Pangeran Mangkubumi nglilani. Kiai Wira Jamba, kang uga kagungan asama Purba, banjur tindak mangulon. Kiai Purba nemokake papan kang jembar lan kebak wit-witan. Sasuwene mlebu lan metu ing alas kasebut, Kiai Purba nemokake papan kang bosah-baseh, akeh wit-witan kang padha rubuh, kalebu taneman pisang, kates, lan wit-witan liyane. Ki Purbo kagungan pangira, papan iku tilas papan utawa kancah kanggo regejegan.

Pungkasane, sacelake kono Kiai Purba gawe gubug, panggon uripe. Gubuge ana ing pinggir kali kang suwasanane cukup asri lan nyenengake. Ing papan iku Kiai Purba nempuh laku prihatin. Suwening suwe, Kiai Purba bebadra ing kono, lan saya akeh wong kang padha manggon. Kiai Purba namur kawula, ora ngatonake krabat priyagung. Saben dinane manjing ajur ajer lan urip prasaja.

Juru Kunci Makam Suruh, pasareyane Kia Purba (Wiro Jamba Dana Murah), Imam Mulyono (74), wiwit taun 2005 dadi abdi ndalem kraton kaparingan asma Kanjeng Mas Tumenggung Marto Hadi Atmojo, nerangake yen Kiai Wira Jamba Dana Murah kuwi cikal bakale Dhusun Gancahan, Sidomulyo, Godean, Sleman.

Miturut katarangane Imam Mulyono, Kiai Purba duwe karemenan mancing ing kali utawa blumbang cedhak Sendhang Planangan. Anggone mancing bareng karo warga. Kiai Purba pancen seneng nyawiji karo masarakat. Anggone ngupakara maneka warna taneman lan sayuran, asile panen terus diwenehake marang masarakat kang butuhake. Turahane dikirim neng kraton kanggo nyukupi pangane kawula kang lagi melu bangun kraton. Sasuwene kraton dibangun, kabutuhane pangan dijupukake seka Gancahan. Merga sifate seneng aweh utawa menehi liyan, terus katelah Kiai Dana Murah.

Kanggo pangeling-eling, papan nalika Kiai Purba nemu kahanan bosah-baseh, kaemper tilas kancah tandhing, dening Kiai Purba kaparingan tetenger Dhusun Kancahan. Saya suwe jeneng Kancahan dening masarakat katelah dadi Gancahan nganti tumekan saiki. Sawise kraton rampung dibangun, Kyai Wira Jamba Dana Murah ora kersa pindhah ing kraton. Tetep lenggah ing Kancahan nganti puput yuswa.

Makame ana sakulone tilas papan lenggahe, aran Makam Suruh kang dadi papan jiarah dan nenepi. Kang rawuh jiarah ora mligi saka DIY nanging uga saka Jawa Tengah lan Jawa Timur. **(akh)**



Regol makam Ki Wirojo ***(foto-akh)***



Juru Kunci Makam nuding papan petilasane daleme Ki Wirojombo ***(foto-akh)***

PAWIYATANING CALON PANDHITA



ANA pawiyatan utawa sekolahan kang narik kawigaten ing sapinggiring Daerah Istimewa Yogyakarta. Sawijining pawiyatan kang mapan ing cedhak bandhara anyar Yogyakarta iku asring sinebut Monsa. Dudu Monsa kaya dene sirkuit balapan kang ana ing negara Italia, ananging cekakan saka SMP Temon 1 (satu).

SMP 1 Temon madeg ing Jl. Raya Jogja-Purworejo Km. 40, Temon Kulon, Temon, Kulon Progo, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sukaryana, S.Pd. minangka pucuk pangarsaning SMP Monsa saka 46 dwija lan narakarya 393 siswa. Pelajaran Basa Jawa kampu dening Fathul, S.Pd. dene Suro Nurjati, S.Sn. nggegulang prigeling siswa nabuh gamelan.

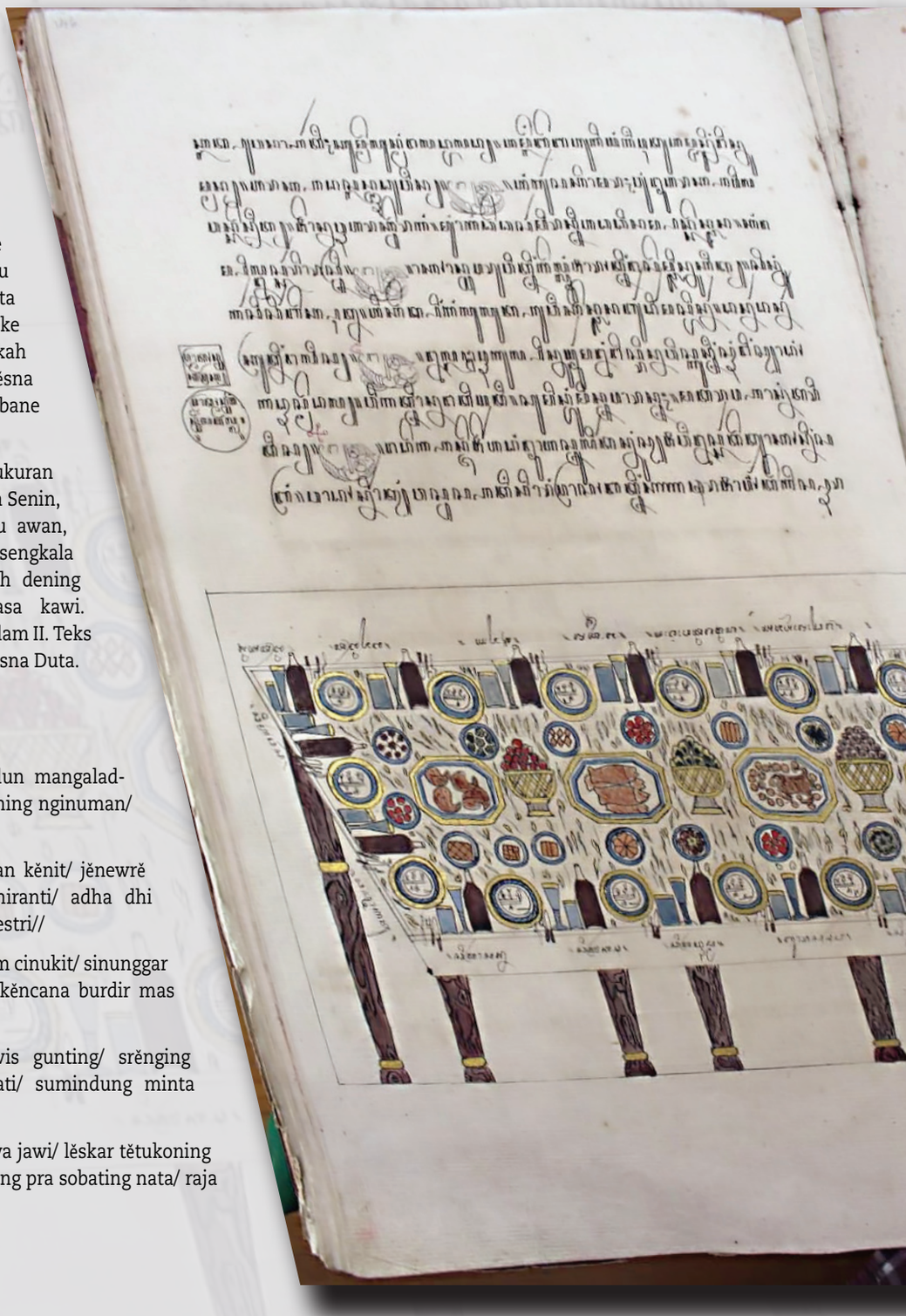
Apa kang narik kawigaten saliyane duwe gamelan slendro pelog? Yen panjenengan mirsani badge kang tumemplek ing lengene siswa utawa logo SMP Monsa ana tulisan "Kusumaning Pandhita Trus Manunggal". Ora saben-saben sekolahan pasang sandi taun kang mratandhani madeging sekolahan. Sengkalan iku nuduhake yen SMP Monsa madeg ing taun 1979.

Sengkalan "Kusumaning Pandhita Trus Manunggal" bisa minangka pandonga. Roncen tembung iku yen kapantha saben tembung duwe tegese kaya mangkene. Tembung 'kusuma' yaiku kembang utawa sekar kang ganda arum gawe reseping gati, tembung 'pandhita' tegese wong wis putus ing kawruh, linuwih, wasis, dene tembung 'trus' iku tegese langgeng sempulur tanpa kendhat ing samubarange, lan tembung pungkasan 'manunggal' werdine nyawiji siji tanpa pinisah. Patang tembung kang tansah gayutan minangka sung japa mring Ywang Agung murih sok sintena kang ngangsu kawruh ing SMP Monsa bisa dadi satriya pinandhita ganda arum minangka kusumaning nagari lan ing pungkasan tansah tinali ing rasa alumni kang manunggal senajan padha urip bebrayan sumebar ing saindening donya. **(avg)**

Siti karo Slamet

Kapethik saking **Siti karo Slamet** (1931) dening Mas Samod Sastrawardaya. Kawedalake J. B. Wolters Groningen- Batatvia

Sĕrat Baratayuda



Serat Baratayuda koleksi Perpustakaan Widyapustaka Pakualaman kode koleksi St.11, kawiwitan kanthi crita Prabu Jayabaya lan putrane kang seba ing padhepokan Ki Ajar ing Gunung Padhang, katerusake andharan Jangka Jayabaya. Crita sateruse yaiku andharan dasanama lan watak-wataking Pandhawa, uga tipu-dayane Korawa marang Pandhawa. Sabanjure, yaiku bagiyan pokok naskah, lakon Krĕsna Duta lan Pĕrang Bratayuda kang dimenangake dening Pandhawa. Ing pungkasan, naskah katutup kanthi wejangan-wejangan Krĕsna marang Pandhawa bab maneka-kuwajibane raja miturut Asthabrata.

Kandel naskah yaiku 440 kaca, nduweni ukuran naskah 26 x 42 cm. Naskah katulis ing dina Senin, 20 Rabingulakir, tahun Jimawal, jam telu awan, mangsa nawa, wuku Marakeh, candra sengkala "Atma Catur Swara Jagat". Teks kagubah dening Kartataruna lan Prayasuwara saka basa kawi. Panulisan sĕrat kaprakarsan dening Paku Alam II. Teks ing ngisor kapethik saka bagiyan lakon Krĕsna Duta.

Kinanthi

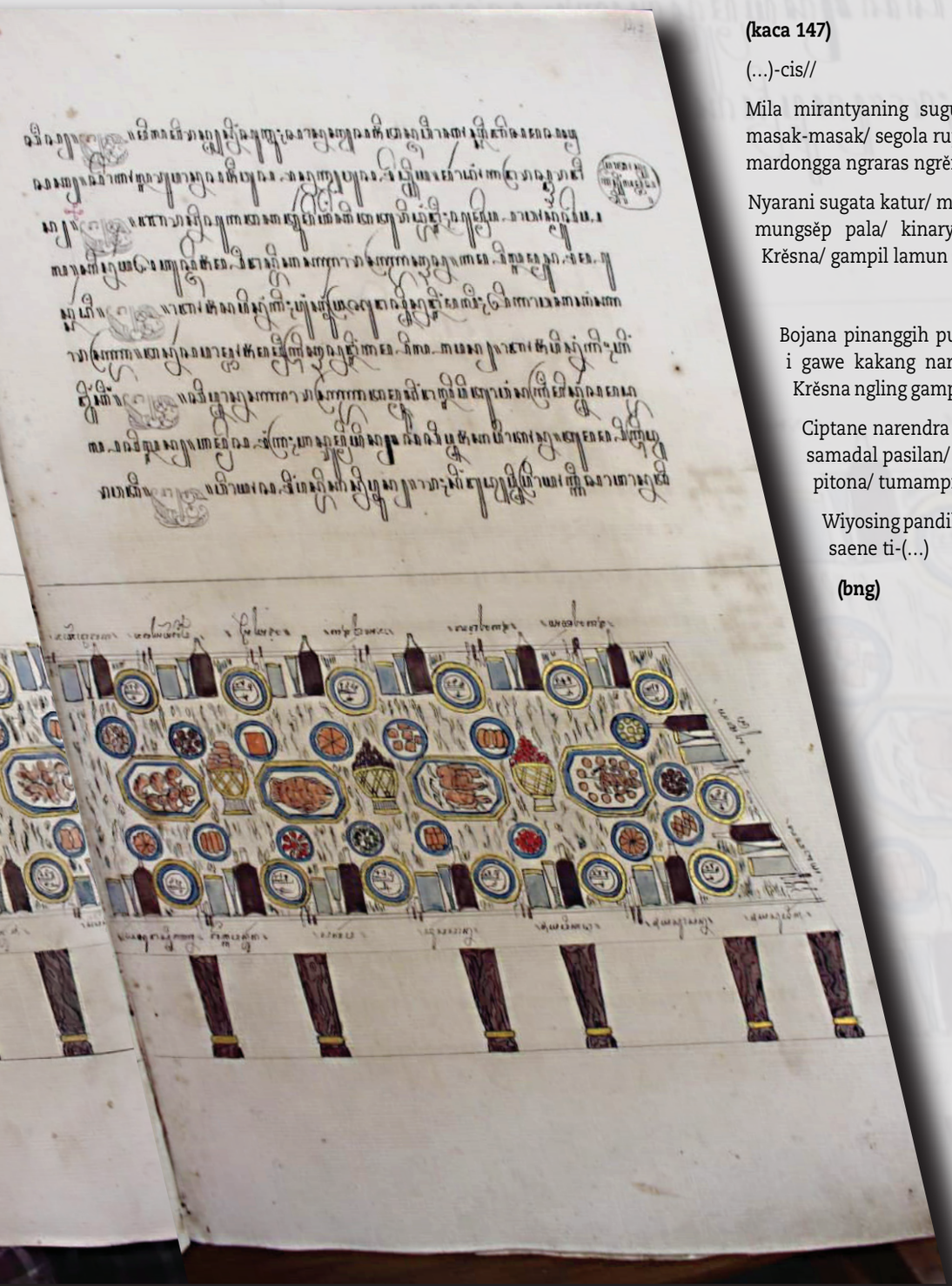
(kaca 146) (...)-klat puwana ertih/ kumĕlun mangalad-alad/ amlĕng bĕbahu giyanggi/ rĕtu ambuning nginuman/ arak adas lan brĕ tuwin//

Anggur saki merah wungu/ arak api lawan kĕnit/ jĕnewrĕ arak wĕragang/ munggeng dhĕdhasar miranti/ adha dhi nampan kĕncana/ kang ngampil lĕskar ri restri//

Kondhe paru witing gĕlung/ jaroting ngasĕm cinukit/ sinunggar sisir bĕk rĕtna/ ikĕt pinggang lulut uwi/ kĕncana burdir mas dinar/ danar-danar krut ning alis//

Lĕlatha prĕgul pinuyur/ malĕngis rinawis gunting/ srĕnging syadongga drĕs medal/ wigatine ngati-ati/ sumindung minta parentah/ matarap aneng taritis//

Ngadĕg anjĕjĕr adangu/ estu lir tan nungsya jawi/ lĕskar tĕtukoning sabrang/ wadon nirtyeng was-was ati/ nireng pra sobating nata/ raja Fortegis Prera-(...)



(kaca 147)

(...)-cis//

Mila mirantyaning suguh/ sanekya sajitan jawi/ koki bisa masak-masak/ segola rupane saji/ wusana gya wau sasĕdhiya/ mardongga ngraras ngrĕrangin//

Nyarani sugata katur/ mĕhĕng kita turida nglih/ sumĕp pawon mungsĕp pala/ kinarya aus jĕjampi/ ngandika narendra Krĕsna/ gampil lamun sampun kardi//

Bojana pinanggih pungkur/ Prabu Ngastina ngling malih/ i gawe kakang narendra/ tan arsa pamboja mami/ gri Krĕsna ngling gampil apan/ boja pinanggih ing wingking//

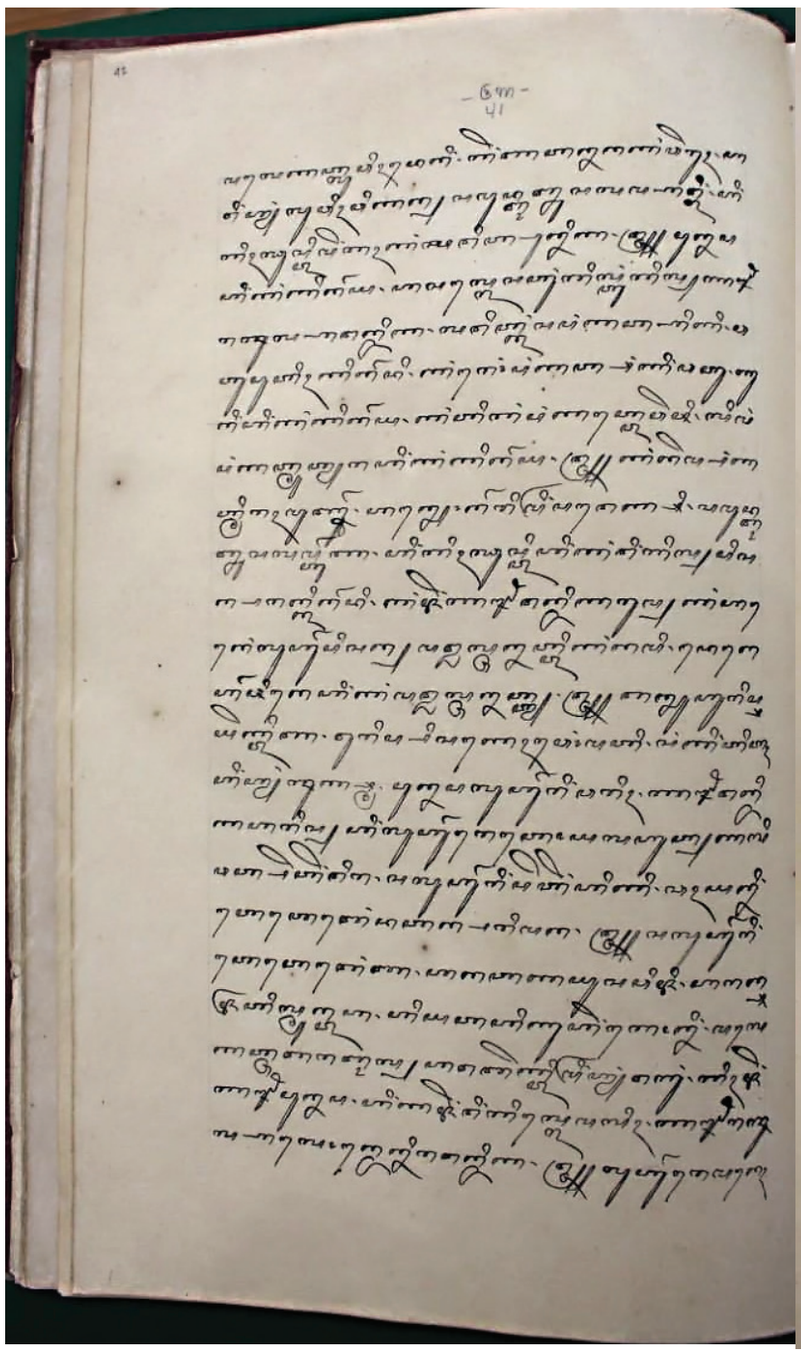
Ciptane narendra tamu/ ningali pituweng nagri/ mintar samadal pasilan/ amĕsanggrahan rumiyin/ sacipta jaka pitona/ tumampi gri Dwarawati//

Wiyosing pandikanipun/ rehning ngudyapti priyanggi/ saene ti-(...)

(bng)

Sĕrat Samud

Naskah kanthi judul Sĕrat Samud koleksi Perpustakaan Widyapustaka Pakualaman kode St. 80 nyritakake Samud Ibnu Salam, wong Yahudi kang arep mlebu agama Islam. Sadurunge mlebu Islam, Samud menehi samubarang pitakonan marang Kangjĕng Nabi Muhammad. Ing wasana, Samud mlebu Islam kanthi lĕgawa amarga marĕm karo wangsulan lan pangandikane Kangjĕng Nabi. Ukuran naskah yaiku 20,7 x 33,8 cm lan kandele 164 kaca. Teks katulis ing dina Sabtu Wage, tanggal 18 Rabingulakir, mangsa kawolu, wuku Prangbakat, tahun Jimawal, candra sengkala "Tri Tunggal Esthining Tĕdah" (1813 Jawa) utawa 16 Pebruari 1884 Masehi.



Sinom

(kaca 41) (...) malekat luwih dening/ gĕng nyata nana kang wĕruh/ anging Hyang luwih wikan/ Samud Ibnu Salam angling/ inggih Gusti mĕnggah kang langit punika//

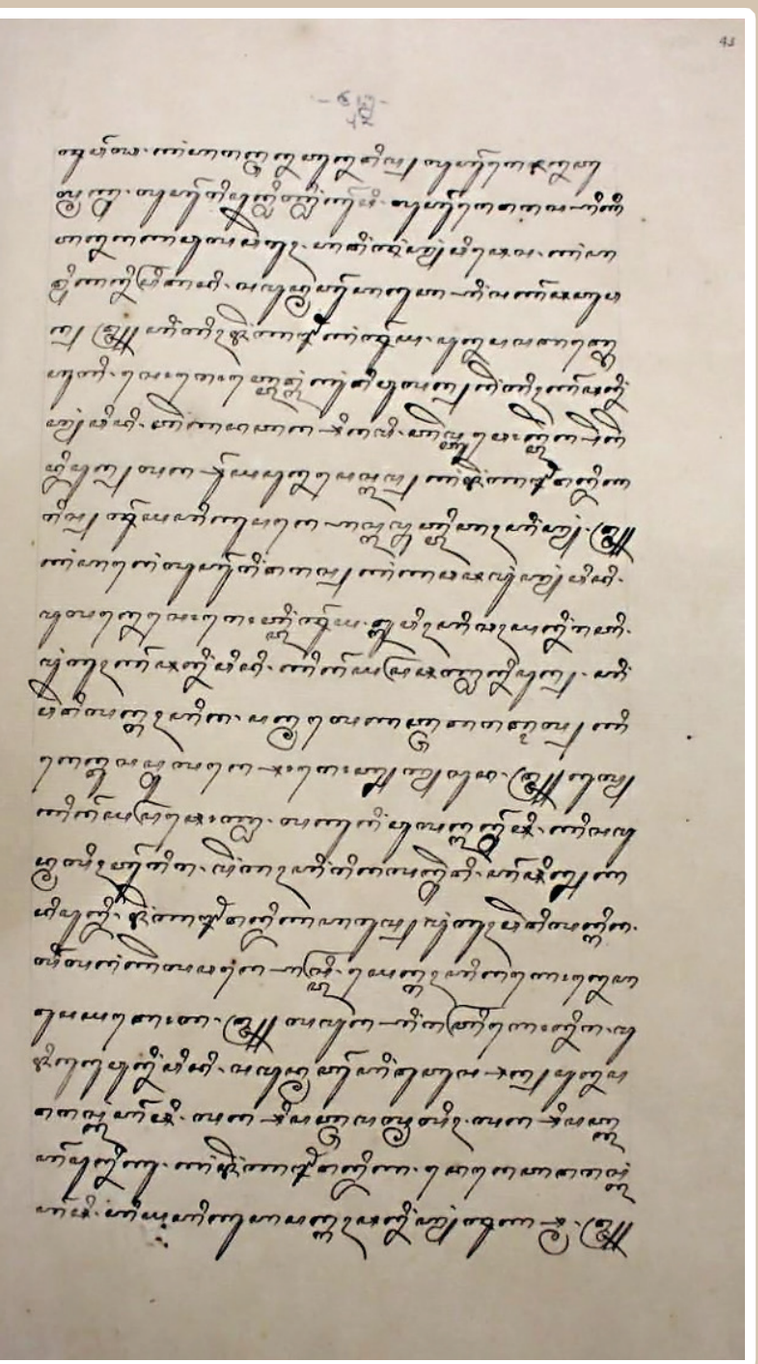
Punapa ingkang kinarya/ asale satunggil-tunggil/ Nabi Rasul angandika/ langit kang sapangkat iki/ watu putih kinardi/ kang rong pangkat saking watu/ kuning ingkang kinarya/ kang tigang pangkate wĕsi/ limang pangkat mutyara ingkang kinarya//

Kang nĕm pangkat mirah muncar/ anyonari mring pangeksi/ Samud Ibnu Salam turnya/ inggih Gusti ingkang nginggil/ pisan paran kinardi/ Kangjĕng Nabi ngandika rum/ kang aneng luhur pisan/ Maul Janati kang nami/ dene artine ingkang Maul Janatya//

Banyu urip sayĕktinya/ nguripi sakeh wong mati/ sangking titahing Hyang Suksma/ punapa luhuring warih/ Nabi ngandika aris/ ing luhure toya laut/ kaliwat pĕtĕngira/ saluhuring pĕtĕng iki/ cahyaning tetebeng datan parimana//

Saluhuring tetebengnya/ ana ta kayu sawiji/ aran Sajratil Muntaha/ iya ta iku ĕnggoning/ malekat Jabarail/ angabĕkti mring Hyang Agung/ gih Jĕng Nabi punapa/ ing kajĕng inggile malih/ Nabi Rasul alon denira ngandika//

Luhure maneh (...)



(kaca 42) (...) suwarga/ kang aran Janatun Nangim/ luhuring Janatul Makwa/ luhuripun dhindhing Kursi/ luhure raras iki tan ana kawula wĕruh/ anging

Sang Hyang Wisesa/ kang angwikani pribadi/ Samud matur anut ing sakarsa tuwan//

Inggih Jĕng Nabi kang surya/ punapa sababe ugi/ sorote nglangkungi wulan/ nĕnggih karsaning Hyang Widi/ tĕkan datan sinami/ tĕmtu wontĕn pĕnĕdipun/ lan surya punapeslam/ Kangjĕng Nabi ngandika ris/ surya iku pan Eslam nut titahing Hyang//

Kang aneng luhuring ngaras/ kang kawasa mung Hyang Widi/ mulane soroting surya/ ngluwihi cahyaning rati/ mungguh karsaning Widi/ kinarya pratandhanipun/ ing wĕngi lan rahina/ pan malekat Jabarail/ kinen ngusap wulan sorotnya gya suda//

Nulya kinarya pratondha/ lakuning wulan lan warsi/ Ki Samud malih turira/ mĕnggah ing rina lan wĕngi/ artinya kadi pundi/ Jĕng Nabi ngandika arum/ mungguh wĕngi lan rina/ lir lanang kĕlawan estri/ yen rahina gone angupaya boga//

Lamun ing ratri gonira/ muji nunuwun ing Widi/ Samud matur ing ngutusan/ punapa ngaras kang arti/ lan sipat Jamal malih/ lan sipat Kahar puniku/ Kangjĕng Nabi ngandika/ dene ta ngaras kang arti/ iya iku apan rahsaning Hyang Suksma//

(bng)

Gunungkidul Sempulur


(foto-Paminto Ajid)

SATEMENE, dina ambal warsane Kabupaten Gunungkidul, 27 Mei kepungkur. Taun 2019 genep yuswa 188 taun. Wis kapengeti nganggo upacara agung lan tirakat sarta jiarah. Nanging ropyan-ropyan kaadani ing wulan Juni. Sempulur kang dadi undering pengetan kanthi semboyan, "ngrembaka, tumangkar, lestari". Kaya padatan, pahargyan dadi kawigatene masarakat. Kayata, gawe ada-ada "masak bakmi Jawa khas Gunungkidul cacah 5500 piring" kang kacawisake dening bakul bakmi Jawa Gunungkidul kanggo sapa wae kang kersa kanthi lelahanan. Kepara malah bisa kacawisake 6.557 piring, ludhes kadhahar warga. Kang rawuh udakara 15.000 wong saka ngendi-endi papan. Masak bakmi godhog 6.557 piring iku katetepake Rekor MURI. **(fid)**

Workshop Novel Basa Jawa

KEPALA Dinas Kebudayaan DIY Aris Eko Nugroho, S.P. M.Si. paring andharan ing "Workshop Penulisan Novel Berbahasa Jawa" taun 2019, (9-11/4) ing Hotel Arjuna Yogyakarta. Kang ndherek, 20 pengarang kang lolos proposal Sayembara Penulisan Novel Basa Jawa 2019. Kepala Bidang Pemeliharaan dan Pengembangan Sejarah Bahasa Sastra dan Permuseuman Dinas Kebudayaan DIY, Rully Andriadi SS ngandharake kegiatan sayembara penulisan novel Jawa mengku karep nuwuhake grengseng lan nandhesake nilai-nilai basa lan sastra satengah masarakat, aweh ruang kreatif saha sarana komunikasi tumrap para pelaku basa lan sastra, saha entuk materi penerbitan buku karya sastra Jawa kang pinunjul. Pengarang kang ndherek workshop, Siti Aminah, Nursisto, Sumarno, Alexandra Indriyani Dewi, Eko Purwanto, Hidratmoko Andritamtomo, Puranti Wiji Rahayu, Suwasti Ratri Erni Lestari, Abdul Afif Rosyidi, Albertus Sartono, Ari Purnomo, Christina Sri Purwanti, Fitri Merawati, Fred Wibowo, Kartika, Purwanti, Rita Nugroho Dwi, Sabatina Rukmi Widiasih, Suwandi saha Umi Kuntari. (**smn**)


Workshop novel jawa ing hotel Arjuna Yogyakarta ***(foto-dok.disbud)***

Gk Sulur

Sosialisasi WBCB Bantul

DINAS Kebudayaan Kabupaten Bantul gawe program Sosialisasi WBCB ing ing Desa Sendangsari (Pajangan), Desa Poncosari (Srandakan), lan Desa Murtigading (Sanden), 29-31 Maret 2019.Tembayatan karo Komisi D - DPRD Kabupaten Bantul. Tembayatan iki ngajab supaya warga masarakat saya tepung, ngerti, nresnani, lan nglestarekake kasugihan kabudayane, kalebu WBCB. Kautus Andi Riana (Ketua Tim Ahli Cagar Budaya Kabupaten Bantul), Albertus Sartono (pemerhati budaya), lan Sudharmono (Anggota DPRD Komisi D Kabupaten Bantul) supaya bisa nularake pengalamane marang masarakat. **(abs)**

Cerdas Cermat Museum

DINAS Kebudayaan Kabupaten Bantul nindakake Lomba Cerdas Cermat Kebudayaan dan Permuseuman 2019 kanggo siswa-siswi tingkat SMP/MTs/sederajat se Kabupaten Bantul. Tumapake lomba kawiwitan kanthi babak penyisihan ing wilayah kecamatan.. Satrep karo gunggunge kecamatan ing Kabupaten ing Bantul, banjur tinemu 17 wakil. Final LCC Kebudayaan dan Permuseuman Tingkat Kabupaten Bantul Tahun 2019 iki ditindakake ing Balai Desa Tirtonirmolo, Kasihan (2/5) 2019. Dene asile final: Juara I SMPN 2 Pajangan, Juara II SMPN 1 Pundong, Juara III SMPN 4 Pleret, Juara Harapan I SMP Pangudi Luhur Sedayu, Juara Harapan II SMPN 1 Imogiri, lan Juara Harapan Favorit SMPN 1 Jetis. **(abs)**



Dinas Kebudayaan Bantul paring bebana marang kang sasap. **(foto-abs)**

Gogrok ing Festival Godhong Opo-opo

PRAKARA kasangsarane TKW/TKI ing luar negeri dadi tema utama tumrap teks sastra anggitane Indra Tranggono. Naskah kanthi irah-irahan Gogrog iki mau kasil dipentasake ing adicara Pemanggungan Sastra ing Pendapa Surya Guritnan, Siliran, Kraton, Yogyarta ing dina Rebo bengi, 20 Maret 2019. Adicara iki mau dadi salah sijine acara ing Festival Godhong Apa-apa sing dianakake dening Dinas Kebudayaan Kota Yogyakarta. **(abs)**



Markun, Lastri, lan Kukuh ing Sandiwara Gogrok **(foto-abs)**

Angin Semilir "Paramarta" Ngumbar Ngisis Gurit Bantul

MITURUT sujarah kasusastran Jawa, geguritan iku kaperang dadi rong werna yaiku geguritan gagrak lawas (tradhisional) lan geguritan gagrak anyar. Adhedhasar bab kasebut, sawise maca lan njingglengi buku antologi geguritan ***"Angin Semilir saka Pesisir Kidul"***, geguritan kang kaanggit dening para panggurit ing *Paguyuban Pengarang Sastra Jawa Bantul, "Paramarta"* iku klebu geguritan gagrak anyar. Cirine, ing antarane, migunakake basa ngoko, basane komunikatif (ora akeh tembung Kawi-ne lan ora nganggo ukara kang dakik-dakik), cacahe larik lan pada ora ajeg, saha underan perkara kang ditulis luwih bebas.

Ing buku antologi Angin Semilir saka Pesisir Kidul ana 24 panggurit kanthi rata-rata saben panggurit ngripta limang judhul gurit, kajaba Yuli Kariyati kang mung ngripta telung judhul gurit. Kajaba Yuli Kariyati, panggurit kang kamot ing buku antologi kasebut yaiku Ardini Pangastuti Bn, Arum Sutarsih, Bambang Nugroho, Banuarli Ambardi, Bardikari Jatmiko, Budi Siswanto, Dhinar Winasti Sumiatsih, Hidratmoko Andritamtomo, Isngadi Marwah Atmadja, Kartika, Nur Iswantara, Nur Rois, Nursisto, Sofa Unnafis, MM Sri Haryanti, Sri Wijayati, Sudarwati, Sunawi, Supri Cantrik Desa, Suwandi Suryakusuma, eSWe Sidi, Suyati, saha Umi Kuntari SS.

Underan perkara kang ditulis para panggurit ing buku antologi iki racake mbabar perkara kang saben dina dialami dening para panggurite, kayata sesambungan manungsa klawan Gusti Kang Akarya Jagad, sesambungan manungsa marang sepadha-padha saha sesambungan manungsa karo alam lingkungane.

Gurit "Gusti Kula Sujud Sumarah Salebeting Lampah" anggitan Banuarli Ambardi, nyuntak isen-isening ati panulise nalika nglumpruk sujud marang Gusti Kang Maha Wikan (kaca 21), "Perawan Telu Kang Nangis Ing Tengah Wengi" kang diripta dening Isngadi Marwah Atmadja mbabarake kahanan manungsa kang padha salang tunjang rebut bener nganti padha jejegalan lan paten pinaten (kaca 60), dene gurit "Dlingo Giriloji" anggitane Supri Cantrik Desa ngandharake sawijining wewengkon kang ngalami owah-owahaning jaman, biyen mung tlatah cedhak watu adoh ratu ananging saiki diimbake wus dadi mustikaning pradesan (kaca128).

Pancen, panggurit minangka jalma limpad seprapat tamat, sawise maca jaman maca kahanan, banjur tuwuh gagasan, tuwuh panyaruwe, bisa nemoake momen puitik kang endah lan nabet ati kang maujud ing tulisan-tulisane. Saengga gurit kang karipta minangka "potret" obah mosiking bebrayan agung masarakat. Buku antologi geguritan "Angin Semilir saka Pesisir Kidul' salah siji kang ngemot babagan kasebut.(**smn**)



Antologi Geguritan "Angin Semilir saka Pesisir Kidul"
Paguyuban Pengarang Sastra Jawa Bantul "Paramarta"
164 kaca, cithakan sepisan Januari 2019
Penerbit : Tonggak Pustaka Yogyakarta
Jurusunting : Bambang Nugroho, Ons Untoro

(foto-fit)

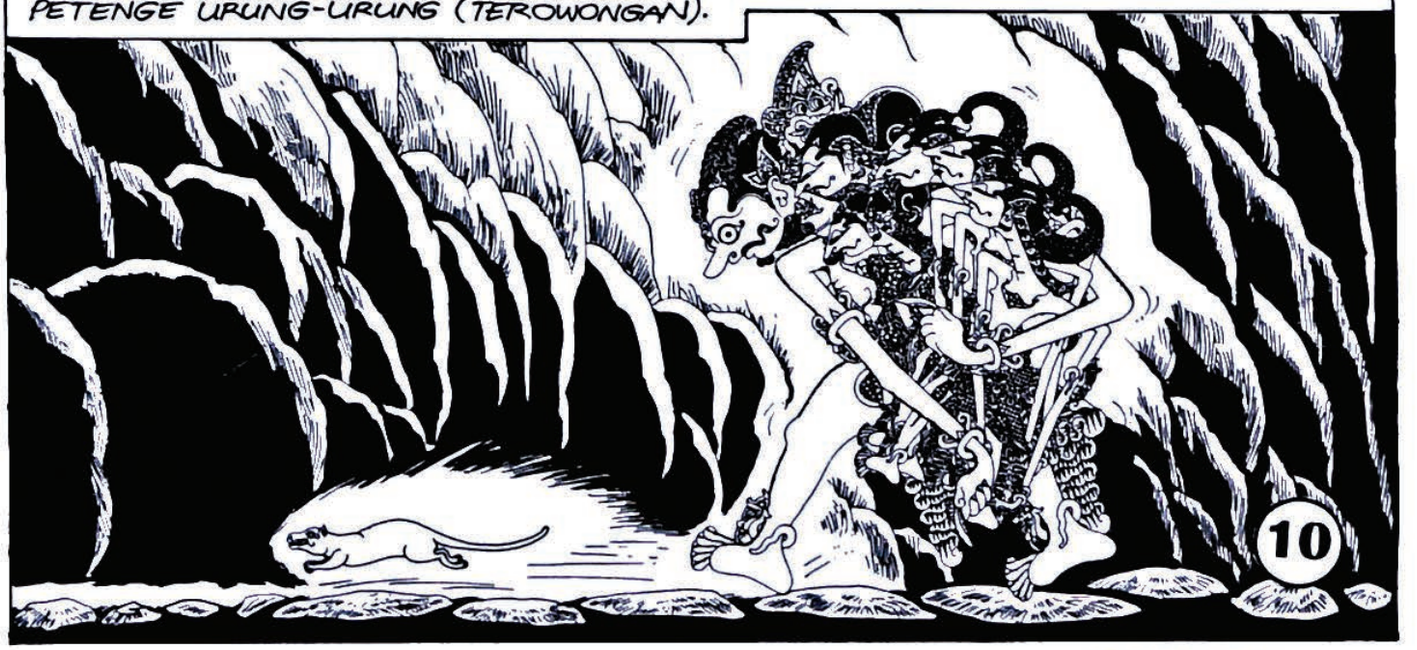
BALE SIGALA-GALA

cergam Mulyantara

BRATASENA SING ISIH MELEK, KAGET BARENG SUMURUP BALE SIGALA-GALA KOBONG. DUMADAKAN KATON GLIBETE PUROCANA. SIGRA CINANDHAK, DIBLESEGAKE ING UBALING GENI. PUROCANA MATI KOBONG. UGA WONG NGUMBARA SAKA NISADHA SING TURU ING PANINGRAT (EMPERANE BALE SIGALA-GALA).



BRATASENA SIGRA NGRANGKUT IBUNE LAN KADANGE PAPAT. NULI NGEJLOGI POJOKING BALE SIGALA-GALA SISIH LOR WETAN. BUMI JEMBLONG. BRATASENA KEJEGUR ING JRONING URUNG-URUNG. KAHANANE PETENG NDHEDHET LELIMENGAN. DUMADAKAN ANA GARANGAN PUTIH NJRANTHAL, DADI COLOK JRONING PEPETENG. TANPA MIKIR DAWA, BRATASENA NUTUTI PLAYUNE GARANGAN PUTIH SING NRABAS PETENGE URUNG-URUNG (TEROWONGAN).



RAMPUNG



ꦩꦩꦁꦒꦸꦤ꧀ ꦫꦲꦂꦗꦤꦶꦁ ꦥꦿꦗ꧀,

Mamangun raharjaning praja,

ꦩꦔꦤ꧀ ꦆꦫ꧀ ꦩꦔꦤ꧀ ꦏꦸꦩ꧀ꦥꦸꦭ꧀.

mangan ora mangan kumpul.

ISSN 2085-2673

kaligrafijawa déning Suhadi Iqra Hanacaraka