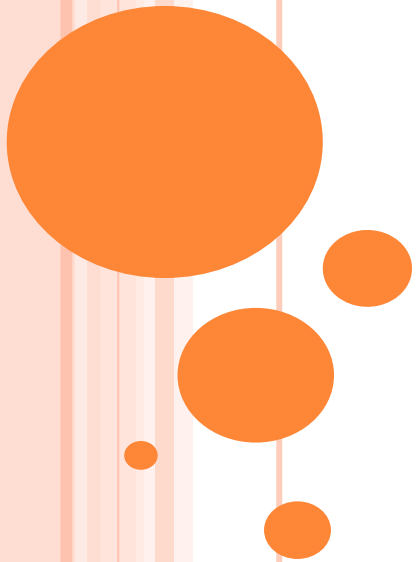


# MAKANAN DI RELIEF CANDI


Goenawan A. Sambodo  
Epigraf



HISTORIA EST MAGISTRA VITAE,  
NUNTIA VETUSTATIS

Sejarah adalah guru kehidupan,  
utusan masa lalu.





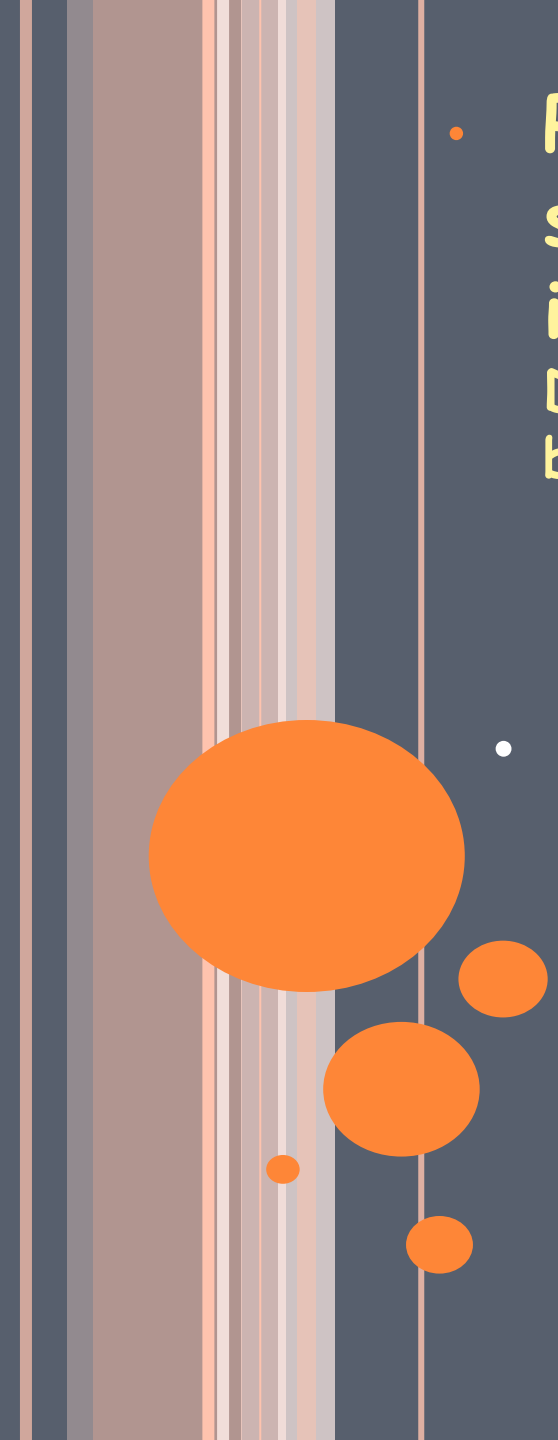
Makanan adalah bahan, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi.

Makanan/minuman itu, biasanya diperoleh dari hasil bertani (sawah, ladang, kebun) ataupun berburu.



Usaha mendapatkan bahan makanan hewani baik dari air  
maupun darat  
-karmawibhangga-



- 
- Prasasti sebagai bukti sejarah menyajikan sumber data berupa teks yang memuat informasi mengenai kehidupan masa lalu. Dari data data yang bisa di baca dari prasasti, diketahui bahwa terdapat kegiatan makan minum.
  - Dalam upacara penetapan sīma, selain ada nama makanan dan minuman juga terdapat istilah '**saragi paganan**' = **alat memasak** dan '**umuwah sira kabaih i ron nira manadah**'. Diartikan sebagai makan bersama dengan masing masing membawa berkat untuk dibawa pulang.

lwir na tinadah; skul matīman, matumpuk asinnasin, ḍain kakap, ḍain kaḍawas, rumahan, layar layar, huran, halahala, hantiga.

"= yang di terima/ yang di isikan adalah nasi tim, menumpuk ikan yang diasinkan (seperti) ikan asin kakap, ikan asin kaḍiwas, rumahan, layarlayar, udang, halahala dan telur.

-Pras Pangumulan 824 Ç-

Catatan dari Titi Surti Nastiti.

- **kaḍiwas** adalah sejenis ikan laut.
- Di daerah Cirebon, istilah **rumahan** masih dipakai untuk menyebut ikan kembung.
- Dalam kamus Mardiwarsito, **layarlayar** berarti **cumi-cumi**. Tetapi pada umumnya dalam prasasti untuk **cumi-cumi** dipergunakan istilah **ēnus** yang juga masih dipakai dalam bahasa Jawa Baru. Jika ditinjau dari sudut etimologi, kemungkinan besar yang dimaksud dengan **layarlayar** ini adalah penyebutan untuk **ikan layur** atau mungkin juga "**ikan terbang**".
- Karena dimasukkan ke dalam golongan ikan, mungkin **halahala** juga adalah **nama sejenis ikan**.



konsumsi daging dan ikan pada masa itu.

*andah* (bebek), *angça* (angsa), *hayam* (ayam) dan jenis burung.

Terdapat pula *hadangan* (kerbau), *sapi* (sapi), *kidang* (kijang) dan *wdus* (kambing).

Dari jenis binatang air ditemukan *hayuyu* (kepiting sungai), *getam* (ketam), *hurang* (udang), *wagalan* (jenis ikan sungai), *kawan kawan* (*labiobarbus cuvieri*, carp = sejenis ikan gurameh) *Dlag* (sejenis ikan gabus) [Jones 1984;58 : Zoetmulder 1982; 824]. *Kadiwas* (*Stromateus cinereus*), *layar layar* (*Platax batavianus* = sejenis ikan pari), *tanggiri* (*Scombero morus*), *kakap* (kakap), *kura kura* atau *kacapa* (kura kura), *rumahan* (sejenis ikan laut).









Prasasti sering menyebut makanan yang menjadi hak istimewa, atau istilahnya *rajamangsa*.

"wnagna mañana rājāmañça. kadyaṅga niṅ wḍus guntiṅ, badawaṅ. karuṅ puliḥ, karuṅ matiṅ gantuṅ. taluwah, asu sēr".

=Berhak memakan segala makanan yang disantap raja, seperti kambing muda/kambing yang dikebiri, kura kura/bulus, babi hutan, babi hutan yang mati terjerat. taluwah (sejenis hewan domestik), asu sēr (anjing yang dikebiri?).

-prasasti Gandhakuti 1b. 2-3-





karun matih gantunan



Jataka - Mendut sisi kiri  
tangga naik







Rama dan Laksmana  
-relief Prambanan, candi Siwa



Kaikeyī dan Daṣaratha di pesta pengangkatan Bharata sebagai raja menggantikan Rāma





Relief Rāma  
dan  
Laksmāna di  
candi  
Panataran





Motif hias pohon Nangka terpahat di relief Karmavibhanga-49 digambarkan secara utuh; batang, dahan atau ranting, daun, dan buah yang dipahatkan secara detail. Motif pohon nangka dipahatkan dengan bentuk pohon yang rimbun dengan daun tunggal, tersebar, dan bertangkai. helai daun berbentuk bulat telur terbalik memanjang dengan pangkal menyempit dan ujung runcing. Buah berbentuk gelendong memanjang merata, yang muncul di tiap dahan pohon nangka.





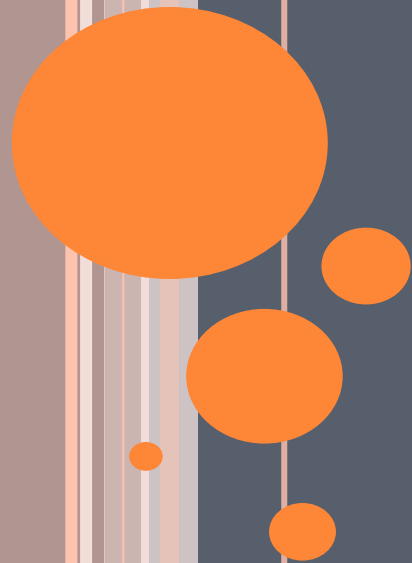


PARTHĀJŅA





## Padi



# JEWAWUT



Sumber photo <http://sulbar.litbang.pertanian.go.id>

Nama resmi tanaman ini di Indonesia (menurut KBBI) adalah Jawawut, namun dikenal juga sebagai Jewawut atau Juwawut. Disebut juga **jawawut**, **kunyt**, **sekul** (Sunda); **jawawut**, **juwawut**, **otèk** (Jawa); **jhaba**, **jhaghung jhaba**, **jhabalèk** (Madura); **jawa sěmi**, **jawawut** (Bali).

Jawawut merupakan jenis tanaman pangan yang telah dibudidayakan sejak tahun 5000 Sebelum Masehi di Cina dan 3000 SM di Eropa. Diduga Jawawut tersebar di Indonesia sudah sejak 3000-an tahun silam yang dibawa oleh masyarakat Tiongkok saat bermigrasi.



Sumber prasasti kata "skul" yang merupakan makanan sehari-hari. Bahan pokok 'skul' mungkin sekali adalah beras, meskipun di Jawa Barat "skul" merujuk pada Juwawut.

Nastiti menulis "skul paripurna" dapat diartikan sebagai nasi yang sempurna lengkap dengan lauk dan sayurannya. Mungkin sekali yang dimaksud adalah nasi tumpeng, pada saat selamatan (Nastiti, 1982:51).

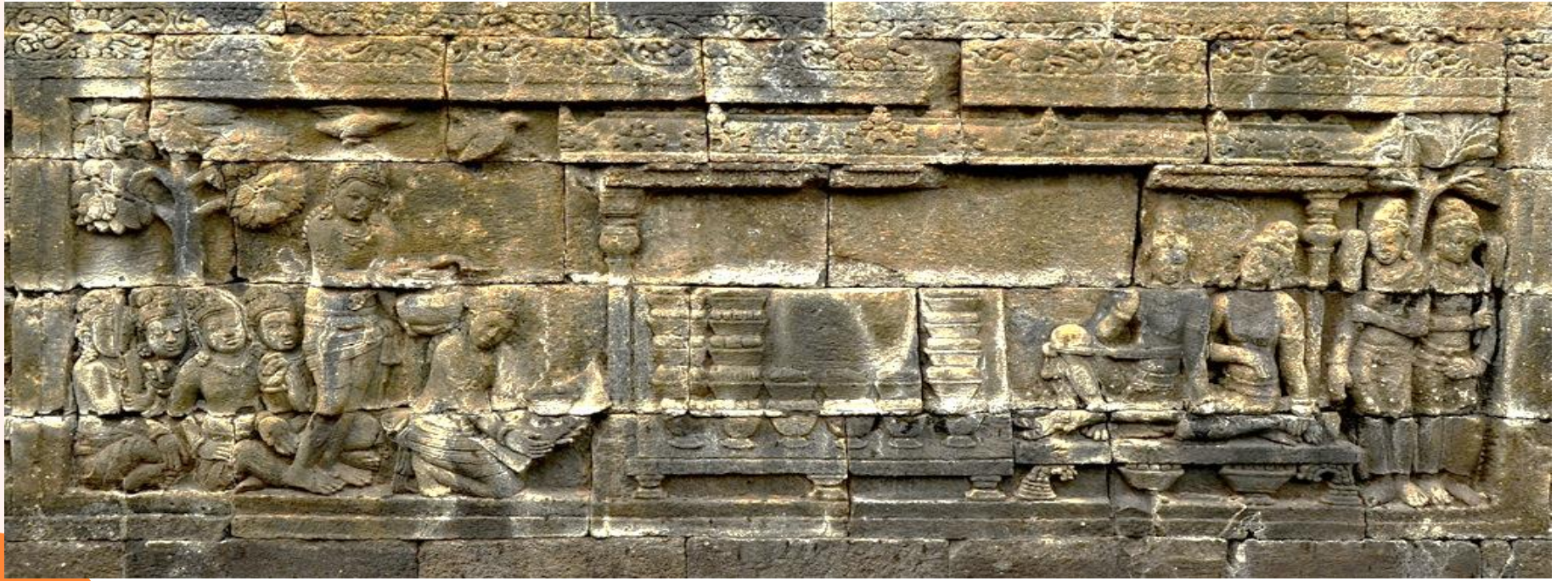
Ada pula istilah "skul matiman" yang sekarang dikenal sebagai nasi tim. 'skul diyun' atau nasi yang dimasak di dyun (periuk kendil). Dikenal pula istilah pa(n) liwetan atau periuk penanak nasi. Sehingga 'skul diyun' diartikan sebagai nasi liwet.

Istilah lainnya 'skul dandaan, hinirus, kla kla. Kata "dandaan" dari "dañ" karena dijumpai pula kata pande dañ yang berarti pande logam yang khusus membuat periuk tembaga atau dandang, sehingga 'skul dandaan' diartikan sebagai nasi yang ditanak dengan dandang.

Hinirus dari kata hirus, sampai saat ini masih dikenal peralatan masak tradisional yang disebut dengan irus, yakni sendok sayur dari tempurung kelapa. Kla kla dalam bahasa Jawa Baru masih dikenal istilah "kela(n)" yang berarti memasak sayur atau sayur.







Digambarkan di dalam relief, Raja Rudrayana sedang duduk di bale-bale. Di hadapannya tersaji aneka macam makanan yang tersusun rapi. Di seberang sajian itu berdiri dua orang. Yang satu memegang mangkuk dan pengusir lalat. Sementara yang satu lagi membawa tampah dengan wadah berisi makanan di atasnya.



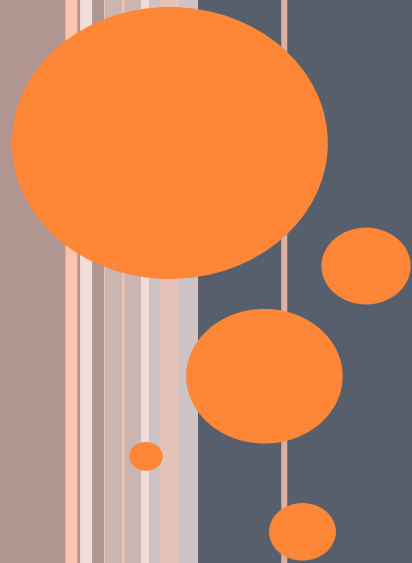


**Avadana sisi barat panel I**



- Relief Lalitavistara (timur) ini menggambarkan Buddha yang sedang duduk di atas alas yang sederhana. Jamuan nasi dalam wadah besar, serta aneka lauk pauk yang sulit diidentifikasi tersaji di hadapannya. Panganan yang dipahatkan di sini beberapa di antaranya juga dijumpai pada relief sebelumnya. Semua makanan di dua relief tersebut disajikan di atas meja dengan naungan atap.







- Sumber prasasti menyebut istilah sayur dengan kata '**gangan**' dan '**jangan**' istilah lainnya adalah '**klakla**'.
- Meski tidak dijelaskan dengan rinci namun dapat dinyatakan yang disayur adalah daging dan tumbuh tumbuhan.
- Adanya penyebutan '**jangan asem sesawi**' menunjukkan bahwa jenis sawi telah dikonsumsi pada masa itu.
- Ada pula istilah '**kuluban**' dan '**lalapan mentah**' telah pula dikenal '**pindang**' serta '**sambal**' bahkan yang disebut adalah sambal jahe yang sekarang sudah tidak dikenal lagi.





sastra.org

krawu : di-[x] kn. diurab  
lan dicampur karo barang  
kang lêmbut; di-[x] ampas  
pc: diujar-ujari.

([Poerwadarminta 1939](#))

ngrawu : I kn. ngurab  
(nyampur) karo parudan  
krambil; kc. krawu. II pc.  
ngrawus kn: ngujar-ujari,  
ngrampyang; kc. krawus.

([Poerwadarminta 1939](#))

Sumber:

Bausastra Jawa

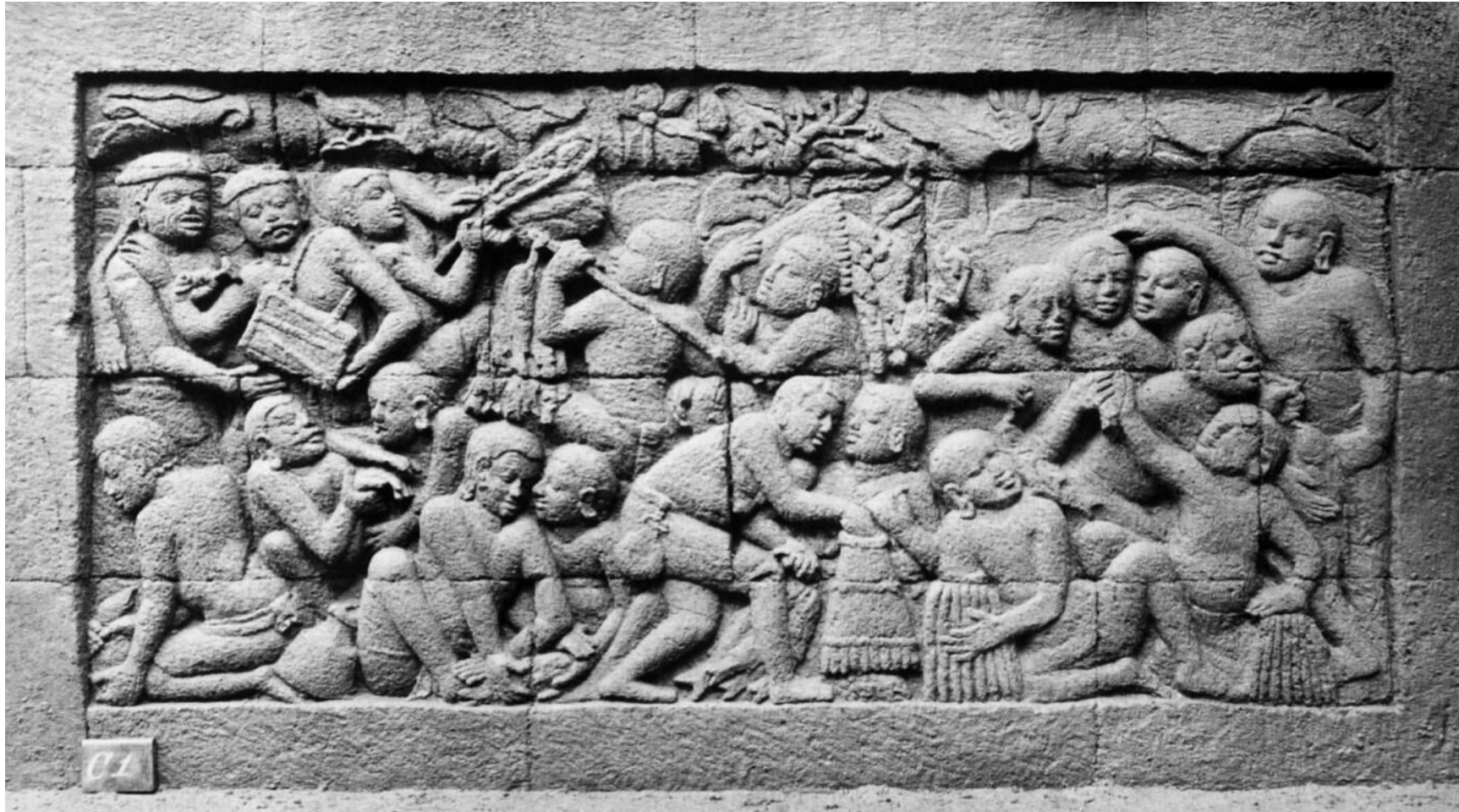
Poerwadarminta, 1939

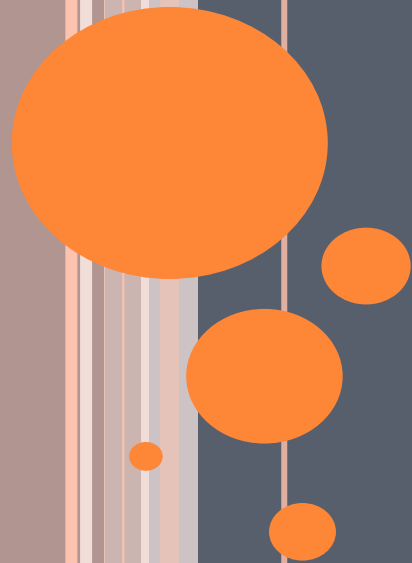


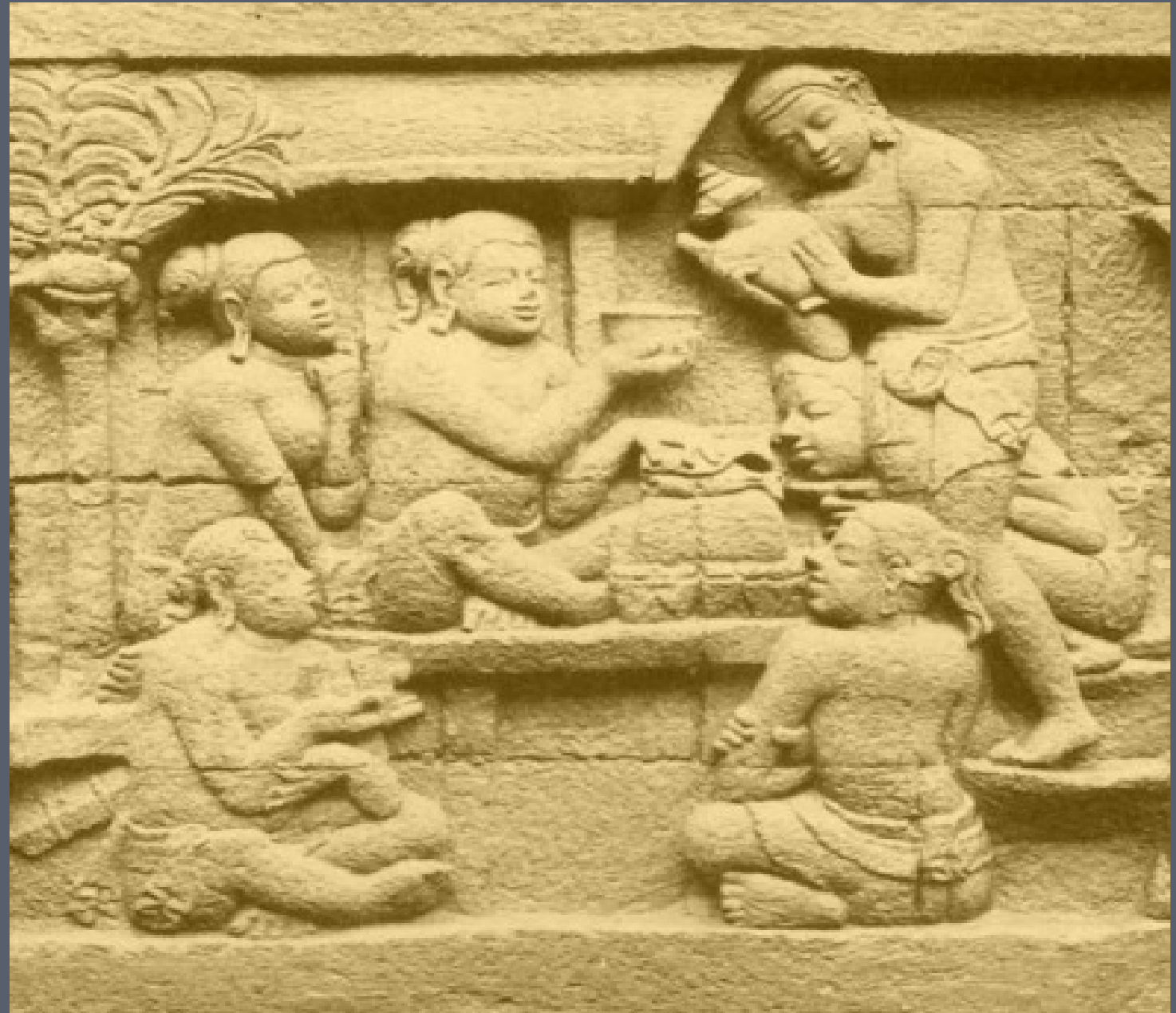
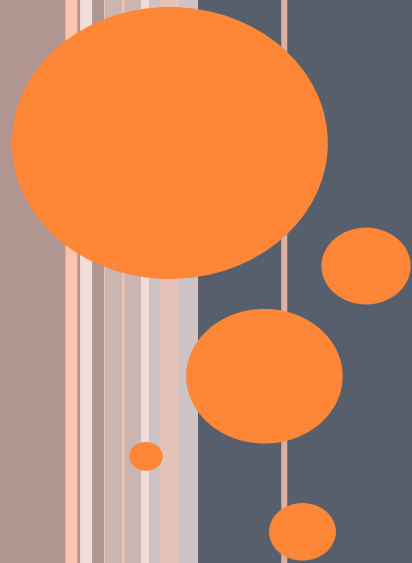


Ikan kering (*pada*), garam, terasi? (*acan*), kemiri, bawang, laos (*laja*), jahe (*pipakan*), minyak wijen, minyak jarak (*luruñan*), kasumba (*kasumbha*) bahan pewarna, perkakas petukangan dari besi (*wṣi-wṣi*), baja? (*waja*), padi, kelapa dll.

*Acan, sambal acan masih ditemui di Banjarmasin yang bahan dasarnya adalah terasi.*





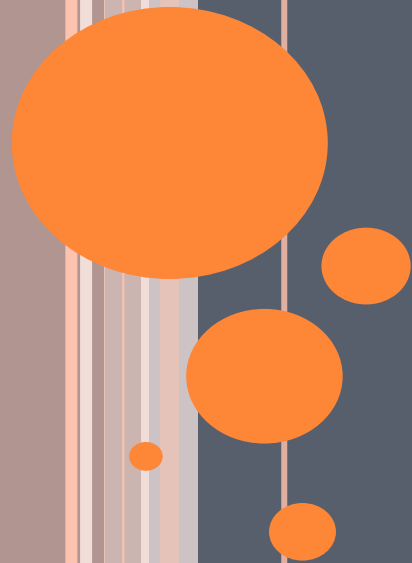




## Pisang

Tumbuhan ini menyukai iklim tropis panas dan lembap, terutama di dataran rendah. Di daerah dengan hujan merata sepanjang tahun, produksi pisang dapat berlangsung tanpa mengenal musim.







- Jenis minuman mengandung **alkohol** seperti awis (arak), badyag (badeg), budur, brem, jatirasa, kinca, madya, mastawa, siddhu, tampo, twak, dan wargang .

Brem dibuat dari jagung dan sejenis gadung.

Twak (tuak) dibuat dari tal dan siwalan.

kinca dari Asam,

Madya dan Sajěng untuk menyebut minuman berakohol secara umum.

Siddhu dibuat dari bahan tanaman palem.

ḍūḥ niñu dibuat dari air kelapa.

Yang belum jelas bahannya adalah jatirasa wargang, pengasih, mresi.

Tampo dibuat dari beras atau singkong (Zoetmulder 1982;120)

minuman **tanpa alkohol** adalah jeruk, kilang, madhu dan srebad.

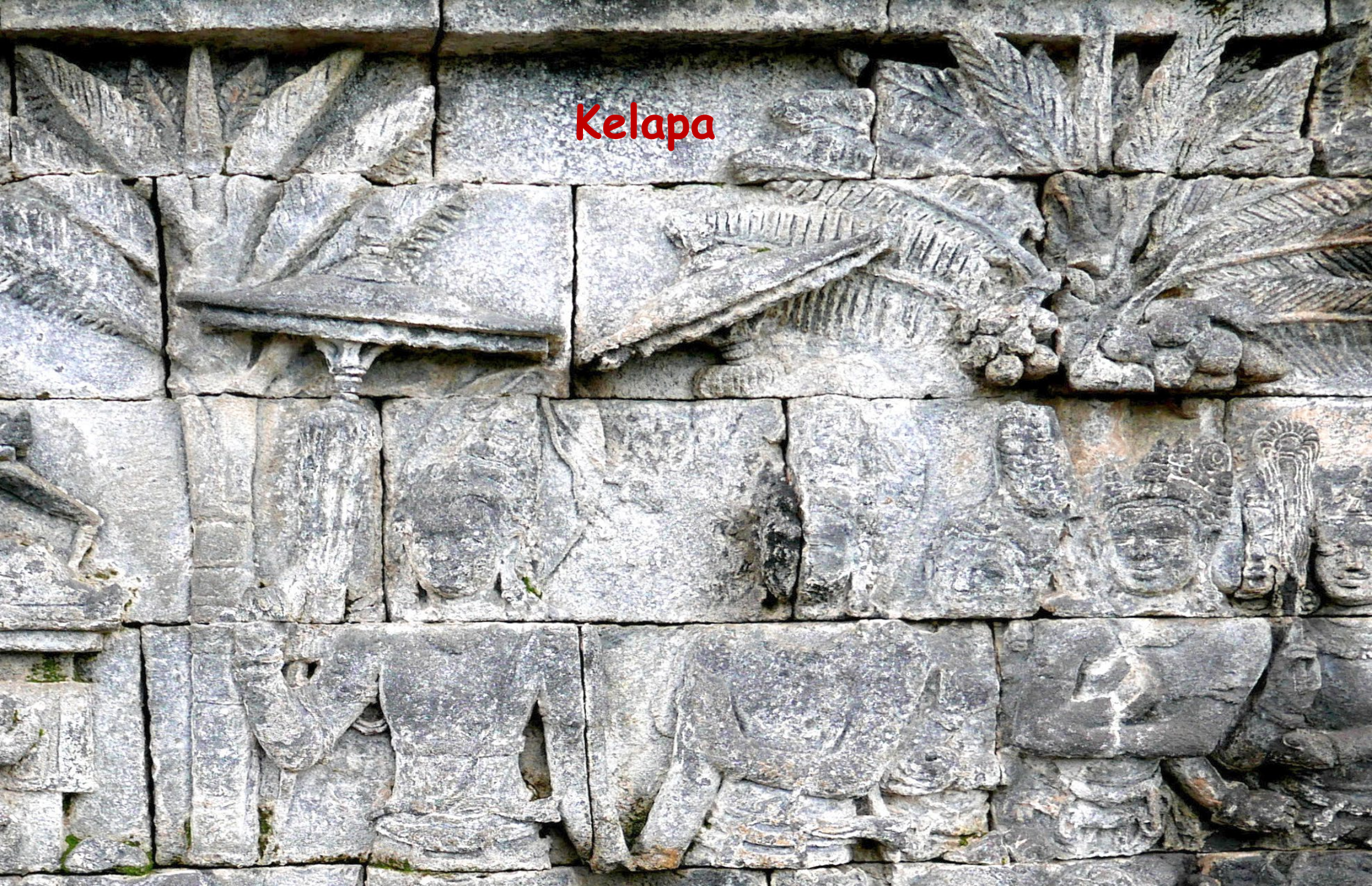
Srebad dibuat dari jahe dan masih dikenal hingga sekarang.

Kilang dari tebu.





Kelapa







Siwalan/tal



Data hidangan  
dalam bahasa Jawa kuno

Terjemahan

- atat mipihan/atak pihan : sejenis kacang-kacangan (?) (OJED:152).
- bilunlung/bilulung : sejenis makanan (OJED: 243). Dalam bahasa Jawa baru mengacu pada nama sejenis ikan (Jones 1984:47).
- bijañjan : kemungkinan sebagai kata *bijañjan*, yaitu sejenis ikan (Jones 1984:47).
- capacapa : termasuk jenis makanan (OJED: 304). Kemungkinan berasal dari kata *kacapa* (kura-kura), jadi merupakan masakan dari daging kura-kura.
- celen : babi (OJED:323), *S. verrucosus* (Packard 1976:78d)
- daiṅ kakap : ikan kakap yang dikeringkan. (*daiṅ*: daging yang dikeringkan [OJED:393]).
- deṅ asin/deṅ hasin/de hasin: daging yang diasinkan.
- deṅ hañan/de hañan : daging tawar, tidak diasinkan (OJED:588; Jones 1984:47).
- deṅ taruṅ : sejenis daging yang dikeringkan (OJED:1957; Jones 1984:47).

Anita Swandayani, Makanan dan minuman dalam masyarakat Jawa kuno abad 9-10 M ; suatu kajian berdasarkan sumber prasasti dan naskah hal 18

## Minuman Yang Dihidangkan

- ciñca (= kiñca) : sejenis minuman (OJED:329). Minuman dari asam jawa (Jones 1984:48).
- dūḥ ni nyūṇ : nyu = kelapa (OJED:1206); air kelapa (Nastiti 1982:34).
- jātirasa : sejenis minuman (OJED:733), Menurut Nastiti merupakan sejenis minuman keras (Nastiti 1982:47).
- kila/kilañ : minuman yang mengalami fermentasi, terbuat dari gula tebu (OJED:868).
- madya : minuman keras yang memabukkan (OJED:1077).
- mastawa : rum, minuman keras (OJED:1125).
- pāṇa : minuman (OJED:1249). Minuman keras (Santoso 1980:215).
- puḍak : minuman dari bunga pandan (OJED:1428).

Anita Swandayani, Makanan dan minuman dalam masyarakat Jawa kuno abad 9-10 M; suatu kajian berdasarkan sumber prasasti dan naskah hal 23



## Pras. Alasantan 861 Š

IV.11-16

Selesai Makudur berdoa, mereka semua lalu bersalin pakaian dan duduk seturut arahan patih. Tak seorangpun ketinggalan untuk turut menikmati pesta yang ada. Tak terhitung makanan dan minuman yang tersedia/diberikan (*kinuran kuran inañsēan*); (*skul dāndānan*), (*hinirusan*), makanan yg dimasak (*kěla-kěla*), jajanan (*ambil-ambil*), *kasyan*, *lit-lit*, *tlu saraṇak*, makanan bakar/panggang (*saṇa-sañān*), *inti* (*batang*) *pisang* (*haryas*), *rumba-rumbah*, *kuluban*, *tetis*, *tumpuk-tumpuk*, *daging kering tanpa garam* (*ḍeñ hañān*), *daging kering dengan garam* (*ḍeñ hasin*), *ikan* (*kakap*), *udang* (*hurañ*), *ikan* (*bijañjan*), *ikan* (*kaḍiwas*), *ikan* (*kawan*), *laya-layar*, *hala-hala*, telur yang disantap dengan minuman keras (*hantlū inarisunḍa*), *atak* dan *susu* (*pīhan*).

Keseluruhan wadah (*limas*) setiap daun pisang ada 9 selain ikan. Jumlah kerbau yang dimakan ada 3. Yang satu dimakan dengan sikap berperang (? *prañ pañpañ*) oleh *taṇḍa rakryān* dan para patih wahuta, yang 2 dimakan bersama oleh *taṇḍa rakryān*, para patih wahuta, dan kepala desa. 3 Kijang, 1 babi hutan dan 1 angsa dimakan bersama (oleh hadirin). Mereka minum *sīdhu*, *twak*, *kilañ* tiga kali per orang. Ditambah dengan *tambul* (penyegar) *inañjapan* bercampur (*kuravu*), kurma (?*kurima*), *hasam* serta *dwal dwal* (*dodol*) sebagai pencuci mulut(?)



*tahulan* (tulang ikan?),

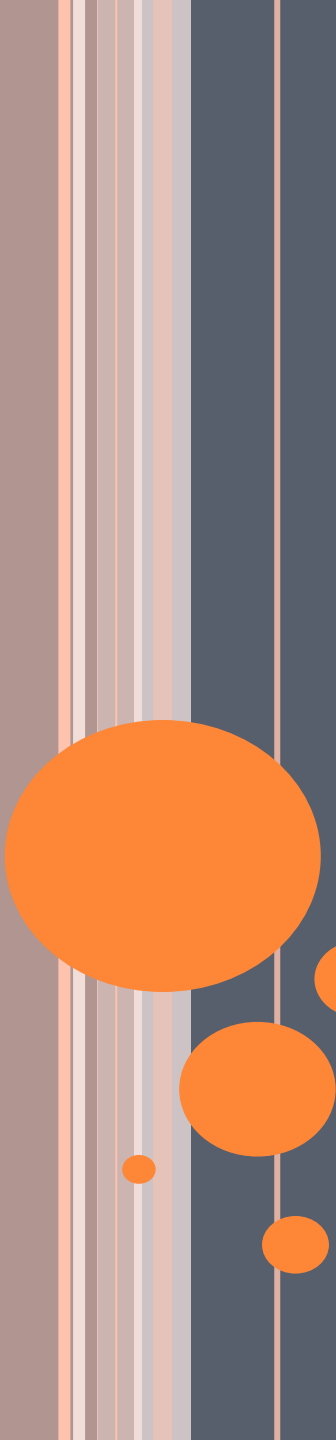
(? *kurima*),



## Rujukan

- Anita Swandayani, Makanan dan minuman dalam masyarakat Jawa kuno abad 9-10 M ; suatu kajian berdasarkan sumber prasasti dan naskah, Skripsi Fakultas Sastra Universitas Indonesia, Jakarta
- Arlo Griffiths, How to Celebrate a *sīma* Foundation. Epigraphy meets Food History in 10th-century Java. Ashoka History Spring Seminar 2022, melalui zoom tgl 6 April 2022
- Barret Jones, AM. 1984, Early Tenth Century Java from the Inscription, Dordrecht-Holland, Foris Publication
- Boechari dan AS Wibowo, 1985/1986. Prasasti Koleksi Museum Nasional jilid I, Jakarta, Proyek Pengembangan Museum Nasional.
- FDK Bosch, 1926, Oorkonden van Kembang Aroem dalam Oudheidkundigge Dienst 1925 –Bijdrage B hal 41-49, Weltevreden. Albrecht & Co, s'Hage, M, Nijhoff.
- Himansu Bhusan Sarkar, 1938, Copper-plate of Kembang Arum, 824 Saka, dalam The Journal of the Greater Indian Society vol V, New Delhi India hal 31-50



- 
- Lien Dwiari Ratnawati, 1992, Jenis jenis Makanan pada Masa Jawa Kuno, PIA VI, Malang, Jakarta Puslitarken
  - Mardiwarsito, 1978, Kamus Jawa kuno-Indonesia, Ende-Flores, Nusa Indah
  - Stutterheim, W. 1925. Rāma legenden und Rāma reliefs in Indonesien, Tafelband, München, Georg Müller Verlag.
  - Titi Surti Nastiti dkk, Tiga Prasasti Masa Balitung, Jakarta, PuslitArken
  - Timbul Haryono, 1997. Makanan tradisional dari kajian sumber jawa kuna. Sarasehan Makanan Tradisional dalam Pandangan Budaya dan Keamanannya. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM, Yogyakarta.
  - Zoetmulder, P.J. 1982, Old Javanese-English Dictionary 2 Jilid, Gravenhage-M. Nijhoff

<http://sulbar.litbang.pertanian.go.id>

<https://www.photodharma.net/Indonesia/01-Karmavibhanga-Storyboard/01-Karmavibhanga-Storyboard.htm>

- [www.sealang.net/ojed](http://www.sealang.net/ojed)
- Photo koleksi pribadi



# MATUR NUWUN

**Tlas tinulis ing Temanggung 20 April 2022**

phone: +62 8174 123446

email: [sekarpuak@yahoo.co.uk](mailto:sekarpuak@yahoo.co.uk)

<https://linktr.ee/goenawansambodo>