

SERAT CENTHINI

sebagai Sumber Informasi Jenis Makanan Tradisional Masa Lampau

Timbul Haryono

1. Pendahuluan

Makanan tradisional adalah warisan nenek moyang yang perlu dilestarikan keberadaannya sejalan dengan program "Aku Cinta Makanan Indonesia". Sampai saat ini keberadaan jenis-jenis makanan yang tersurat di dalam sumber-sumber tertulis belum banyak mendapat perhatian para ahli. Beberapa sumber tertulis seperti prasasti memang telah diteliti (PKMT-UGM, 1997; Lien Dwiari, Ratnawati, 1992; Titi Surti Nastiti, 1989; Amelia, 1992), namun sumber-sumber yang berupa naskah sastra belum banyak mendapat perhatian. Penelitian ini bertujuan untuk menggali dan menginventarisasi macam-macam makanan yang terdapat di dalam *Serat Centhini*.

Serat Centhini merupakan salah satu karya sastra Jawa yang amat terkenal yang ditulis pada tahun 1814 M dengan huruf Jawa tulisan tangan. Secara garis besar isinya adalah perikehidupan orang Jawa lahir-batin, filsafat, agama, kebatinan, adat kebesaran, dan kesenian. Di dalamnya juga disebut nama berbagai jenis makanan dan minuman dalam konteks ceritera. Pada tahun 1912 M *Serat Centhini* dicetak dengan huruf latin dan diterbitkan oleh Koninklijk Bataviaasch Genootschap van kunsten en Wetenschappen (KBG). Kemudian pada tahun 1986-1991 *Serat Centhini* diterbitkan oleh Yayasan Centhini dari hasil aksara Karkana Kamajaya sebanyak 12 jilid (Marsana, dkk., 1998).

Naskah ini ditulis atas prakarsa KGPA Hamengkunagara III dari kerajaan Surakarta (Sunan Paku Buwana V). Dalam menyusun naskah tersebut, sunan Paku Buwana V dibantu oleh R.Ng.Ranggasutrasna, R. T. Sastranagara, dan R.Ng. Sastradipura. Selain ketiga tokoh tersebut, ada suatu sumber yang mengatakan

bahwa Sunan Paku Buwana V dibantu juga oleh Pangeran Junggut Mandurareja, Ulama besar Kiai Kasan Besari, dan Kiai Mohammad Minhad.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian pustaka dan bersifat deskriptif analitik. Data-data verbal tentang jenis makanan dalam naskah diinventarisasi dan dikumpulkan. Penafsiran fungsi makanan dilakukan berdasarkan konteks kalimatnya dalam naskah. Dalam analisis data-data tersebut diperbandingkan dengan data-data dari sumber tertulis yang lain seperti naskah Jawa Kuna dan prasasti.

3. Pembahasan

Berdasarkan *Serat Centhini* (SC), dapat diketahui tentang jenis-jenis makanan dan minuman sebagai berikut:

1. makanan utama
2. sayur dan lauk pauk
3. sambal dan lalaban
4. nyamikan
5. minuman.

1. Makanan Utama

Sebagaimana diketahui bahwa makanan pokok orang Jawa adalah nasi. Namun demikian *Serat Centhini* menyebutkan variasi nasi yang dikonsumsi masa itu dengan kata *séga* dan *sékul*. Kata *séga* telah dipergunakan sejak zaman Jawa kuno sebagaimana disebutkan di dalam beberapa prasasti (Timbul Haryono, 1994). Adapun variasi nasi yang disebutkan adalah: *séga bubur*, *séga pulén*, *séga wuduk punar* (nasi gurih kuning), *séga abang*, *séga akas*, *séga émpal*, *séga golong kécambah*, *séga golong*, *séga goreng*, *séga krésna* (*krésna* = hitam), *séga lémès*, *séga liwét*, *séga lodhoh*, *séga*

précita, séga pulên putih, séga punar, séga ramés, séga tumpéng, séga wuduk, sékul анги, sékul asahan, sékul kéndhil, sékul bodhag, sékul bucu, sékul gaga, sékul gurih, sékul jagung, canthel, sékul képyar, sékul lê-méng, sékul li-wét, sékul logang, sékul pêthak, sékul ramés, sékul tumpéng, sékul tumpéng golong, sékul tumpéng mégana, sékul ulam, sékul wuduk lêmbaran, dan sékul loyang,

Dari berbagai jenis nasi seperti tersebut di atas diperoleh gambaran tentang:

- teknik pengolahan
- penyajian atau tata hidang
- fungsi.

a. Teknik Pengolahan

Sebagaimana teknik memasak nasi pada umumnya, dikenal cara memasak dengan *kéndhil* (periuk kecil) dan memasak dengan *dandang* (periuk besar). Memasak dengan *kéndhil* biasa (*kéndhil* yang dibuat dari tanah liat atau tembaga) disebut dengan istilah '*liwét*'. Dalam *Sérat Cénthini* 33: 35 dikatakan: "...*kang dhinahar amung, sékul liwét sakluwak tan luwih*." Perbedaan teknik pengolahan memakai *kéndhil* dan *dandang* terletak pada jumlah nasi yang akan disajikan. Untuk memenuhi makan biasa (domestik) digunakan *kéndhil*, adapun untuk memenuhi orang banyak dan keperluan ritual (membuat tumpeng), digunakan *dandang*.

Dalam bahasa Jawa Kuna, periuk disebut dengan kata *dyun*. Didalam beberapa prasasti abad IX ditemui istilah *skul dinyun* yang berarti 'nasi *liwét*' (Titi Surti Nastiti; 1982)¹. Selain itu dikenal juga istilah *skul dangdangan* yang berarti nasi yang dimasak dengan *dandang* (prasasti *Linggasuntan*, 929 M, prasasti *Paradah*, 943 M), dan *skul matiman*² (prasasti *Panggumulan*, 902 M). Demikian pula kata *liwét* ditemukan dalam naskah kuna Lubdaka 37.4 (Zoetmulder, 1982): "*ikang caru bubur pêhan saha bubur gula liwét acrub katah wilis*." Dengan demikian keberadaan nasi liwet sudah ada sejak zaman kuna.

Selain ditanak, pengolahan nasi juga dilakukan dengan cara digoreng. Sebagaimana disebutkan dalam SC V. 356: 333; SC VI. 357: 426; 360: 75; 371: 11. *Sérat Cénthini* (SC.I.32:26) juga menyebutkan teknik pengolahan padat (*akas*) dan setengah padat (*lémês*): *sambêl goreng kuning ywa kantun, urang campurên lan ati, rambak kulite kang ayam, pêtis kang wus*

kok bumboni, séga lémês séga akas, li-wét pitik jago biri. Sangat menarik adalah istilah *sékul léméng*. Dalam naskah kuna (*Ramayana* 26.25 (35), kata *léméng-léméngan* berarti jenis masakan yang dimasak dalam tabung bambu hijau (Zoetmulder, 1982).³ Jika demikian halnya, kata *sékul léméng* dapat diartikan 'nasi yang dimasak dengan cara dimasukkan ke dalam tabung bambu'. Di dalam SC.I.30:8 dijumpai kalimat yang menerangkan bahwa *liné-méng* adalah dimasak dengan bambu: "*Liwét kêtan panggang ayam, cinocoh ing santên kanil, winadhakkên panjang ilang, sambêl windu saking miri, linéméng ing bambu pêting, gula siwalan neng ngempluk, wedang sékar sridénta, Ki Dhatuk wacana manis, wawi bagus pun kaki atur sugata*." Jenis beras yang diliwet dapat diketahui pula dari *Sérat Cénthini* yang menyebutkan: *gaga, beras biasa, kêtan, canthel, dan jagung*. Nasi *gaga* sering pula dikatakan sebagai *séga abang* (nasi merah) untuk membedakannya dengan *séga putih* (dari jenis beras putih).

b. Penyajian atau Tata Hidang

Berdasarkan *Sérat Cénthini* pula diketahui bagaimana nasi sebagai makanan pokok disajikan. Ada yang disajikan secara lengkap dengan lauk pauk lengkap secara terpisah, atau barangkali pengolahannya disatukan. Banyak istilah yang belum diketahui secara jelas seperti: *sékul bucu, sékul bodhag, sékul asahan, sékul ingen, dan sékul lodhoh*. Beberapa istilah yang sekarang masih ditemui antara lain: *sékul анги (séga langgi), sékul punar, dan sékul kebuli*. Penyajian nasi menggunakan wadah yang disebut *céthing* (tempat nasi yang dibuat dari bambu) atau menggunakan panjangilang (SC.30:8). Panjang ilang adalah sejenis piring dari anyaman bambu. Dalam SC.II.99: 34 dijelaskan sebagai berikut: "*sékul liwét aneng céthing, myang ulam aneng ing dhulang*". Artinya: "nasi *liwét* di dalam *céthing* dan ikan di dalam *dhulang* (piring)".

Dilihat dari aspek bentuk, nasi dapat disajikan dalam bentuk *tumpeng, golong, dan kepyar*. Bentuk seperti tersebut ada kaitannya dengan fungsi tertentu yaitu untuk keperluan ritual atau domestik. *Golong* adalah nasi yang dibentuk bulat dan biasanya digunakan untuk keperluan ritual tertentu melengkapi nasi tumpeng. *Sérat Cénthini* menyebutkan berbagai macam tumpeng, seperti: *tumpéng*

*mégana*⁵, *tumpéng mégana isi janganan*, *tumpéng mégana isi wak ayam*, *tumpéng rajég*⁶, *tumpéng sémbur*, *tumpéng tigan*, *tumpéng walangan*, *tumpéng wajar mégana*. Bahkan, untuk keperluan tertentu ada 9 jenis tumpeng (*tumpéng warna sanga*) (SC.II. 157:2-3): *tumpéng tutul*,⁷ *tumpéng lugas*, *tumpéng kendhit*,⁸ *tumpéng pucuk lombok bang*, *tumpéng mégana janganan*, *tumpéng mégana iwak ayam*, *tumpéng rajég dom waja*, *tumpéng tigan ing pucuk*, dan *tumpéng sembur*.

Dilihat dari aspek pewarnaan, ada warna asli, karena jenis beras dan warna buatan. Warna asli karena jenis beras adalah *séga abang* (warna merah), di antara warna buatan untuk jenis nasi adalah:

sékul biru, *sékul kéndhit*, *sékul krésna* (hitam), *sékul céméng* (hitam), *sékul péthak* (putih), dan *séga punar* (kuning). Bahan pewarna tidak diketahui dengan pasti.

Dilihat dari aspek rasa dijumpai istilah *séga wuduk*, *sékul gurih*, *séga pulén*, dan *sékul wangi*. Istilah *sékul wuduk* dan *sékul gurih* pada prinsipnya sama. Adapun istilah *sékul* yang tidak gurih dinamakan *sékul wajar*. Adisebut *sékul pulen* biasanya disebabkan alasan alami oleh jenis beras tertentu, sedangkan *sékul wangi* disebabkan oleh campuran dedaunan yang berbau wangi (pandan wangi). Selain *sékul wuduk*, juga disebutkan *sékul wuduk lêmbaran* yang barangkali menunjukkan jenis lauk-pauknya yaitu ayam bumbu lembaran... Penyajian nasi seringkali lengkap dengan sayur dan lauk-pauknya sehingga menjadi satu nama lengkap nasi seperti misalnya: *sékul ramés* yaitu nasi yang telah dilengkapi dengan sayur dan lauk-pauknya: *liwét tambra* (*liwét* dengan ikan tambra).

c. Fungsi

Penyebutan bermacam-macam jenis nasi menunjukkan adanya perbedaan fungsi. Secara garis besar *sékul* berdasarkan fungsinya adalah fungsi profan dan fungsi ritual. Fungsi profan adalah nasi yang dimakan sehari-hari, sedangkan fungsi ritual adalah nasi yang dimasak, disajikan dalam konteks ritual tertentu untuk kenduri dan sesaji. Untuk keperluan ritual tertentu pada umumnya disajikan dalam bentuk tumpeng, golong, atau dimasak tertentu seperti *wuduk* atau *gurih*.

1. Ruwatan anak

Untuk keperluan upacara ruwatan dengan pertunjukan wayang disajikan nasi tumpeng 9 jenis beserta kelengkapannya (SC.II.157: 2-3): "*Ingkang badhe tumrap aneng kélir, tutuwuhan sajodho kang pépak, gédhang tébu cengkir légen, pari rong gedheng wulu, cikal kalih wak ayam-kalih, jalér estri cinancang, kiwa téngénipun, sajen tumpéng warna sanga, tumpéng tutul tumpéng lugas tumpéng kéndhit, tumpéng pucuk lombok bang. Tumpéng magana janganan isi, tumpéng magana isi iwak ayam, tumpéng rajég dom-wajane, tumpéng tigan ing pucuk, tumpéng sémbur jangkép naweki....*"

Artinya (terjemahan bebas): "Yang akan dipakai untuk sesaji kelir, adalah berbagai jenis tumbuh-tumbuhan sepa-sang yang lengkap, ada pisang, tebu, cengkir, legen, padi jenis wulu dua bendel, cikal dua, dan ayam 2 ekor, jantan betina yang diikat di kanan kiri, sesaji bentuk tumpeng 9 macam, (yaitu) tumpeng tutul, tumpeng lugas, tumpeng kendhit, tumpeng yang pucuknya diberi cabe merah. Tumpeng megana lengkap dengan sayuran, tumpeng megana lengkap dengan lauk ayam, tumpeng rajeg dom-waja, tumpeng yang berpuncak telur, dan tumpeng sembur...."⁹

2. Sesaji Tulak Bala (Bayi yang Baru Lahir)

Untuk keperluan sesaji tulak bala disediakan: *séga abang lawuh kukuluban* = nasi merah lengkap dengan sayuran kuluban, *iwak éloh séga krésna* = nasi hitam lauk ikan sungai, *dhadharan sékul myang ulam-ulaman* = nasi dengan lauk pauk serba ikan.

3. Sedekah apabila akan Ada Peperangan

Nasi untuk keperluan tersebut adalah: *séga wuduk iwak pitik* dan *séga béras abang iwak pitik wulu kuning* = nasi beras merah dengan lauk ikan ayam berbulu kuning.

4. Ruwatan

Untuk keperluan ruwatan disediakan nasi wuduk lembaran lauk ayam hitam dan ayam putih.

5. Kenduri

Untu keperluan kenduri disediakan: *sékul wuduk ulam lêmbaran pitik, sékul képyar kukuluban, sékul goreng, dan tumpéng.*

6. Mumule Bumi Langit

Untuk keperluan tersebut disediakan: *sékul tumpéng, sékul golong, sékul liwét, dan sékul mégana.*

Sêrat Cênthini juga menyebutkan berbagai macam nasi *segahan*: *sékul putih, sékul goreng, sékul pulên, sékul kébuli, sékul liwét, sékul angêt, sékul lêméng, séga lodhoh, séga gudhang, séga pindhang, séga tumpang, séga precita, kupat, lonthong, sékul asahan, liwét kêtan, liwét sokanadi, dan sékul anggi.*

Berdasarkan uraian tersebut, diketahui bahwa telah dikenal teknik pengolahan nasi yang bermacam-macam sesuai dengan kebutuhan dan fungsinya. Adanya bermacam-macam cara pengolahan nasi (beras) tentu saja menunjukkan bahwa bahan baku (beras) melimpah pada masa Mataram Islam. Paling tidak, pengenalan cara pengolahan beras diperoleh secara turun-temurun dari nenek moyang mereka. Dalam beberapa prasasti kuna yang berasal dari abad IX telah disebutkan dan dikenal adanya bermacam-macam nasi, seperti: *skul paripurna, skul matiman, skul dinyun, skul dangdangan, dan liwét.* Sangat menarik untuk disebutkan bahwa kata 'nasi' yang berarti nasi (bahasa Indonesia) ditemukan dalam naskah kuna yaitu *Adiparwa, Wirataparwa, Udyogaparwa, dan Sarasamucaya* (Zoetmulder, 1982). Demikian pula, kata *séga* ditemukan dalam naskah kuna. Menarik pula untuk disebut adalah keberadaan kupat. Naskah *Ramayana* (26-25) menyebut adanya '*kupatay*' sebagai panganan dari beras yang dibungkus daun (Zoetmulder 1982:925). Hal ini berarti bahwa kupat telah dikenal sejak abad X-XI.

2. Sayur dan Lauk Pauk

Sêrat Cênthini juga menyebutkan berbagai macam sayuran. Berdasarkan bahan pokoknya, ada dua macam:

- sayuran dari bahan tumbuh-tumbuhan/baji-bijian.
- sayuran dari daging hewan, yang dibagi lagi menjadi: hewan berkaki empat dan hewan unggas.

a. Sayuran dari Bahan Tumbuh-Tumbuhan

Di dalam teks naskah kuna, sayuran disebut dengan istilah *jangan* (bahasa Jawa). Kata tersebut merupakan perkembangan atau berasal dari bahasa Jawa kuna *gangan*. Kata *gangan* sering disebut di dalam prasasti maupun naskah sastra kuna, yaitu dalam naskah *Wirataparwa* (11.4), *Ramayana* (4.66), *Ghatotkacasraya* (4.6), *Kidung Harsa Wisaya* (2.118.b) (Zoetmulder, 1982). Sementara itu di dalam prasasti kata *gangan* disebutkan di dalam prasasti *Panggumulan* (902 TU). Selain kata *gangan* juga ditemukan kata *kla* atau *kla kla* di dalam prasasti kuna, yang berarti sayur-an. Dalam bahasa Jawa baru menjadi kata 'kêla'.

Kelompok sayuran tersebut adalah: *gudhég, jangan asêm kalenthang, jangan asêm pèdhésan, jangan asêm tungtung, jangan asêman, jangan ménir, jangan bèning, jangan bobor, jangan bubus padhamara, jangan gori, jangan kluwih, jangan klenthang lèmbayung kinêla asêm pèdhésan, jangan kluwih kinêla asêm pèdhésan, jangan ladha, jangan lodheh, jangan loncom, jangan lompong, jangan padhamara, jangan tomis, jangan turi, jangan kacang (gleyor, wuku), jangan terong, jangan turi binumbu pécêlan, jangan pindhang, jangan bayêm, trancam, gudhe, kènthang, kuluban ceme mudha, brongkos, dan pelas.*

Menurut cara pengolahannya dapat dikelompokkan menjadi: *jangan bèning, jangan bobor, jangan lodheh, jangan loncom, jangan tomis, pécêl, kuluban, urab-uraban, dan gudhangar.* Di antara jenis *pécêl* yang disebutkan adalah: *pécêl kacang, pécêl kembang turi, dan pécêl lèmbayung.* Sejak zaman kuna sebagaimana terbukti dari prasasti dan naskah kuna, jenis *pécêl* dan *kuluban* telah dikenal.

Uraian di atas menunjukkan betapa variatif jenis sayuran dan cara pengolahannya. Selain untuk kelengkapan makan sehari-hari, sayuran juga merupakan kelengkapan untuk sesaji.

b. Sayuran dari Bahan Daging atau Ikan

Di antara jenis ikan, daging yang banyak disebut untuk kelompok sayuran adalah ikan tambra, daging sapi, daging kambing, daging kerbau, daging unggas

seperti mentok, ayam, bermacam-macam jenis burung. Nama-nama yang disebutkan antara lain:

age ati, asêm-asêm tambra, bêsêngek ayam, bêsêngek békakak pitik, bêsêngek tawon, brongkos, mangut utak, mangut, mangut, opor bajing gëndhu, opor banyak, opor bebek, opor bebek. opor brati, opor landhak, opor menthok, opor trêng-giling, pécel lele umbut tawon laron lan wadêr, pécel pitik, pécel tambra, pindhang ati susujenan yém ménjangan, pindhang ayam bumbon, pindhang banyak, pin dhang cêrubuk, pindhang gêreh, pindhang keyong, pindhang tambra, pindhang tangkar banyak, pindhang tawes, sêmur, sate (m)pal émpuk, sate maesa, sate wêdhus.

c. Lauk-Pauk

Pada umumnya jenis lauk-pauk yang disebutkan berasal dari bahan daging atau ikan. Teknik pengolahannya dapat dibagi menjadi pengolahan kering dan basah. Di antara jenis lauk-pauk yang disebutkan adalah: *abon, age, telur, dhendhen, dadar, émpal, pepesan, babat, becek, békakak, bongko, bothok, ceplok, gécok, gorengan, krupuk, panggang, rémpah, cerubuk, sate, srundeng, tim, dan tum.* Beberapa jenis *ulam* yang secara eksplisit disebut untuk bahan lauk adalah:

ulam ayam, ulam babon, ulam banyak, ulam bebek, ulam békakak, ulam kébiri, ulam loh, ulam péksi, ulam tambra, dan ulam wêdhus.

Tampak sekali bahwa telah dikenal teknik pengolahan lauk yang bervariasi baik yang kering maupun basah, dipanggang, dan dibakar. Malahan satu jenis bahan pokok yaitu *tambra*, diolah dengan berbagai cara, seperti disebut dalam SC. 56: 15 (*Pupuh Dhandhanggula*):

Lêmêng tambra gesek tambra asin, kolak tambra asêm-asêm tambra, tigan tambra tambra den pes, acar tambra mang êtum, tambra gécok tambra den asin, êtim gorengan tambra, abon age sêmur, opor sami ulam tambra, sambêl goreng tambra tambra urip-urip, sambêl ulêg lalaban.

Bahkan, cara pengolahan di luar Jawa tradisional dikenal juga:

Lam-ulaman pépak sawarning, péksi kewan êloh, samya ingolah kathah carane, cara Koja lawan cara Kaji, cara Jawa bumi, mawarna kang sêkul.

Yang dimaksud "cara Koja" adalah pengolahan menurut cara India, sedang-

kan yang dimaksud "cara Kaji" adalah cara Islam (Asia Barat).

3. Sambel dan Lalaban

Sambel dan lalaban merupakan jenis makanan pelengkap yang penting dalam tradisi makanan tradisional. Macam-macam sambel yang disebutkan adalah: *sambêl balur, sambêl bawang laos, sambêl brambang, sambêl dhêle balur kacang, sambêl goreng cuwer, sambêl goreng kring, sambêl goreng rémpêla ati, sambêl goreng rémpêla-ti péte, sambêl goreng tambra, sambêl goreng urip-urip, sambêl goreng otak-jêroan sapi, sambêl jae, sambêl jagung, sambêl jengkol péte, sambêl jêram pécel myang manggis, sambêl jintên, bubuk, wijen, kacang dhêle, sambêl kacang, sambêl kaluwak, sambêl kaluwak kêmiri, sambêl kéluwak lémpuyang tuwin cabe mrica cai, sambêl kêmiri lan kacang, sambêl kêmiri, sambêl lethok, sambêl santên kacang lan kédhêle, sambêl trancam congor, sambêl ulam, sambêl ulêg lalaban, sambêl ulêg sarêm ampêr pêtis, sambêl ulêg trasi abrit, sambêl urang, sambêl wijen lan kênari, sambêl windu bubuk wijen, sambêl windu mawur pèra, sambêl windu saking miri, sambêl windu uyah lémbat, sambêl wose bubuk têngari, sambêl bawang, sambêl cabe ijêm bang, sambêl cêmpaluk, sambêl gocek, sambêl goreng kacang dhêle wijen, sambêl goreng utak lan balure, sambêl kukus, sambêl kunci, sambêl windu uyah goreng bumbu pala, dan sambêl ulam.* Dari nama-nama tersebut diketahui bahwa bahan baku sambel selain cabe juga ada bahan lainnya yaitu jenis ikan, udang, umbi-umbian, biji-bijian, daging, dan buah.

Lalaban pada umumnya berbahan utama buah-buahan atau jenis tumbuh-tumbuhan tertentu. Di antara variasi lalaban yang disebut adalah: *kacang, krai, kécipir, kara, terong glathik, timun, boncis, kapri, sledri, kécambah, kêmangi, ceme, mangga, pare, lémpuyang, gudhe.*

4. Minuman

Jenis-jenis minuman yang disebutkan dalam *Sêrat Cênthini* adalah: *sêmêlak* yaitu minuman yang dibuat dari bahan pace (*mêngkudhu*), *srêbat*, minuman yang dibuat dengan bahan jae, *bêras kên-cur, bir manis, wedang sêkar sridhênta (srigadhing), wedang kahwa = kopi, dengan gula batu, wedang kahwa gula si-*

walan, wedang bubuk bendha, wedang blimbing wuluh gula aren, wedang teh lalab géndhis klapa, wedang teh gula batu, wedang (?) géndhis aren, wedang jae lalaban géndhis klapa, wedang jae gula aren, wedang ron cêngkeh (daun cengkeh), wedang ron sruni (daun sruni), wedang soklat, wedang srébat kopi, wedang tému lawak, dan wedang tému.

Berdasarkan nama-nama tersebut dapat diperoleh penjelasan tentang bahan, teknik pembuatan, tata saji. Pada umumnya minuman disajikan dalam keadaan panas (minuman panas) dan disebut dengan istilah *wedang*. Adapun bahan utama dapat dikelompokkan ke dalam:

- dedaunan: *sruni, teh*.
- buah: *blimbing, bendha, pace*.
- biji: *kopi, coklat*.
- akar: *jahe, temulawak*.
- bunga: *srigading (sridhenta)*.
- campuran: *srébat*.

Gula yang dipakai sebagai pemanis adalah: *gula batu, gula tebu, gula siwalan, gula klapa*.

Teknik pemanisan minuman yang dikenal adalah:

- langsung: gula dimasukkan ke dalam minuman sehingga larut, yaitu *gula batu*.
- tidak langsung: gula dipakai sebagai lalaban, tidak dimasukkan ke dalam minuman, tetapi dimakan tersendiri sambil minum.

5. Nyamikan

Di dalam naskah kuna, kata yang dipakai untuk menyebut nyamikan adalah *amik-amik*. *Serat Cénthini* menyebutkan bermacam-macam jenis nyamikan, yang dapat diklasifikasikan sebagai berikut.

A. kelompok *apêm*: *apêm, kucur, sarabi (srabi), sarabi kumbu, surabi abang (srabi abang), carabikang putih, carabikang abang*.

B. kelompok *jénang*: *jénang békatul, jénang blowok, jénang caca, jénang candhil, jénang cocok péthak, jénang dodol mawi dégan, jénang dodol, jénang duren, jénang gréndul, jénang jagung, jénang manggul, jénang lému, jénang juwit, jénang angka, jénang pala, jénang pathi sagu, jénang pondhoh, jénang surabi, jénang widharan, jénang krasikan*.

C. kelompok *juwadah*: *jadah pohung, jadah gedhang, gethuk, gemblong, tetel, tetel antep, tetel biru, tetel gedhang, tetel jagung, tetel onggok, thiwul*.

D. kelompok *criping*: *criping kaspe, criping linjik, criping gédhang, criping gérubi, criping pisang raja talun, criping tela*.

E. *kétan*: *kétan céméng, kétan madu, kétan komoh, kétan kore, kétan kuning, kétan uran, kétan ragen*.

F. lain-lain: *jalabiya, ledre, légangha, lémpêr, lempok duren, lépêt, lér-ulêran, méndut, ménir jagung, jongkong, lémet, ondhe-ondhe, kembang pala, mayang, nagasari, pipis pisang, pipis kopyor, pipis tuban, céthot, clorot, géblek*.

Sebagian dari berbagai nama nyamikan telah dikenal pada masa Jawa Kuna (jauh sebelum masa Serat Cénthini) sebagaimana terbukti disebutkan di dalam naskah. Sebagai contoh, kitab *Ramayana* telah menyebutkan berbagai nama nyamikan dan minuman (Amelia, 1992 = 212; Soewito Santosa, 1980). *Laketan, dwadwal⁹, tape, bubur, puli¹⁰, lepet¹¹, ghretapura¹², kiping¹³, carana, modakanda, landuga, mandagar kura, kupaty¹⁴, hasem-haseman¹⁵, caru¹⁶, uwi*. Didalam naskah Nawruçi disebutkan jenis *amik-amikan* ada *dodol, wajik, parasi, sramad*. Didalam kitab Korawasrama disebutkan: *lepet*.

4. Kesimpulan

Serat Cénthini ternyata memberikan data-data verbal yang cukup penting tentang makanan tradisional masa lampau. Berbagai nama macam makanan dan minuman yang disebutkan menunjukkan betapa kayanya pemberdayaan makanan serta pengetahuan tentang teknik pengolahannya. Berdasarkan jenisnya dapat dikelompokkan menjadi: makanan pokok, sayur dan lauk-pauk, sambal dan lalaban, makanan camilan, dan minuman.

Ada dua dimensi penting dalam hal ini, yaitu dimensi (vertikal) dan dimensi spasial (horisontal). Dilihat dari dimensi temporal beberapa makanan yang disebutkan merupakan perkembangan dan kelanjutan dari makanan pada abad-abad sebelumnya. Dilihat dalam dimensi vertikal, telah dikenal berbagai macam cara pengolahan nonlokal yaitu pengolahan cara India (koja) dan cara muslim (kaji). Dengan demikian, sumber-sumber tertulis memberikan sumbangan yang berarti, sebaiknya penelusuran sumber-sumber tertulis beberapa daerah lain perlu dilakukan dalam rangka menginventarisasikan dan menggali makanan tradisional.

Daftar Pustaka

- Amelia, 1992. Aneka Panganan pada Masa Jawa Kuna. *Pertemuan Ilmiah Arkeologi VI*, 209-221.
- Lien Dwiari Ratnawati, 1992. Jenis-jenis Makanan pada Masa Jawa Kuna menurut data Prasasti. *Pertemuan Ilmiah Arkeologi VI*, 185-208
- Mardiwarsito, L. 1981. *Kamus Jawa Kuna Indonesia*. Ende-Flores: Nusa Indah
- Marsono, dkk, 1998. Makanan Tradisional dalam Serat Centhini. Laporan Penelitian PKMT-UGM.
- Poerwadarminta, W.J.S. 1939. *Baoesastra Djawa*. Groningen, Batavia : B. Wolters
- Soewito Santosa, 1980. *Indonesian Ramayana*. 3 vols. Singapore : Institute South-east Asian Studies, New Delhi : International Academy of Indian Culture
- Timbul Haryono, 1994. Makanan dan Minuman pada masa Jawa Kuna : Pengembangan dan Pelestariannya untuk Aset Budaya. Seminar Nasional IKABOGA, Yogyakarta
- Titi surti Nastiti dkk, 1982. *Tiga Prasasti dari masa Balitung*. Jakarta = Puskit Arkenas
- Titi Surti Nastiti, 1989. Minuman pada masyarakat Jawa Kuna. *Pertemuan Ilmiah Arkeologi V*. Jakarta
- Wojowasito, 1977. *Kamus Kawi-Indonesia*. CV. Pengarang
- Zoetmulder, P.J, 1982. *Old Javanese-english Dictionary*. 2 jilid. 'S-Gravenhage, Martinus Nijhoff

Catatan:

Periksa prasasti masa Balitung. Selain *skul dinyun* di dalam prasasti ada istilah *skulparipurna* yang diartikan sebagai nasi yang lengkap dengan laukpauhnya (Titi Surti Nastiti dkk., 1982)

Kata *skul* matiman diartikan sebagai nasi tim.

Di dalam kamus, kata *lemeng* berarti bambu petung yang dipakai untuk memasak makanan. Periksa Poerwadarminta (1939)

Liwet akas artinya keras sebagai lawan kata *liwet lemes*

Tumpeng megana adalah nasi tumpeng yang dilengkapi dengan sayuran

Tumpeng rajeg tumpeng yang diberi rajeg

Tumpeng tutul adalah tumpeng yang diberi warna pada bagian-bagian tertentu

Tumpeng kendhit adalah tumpeng puding di bagian atas diolesi parutan kunir melingkar

Dwadwal kemudian menjadi kata *dodol*

Puli adalah jenis panganan dari beras (Zoetmulder, 1982:1436)

Lepet adalah jenis panganan yang dibuat dari beras ketan dibungkus daun enau lalu direbus

Ghretapura diperkirakan dibuat dari campuran tepung, susu, kelapa dan memiliki rasa manis (Zoetmulder, 1982:544)

Kiping adalah jenis panganan yang digoreng (Mardiwarsita, 1981), barangkali menjadi *criping* sekarang

Kupatay diperkirakan *kupat Hasem-hasem* adalah *asem-asem Caru* adalah sesajian