

Kuliner Jawa dalam Serat Centhini

Wahjudi Pantja Sunjata, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20394551&lokasi=lokal>

Abstrak

Serta centhini mengandung berbagai aspek kehidupan masa lampau. Salah satunya adalah tentang kuliner tradisional Jawa yang telah ada sejak jaman dahulu. Kuliner tradisional yang terdapat dalam serat centhini dapat dilihat dari berbagai aspek, antara lain macam, lokasi dan penjamu. Sedangkan dilihat dari jenisnya dapat dikelompokkan menjadi makanan, nyamikan atau camilan dan minuman. Penceritaan kuliner Jawa dalam serat centhini meliputi daerah-daerah di Jawa mulai dari Bogor (Jawa Barat) hingga Banyuwangi (Jawa Timur). Macam-macam kuliner Jawa yang terdapat dalam serat centhini adalah aneka tumpeng, aneka sayur, aneka lauk pauk, aneka minuman, aneka buah-buahan dan aneka jajanan atau kue. Dilihat dari tempat atau lokasi kuliner, terdapat banyak tempat pengisahan, antara lain Bogor, Sokyasa, Majarata, Prambanan, Magelang, Banyumas, Banyubiru, Tembayat, Matesih, Megetan, Besuki, Banyuwangi, Jember dan Mojokerto. Dilihat dari waktu, kuliner dalam serat centhini disajikan pada waktu pagi, siang dan malam dengan situasi jamuan, pesta maupun upacara ritual. Dilihat dari fungsinya, kuliner dari serat centhini berfungsi sebagai sosial (jamuan), ekonomi (dagangan yang dijual) dan ritual (perlengkapan upacara ritual). Berbagai macam kuliner yang terdapat dalam serat centhini sampai sekarang masih banyak yang bertahan namun juga sudah banyak yang berkurang atau sulit dijumpai. Beberapa makanan yang sampai sekarang berkembang dan menjadi identitas daerah antara lain gudheg (Yogyakarta), srabi (Solo/Surakarta), nasi liwet (Solo/Surakarta) dan Manco (Purbalingga).