

MAKANAN KHAS CIREBON

Cirebon, sebuah kota yang terletak di ujung pantai utara Jawa Barat, lokasinya sendiri berdekatan dengan perbatasan Jawa Barat-Jawa Tengah. Kota Cirebon cukup terkenal dengan wisata budaya berupa keraton, wisata ziarah, kesenian Tari Topeng dan Musik Tarling ataupun Batik Trusmi. Tentunya yang tidak dapat anda lewatkan adalah sajian masakan khasnya. Pada kunjungan kali ini kita akan mengkhususkan pada ragam kuliner khas Kota Cirebon.

Banyak sekali kekhasan yang bisa kita temui dari sederet daftar masakan khas Kota Cirebon yang umumnya bercitarasa asin dan pedas, bagi anda yang memang penyuka cita rasa ini makanan dari Cirebon mungkin cocok dengan lidah Anda. Diantara sekian banyak daftar kuliner yang ada di Kota Cirebon kita akan menampilkan beberapa menu yang cukup khas yang bisa dijadikan referensi jika anda berkunjung ke kota ini.

Empal Gentong

Makanan ini mirip dengan gulai dan dimasak dengan cara tradisional menggunakan kayu bakar (dari ohon mangga) di dalam gentong atau periuk tanah liat. Dinamakan empal gentong karena cara memasaknya yang khas menggunakan gentong. Isinya sendiri merupakan empal yang terdiri dari potongan-potongan daging. Daging yang umum digunakan adalah usus, babat dan daging sapi. Empal gentong berasal dari desa Battebat, kecamatan Tengah Tani, Kabupaten Cirebon. Makanan yang berkuah kental dan bersantan ini serta dipenuhi dengan daging dan di taburi dengan irisan daun kucai ini sungguh lezat. Teman makannya adalah nasi ataupun lontong. Anda tinggal pilih mana yang lebih anda sukai. Sambal empal gentong juga sangat unik berupa saripati cabai merah kering yang ditumbuk halus. Hati-hati jika menggunakannya karena rasanya cukup pedas. Empal gentong yang cukup terkenal adalah Empal Gentong Mang Darma lokasinya di Jl. Slamet Riyadi.

Sega Jamblang

Sega Jamblang atau Nasi Jamblang. Nama Jamblang berasal dari nama daerah di sebelah barat kota Cirebon tempat asal pedagang makanan tersebut. Sega Jamblang pada awalnya sebenarnya diperuntukan bagi para pekerja paksa pada zaman Belanda yang sedang membangun jalan raya Daendels dari Anyer ke Panarukan yang melewati wilayah Kabupaten Cirebon, tepatnya di Desa Kasugengan. Ciri khas makanan ini adalah penggunaan daun Jati sebagai bungkus nasi. Dibungkus dengan daun jati, tujuannya agar bisa tahan lama dan tetap terasa pulen. Hal ini karena daun jati memiliki pori-pori yang membantu nasi tetap terjaga kualitasnya meskipun disimpan dalam waktu yang lama. Penyajian Nasi Jamblang bersifat prasmanan menggunakan meja rendah yang dikelilingi bangku panjang untuk duduk pembeli. Makanan digelar dengan menggunakan wadah-wadah yang masih tradisional. Penjual akan menyodorkan nasi yang dibungkus daun jati kemudian kita tinggal mengambil sendiri lauk pauk yang ingin dimakan. Aneka pilihan antara lain sambal goreng, paru, semur hati/daging, perkedel, sate kentang, telur, ikan asin, tahu dan tempe otak goreng dan sambel cabe merah, tidak ketinggalan blakutak, sejenis cumi-cumi yang dimasak bersama tintanya. Walaupun menunya sangat beraneka ragam, namun harga makanan ini relatif sangat murah. Nasi Jamblang yang cukup tersohor, adalah Nasi Jamblang 'Mang Dul' yang berlokasi di Gunung Sari dekat lampu merah ke arah jalan Tuparev.

Tahu Gejrot:

Makanan berupa tahu yang di potong kecil-kecil ditaruh di atas piring kecil terbuat dari tanah liat kemudian disajikan dengan bumbu gula merah, cabai serta bawang merah dan bawang putih yang diulek. Dinamakan tahu gejrot sebab bumbu cair yang digunakan sebagai penyedap dialirkan lewat botol dengan cara diguncangkan sehingga timbul bunyi “gejrot” berulang kali. Dalam penggunaan tahu, jenis tahu yang digunakan sejenis tahu Sumedang tapi dengan isinya yang jauh lebih sedikit sehingga terlihat kosong. Cara menyantapnya cukup unik yaitu dengan ditusuk dengan biting (potongan lidi). Para pedagang tahu gejrot ini biasanya menggunakan pikulan bagi penjual laki-laki untuk membawa barang dagangannya. Atau menggunakan tampah yang diusung di atas kepala bagi penjual wanita. Tahu Gejrot yang cukup terkenal ada di jalan lemah wungkuk dekat pasar kanoman. Disini di sediakan juga paket untuk dibawa keluar kota, dikemas dalam plastik tinggal bawa , tahu dan bumbu dipisah

Bubur Sop:

Kita biasa mengenal Bubur Ayam dengan cara penyajian yang umumnya telah kita ketahui. Namun terasa ada yang unik dengan penyajian Bubur ala Cirebon yang di beri nama Bubur Sop. Makanan ini merupakan kombinasi dari bubur ayam dan Sayur Sop. Bubur Disajikan diatas mangkuk dengan di beri bumbu dan Isiannya berupa kol, daun bawang, tauco yang dituangi kuah sop dari kaldu sapi dan ditaburi suwiran ayam serta kerupuk. Disajikan panas-panas, rasanya cukup nikmat dan lebih enak jika disantap pada malam hari. Kelezatan Bubur Sop bisa anda nikmati di Bubur Sop Mang Ipin lokasinya di Jalan Raya Plumbon-Sumber KM 1.

Sate Kalong:

Jangan salah sangka atau malah bergidik ngeri membayangkan jenis makanan satu ini. Sate kalong bukanlah jenis sate yang menggunakan bahan utama daging kelelawar. Sate ini menggunakan daging kerbau. Disebut sate kalong hanya sebagai istilah karena penjualnya yang doyan meleak sampai malam karena penjualnya hanya berjualan pada malam hari. Cara berjualan sate ini menggunakan pikulan dan penjualnya menggunakan bebunyian semacam ‘krincingan’ untuk memanggil pembelinya dikenal juga dengan nama “klonongan”, klonongan ini biasanya sering di pasang di leher kerbau. Cara penyajiannya daging kerbau yang sudah di olah dengan bumbu dan di tusuk dengan sujen. Ada dua macam rasa, yaitu manis dan asin. Sate Kalong yang nikmat bisa anda coba di Lemah Wungkuk dekat Toko Manisan Shinta jam 16.00 sampe jam 19.00 kerana lewat dari jam tersebut anda kehabisan.

Docang:

Makanan khas yang merupakan perpaduan dari lontong, daun singkong, toge, krupuk dengan deperi kuah isian berupa bumbu oncom atau biasa juga di sebut dengan dage semacam tempe gembos yang telah dihancurkan. Atasnya di beri parutan kelapa muda. Rasanya cukup unik dengan rasa khas kuah oncom, nikmat apabila disajikan dalam keadaan panas.

Nasi Lengko:

Nasi lengko dalam bahasa Indonesia. Makanan khas yang cukup sederhana ini sarat akan protein dan serat serta rendah kalori. Penyajiannya berupa nasi putih yang panas, tempe goreng, tahu goreng, mentimun segar yang telah dicacah, tauge rebus, irisan daun kucai, bawang goreng, bumbu kacang (seperti bumbu rujak) terakhir di beri kecap manis dan disiramkan ke atas semua bahan. Lebih enak lagi dimakan dengan ditemani krupuk aci yang putih. Untuk menambah selera makan, bisa juga disajikan dengan ditambah 5 atau 10 tusuk sate kambing yang disajikan secara terpisah di piring lain. Penjual Nasi Lengko yang lumayan laris dan ramai pembeli salah satunya adalah di Jl. Pagongan. Warung milik H. Barno.

Mie Koclok:

Mie kuning yang disajikan dengan toge, kol, suwiran daging ayam, telur lalu disiram dengan kuah santan. Nikmat disajikan panas-panas. Disebut mie koclok karena sebelum di sajikan, mienna di rendam dulu di air panas pake tangkai saringan, setelah beberapa menit trus di angkat dan di koclok-koclok supaya airnya jatuh. Mie Koclok yang cukup terkenal adalah kedai di lawanggada namanya "Mie Koclok Lawang Gada" .

Oleh-Oleh Cirebon

Cirebon sangat terkenal dengan sebutan Kota Udang, tentu saja rasanya kurang lengkap jika Anda tidak membeli oleh-oleh makanan khas yang terbuat dari udang seperti kerupuk udang, terasi, kecap sampai abon yang terbuat dari udang maupun ikan asin. Oleh-oleh khas lainnya adalah krupuk mlarat, dengan bentuk seperti tali rafia yang ruwet dengan beragam warna, merah mudah, kuning, putih, dan hijau. Krupuk mlarat ini digoreng tidak memakai minyak goreng, tapi memakai pasir yang sudah dibersihkan terlebih dahulu, yang melalui proses pengeringan, dan penyaringan dengan cara di ayak.

Yang manis sebagai oleh-oleh adalah Minuman khas Cirebon, namanya Sirop Tjap Boeah Tjampolay. Dengan bahan alami gula asli, bukan pemanis buatan. Dikemas dalam botol. Terdiri dari beberapa rasa jeruk nipis, asem, nanas, dan yang paling enak adalah rasa pisang susu. Warna sirupnya juga khas merah, kuning dan hijau. Label pada botolnya cukup unik dengan gambar khas buah Tjampolay Kembar yang digambar tangan. Untuk Anda pecinta batik dan mengincar batik Cirebon. Anda bisa mengunjungi Desa Trusmi, jaraknya sekitar 5 kilometer dari pusat kota Cirebon. Selain aneka batik, disini Anda juga bisa berburu kerajinan tangan seperti topeng khas Cirebon

Rasanya lengkap sudah perburuan kali ini, puas bersantap dengan aneka makanan khas kota Cirebon. Tak ketinggalan oleh-oleh sebagai buah tangan untuk kerabat dan keluarga tercinta. Sebagai penutup dan saran yang mungkin berguna, udara Kota Cirebon cukup panas amat disarankan agar anda melengkapi diri dengan topi, kacamata ataupun payung. Pastikan anda mengenakan pakaian yang nyaman dan menyerap keringat. Anda tak mau bukan jika kenyamanan anda dalam menikmati wisata kuliner ini menjadi terganggu karena anda merasa tidak nyaman.