

Citarasa Menggigit Hidangan Khas Palembang

Selasa, 09 Oktober 2018 | 14:11 WIB



Perhelatan Asian Games 2018 di Jakarta dan Palembang akan menjadi fokus utama dari negara-negara di Asia bahkan dunia internasional. Indonesia selaku tuan rumah tentu menjadi sorotan utama, baik dalam segi persiapan, sarana dan fasilitas, bahkan sampai ke sektor lain yang ada seperti pariwisata Indonesia.

Wajar, karena Indonesia akan kedatangan lebih dari 11.000 tamu dari negara-negara peserta Asian Games. Untuk itu, Sumatera Selatan telah menyiapkan berbagai atraksi pariwisata bagi para peserta Asian Games, salah satunya melalui wisata kuliner.

Palembang bukan hanya soal pempek saja. Ada beberapa hidangan khas Palembang yang wajib dicoba saat berkunjung ke Palembang. Apa saja hidangan tersebut?

Pempek

Menu yang satu ini sudah menjadi identitas lain dari Palembang. Pempek yang berbahan dasar ikan dan tepung kanji tersedia di hampir seluruh daerah di Sumatera Selatan. Teksturnya renyah di luar dan lembut di dalam, citarasanya gurih, apalagi kalau ditambah bumbu khusus bernama cuko yang menjadi kuah dari pempek. Jenis-jenis pempek terbagi sesuai bentuk dan isinya. Ada pempek kapal selam, pempek adaan, pempek keriting dan pempek kulit. Pempek Palembang tentu akan menjadi hidangan utama yang dipromosikan Sumatera Selatan kepada para tamu-tamu Asian Games dari berbagai negara.

Tekwan

Tekwan bisa dibilang saudara dekat dari pempek. Bedanya hanya dipenyajiannya saja. Kalau pempek disajikan dengan cara digoreng, tekwan direbus dan diberi kuah udang. Sekilas, tekwan terlihat seperti sup ikan. Sebagai tambahan, tekwan juga dilengkapi dengan sohun, irisan bengkoang, jamur, daun bawang, seledri dan bawang goreng. Ada pula penyajian tekwan dengan kecap manis untuk mengurangi rasa amis, dan cabai potong untuk para pecinta masakan pedas.

Mie Celor

Kalau Anda merupakan pecinta hidangan mie, Palembang punya mie celor yang bisa menjadi opsi. Mie celor adalah hidangan mie dengan kuah santan dan kaldu udang. Citarasanya gurih dan sedap, apalagi ditambah dengan isi taoge, irisan telur rebus, seledri, daun bawang dan bawang goreng. Di Sumatera Selatan, mie celor merupakan primadona selain pempek dan tekwan karena selain mudah dibuat, rasanya juga enak dan porsinya pas.

Nasi Minyak

Nasi minyak atau dikenal juga dengan nasi samin sebenarnya berasal dari Arab, tapi sangat terkenal di Palembang dan akhirnya menjadi salah satu hidangan khas Palembang karena sulit ditemui di kota-kota lain. Nasi minyak dihidangkan dengan berbagai lauk, mulai dari daging ikan, ayam hingga kambing. Umumnya, nasi minyak disajikan bersama ayam goreng, malbi daging sapi, acar, sambal nanas dan emping.

Tempoyak

Hidangan yang satu ini dapat dibilang unik karena menggunakan bahan yang tidak biasa, yaitu buah durian. Buah yang terkenal dengan aromanya yang menyengat ini difermentasi dan dijadikan bumbu semacam saus. Biasanya, tempoyak dimasak bersama dengan campuran daging ayam, lalu saat matang tempoyak dapat langsung dimakan sebagai lauk bersama nasi putih. Citarasanya asam karena ada proses fermentasi dari daging buah durian.

Lenggang

Masih dalam famili pempek, lenggang sejatinya adalah pempek yang dipotong kecil-kecil dan dinikmati dengan telur dadar. Bahannya sama seperti pempek, yaitu tepung tapioka dan ikan. Setelah matang, pempek dipotong dan dimasukkan ke dalam telur kocok dan digoreng bersama-sama. Tekstur telur dadar yang gurih akan berpadu dengan tekstur pempek yang kenyal dan lembut. Setelah itu biasanya lenggang disajikan dengan cuko yang menjadi kuah pempek.