

KENANGAN KULINER TEMPO DULU

Gudeg Koyor Marba Kota Lama Semarang

BERKUNJUNG ke Kota Lama Semarang, jangan hanya puas menikmati panorama arsitektur bangunan lamanya saja. Melainkan harus mencicipi warung makan kuno yang masih tersisa di kawasan tersebut.

Adalah Warung Makan Gudeg Koyor Marba, terletak di emperan Gedung Marba tak jauh dari bangunan Gereja Blenduk Kawasan Kota Lama Semarang. Warung ini menurut Yuli, generasi kedua, adalah warisan dari ibunya, almarhumah Marliah.

"Warung ini sudah ada sejak tahun 1950-an. Saat itu berupa kantin yang menjual nasi rames. Lalu lama kelamaan, karena ada olahan Gudeg dan Koyor serta Jeroan Sapi Goreng, maka dikenal menjadi Gudeg Koyor Marba," kisah Yuli, putri Marliah yang mewarisi warung satu-satunya di Kota Lama Semarang.

Awalnya menurut Yuli warungnya hanya berupa kantin yang melayani karyawan yang bekerja di gedung perkantoran Marba. Namun karena dianggap enak dan murah, kala itu justru banyak karyawan kantor yang memanfaatkan jam istirahat siang untuk makan siang di warung ibunya.

"Dulu hampir semua karyawan perkantoran yang ada di kawasan Kota Lama ini makan siang di banyak di warung sini. Bahkan kalau siang sampai tidak kebagian meja dan kursi. Mereka banyak yang makan di luar warung sambil duduk di tempat seadanya, termasuk di atas sepeda motor," ungkap Yuli.

Gudeg Koyor Marba ini tergolong



KR-Chandra AN

Sajian gudeg koyor

khass, tidak sama dengan olahan gudeg asli Jogja maupun Solo. Gudeg dimasak tak terlalu kisas atau kering, masih ada kuahnya atau istilahnya gudeg basah. Disajikan dengan sayuran kacang panjang yang dimasak mirip oseng-oseng. Juga terdapat bila sambal goreng tahu juga masih terdapat sambal cabe merah bagi yang suka rasa pedas.

Koyor menjadi lauk yang favorit pada olahan kuliner Gudeg Marba ini. Koyor yang dimaksud adalah daging sapi yang terdapat lemak dan otot. Koyor ini lebih empuk, gurih dan memiliki sensasi kenyal-kenyal bila dikunyah. Beda sekali dengan kikel yang merupakan bagian dari kulit kaku atau dengkul sapi.

Dulu sebelum menginjak tahun 2010, warung Gudeg Marba ini mengedikan aneka jeroan sapi yang digoreng dan dipotong-potong sebagai lauk penyerta Gudeg Marba. Jeroan berupa Iso (usus), Babat, Paru, Asren (Linpa), Jantung,

Ginjal bahkan Torpedo (testis sapi). Jeroan tersebut dibumbui mirip bumbu empal dan digoreng garing. Untuk menyajikannya dipotong-potong.

Namun kini diakui oleh Yuli, warungnya hanya menyediakan koyor dan babat. Untuk jeroan lain menurutnya peminatnya semakin sedikit atau berkurang. Mungkin banyak yang telah sadar mengurangi kolesterol.

Meski demikian, pengakuannya masih banyak pelanggannya yang kini sudah lanjut usia bila datang dan mampir ke warung menanyakan jeroan. Mereka umumnya ingin nostalgia dengan sajian Gudeg Marba tempo dulu.

Menurut Yuli, ada pelanggannya yang sudah berusia 80 tahun sering datang mengunjungi warungnya. "Padahal sang pelanggan kini sudah tinggal di luar kota ikut anaknya. Namun bila kangen Kota Lama mereka datang hanya untuk menyempatkan makan di warung kami," papar Yuli.

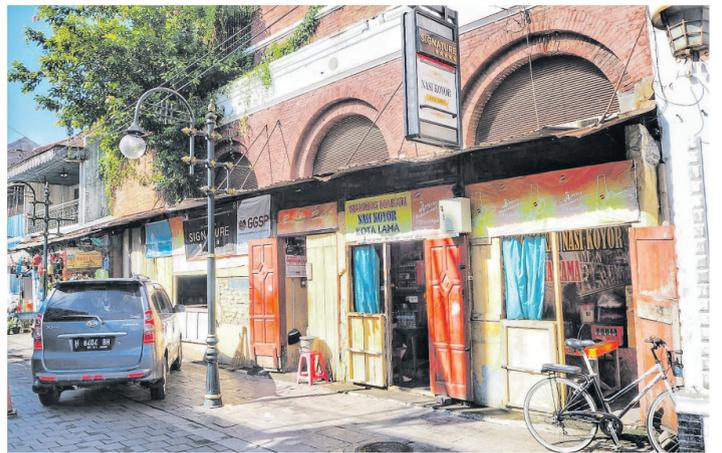
Yuli menyampaikan warungnya tidak berubah dari zaman dulu sampai sekarang. Hal ini kaitannya dengan peraturan Pemerintah Kota Semarang yang mengkonservasi bangunan kawasan Kota Lama.

"Meski kondisinya seperti ini namun tetap saja masih banyak yang merasa kembali pada masa silam. mereka tetap asyik makan sambil mengenang suasana di mana mereka punya kenangan terhadap Warung Makan Gudeg Marba," kata Yuli. (Chandra AN)-d



KR-Chandra AN

Melayani pembeli saat pandemi.



KR-Chandra AN

Warung dengan nuansa bangunan kuno.

Kue Kering Tanpa Mixer dan Oven

URUSAN membuat kue kering itu gampang-gampang sulit bagi pemula. Gampang kalau kamu punya keyakinan dan keuletan dalam mencoba, tapi sulit kalau sejak awal sudah berpikiran nggak bakal berhasil.

Siska Amelia ibu rumah tangga yang hobi memasak menuturkan, jika hanya karena alasan nggak punya alat lengkap, misalnya nggak punya mixer atau oven. Padahal, membuat kue itu butuh mixer dan oven.

Dikatakan tanpa mixer dan oven, tetap bisa membuat kue sendiri. Cukup gunakan blender dan spatula.

Dengan memperhatikan takaran dan jangka waktu yang tepat, adonan tetap akan kalisp dengan sempurna kok. Kalau sekiranya butuh oven tapi nggak punya, maka bisa diganti dengan wajan ataupun teflon antilengket. Kue yang bisa dicoba adalah **Chocochips** dan **Kue Akar kelapa**

Chocochips

Bahan:

- 150 gram margarin/butter
- 60 gram gula pasir
- 1 butir kuning telur
- 120 gram tepung terigu protein rendah
- 25 gram tepung maizena
- 25 gram susu bubuk
- chocochips



Cara membuat:

1. Campur butter dan gula, aduk rata dengan spatula.

1. Masukkan kuning telur, aduk rata.
2. Masukkan kuning telur, aduk rata.
3. Campur dengan ayakan terigu, maizena, susu bubuk, aduk perlahan.
4. Masukkan chocochips, aduk asal.
5. Bentuk adonan sesuai selera. Tata di atas loyang.
6. Oven dengan suhu 150 derajat Celsius selama 30 menit.

Kue Akar Kelapa

Bahan:

- santan secukupnya
- 3 telur ayam
- 250 gram mentega blue band
- 1/2 kg tepung ketan
- 4 siung bawang putih

- 1 kg tepung beras

Cara membuat:

1. Ulek bawang putih sampai halus.
2. Campur dengan semua bahan kecuali santan. Aduk rata.
3. Tuang santan. Aduk lagi.
4. Masukkan adonan ke cetakan.
5. Masak dengan api kecil sampai warnanya menguning.



Balado Daging Sapi yang Sedap

Di musim penghujan di awal tahun 2022 ini, badan harus dalam kondisi fit dan sehat. Oleh karena itu untuk menikmati libur awal tahun, lebih nikmat jika menikmati makan siang bersama dengan "Dendeng Balado Daging Sapi" yang enak dan sedap.

Dari Dapur Yu Darmi memberikan tip dalam memotong daging dengan ukuran tipis dan potong daging dengan arah melawan serat daging.

Hal ini dimaksudkan agar ketika daging dimasak, bagian daging tidak mudah hancur. Selesai dipotong-potong, silakan tempatkan daging ke dalam wadah dan bawa ke tempat cucian.

Cuci daging dengan menggunakan air mengalir, hingga benar-benar bersih dan pastikan jika tidak ada kotoran dalam daging yang masih tersisa. Hal ini dimaksudkan agar hidangan lezat yang kita buat terjaga ke higienisannya.

Angkat daging setelah dicuci dan tempatkan kembali pada wadah sebelumnya, hanya saja cuci terlebih dahulu baskom hingga bersih sebelum daging dimasukkan kembali kedalamnya.

Sisihkan semetara. Siapkan panci dan berikan air kedalamnya secukupnya saja. Tunggu hingga air mendidih dan masukkan daging yang telah dipotong-potong ke dalam-

nya hingga daging menjadi 3/4 lebih matang.

Apabila daging telah matang, sekarang angkat daging dan tiriskan, sisihkan sebanyak kurang lebih 100 ml air kaldu rebusan daging untuk kita gunakan untuk menumis. Kembali ke daging, ambil daging, tempatkan di atas tatakan dan pipihkan daging dengan menggunakan pemukul daging sampai serat-serat daging menjadi lebih lebar. Masukkan daging ke dalam bumbu perendam dan biarkan selama kurang lebih 30 menit sampai bumbu meresap kedalamnya dengan sempurna. Goreng daging dengan minyak yang panas hingga daging menjadi lebih kering dan matang secara merata, angkat kemudian tiriskan minyaknya.

Rasa akan semakin sedap bila diberi sambal balado. Untuk membuat sambal balado, cukup mudah.

Tumbuk kasar bawang merah, bawang putih, cabai bersama dengan tomat. Panaskan minyak di atas wajan dan tumis bumbu yang sudah dihaluskan dengan memberikan merica, garam, gula dan cuka. Kemudian masak hingga matang dan tumisan tercium bau harum yang sedap.

Setelah tumisan matang, angkat dan hidangkan sambal balado ini di atas daging dendeng yang sudah kita buat tadi, sirami di bagian atasnya dengan sempurna. Sajian ini akan terasa lebih mantap dan lebih lezat apabila disantap selagi masih hangat. (Ati)-d



KR-Rini Suryati

Enaknya balado saat hangat.

Tips untuk Telur Rebus Cantik

TELUR rebus yang mulus setelah dikupas, memang cantik dan menggugah selera. Untuk mendapatkan hasil telur rebus yang utuh dan sempurna, ada beberapa langkah yang perlu diperhatikan. Pertama, masukkan telur dalam satu lapisan di dalam panci yang berisi air dingin. Kemudian tutup panci tersebut, namun tetap diberi lubang agar uap bisa keluar. Nyalakan api.

Kedua, biarkan air mendidih perlahan. Perubahan suhu ini akan membuat telur matang dan mencegah telur tidak retak.

Selanjutnya, beri sedikit cuka ke dalam air supaya putih telur tetap utuh. Bila tidak ada cuka, bisa mengganti dengan memberi sedikit garam supaya cangkang telur lebih mudah dikupas. Ketika telur sudah matang, ku-

rangi panasnya, biarkan sekitar 10 sampai 15 menit sampai agak dingin.

Langkah berikutnya, masukkan telur dalam air dingin sampai cangkangnya benar-benar dingin, bisa juga dengan menambahkan es batu. Bila ingin menyimpan telur



Kr-Atiek Widayastuti

Telur rebus yang mulus.

rebus dalam kulkas, masukkan dalam wadah tertutup. Telur rebus bisa tahan sampai 5 hari dalam kulkas. (Awh)-d