

Docang Cita Rasa Nusantara, Kuliner Yang Di Racun Untuk Hidangan Wali Songo

Anwar Resa - BOGOR.BERSUARA.ID

May 13, 2023 - 08:54



Docang Kuliner Asli Cirebon

Jabar, Warta. Id - Docang merupakan salah satu sajian kuliner khas Cirebon, yang legendaris. Konon, makanan berkuah dengan cita rasa gurih ini telah ada sejak era Wali Songo. Disebutkan jika makanan ini mulai dikenal sejak abad ke-15.

Dalam sejarahnya, makanan ini awalnya dibuat sekelompok orang yang tidak menyukai kegiatan dakwah Islam yang dilakukan Wali Songo. Sehingga mereka membuat makanan yang di dalamnya mengandung racun.

Namun, saat dihidangkan kepada Wali Songo yang sedang berkumpul di Masjid Agung Sang Cipta Rasa, racun yang dicampurkan ke dalam makanan tersebut

tidak bereaksi atau tidak berpengaruh. Malah sebaliknya, setelah memakan hidangan itu, para Wali Songo justru menyukainya.

Nama docang sendiri merupakan singkatan dari godogan kacang yang berarti air rebusan kacang yang dihaluskan. Namun, ada juga yang menyebutkan bahwa docang ini berasal dari bahasa Cirebon yang merupakan singkatan dari bodo (baceman) dari oncom dan kacang hijau yang dijadikan taube.

Seiring berjalannya waktu, docang semakin populer dan dapat kita temukan di sekitar wilayah Cirebon hingga saat ini.

Docang sendiri adalah makanan khas Cirebon yang terdiri dari potongan lontong, irisan sayur-sayuran dan parutan kelapa. Semua bahan yang telah tercampur tadi kemudian disiram dengan kuah yang terbuat dari campuran oncom.

Di Cirebon sendiri, docang umumnya dijadikan sebagai menu sarapan pagi. Meski begitu, tidak jarang juga dapat ditemukan para penjual docang yang biasa berjualan siang hingga malam hari. Inilah kuliner dengan cita rasa nusantara docang, yang tetap abadi hingga kini.

.
Sumber : Disbudpar
Reporter : Anwar Resa

.