

[Tahu Gejrot, Kreasi Kuliner Unik dari Kampung Jatiseeng Cirebon](#)

Ditulis oleh Badiatul Muchlisin Asti pada Senin, 25 Oktober 2021



Menyebut Cirebon, maka yang terlintas di benak adalah udang. Cirebon memang berjuluk Kota Udang. Sejak dahulu, Cirebon memang sudah populer sebagai Kota Udang. Ketika itu, di perairan Cirebon, udang dengan mudah bisa ditemukan. Ini karena Cirebon terletak di daerah pesisir yang memiliki perairan yang cukup bagus. Meski kondisi saat ini berbeda, tidak lagi seperti dulu, namun julukan Kota Udang tetap melekat dengan Cirebon.

Di luar itu, Cirebon merupakan sebuah daerah yang memiliki khazanah kuliner yang kaya. Selain empal gentong dan nasi jamblang yang ikonik, Cirebon juga mempunyai kuliner unik bernama tahu gejrot. Saat ini ada ribuan penjual tahu gejrot yang tersebar di berbagai wilayah Cirebon, Kuningan, Majalengka, Indramayu, bahkan hingga Brebes, Tegal, dan Slawi. Tak hanya itu, bahkan sampai ke Jabodetabek.

Tahu gejrot adalah jajanan yang terbuat dari potongan tahu goreng yang disiram kuah bercita rasa asam, manis, dan pedas. Tahu yang digunakan dalam tahu gejrot adalah tahu pong. Tahu pong memiliki tekstur yang berbeda dengan tahu biasa. Bila digoreng, tahu pong bisa mengembang, bagian dalamnya berongga, kulitnya tipis dan kering.

Dalam penyajiannya, potongan tahu ditaruh dalam piring gerabah atau cobek, ditekan-tekan hingga terbelah, kemudian disiram dengan kuah, lalu ditambahkan bumbu tumbuk. Kuah tahu gejrot terbuat dari rebusan gula merah, asam jawa pekat, dan garam. Adapun bumbu tumbuknya terdiri dari bawang putih, bawang merah, cabai rawit, garam, dan kecap manis.

Baca juga: [Kisah dari Masjid Syekh Hasan Sulaiman](#)

Saat menyantap tahu gejrot, potongan tahu musti terendam kuah, agar *taste* tahu gejrot dapat benar-benar terasa. Tingkat kepedasannya bisa diatur sesuai selera melalui jumlah cabai rawit dan bawang merahnya.

Menurut Nieza dalam buku *Jalan-jalan ke Cirebon, Segi Jamblang Sampai Batik Trusmi: Wisata Kuliner Jajanan dan Makanan Khas Cirebon* (2009), rahasia kelezatan tahu gejrot terletak pada gula merah yang digunakan yang harus menggunakan gula merah asli resep nenek moyang, dan tahunya diproduksi khusus. Disajikan dalam piring gerabah. Dinikmati dengan dicocol tusuk lidi akan lebih nikmat. Sisa kuahnya dinikmati dengan cara diseruput.

Masih menurut Nieza, penjual tahu gejrot yang asli lazim menggunakan pikulan dan keranjang dari bambu, serta mangkuk gerabah yang sudah lama kelamaan diresapi kuahnya. Kebanyakan adalah penaja keliling, namun ada juga yang mangkal seperti di Pujasera Siliwangi, Gunungsari, Pasuketan, serta Kanoman, dan sekitar Pasar Balong.

Riwayat tahu gejrot bermula pada sekitar tahun 1950-an di kampung Jatiseeng, Kecamatan Ciledug, Kabupaten Cirebon. Ketika itu, kondisi perekonomian sedang sulit. Banyak warga yang bekerja sebagai buruh di pabrik tahu yang didirikan oleh para etnis Tionghoa di wilayah Jatiseeng.

Menurut sejarawan dan budayawan Cirebon, Nurdin M. Noer, sebagaimana dikutip Maurits dalam artikel yang berjudul *Mengenal Sejarah Tahu Gejrot, Kuliner Khas*

Cirebon (*Merahputih.com*, 2019), para pemilik pabrik tahu kemudian beralih usaha setelah kondisi perekonomian mulai stabil dan membaik. Hal itu membuat para buruh pabrik berusaha memproduksi tahu sendiri. Mereka memanfaatkan keterampilan membuat tahu yang diperoleh saat menjadi buruh pabrik.

Baca juga: Menapaki Jejak Sejarah Makam Keramat Mundu

Maka, bermunculanlah pabrik-pabrik tahu di kampung Jatiseeng. Mereka memproduksi tahu untuk dijual di pasaran. Menurut Nurdin M. Noer, saat ini ada sekitar enam pabrik tahu yang masih bertahan di Jatiseeng dan sudah diturunkan dari generasi ke generasi.

Bermula dari pabrik-pabrik tahu yang bermunculan itulah, lalu orang-orang mulai melakukan eksperimentasi membuat olahan dari tahu. Sehingga tahu hasil produksi tidak hanya dijual dalam bentuk tahu mentah. Hingga kemudian terciptalah sebuah kreasi kuliner yang terbuat dari tahu goreng yang dipotong-potong, lalu diberi kuah dan bumbu tumbuk, yang kemudian dikenal dengan nama tahu gejrot.

Tak ada data yang menyebut siapa nama warga Jatiseeng yang telah berhasil meng-*create* resep tahu gejrot. Yang jelas, tahu gejrot “diakui” sebagai produk komunal yang bermula dari Jatiseeng, yang kini populer sebagai salah satu kuliner tradisional khas Cirebon.

Soal tata saji, saat itu peralatan masih serba sederhana, sehingga penyajian tahu gejrot pun masih secara tradisional dengan menggunakan piring gerabah atau cobek. Namun justru dari gaya penyajian itulah yang konon menjadi (salah satu) rahasia kelezatan tahu gejrot. Hingga saat ini, penjual tahu gejrot kebanyakan masih mempertahankan penyajian otentik dengan menggunakan piring gerabah.

Asal-usul nama tahu gejrot sendiri bermula dari kebiasaan para penjual tahu gejrot yang menaruh kuah dalam sebuah botol. Setelah meletakkan potongan tahu di atas piring gerabah, kuah lalu disiramkan di atas potongan tahu. Terdengarlah bunyi “jrot-jrot” saat kuah dituang dengan cara dikocok atau dihentak (*digejrot*) dari botol yang berlubang kecil. Dari bunyi “jrot-jrot” itulah, nama tahu gejrot kemudian disematkan. Tahu gejrot digemari oleh berbagai kalangan, mulai anak-anak hingga orang dewasa.

Baca juga: Masjid Wadi Al Husein, Saksi Islamisasi di Thailand

