

Wisata Kuliner Sepanjang Perjalanan

TAK ada salahnya menjadikan mudik sebagai perjalanan wisata yang mengasyikkan. Salah satunya dengan mencicipi makanan lezat yang lama tak kita rasakan. Tak penting betul apakah kelelahan itu memang karena lezat. Atau karena lidah kita jarang mengecapnya, karena terlalu lama tinggal di kota. Tiap kota menyimpan kekayaan khasanah kuliner yang bisa kita nikmati. Jika Anda yang mudik ke delapan jalur ini, berikut adalah kedai-kedai lezat yang dicicipi wartawan *Radar Surabaya, Heti Palestina Yunani*, saat survei rute Surabaya-Madiun, Trenggalek, Jember, Bojonegoro, Tuban, Malang, dan Blitar.

Di tengah perjalanan yang melelahkan, pas jam makan tiba, berhentilah di tempat-tempat pengisi perut yang nikmat. Mudik dijamin makin renyah dan mak nyus saja.

MENUJU JEMBER:

Pernah menyantap Rawon Nguling di Surabaya di Jl Rajawali, Jl Kutai atau Jl Kendangsari? Kalau ya Anda yang pulang mudik ke Jember bisa menikmati di restoran aslinya tepatnya di Jl Raya Tambakrejo, Kecamatan Tongas, Probolinggo. Di sana ada Rumah Makan Lumayan. Tapi sesuai menu andalannya, rawon, rumah makan ini lebih dikenal dengan nama Rumah Makan Rawon Nguling. Rawonnya beda. Masakan berkuah dengan warna gelap karena memakai bumbu *keluwak* ini disajikan dengan campuran taube dan daging sapi berlemak yang diiris kubus, dan dihidangkan dengan disiramkan langsung pada sepiring nasi putih panas. Hemm!Boleh tambah kalau masih ngiler. Yang tak suka rawon boleh pilih gule kambing, krengsengan, sop, pecel, semu daging, garingan, dan menu lain yang tak kalah mak nyus.

MENUJU MADIUN:

Makanannya masih ala Surabaya yaitu rujak cingur. Tapi yang ini lain. Ada Warung Rujak Cingur Asmuni di Trowulan, Mojokerto. Pemiliknya memang Asmuni, pelawak Srimulat yang dibuka sejak 1984. Andalan warung milik Asmuni yang punya khas berhidung (cingur) besar ini menyajikan rujak dengan daging mirip kiki yang kenyal dan sedikit liat saat digigit. Meskipun namanya rujak cingur, komposisi yang paling banyak



WISATA MAKAN: Sangat banyak makanan khas yang bisa kita temui di sepanjang perjalanan.

dari rujak ini bukan cingur. Ada buah dan sayur seperti bengkoang, kedondong, timun, *bandoyo* (krai rebus), tahu, tempe, lontong, kangkung, kecambah, dan kacang panjang. Yang khas sambalnya karena dibuat dari petis dan terasi yang keduanya terbuat dari ekstrak udang.

MENUJU BLITAR:

Pecel Blitar tergolong yang terenak di Jatim. Makanan khas warga Blitar ini sambal pecelnya bisa langsung dibeli Jl Cemara, Karang Sari. Kalau mau mengisi perut menjelang mendekati Blitar bisa saja tuju Warung Bu Martum, spesialis sayur tewel (nangka muda) yang super pedas. Tepatnya di Desa Dayu, Nlegok. Rumah dengan teras

berlantai keramik dominasi warna hijau muda, pengunjung warung tersebut. Asyiknya pengunjung bisa langsung menuju dapur untuk memilih serta memesan menu makanan yang tersedia. Jangan heran bila di dapur sebagaimana dapur pada umumnya yang penuh bahan-bahan Warung ini terkenal karena sayur tewel dimasak sangat pedas. Disana juga tersedia masakan lainnya seperti ikan kutuk, lele, jendil serta ingkung atau ayam utuh. Ditambah dengan oseng-oseng mercon (lombok) warung ini surga bagi mereka yang doyan pedas.

MENUJU TRENGGALEK:

Berhenti saja di Tulungagung. Tujulah kota

untuk mencari sego lodho, ayam goreng Bang Ajat, dan sate kambing depan stasiun hingga kopi cethe.

Trenggalek tak kalah memikat. Pastikan mampir di rumah makan **Ayam Lodho Pak Yusuf**. Tepatnya di Kecamatan Pogalan, jalan raya yang menghubungkan Trenggalek dan Tulungagung. Ayam lodho dibuat dari ayam kampung muda yang direbus, kemudian dibakar. Setelah dibakar, ayam dikukus dan terakhir diungkep dengan bumbu dan santan. Sementara kuahnya dibuat dari santan kanil dan sisa minyak ayam yang menetes saat dibakar, dan diberi cabai rawit utuh. Masakan khas ini disajikan dengan nasi uduk dan urap. Soal harga cukup terjangkau. Satu ekor ayam lodho dihargai Rp 40.000 yang bisa dimakan untuk empat orang.

Di Kediri ada nasi tumpang atau nasi pecel pincuk Kediri yang tak tertandingi. Kalau sampai sana malam hari, tuju saja di Jl Dhoho. Disana berjejer penjual pecel lesehan perko alias emper toko. Ada warung milik Bu Supiah yang mangkal di depan Toko Mas Mulia. Kekhasan pecel Kediri selain alasnya menggunakan daun, sayuran pecelnya menggunakan bunga turi rebus, kemangi mentah, dan biji lamtoro. Satu lagi, yang menambah nikmat adalah rempeyek goreng. Bagi mereka yang ingin mencoba sambel tumpang atau sambel tempe setengah busuk (semangit) yang dimasak dengan santan dan bumbu. Jika dirasa kurang lauk, pembeli bisa memilih lauk lain yang tersedia mulai dari *tempe goreng, bacem paru, babat, rempele ati ayam sampai ayam bumbu rujak dan aneka lauk lainnya*. Soal harga, untuk nasi pecel, tahu dan peyek hanya dihargai Rp 2500 per porsi. Untuk teman makan pecel, tak jauh dari warung Bu Supiah, tersedia penjual wedang ronde. Harganya, hanya Rp1500 per mangkuk.

MENUJU MALANG-BLITAR:

Rupanya Malang, tak hanya terkenal dengan apelnya. Namun, sayur rawonnya cukup cukup nikmat. Rawon Rumah Makan Anda, yang terletak di Kepanjen. Selain bumbunya kental, potongan dagingnya pun lebih besar dibanding potongan daging rawon biasanya. Rasanya, cukup nikmat. Ada sate jaran di Blimbing. Warungnya di depan Warung Cak Pi'i yang terkenal itu. (het)



**PJ. GUBERNUR JAWA TIMUR *Beserta* IBU DARWIYATI SETIA PURWAKA
DAN SELURUH STAF PEMERINTAH PROPINSI JAWA TIMUR**

Mengucapkan :
SELAMAT HARI RAYA IDUL FITRI 1429 H
Mohon Maaf Lahir dan Batin