

good taste

## Local's Favourite

Dari kedai-kedai pinggir jalan, cita rasa asli Makassar digali. Tempat-tempat sederhana yang membuat orang rela antre untuk sekadar menjajal sajiannya. **Wahyuni Kamah** mengeksplorasinya.



SEARAH JARUM JAM DARI KIRI ATAS: MI TITI SIAP SANTAP; PROSES MENYIAPKAN MI TITI; MI KERING YANG SIAP DIGUYUR KUAH

BUKAN HANYA ekonominya yang tumbuh pesat, kota *hub* menuju kawasan timur Indonesia Makassar juga makin dilirik para *foodish* untuk tawaran kulinernya. Indikator sederhananya, Makassar Most Favorite Culinary Award, penghargaan untuk pengusaha kuliner berdasarkan survei yang diprakarsai majalah lokal, tahun ini telah memasuki kali keempat. Ratusan tempat makan kota ini hadir dengan tawaran yang menggoda para pendatang. Di antara yang hilang dan timbul, beberapa rumah makan bertahan memikat tamunya untuk selalu kembali. Berikut di antaranya:

### Mi Titi

Mi memang bukan makanan asli kota Angin Mamiri. Menu ini tercipta sebagai bagian dari proses akulturasi dengan pendatang Tionghoa di kota ini. Awalnya Khao Sek Cao di era 60-an menjajakan mi Kanton—seperti mi dadar, pada kawasan Pecinan di jalan Irian (sekarang

jalan Wahidin Sudirohusodo). Usahanya diteruskan secara turun temurun oleh keluarganya. Rusmin Koheng salah seorangnya kemudian menemukan teknik pembuatan mi kering dengan cara menggoreng mi basah. Mi temuan Rusmin—biasa dipanggil Titi ini ternyata banyak disukai. Mi pun akhirnya populer dengan nama mi Titi.

Walaupun telah banyak cabang yang menyajikan mi ini, namun warung di lokasi tempat mi Titi ditemukan tetap yang paling dicari. Sajiannya berupa mi kering yang ditata rapih layaknya telur dadar disiram kuah kental dengan campuran telur kocok, potongan daging ayam, sayuran, dan udang. Paduan mi garing dengan kuah kental yang sedap membuatnya selalu diminati. Perasan jeruk nipis dan sambal bisa ditambahkan sesuai selera.



menu-menu tersebut berpindah ke perut. *Jl.Ali Malaka No.25, T. 0411 361 0523, buka 10:00-22:00*

### Pallu Basa Serigala

*Pallu basa* merupakan masakan berkuah santan kental khas Makassar. Dengan rasa rempah-rempah dari merica, cengkih, adas, jintan, dan kayu manis yang kuat, menu mirip soto ini diisi potongan daging dan jeroan sapi. Kelapa sangrai yang ditambahkan di dalamnya membuat aroma makanan ini makin khas. *Pallu basa*, pas disantap bersama nasi putih hangat.

Hampir di setiap sudut kota, penjual makanan ini bisa ditemukan. Namun

SEARAH JARUM JAM DARI KIRI ATAS: MEMBAKAR SATE; IKAN BAKAR BUMBU KACANG; OTAK-OTAK SEBAGAI MAKANAN PEMBUKA; MENYIAPKAN PALLU BASA; PALLU BASA YANG KAYA REMPAH.

Mereka yang penasaran, bisa menyaksikan langsung proses pembuatan mi pada dapur terbuka sederhana milik ruko ini. Saat saya melongok, koki warung yang bertangan kekar tampil sigap mengaduk wajan berdiameter nyaris satu meter untuk kreasi kuah mi. Satu porsi mi Titi dihargai Rp21.000. *Jl.Wahidin Sudirohusodo No.20, buka 10:00-24:00*

### Rumah Makan Nelayan

Makassar tidak bisa dipisahkan dari menu makanan laut. Penjualnya berjejer terutama di wilayah pantai Losari. Masing-masing punya pelanggan tetap. Tidak afdal rasanya bersambang ke sini tanpa mencoba salah satunya. Favorit saya adalah rumah makan Nelayan. Dengan lokasi agak menyempil di sisi jalan, jangan berharap bisa segera mendapatkan meja jika datang pas di saat jam makan. Pengunjung rumah makan ini biasanya datang dalam rombongan.

Anda bisa memilih sendiri produk makanan laut yang ingin dinikmati. Semuanya diletakkan dalam kotak

pendingin supaya tetap segar. Mau diolah dengan dibakar, digoreng, atau dimasak asam-manis, semuanya terserah Anda. Setelah masak, empat macam sambal bisa dipilih untuk melengkapi cita rasa: sambal mangga, kacang, tomat mentah, dan sambal yang goreng.

Saya memilih dua jenis ikan yang dimasak berbeda, cumi goreng tepung, serta tumis kangkung dan taoge, setelah otak-otak ikan yang ludes disantap bersama sebagai camilan. Dalam porsi cukup melimpah dan rasa yang pas di lidah, tidak butuh waktu lama untuk





untuk menikmati cita rasa yang autentik, masyarakat Makassar akan merujuk ke Pallu Basa Serigala. Warung ini dirintis oleh Haji Hairuddin sejak 1987 dengan daging sapi lokal sebagai bahan baku andalannya. Di ruko sederhana seluas empat kali 15 meter, para penggemar makanan ini rela bergerah-gerahan mengantre terutama saat jam makan siang. Jelas mereka datang bukan untuk suasana, tapi rasa. "Selesai makan harus segera pergi, karena sudah banyak orang lain yang menunggu," ujar Taufiq, warga lokal yang kerap datang.

Di belakang ruko, panci besar berisi kuah mendidih tak henti-hentinya diisi. Dalam kecepatan tinggi, pelayan memotong-motong daging dan meracik hidangan. Mangkuk-mangkuk dijejerkan dengan isi sesuai pesanan, sambil

menunggu kuah dituangkan. Beberapa pembeli menyukai kuah dengan campuran ekstra telur ayam kampung. Perasan jeruk nipis ditambahkan untuk menambah kesegaran rasa. Satu mangkuk *pallu basa* dan sepiring nasi, dihargai Rp25.000. *Jl. Serigala, buka 10:00-21:00*

#### Mama Toko Kue dan Es Krim

Pernah dengar nama *katrisala*, *barongko*, *tetu*, *bayao pannyu*, atau *cucur bayao*? Kudapan tradisional suku Bugis di Makassar tersebut sudah jarang ditemui di kebanyakan toko kue dan pasar. Bahkan orang asli pun belum tentu mengenalnya. Kue-kue basah tersebut konon merupakan hidangan istimewa yang disajikan pada momen-momen spesial seperti pernikahan di kalangan para bangsawan. Mama Toko Kue dan Es Krim menghadirkan kembali resep-resep tradisional ini untuk dinikmati oleh semua kalangan.

Ibu Tanyadi adalah perempuan di balik semua kreasi toko ini. Menurut Natalia sang putri, ibunya mempelajari resep-resep tradisional tersebut dari penduduk lokal kemudian diolah untuk dipasarkan. Sejak 10 tahun silam saat

usaha ini dimulai, kue-kue tradisional jadi spesialisasinya. Terdapat sedikitnya 50 jenis kue yang disajikan tiap harinya dalam tampilan menggoda. Mengikuti perkembangan zaman, sekitar 30 opsi kue modern seperti pai, sus, tart, serta aneka roti juga dihadirkan melengkapi koleksi. Semuanya diolah dari bahan baku pilihan sehingga harga pun dibanderol cukup tinggi dibandingkan harga kue tempat lain, antara Rp3.500-18.500 per potong. Es krimnya ditawarkan dalam 28 varian rasa, tanpa pengawet dan pewarna buatan. Pagi hari saat kue-kue baru keluar dari dapur dan pilihan masih lengkap merupakan saat terbaik untuk berkunjung.

Terbagi dalam dua bagian, satu bangunan berisi rak-rak kaca memajang aneka kue basah, roti, dan es krim. Di sampingnya, bangunan bergaya *art deco* difungsikan sebagai kafe. Di tempat ini tamu disuguhkan opsi makan besar dengan pilihan menu seperti lontong capgome atau pasta. *Jl. Serui No.19, T. 0411 317 453, buka 07:00-19:00*

#### Warung Bravo

Tidak ada yang terlalu istimewa dari tampilan warung tanpa AC ini. Gelar Makassar Most Favorite Culinary Award 2010 yang diraihnya jadi pertimbangan saya saat bertandang. Terletak menyempil di antara deretan toko lain, warung yang telah dirintis sejak 1968 ini menyediakan hanya beberapa meja dalam ruangan yang juga tidak terlalu luas.

Sebuah rak makanan tampil memajang tawaran menu warung, sementara sebuah wajan, aktif digunakan untuk menggoreng *jalangkote*, semacam pastel khas Makassar. Jangan terkecoh dengan tampilan warung. Walaupun sederhana, tawarannya cukup beragam. Ada bubur Manado, sate sapi, gado-gado, sop buntut, hingga pisang goreng. Semuanya tidak diragukan cita rasanya. Namun es pisang ijo garapan warung inilah yang membuat saya penasaran.

Walaupun banyak kedai menawarkan sajian serupa, di Warung Bravo, makanan pembuka khas Makassar ini disajikan istimewa. Pisang raja yang dilapisi adonan tepung beras berwarna hijau disajikan bersama bubur sumsum yang gurih dan lekat ditambah es serut dan sirup serta susu kental manis. Racikan hidangan dalam porsi besar yang dihargai Rp15.000 inilah yang selalu memikat tamu bahkan dari luar kota untuk kembali. *Jl. Andalus 154, T. 0411 323 045, buka 10:00-20:00*

#### Rumah Makan Paotere

Kawasan pelabuhan Paotere mungkin bukan tempat yang lazim dituju untuk wisata kuliner. Namun Rumah Makan Paotere yang berbagi area dengan deretan kapal pinisi besar yang parkir di kawasan ini akan merubah pendapat tersebut. Sajian menu-menu lautnya dicari karena produknya lebih segar,

disuplai dari pelepasan ikan yang terletak tak jauh dari lokasi warung. Harga yang ditawarkan pun lebih miring dibandingkan rumah-rumah makan di pinggir pantai Losari yang lebih turistik.

Saat saya tiba, seorang lelaki sibuk mengibas-kibaskan kipas di atas panggangan arang lebar yang memuat beberapa ikan di bagian muka warung. Asapnya menebarkan aroma sedap



hingga ke jalan. Di sebelahnya tampil kotak pendingin berisi ikan-ikan segar untuk dipilih oleh para tamu rumah makan. Ada ikan *sunu*, *kaneke*, kakap, bawal, hingga cumi-cumi dan udang dalam ukuran besar.

Sama seperti di rumah-rumah makan *seafood* lainnya, aneka produk laut di sini bisa diolah sesuai keinginan tamu. Bisa dibakar ataupun digoreng.

Pilihan sambalnya pun relatif sama: *dabu-dabu*, kacang, mangga, dan tomat. Sentuhan berbeda yang dihadirkan rumah makan ini adalah sayur santan macam lodeh yang dihidangkan bersama lalapan. Paduan sangat pas untuk dinikmati bersama bandeng bakar andalannya.

Jika datang bersama rombongan, pelayan akan mengarahkan Anda menuju lantai dua ruko dengan kursi berhadapan yang tampil lebih representatif. Tidak hanya digemari warga lokal, pejabat negeri macam SBY, Yusuf Kalla, dan Megawati pun pernah menjajal kelezatan olahan menu laut tempat ini.

*Jl. Sabutung 46, T.0411 326 366, buka 10.00-22.00*

SEARAH JARUM JAM DARI KIRI ATAS: BANGUNAN ART DECO KAFE MAMA TOKO KUE DAN ES KRIM; KUE-KUE TRADISIONAL MAKASSAR; PILIHAN IKAN SEGAR DI RUMAH MAKAN PAOTERE; PEMBAKARAN IKAN DILAKUKAN SECARA TRADISIONAL; ES PISANG IJO WARUNG BRAVO.

