



Wisata Kuliner Manado

Jika Anda jalan-jalan ke Manado jangan cuma menikmati Taman Laut Bunaken, tapi cobalah wisata kulinernya. Aneka hidangan laut serta makanan tradisional nan lezat tersedia di sini. Ini dia pengalaman **Wahyuni Kamah**.

Letak Manado yang berada di utara Sulawesi, membuat daerah ini dikenal dengan keindahan lautnya. Tak heran bila sebagian orang menyebut kuliner aneka hidangan laut Manado rasanya lezat. Selain *seafood*, ada makanan lain yang tak kalah nikmatnya.

MAKANAN KHAS MANADO

Tinutuan atau yang lebih dikenal dengan bubur manado adalah masakan khas Manado yang biasa dimakan saat sarapan pagi. Bubur

ini terbuat dari beras yang dicampur dengan sayuran seperti, daun ubi jalar, bayam, kangkung, daun kemangi, dan labu kuning. Warna kuning disebabkan campuran labu kuning. Biasanya, tinutuan dimakan dengan perkedel nike (perkedel ikan kecil yang rasanya asin), ikan cakalang asap, sambal roa, dan perkedel jagung. Benar-benar sehat dan bergizi.

Selain tinutuan, ada juga menu sehat lain yang patut dicoba seperti mie cakalang yang sangat lezat. Semua makanan ini saya dapatkan di Kawasan Wakeke, di Kecamatan Wenang, Kota Manado. Sejak tahun 2004 tempat ini didaulat sebagai pusat jajan tinutuan. Di ruas jalan sepanjang 20 meter ini, rumah-rumah warga beralih menjadi warung makan pada pagi hari. Ada banyak pilihan tempat untuk mencoba tinutuan, tapi setiap orang biasanya punya selera sendiri-sendiri. Pilihan saya jatuh di rumah pertama Jalan Wakeke.

Di tempat yang saya datangi, harga tinutuan terjangkau isi kantong. Untuk satu porsi harganya Rp12 ribu. Sedangkan lauk tambahan harganya berkisar Rp5 ribu per buah. Ingin sarapan yang lebih berat? Coba saja nasi kuning saroja. Nasi kuning buatan keluarga Saroja ini bukan saja tenar di kalangan warga Manado tapi

juga para pendatang yang ketagihan untuk mencobanya.

Terletak di Jalan Diponegoro, Warung Nasi Kuning Saroja menempati rumah yang sederhana. Pagi hari pengunjung memadati semua meja yang tersedia. Hebatnya, meskipun pengunjung banyak, mereka tidak perlu lama menunggu pesanan datang. Nasi kuning yang pulen dan gurih itu dimakan dengan abon ikan cakalang, semur daging dan kentang, serta keripik kering ubi. Tadinya, saya menyangka itu adalah kering kentang, ternyata setelah masuk ke dapurnya, saya baru tahu kalau masakan itu terbuat dari ubi jalar.

Untuk menambah kelezatan di atasnya ditaburi bawang goreng. Sebagai penyedap tersedia sambal goreng bagi yang suka pedas. Jika kurang kenyang, bisa ditambah dengan telur rebus. Benar-benar *nendang*. Nasi kuning komplet tersebut tanpa telur harganya Rp11 ribu satu piring, sedangkan dengan tambahan telur harganya Rp14 ribu.

Warung nasing kuning yang dirintis pasangan suami istri, Salma Simen dan Abubakar tahun 70an ini menghabiskan 100 kg beras dan 150 butir telur setiap harinya. Pengunjung tidak saja makan di warung, mereka juga minta nasi dibungkus untuk

dibawa pulang. Agar tidak mengubah rasa, daun woka, sejenis janur, dipakai sebagai pembungkus setelah nasi yang hangat didinginkan. Saya sempat memesan beberapa bungkus untuk dibawa pulang ke Jakarta, dan memang benar, rasa tetap enak.

JAJANAN KHAS MANADO

Mau coba jajanan pasar ala Manado? Datanglah ke Jalan Sudirman IV yang oleh warga Manado dikenal sebagai Pasar Kanaka. Ada beberapa toko kudapan dan roti di sini, namun yang lengkap adalah Evie Cake & Bakery. Jika berniat untuk membeli rupa-rupa kudapan, datanglah ketika matahari belum tinggi. Sebab, pengunjung biasanya membeli dalam jumlah banyak untuk keperluan acara mereka. Kudapan yang dijual di Evie Cake & Bakery amat beragam, harganya pun cukup terjangkau Rp2 ribu sampai Rp3 ribu per buah. Kudapan tersebut adalah titipan dari beberapa pembuat kue, sedangkan roti manis dibuat langsung di toko itu.

Ketika saya mampir di toko tersebut, saya langsung lapar mata melihat demikian beragamnya kudapan yang ditawarkan seperti, kue apam, nasi jaha (nasi ketan yang dimasak dalam bambu), kue ku, sus, lalampa isi ikan, wajik, dan bakpao. Dijamin semua jajan pasar Manado bisa didapatkan di sini. Rasa dan kualitasnya tentu saja tidak mengecewakan.

Selain itu ada Kios Es Tjie Mie yang menyempil di Jalan Sudirman sejak 1957. Tidak ada pelang besar, apalagi lampu menyala yang menunjukkan kios ini. Tapi, di sinilah tempatnya jika Anda ingin merasakan kudapan khas Manado seperti es kacang merah, pisang goreng, nasi kuning, perkedel nike, jagung rebus, milu kuah, tinutuan atau pun gohu (semacam asinan yang bahannya papaya muda). Nama kios yang sederhana ini berasal dari pendirinya Tjie Mie, sekarang pengusaha kios dilanjutkan oleh putrinya, Nyonya Nan.



Menu masakan di Saroja selalu menggugah selera.



Makanan ringan di Evi Cake & Bakery.

Yang menjadi sajian khas kios Es Tjie Mie tentu saja es kacang merahnya, yang terdiri dari es kacang durian dan es kacang alpukat. Porsinya cukup besar dan harganya hanya Rp14 ribu per gelas. Walau setelah makan es kacang merah perut saya terasa penuh. Tapi, tidak ada salahnya mencoba pisang goreng yang disajikan dengan sambal. Di Indonesia bagian timur, pisang goreng memang dimakan dengan cocolan sambal. Rasa pisang yang manis dinetralkan dengan rasa sambal yang pedas, sungguh paduan rasa yang menarik. Es Tjie Mie tidak membuka cabang di tempat lain, jadi kalau ingin merasakan es kacang merah yang autentik, di sinilah tempatnya.

SEAFOOD

Jangan bilang ke Manado jika belum mampir ke restoran *seafood*nya. Kawasan di Jalan Tanawangko, di sisi barat Manado adalah tempat berkumpulnya restoran *seafood*. Letaknya berjajar di tepi pantai, jadi laut lepas menjadi pemandangan utamanya. Dari banyak restoran di daerah Malalayang ini, Restoran Ria Rio adalah yang saya pilih. Jika Anda memilih meja di tepi laut, Pulau Manado Tua bisa terlihat dari kejauhan. Apalagi bila Anda datang pada sore hari, pemandangan *sunset* nan indah akan menjadi pelengkap yang istimewa.

Sebagai restoran *seafood*, banyak pilihan ikan segar yang disajikan seperti ikan bobara, kakap merah, gorapa, kerapu, udang galah, dan cumi. Kita pun bisa memilih cara masaknya dengan dibakar, digoreng, atau asam manis. Jika memilih ikan bakar, sambal yang disajikan juga bermacam-macam tergantung permintaan, ada dabu-dabu, sambal mangga, atau sambal goreng.

Untuk sayurannya ada pilihan tumis daun bunga pepaya, tumis kangkung, dan capcay. Mumpung di Manado cobalah tumis daun bunga pepaya. Sebagai minuman, coba pula es kelapa yang khas, selain daging

Pisang goreng dan es kacang merah nan nikmat.



Seafood segar tersedia di sini.

Tinutuan dimakan dengan perkedel nike dan cakalang goreng.



kelapanya yang banyak ada tambahan gula merah cair sebagai sirop, porsinya juga besar.

Dari segi rasa masakan di Ria Rio tidak mengecewakan bahkan bisa bikin ketagihan, pelayanannya pun baik. Meskipun ramai pengunjung kita tidak perlu menunggu lama hidangan yang sudah dipesan. Semua datang dengan cepat. Harga *seafood* cukup terjangkau antara Rp25 ribu sampai Rp50 ribu per porsinya. Jadi, bagi yang mau ke Manado, bersiaplah mengosongkan perut Anda untuk menikmati berbagai masakan dan kudapan lezat. ❀



Rumah Makan Saroja.



Sajian seafood ala Manado.