

BOGOR, SURGA ANEKA MAKANAN

Rasanya tidak lengkap jika datang ke Bogor tidak mencicipi makanannya. Selain untuk memanjakan lidah, kita juga butuh energi yang cukup untuk berburu belanjaan lebih banyak lagi, bukan?

Wisata kuliner di Bogor tidak hanya masakan sunda dengan nasi timbel dan sambal dadaknya yang menggugah selera. Namun, beragam masakan juga bisa dinikmati. Bahkan, makanan laut juga tersedia, seperti di restoran Taman Laut. Walau Bogor jauh dari laut, ikan, udang, dan kepiting yang disediakan adalah yang segar. Kepiting lada hitam boleh dicoba. Dagingnya lezat karena menggunakan kepiting hidup, bukan kepiting yang sudah disimpan di lemari es. Sebelum diberi bumbu lada hitam, kepiting ini digoreng tepung dulu, membuat cangkang kepiting terasa lebih garing.



Walaupun restoran ini berupa ruko, menyantap makanan laut di restoran ini cukup mengasyikkan. Para tamu diberikan sajian pemandangan yang indah karena biasa melihat Gunung Salak dan sebagian Kota Bogor. Mata disugahi pemandangan gunung, sedangkan lidah disugahi makanan laut.

Jika tidak tertarik makanan laut, pergilah ke Jalan Salak, yang juga tersambung dengan Jalan Pajajaran. Sejak delapan tahun lalu, di salah satu rumah di jalan itu dijual makaroni panggang. Lidah para pelahap kuliner Barat akan sangat dimanjakan. Apalagi interior rumah peninggalan Belanda itu seperti dapur-dapur tua di rumah-rumah Eropa. Di resto itu juga tersedia lasagna gulung, yang setiap kali menggigitnya akan teringat ungkapan orang Italia, "Mamma mia...."

Makaroni dan beragam pasta lainnya memang termasuk makanan terpopuler di berbagai belahan dunia, terutama di Amerika Serikat. Sumber klasik menyatakan bahwa penemu pasta adalah bangsa China, yang diperkenalkan oleh Marco Polo ke Italia pada tahun 1292. Namun, makaroni asli di Italia sendiri telah dikenal sejak zaman Romawi Kuno sebagai hidangan para dewa-dewi. Bangsa Italia sangat memuja pasta. Sebagai bentuk cintanya, mereka membangun museum khusus untuk pasta di Potedasio, Italia.

Di Jalan Salak ini, selain ada makaroni panggang dan lasagna gulung, juga terdapat sejumlah kafe dan restoran dengan konsep yang berbeda-beda. Masih satu kompleks dengan makaroni panggang, di tempat itu juga terdapat Rumah Cupcakes dan BBQ. Tidak jauh juga ada restoran jepang. Semua cita rasa ada di jalan ini.



Setelah menyapu ludes makanan pokok, jangan lupa memborong beragam makanan kecil yang ada di Bogor. Asinan bogor, baik buah maupun sayur, sudah tidak

diragukan lezatnya. Ada juga manisan pala. Lalu, jangan lupa beragam keripik. Dan yang tak kalah enakya adalah kue basah, seperti risoles, lumpia, pastel, dan kroket.

Selain itu, ada juga laksa, gepuk karuhun, nasi tutug oncom, ayam gepuk echo raos, apple pie, es pala, combro, dan masih banyak lagi. Pusat jajanan ini ada di Jalan Surya Kencana, tepatnya di Gang Aut.

Dengan beragam makanan ini, bukankah berwisata ke Bogor tentu lebih menyenangkan daripada bermacam ria ke Puncak dan Bandung?