

Sate Lalat, Sate Khas Kota Pamekasan Madura Sate Lalat. Begitulah menu makanan ini dijuluki. Ups. Tapi, jangan mual dan jijik setelah mendengar kata lalat. Sate lalat bukanlah sate daging lalat, hewan yang biasa menghinggapi sampah. Disebut sate lalat, lantaran bentuk dan ukuran irisan dagingnya kecil-kecil, sekecil lalat. Dagingnya pun sama dengan sate lainnya. Yakni daging ayam dan kambing.

Bisa jadi, penamaan sate lalat semata-mata untuk menarik kunjungan konsumen. Maka dari itu, belum lengkap rasanya jika anda berkeliling Pulau Madura tak pernah merasakan lezatnya Sate 'Lalat'.

Masakan yang hanya ditemukan di malam hari ini dirintis oleh Pak Ento di Jalan Niaga kota Pamekasan. Kini, generasi Pak Ento merambah warung-warung sate yang berjajar di sepanjang Jalan niaga, yang disulap sebagai kawasan pusat jajanan serba ada (pujasera) di Kota Pamekasan.

Salah seorang generasi Pak Ento adalah, Muhammad. Selepas jam empat sore, pria berusia 40 tahun itu, membuka warung sate lalat warisan orangtuanya. Muhammad mengatakan, selain berbeda irisan daging yang mungil, perbedaan sate lalat dengan sate yang lain, terletak pada racikan bumbunya. Bumbu kacang campur kecap yang ditambah rempah rahasia sehingga terasa mantap di lidah konsumen.

Setiap malam, Warung Sate Lalat yang dikelola Muhammad tak pernah sepi pengunjung. Hasilnya, Muhammad mampu mengantongi laba kisaran Rp 150 ribu. Nikmatnya sate lalat diakui oleh Ahmad Gozi Al Badri. Menurut Gozi, rasa sate lalat cukup fantastis. Pembakaran daging setengah matang, terasa manis di ujung lidah.

Hampir setiap sore, Gozi menyempatkan diri memanjakan lidahnya di Warung Sate Lalat. Harganya sangat terjangkau. Cukup mengeluarkan uang Rp 7.500, anda sudah bisa menikmati seporsi sate lalat plus segelas teh hangat.

VO : Maya, Yosie |