

Peyek Uceng

Posted by Muslimin - 2009/01/05 09:23

Teman-2 songotelu yang tercinta,

Kalau berbicara tentang oleh-oleh khas dari Blitar, kita pasti menyebut nama Sambel Pecel (bisa yang buatan Karang Sari, Mbok Bari, atau buatan rumahan lainnya), Wajik Kletik (jenang dibungkus klobot, biasa dibeli di ibu Prajitno, atau toko kue dekat apotik dr Ismangil), madumongso (bu Prajitno juga menjualnya), atau kripik bekicot.

Kalau ingin mencoba yang lain, cobalah mampir ke Depot „Anda" di Jl. Raya Bence – Garum Blitar. Ini bukan depot pengisian bahan bakar atau depo kereta api (istilah yang sering dipakai di Jakarta dan Jawa Barat), melainkan depot makanan biasa seperti sayur lodeh, sayur tewel, atau makanan standar warung lainnya. Tetapi, plang nama di depannya tertulis besar sekali "Uceng".

Uceng adalah sejenis ikan air tawar yang sangat kecil, yang merupakan produk andalan Depot "Anda" ini. Kalau pernah mencoba baby-fish goreng buatan Bogor, maka ikan uceng ini mirip dengan baby-fish itu. Ukurannya lebih besar sedikit dari ikan wader. Di sini, uceng digoreng kering sekali dengan sedikit bumbu, tapi tidak seasin ikan teri. Satu bungkus yang beratnya sekitar 200gram dijual seharga Rp10.000. Sangat murah jika dibandingkan dengan ukuran yang sama baby-fish Bogor seharga Rp.25.000. Selain digoreng, uceng juga dirempeyek oleh depot "Anda" ini.

Dalam paket Rp10.000 juga tersedia wader goreng (baca wader dengan huruf 'e' sama dengan emansipasi) dan urang goreng (ya betul, urang, bukan udang, karena berasal dari air tawar). Ikan wader jauh lebih kecil dari ikan uceng, dan tidak mudah melempem seperti uceng. Dalam satu bungkus, terdapat campuran urang yang menambah gurih wader ini. Paling nikmat dimakan apa adanya dengan nasi pulen yang masih hangat. Itu saja, jangan menggunakan sayur, karena akan merusak rasa wader/urang-nya. Kalaupun ingin disambal, gunakan sambal terasi mentah.

Tips penyimpanan setelah kemasan dibuka adalah simpan selalu di stoples kedap udara (karena kalau sudah melempem akan mengurangi kerenyahan uceng dan wader goreng tersebut) atau di dalam kulkas non-CFC.

Tentang urang, saya ingat produk serupa dari Surabaya yang digoreng kering sekali dipaket dengan sebungkus sambel terasi dengan judul buatan „Bu Rudy" yang merupakan oleh-oleh ketika due diligence sebuah bank di Surabaya. Sangat terkenal di kalangan teman-teman Tionghoa di Surabaya.

Di tengah hujan deras dan cuaca dingin Jakarta beberapa hari ini, makan ikan uceng, wader, dan urang hanya dengan nasi hangat dan sambal terasi sangat nikmat, jauh lebih nikmat dari dinner menu restoran kelas atas. Masih penasaran? Wis, ndang mulih neng mblitar bae..

Foto 1: Bungkus Uceng Goreng ditengah oleh-oleh dari Blitar lainnya

Foto 2: Perbandingan ukuran Uceng dengan Wader. Uceng di sebelah kanan, sedangkan Wader di sebelah kiri.

Foto 3: Uceng kriuk goreng ditambah sego anget ngepul lan sambel trasi mentah...wes..nggarai ngiler bae
<http://songotelu.com/images/fbfiles/images/Foto1.JPG>

=====