

157. makanan khas tegal

Judul: Selain Hidangan di Warteg, Makanan Khas Tegal Berikut pun Terkenal Lezat

Bagi orang yang tinggal di luar daerah Tegal tentu mengenal warteg. Namun, ternyata makanan khas Tegal tidak hanya terbatas pada hidangan yang disajikan di warteg. Ada banyak hidangan lezat lain yang patut dicoba saat berkunjung ke sini, seperti:

Teh Poci

Minum teh poci adalah kebiasaan turun temurun masyarakat setempat. Karena daerah ini menjadi penghasil teh terbaik di Indonesia. Teh poci menggunakan teh asli kemudian diseduh dalam poci berbahan tanah liat. Untuk mendapatkan rasa manis, biasanya ditambahkan gula batu.

Sega lengko

Sega artinya nasi, sehingga makanan khas Tegal ini kerap disebut juga nasi lengko. Sega lengko dilengkapi lauk cukup banyak, dari mulai potongan tahu, tempe, taube, dll. Kemudian disiram bumbu kacang dan sambal. Selain kaya protein, hidangan ini pun mengenyangkan.

Soto Tegal

Seperti halnya daerah lain, Tegal juga punya keunikan sendiri dalam mengolah soto. Isiannya bisa berupa daging ayam, daging sapi, atau jeroan sapi, tergantung selera. Selain itu ada tambahan taube dan bumbu tauco. Tambahan bumbu tauco membuat rasanya berbeda dari soto lain.

Kemronyos

Kemronyos adalah makanan khas Tegal, dikenal juga dengan Sate Tegal. Uniknya, sate kemronyos menggunakan daging kambing muda atau balibul (bawah lima bulan). Sehingga rasanya empuk. Selain itu, sate juga dibakar tanpa bumbu, jadi rasa dagingnya terasa sangat alami.

Kupat Glabed

Sesuai namanya, kupat glabed memiliki kuah kental atau *ngglabed*. Kupat glabed cukup mengenyangkan untuk disantap malam hari. Oleh karena itu, makanan khas Tegal ini jadi favorit warga setempat apalagi jika disajikan bersama sate kerang.

Sate Blengong

Sate blengong merupakan makanan khas Tegal terbuat dari daging blengong. Blengong adalah perpaduan bebek dan mentok. Dagingnya berserat seperti halnya

daging bebek, tetapi lebih lembut. Sate blengong biasanya disajikan bersama lontong berkuah kemudian ditaburi kerupuk.

Nasi Ponggol

Nasi ponggol terdiri dari nasi bersama berbagai macam lauk disajikan dalam daun pisang. Lauk yang ditambahkan diantaranya tahu, tempe, ikan asin, oreg tempe serta sayuran. Awalnya hidangan ini disajikan sebagai menu sarapan, namun kini nasi ponggol juga dijual malam hari. Bahkan akhir-akhir ini dikenal juga dengan nasi ponggol setan karena rasanya pedas.

Nasi Bogana

Satu porsi nasi bogana biasanya tak terlalu banyak sehingga cocok dijadikan menu sarapan. Apalagi hidangan ini juga menyehatkan. Nasi bogana terdiri dari nasi putih bersama lauk berupa opor ayam, telur pindang, oseng tempe atau buncis. Tak lupa ditambah sambal dan taburan surondeng.

Tahu Aci

Tahu aci dikenal juga dengan Tahu Tegal atau Tahu Kuping. Makanan khas Tegal ini terbuat dari tahu yang dipotong secara diagonal hingga membentuk segitiga. Kemudian pada bekas belahannya ditambah adonan aci atau kanji serta potongan kucai. Tahu aci tidak akan ditemukan di daerah lain karena tahu yang digunakan adalah tahu khas Tegal dengan cita rasa berbeda.

Glothak

Makanan khas Tegal ini sudah cukup langka. Glothak adalah sejenis bubur terbuat dari gembus atau oncom yang dimasak bersama bumbu. Untuk menambah cita rasa biasanya ditambahkan kuah kaldu sapi atau ayam serta potongan cabai. Hidangan ini biasanya ada saat Ramadhan.

Rujak Kangkung

Dalam rujak kangkung khas Tegal, sebenarnya ada bahan tambahan lain. Sayuran tambahannya diantaranya kecipir, daun kol, daun selada, mentimun serta tauge. Namun, kangkung menjadi bahan utama yang tak bisa digantikan. Selanjutnya sayuran disiram bumbu kacang yang telah dihaluskan bersama gula, cabai, ubi kukus serta garam.

Olos

Olos adalah makanan khas Tegal yang cukup tradisional. Bahannya terdiri dari aci serta terigu yang dibuat bulatan kecil kemudian digoreng kering. Olos biasanya diberi

isian berupa kol, daun bawang, dan cabai. Kini bentuk dan isiannya sudah semakin beragam sehingga diminati banyak anak muda.

Blendung

Blendung adalah jajanan yang bisa ditemukan di pasar tradisional. Blendung terdiri dari jagung rebus ditabur dengan parutan kelapa serta sedikit garam. Rasanya asin campur manis dari jagung. Blendung biasa disajikan bersama menu lainnya.

Rujak Teplak

Rujak teplak adalah makanan khas Tegal yang wajib dicoba. Rujak ini terdiri dari berbagai sayuran seperti kangkung, daun pepaya, daun singkong, tauge, pare, timun, serta jantung pisang. Sayuran tersebut direbus kemudian dicampur bumbu. Bumbu yang digunakan pun cukup unik yaitu singkong rebus ditambah sambal kemudian dilarutkan dalam air. Rujak teplak biasa disajikan dalam daun pisang.

Nasi Langgi

Saat Rebo Wekasan, biasanya masyarakat menyajikan nasi langgi. Nasi langgi terdiri dari nasi putih ditambah daging, mie serta perkedel. Kemudian disajikan dalam daun pisang. Masyarakat setempat biasanya menikmati nasi langgi bersama-sama.

Kupat Bongkok

Kupat bongkok merupakan hidangan yang tak hanya diminati warga setempat. Jika ada kesempatan mampir ke daerah ini, cobalah cicipi kupat bongkok. Bahannya terdiri dari kupat atau ketupat ditambah taoge, sambal goreng serta kuah dari rebusan tempe semangit. Tempe semangit dikenal juga dengan tempe bosok yaitu tempe kualitas super yang didiamkan selama tiga hari.

Martabak Lebaksiau

Martabak adalah makanan khas India yang biasanya dihidangkan bersama kari atau daging. Sedangkan martabak lebaksiau, sesuai namanya, berasal dari daerah Lebaksiau. Konon, dari daerah inilah asal mulanya modifikasi martabak kemudian tersebar ke berbagai daerah di Indonesia. Martabak dimodifikasi sehingga isinya sesuai dengan citarasa orang Indonesia. Misalnya dengan menambahkan telur serta sayuran.

Rujak Kerupuk Mie

Kuliner ini jadi jajanan favorit anak-anak. Rujak kerupuk mie mudah ditemukan di warung penjual rujak. Isinya hanya berupa kerupuk mie disiram bumbu kacang pedas. Namun, rasanya tidak sesederhana bahannya. Rujak kerupuk mie bisa bikin ketagihan dan susah berhenti makan.

