

NASI GONO, KULINER KHAS TEMANGGUNG SEJAK TAHUN 50-AN

<http://mediacenter.temanggungkab.go.id//home/pdf/berita/931>



Temanggung, Media center ‐ Temanggung terkenal dengan udara yang dingin dan aneka makanan khasnya. Salah satunya Sego Gono (Nasi Megono) makanan khas yang digemari dikalangan pecinta kuliner.

Salah satu kegemaran masyarakat di Lereng Gunung Sindoro yaitu kuliner atau disebut juga jajan. Jajan disini sangat identik dengan makanan sederhana dan tidak mahal, salah satunya dengan jajan di tempat-tempat tradisional ataupun warung kecil yang banyak terdapat di pinggir jalan maupun di perkampungan dan desa yang buka pagi mulai jam 06.00- 10-00WIB.

Tidak jarang para pelanggan yang rela untuk mengantri di setiap paginya, salah satunya di warung kecil milik Mbah Yatemi yang berada di Desa Gondang Ngisor, Kelurahan Manggong, Kecamatan Ngadirejo. Warung kecil yang menjual makanan tradisional ini juga menjajakan bubur dengan sayuran dan berbagai lauk untuk sarapan dipagi hari, warung ini telah menjual makanan tradisional sejak tahun 1950an dengan cita rasa yang berbeda dengan warung pada umumnya.

Sego Gono salah satu makanan yang sangat digemari oleh para pelanggan yang ada di sekitar Kecamatan Ngadirejo, makanan yang terbuat dari bahan utama beras ini diolah dengan rasa dan bahan yang sangat sederhana yaitu kluban, kacang panjang, tempe dan kelapa sebagai campuran dan bumbu dapur serta cabe yang dimasak menjadi satu menggunakan bahan bakar kayu dan dikukus dengan anyaman bambu (kukusan).

Sri Rejeki sebagai generasi ke-tiga menjelaskan, bahwa pelanggan yang datang rata rata dari berbagai generasi, “ Kebanyakan pelanggan datang untuk menikmati sego gono dengan lauk tempe kemul ataupun bakwan, ada yang dibungkus untuk dibawa pulang ataupun “diiras” (makan disini),” jelasnya.

“Selain Sego Gono, pelanggan yang datang juga membeli ketan bubuk dan ketan juruh” tambah Sri Rejeki lagi.

Mulyono, salah seorang pengunjung mengaku sudah menjadi pelanggan setia sego gono dan ketan sejak tahun 80an, semenjak dia masih duduk dibangku SMP.

“Sego gono yang masih hangat dengan lauk tempe kemul dicampur mie bumbu menjadi andalan dan favorit saya, karena rasa yang tidak berubah dari saya masih sekolah membuat saya merasa seperti bernostalgia,” ungkap Mulyono.

Dengan udara yang dingin di wilayah Temanggung membuat pedagang jajanan tradisional yang menjajakan dipagi hari sangat digemari oleh warga Temanggung sendiri maupun masyarakat luar kota yang lewat dan singgah sementara hanya untuk menikmati makanan khas yang ada di Kabupaten Temanggung. (MC TMG / Penulis / Foto : Coeplis / Editor ; Ekape)