



PENGANTAR REDAKSI
Menjelang digelarnya World Street Food Congress 2015 (WSFC 2015), festival jajanan dunia terbesar di Singapura, pada tanggal 8-12 April 2015, *femina* yang diwakili oleh Redaktur Boga, **Abdul Syukur**, memenuhi undangan The 24 Hours Feeding Frenzy Safari dari komunitas Makansutra. Inilah catatan seru berburu kuliner kaki lima a la Singapura.



MENIKMATI KELEZATAN HIDANGAN HINGGA MENYUSURI PASAR. CARA BARU MEMAHAMI MASAKAN LOKAL.

SANGGUPKAH?, itu kata pertama di benak, selain rasa penasaran saat mendapatkan undangan The 24 Hours Feeding Frenzy Safari dari Makansutra. Dari judulnya, sudah terbayang tersedotnya fisik dalam tur yang dirancang **KF Seetoh** untuk mendukung konferensi pers WSFC 2105. Pendiri komunitas makan yang wajahnya nyaris dikenali tiap penjaja makanan di Singapura itu menjadikan tur ini 'appetizer' sebelum diadakannya pesta *street food* dunia yang ditanganinya kembali di kali kedua itu.

DARI MINYAK ANGIN SAMPAI SIKAT GIGI

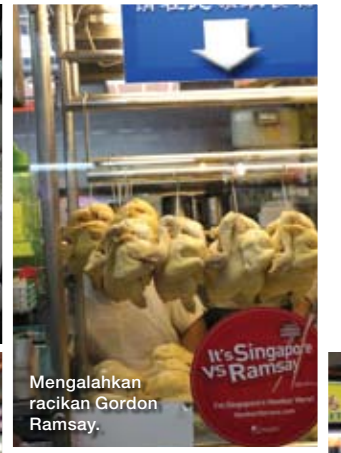
Lebih dari 20 peserta, terdiri atas media, penulis lepas, dan *blogger* dari Asia, Australia, Amerika, dan Eropa menghadiri undangan ini. Kami umumnya ditempatkan di penginapan terpisah. Saya mendapat tempat di Bugis Street, pusat keramaian yang dekat dengan rencana lokasi WSFC 2015.

Pukul 6 pagi, panitia mengirimkan pesan singkat untuk berkumpul di The Esplanade, pukul 10 pagi. Mentari yang masih malu menampakkan diri dan udara dingin menjadi pemanasan bagi saya yang memilih untuk berjalan kaki menuju lokasi. Sesampainya di *durian mall* -sebutan lain The Esplanade- yang belum beroperasi sepagi itu, saya berjumpa tim Makansutra untuk beranjak ke Makansutra Gluttons Bay, pujasera *outdoor* yang tak jauh dari sini.

Setelah semua peserta berkumpul, panitia membagikan tas hitam berisi perlengkapan 'perang' berburu kuliner. Antara lain alat makan, piring lipat, permen, dan manisan kiamboy. Ada juga perlengkapan untuk membersihkan diri, seperti tisu basah, handuk, hingga sikat gigi. Panitia menyisipkan sebotol kecil minyak angin. Mungkin berguna untuk peserta yang kembung karena kekenyangan!



Ramainya Maxwell Food Centre.



Mengalahkan racikan Gordon Ramsay.



BERTAHAN KARENA APRESIASI

Sepanjang perjalanan, Seetoh dan 3 kru yang bertugas berdasarkan pergantian tujuan, bercelotoh mengenai makanan di tiap *hawker centre* (pujasera) yang akan dikunjungi. Seperti Seetoh yang selalu saya lihat di suatu program televisi kabel, Seetoh di sini menampakkan gaya khasnya bercerita secara humoris dan bak *storyteller* yang enak didengar, mulai dari sejarah, bahan baku, dan keunikan yang tak banyak diketahui awam.

Salah satunya tentang Tian Tian Hainanese Chicken Rice di Maxwell Food Centre yang kami kunjungi di suatu sore. *Chicken rice* ini racikan Foo Kui Lian, salah satu dari tiga penjaja *hawker food* yang pernah terpilih dalam voting SingTel's Hawker Heroes 2013. Dalam ajang yang menyedot perhatian itu, *celebrity chef* Gordon Ramsay diterbangkan dari London untuk memasak tiga *hawker food* yang

sama dan beradu rasa. Walau hanya kalah tipis, racikan Ramsay tentunya belum bisa mengalahkan Foo Kui Lian. Menyardingkan sosok populer dengan pelakon tradisi seperti ini memperlihatkan pemikiran Singapura yang progresif dalam mempromosikan kuliner. Beberapa tahun belakangan, memang terjalin sinergi dari sejumlah lembaga kuliner dan pariwisata, serta pemerintah di balik harumnya nama-nama jajanan Singapura hingga ke telinga pencinta kuliner di Indonesia.

Di negara semungil itu saja berdiri 107 *hawker centre* yang terstandarisasi. Kegiatan apresiasi dalam bentuk mendestinasikan *hawker center* sebagai lokasi wisata dan pemberian penghargaan membuat *hawker center* berkembang pesat. Termasuk WSFC yang kedua ini.

MAKAN 24 JAM NONSTOP DI SINGAPURA



RUPA-RUPA



Supper di Keng Eng Kee Seafood.

BRUNCH HINGGA HANG OUT MALAM

Tujuan pertama, sebuah *brunch* di Toa Payoh Market & Food Centre, di kios Chey Sua Carrot Cake, kios Tian Tian Lai (Come Daily) Hokkien Mee, dan kios Guan Kee Kway Chap.

Tak seperti namanya, Carrot Cake tak mengandung wortel, melainkan lobak.

Lobak yang dikukus dalam tepung beras itu dipotong-potong dan dimasak bersama telur, lalu menjadi dadar. Renyahnya lobak masih terasa, diiringi wangi tepung beras. Taburan daun bawang mendongkrak rasa dan aroma.

Pada sesi *lunch* di Golden Mile Food Centre, kami berkenalan dengan Douglas Ng yang membuka Fishball Story, bermodalkan resep dan teknik memasak yang diturunkan ibu. Baksonya legit terbuat dari 100% daging ikan ekor kuning (*yellowtail fish*) tanpa campuran tepung.

Berlanjut *ngemil* di kedai Tong Ah Eating House di Keong Saik Road. Saya terkejut dengan gurihnya rasa Boffee (*butter coffee*) karena tambahan mentega beku di dalam kopi hitam ini. Kaya toast di merek kopitiam ikonik sejak 1939 itu juga terkenal legit.



Ye Lai Xiang Laksa.

Melompat ke cerita di pukul 09.30 malam, kami berada di Clarke Quay untuk mengicip *Chilli Crab* di Dragon Phoenix Restaurant.

Uniknya, kepitng disantap menggunakan sumpit. Alhasil hanya wartawan dari Thailand, Taiwan, dan Singapura yang mahir beraksi dengan sumpit untuk menggorek daging kepitng dari cangkangnya. Tak kuasa ingin segera melahapnya, gaya makan khas Indonesia saya muncul. Gunakan tangan!

Jelang pertengahan malam, Immigrants-The Singapore Gastrobar menjadi variasi di tengah kunjungan kedai dan pujasera. Di tempat *hangout* yang naik daun itu, aliran sang chef, Damian D'Silva, adalah *twist* terhadap masakan tradisional dalam bentuk *tapas*. Semisal, *century egg* (telur pitan) berpadu tofu dan irisan daun bawang.

Pada sejumlah camilan di sini, saya menemui interpretasi rasa Melayu, Peranakan, India, Eurasia, dan Tiongkok dalam bentuk modern.

MENYAPA YOUNG GEN HAWKER

Kami dipertemukan dengan generasi penerus usaha *hawker food* di acara inti, di konferensi pers WSFC 2015.

Oleh Makansutra, anak-anak muda ini dijuluki *Young Gen Hawker*. Anda yang mengikuti dinamika *street food* dunia memahami bahwa krisis penerus dari penjaja legendaris menjadi suatu isu.

Bjorn Shen, salah satunya, adalah pendiri Artichoke Cafe and Bar, sang pembuat berita karena kerap meracik makanan trendi, inspirasi dari masakan tradisional.

Lainnya, Sheila, adalah penerus Alhambra Padang Satay, usaha satai yang terinspirasi rasa Melayu-Sumatera dari orang tua yang telah mengelola sejak 40 tahun lalu. Ia ikut terjun mengelola sejak 7 tahun lalu dan kini membuka kios di Makansutra Glutton Bay. Ada pula Douglas Ng dalam kelompok ini.

"Pandangan sebelah mata adalah bumbu pahit di awal usaha kami," papar Sheila. Namun seiring berkembangnya usaha mereka, opini terhadap pengusaha kaki lima di Singapura bergeser.

Bisnis makanan yang membawa rasa lokal mampu menjadi bisnis yang menjanjikan masa depan.



Para Young Gen Hawker.



Antrean Nasi Lemak Maksah Berkah Chahya.

MENGANTRE DI PAGI BUTA

Tantangan terbesar dari tur rancangan Seetoh ini terletak di waktu-waktu jelang tengah malam hingga memasuki pagi. Keinginan untuk terus mengunyah bertarung dengan stamina yang melorot!

Pukul dua lebih dini hari, di tempat kesohor JB Ah Meng Seafood, saya dibangunkan oleh kelezatan kulit ikan kakap bersaus acar mangga dan mentimun asam-manis. Tepat di pukul 3 dini hari, bis melaju ke Boon Lay Place Food Village, *hawker centre* yang buka 24 jam.

Kantuk saya hilang saat melihat antrean mengular membeli Nasi Lemak Maksah Barkat Chahya. Untungnya Makansutra telah memesan beberapa porsi besar terlebih dahulu untuk disantap berkelompok.

Saya memilih meja dengan Nasi Lemak berlauk ikan peda, sayap ayam goreng, telur mata sapi, ikan teri kacang, perkedel, ayam goreng, sambal balacan, dan mentimun. Nasi lemak pulen dan harum itu sebenarnya sudah nikmat tanpa disanding apapun.

Kami turun di Jurong Fishery Port menjelang pukul 4 subuh. Ini dia pasar ikan terbesar layaknya Muara Angke di Jakarta namun, dengan tata ruang yang lebih teratur. Saya melihat lalu-lalang nelayan yang membawa hasil tangkapan mereka. Sebagian lain sibuk menata cumi-cumi, udang, kepiting dan kerang ke dalam *freezer box*, lengkap dengan *crushed ice* di atasnya.

FOTO: DOK/MAKANSUTRA, AS.



Duck Satay.

Selanjutnya, Pasir Panjang Vegetable Wholesale Centre. Ibarat pasar induk Kramat Jati di Jakarta, jadwal distribusi sayuran ke pasar-pasar seluruh Singapura dijadwalkan sedini hari mungkin. Karena kami datang telat, aktivitas pasar sudah mereda. Kami hanya sempat melihat beberapa pemasok sedang merapikan sayur.

Saya akhirnya memahami bahwa esensi dari tur ini bukanlah upaya memuaskan perut atau menguji stamina. Kunjungan hingga ke pusat belanja ini menunjukkan bahwa bahan segar dan hidangan lezat bak tali-temali yang saling berjalin. Ada kerjasama di belakangnya.



Saat Seetoh bercerita di dalam bis.

Kami lantas sarapan laksa di kios Ye Lai Xiang Laksa, di Woodlands Food Centre. Kuah bersantannya disegarkan dengan sambal beraroma ebi. Area makannya nyaman dan bersih hingga ke bagian lantainya. Di luar area, pepohonan rimbun sengaja ditanam, mengundang burung-burung liar untuk bersarang. Sesekali burung-burung tersebut 'menyomot' makanan di lantai. Penampilan asri yang umumnya saya lihat di hampir seluruh bagian Singapura selama tur.

Bicara soal suasana, saya memfavoritkan Makansutra Gluttons Bay. Memikat bagaimana taman yang memiliki *view* panoramik berupa sungai dan *landmark* ikonik seperti Marina Bay Sands, The Esplanade, dan dan patung Merlion dimanfaatkan sebagai area makan yang menghibur. ■



Garis finish.

Rasakan Kenyang yang Sama!

Urutan makan tur 24 Hours Feeding Frenzy safari. Anda tentu diperbolehkan beristirahat di antaranya!

TOA PAYOH MARKET & FOOD CENTRE

»Carrot cake. Chey Sua Carrot Cake, lorong 1 blok 127 kios #02-30

»Hokkien mee. Tian Tian Lai (Come Daily) Hokkien Mee, lorong 1 blok 127 kios #02-27

»Kway chap. Guan Kee Kway Chap, lorong 8 blok 210 kios #01-24

GOLDEN MILE HAWKER CENTRE

»Fishball. Fishball Story, Kios #01-85

KAYA TOAST, STEAM BREAD (KAYA & BUTTER), KOPI, MILK TEA, DAN KOPI GU YOU (BOFFEE)

»Tong Ah Eating House, 35 Keong Saik Road

MAXWELL FOOD CENTRE

»Chicken rice. Tian Tian Hainanese Chicken Rice, kios #10

»Ondeh-ondoh. Xing Xing Ondeh Ondeh Tapioca Cake, kios #31

»Curry puff. Tanglin Crispy Curry Puff, kios #6

BAK CHOR MEE SANDWICH

»Artichoke Cafe and Bar, 161 Middle Road, Sculpture Sq

BEDOK SOUTH FOOD CENTRE

»Char kway teow. Hill Street Fried Kway Teow, kios #01-187

»Mee Kuah Upeh. Mamu Kitchen, kios #25

»Cheng Tng (es campur Singapura). Ye Lai Xiang Cheng Tng, kios #31

»Cuttlefish kangkong. Ye Lai Xiang Cuttlefish Kang Kong, kios #31

CHILLI CRAB

»Dragon Phoenix Restaurant, Novotel Clarke Quay Singapore

CENTURY EGG WITH TOFU

»Immigrants-The Singapore Gastrobar, 467 Joo Chiat Rd

KUE PUTU PIRING.

»Traditional Haig Road Putu Piring, Haig Road Hawker Centre

AYAM BUAH KELUAK DAN BUAH KELUAK ICE CREAM.

»Candlenut Restaurant, Dorsett Residences #01-03, 331 New Bridge Rd

COFFEE PORK RIBS, MINGZHU ROLLS DAN MARMITE CHICKEN

»Keng Eng Kee Seafood, kios #01-136 lane 1, 124 Bukit Merah

BOON LAY PLACE FOOD CENTRE

»Nasi Lemak. Haji Maksah Barkat Chahya Food-Boon Lay Power Nasi Lemak

MAKANSUTRA GLUTTONS BAY

»Banana Fondue, Kopi, Teh, Milo Dinosaur. The Sweet Spot

»Ha Cheong Kai/Prawn Paste Chicken. Hong Kong Street Old Chun Kee

»Duck Satay. Alhambra Padang Satay

SNAKE BEANS & LOTUS ROOTS, DEEP FRIED FISH SKIN & ACHAR, SALTED EGG YOLK PRAWN, FLOWER CLAMS.

»JB Ah Meng, 2 Lorong 23 Geylang

ROTI PRATA KARI, TEH TARIK.

»Thasevi Food Famous, 235 Jalan Kayu

LAKSA.

»Ye Lai Xiang Laksa, kios #02-36, 4A Woodlands Centre Rd

BAK KUT TEH.

»Rong Cheng Bak Kut Teh, lane #01-177, Blk 26 Sin Ming

GEYLANG SERAI MARKET

»Nasi Padang. Hajjah Mona Nasi Padang, kios #02-166, Geylang Serai Market