

#bhSG50

# Murtaburger satu, Man!

Sepanjang 50 tahun lalu, Singapura berkembang dan menjadi semakin moden. Makanan dan minuman turut mengalami perubahan. Makanan dan minuman harian seperti nasi lemak, roti perata dan teh tarik 'dimodenkan' dengan pelbagai pilihan bagi memenuhi selera golongan muda dan tua. **Nur Dhuha Essof** ([nurdhuha@sph.com.sg](mailto:nurdhuha@sph.com.sg)) meninjau perubahan yang mempelbagaikan selera rasa itu.

PEMILIK restoran The Prata Place, Encik S. V. Gunalan, sedang menikmati burger jenama Ramly di seberang Tambak apabila timbul idea menyatukan makanan kegemaran ramai itu dengan satu lagi hidangan popular, martabak.

Hasilnya, lahirlah murtaburger – isi daging kambing yang diperap garam masala dan dibungkus dalam doh martabak.

Murtaburger digemari pelanggan dan kini menjadi hidangan tetap dalam menu restoran itu di Thong Soon Avenue, dekat Upper Thomson, dan Jalan Tua Kong, dekat Opera Estate.

Namun, ia bukan satu-satunya hidangan unik di restoran tersebut.

Encik Gunalan, 41 tahun, telah melakukan 'pembaharuan' ke atas hidangan martabak dan roti perata sejak memulakan perniagaannya pada 2003.

Roti perata flos ayam dan roti perata kacang antara roti perata berperisa unik yang kini didapati di restorannya.

Namun, selain roti perata, pelbagai sajian tempatan telah menjalani pembaharuan sejak beberapa tahun kebelakangan.

Jika dulu pilihan roti perata cuma dua, kosong atau telur, hari ini, kebanyakan gerai makanan India menjual sekurang-kurangnya 10 jenis roti perata.

Lawannya pula tidak setakat dhal atau kari, malah termasuk sambal tumis, sambal sardin, sirap coklat dan susu pekat.

Tidak hairanlah roti perata kini bukan sajian sarapan sahaja, malah sepanjang hari hingga larut malam.

Bahkan, bentuk roti perata juga telah berubah dan pelbagai, daripada bulat sebesar piring seperti dahulu kepada sebesar tapak tangan, berbentuk calung, digulung, dan tipis bak kertas.

Harganya pula sekitar \$1 hingga \$3 lebih, bergantung pada intinya.

Dua lagi hidangan India, tose dan roti nan, turut berubah, dengan pelbagai pilihan kini disediakan bagi memenuhi cita rasa pelanggan yang semakin beraneka.

Kini terdapat tose keju, selain tose kosong, tose telur dan tose masala, serta roti nan bawang putih dan roti nan mentega, di samping roti nan kosong.

Malah, mi goreng juga telah diubah suai dan boleh didapati secara kombo, iaitu lengkap dengan telur mata lembu, 'mutton chop' dan kentang goreng.

Menurut Encik Gunalan, beliau mahu menawarkan kelainan dalam roti perata yang dijual di restorannya dan menawarkan ganjaran \$50 kepada pekerjaannya yang dapat menghasilkan perisa baru roti perata.

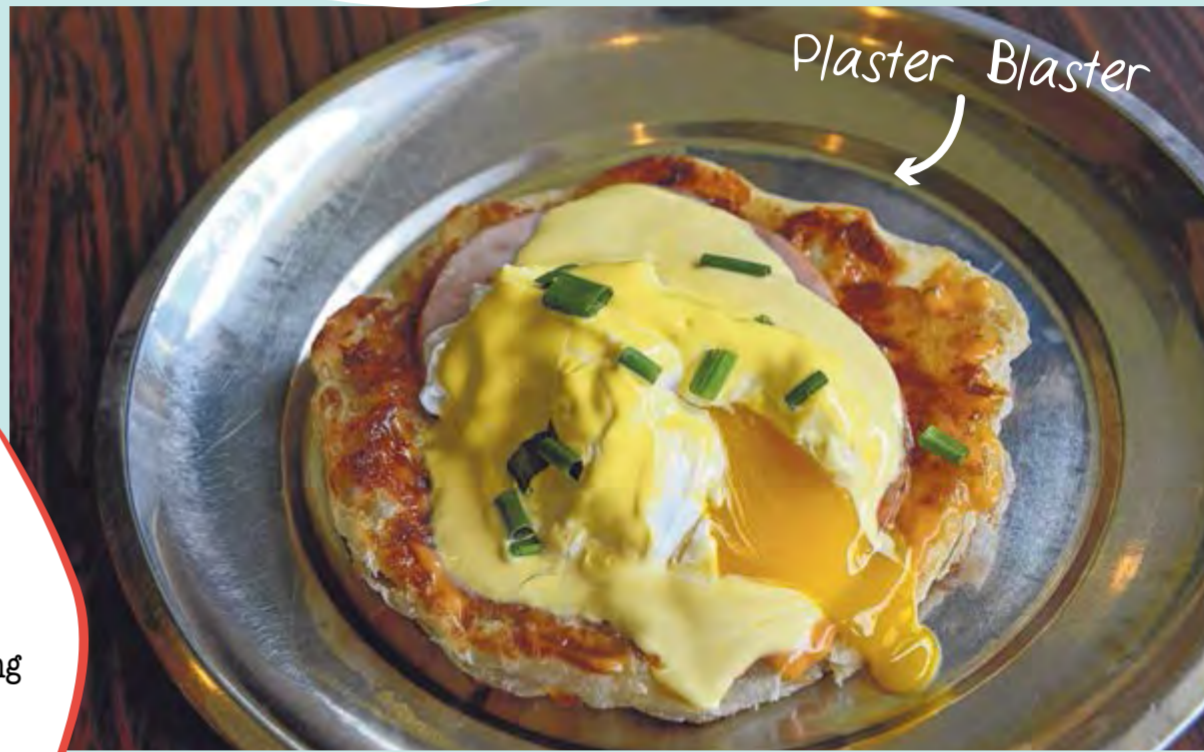
"Jika kita tidak melakukan pembaharuan, orang lain akan melakukannya. Makanan memang begitu, sering berubah-ubah, namun apa yang penting ialah asas kita harus bagus," kata Encik Gunalan.

"Jika awak tak boleh buat roti perata kosong, baik awak tutup sahaja kedai awak. Roti perata kosong adalah asas dan jika awak tidak dapat membuatnya dengan betul, ada sesuatu tidak kena pada doh roti perata awak," tambahnya.

Restoran itu turut menjual hidangan roti perata bersama sajian sarapan orang Amerika, 'eggs benedict'.



Jika kita tidak melakukan pembaharuan, orang lain akan melakukannya. Makanan memang begitu, sering berubah-ubah, namun apa yang penting ialah asas kita harus bagus.  
- Encik S. V. Gunalan, pemilik The Prata Place



Plaster Blaster



Murtaburger



Perata Flos Ayam

Dikenali sebagai *plaster blaster*, ia merupakan roti perata kosong, menggantikan roti *English muffin*, ham ayam belanda dan telur rebus carak.

Pelanggan boleh makan hidangan itu dengan sos Hollandaise asli atau sos Hollandaise masala.

Plaster Blaster berharga \$5 sekeping. Makanan tradisional Melayu turut mengalami beberapa perubahan.

Sate, yang selama ini dimakan dari lidi dengan kuah kacang, lontong, timun dan bawang, kini diubah menjadi burger sate.

Peniaga musiman Famous Satay Burger meletak isi daging yang diperap dengan rempah sate, daun salad, hirisan timun dan bawang serta kuah kacang di antara dua ban yang dikukus.

Pemilik perniagaan itu, Encik Mohammad Rasheed Othman, 39 tahun, berkata setiap isi daging seberat 100 gram, sama berat dengan tujuh cucuk sate.

"Saya mula menjual burger sate pada 2008 apabila timbul idea menggabungkan makanan tradisional Melayu dengan makanan Barat. Saya rasa memodenkan ini satu cara untuk kita mengekalkan makanan tradisional kita," kata beliau, yang menjual burger sate ayam, kambing, lembu dan rusa di bazar Ramadan.

Begitu juga dengan nasi lemak. Dahulu, ia dimakan dengan ikan selar kuning, ikan bilis, telur dadar, timun dan sambal, tetapi kini pelbagai makanan sampingan boleh dilawankan dengannya.

Gerai Alif Nasi Lemak, misalnya, menyediakan sekitar 10 hidangan sampingan, seperti bergedel, otak-otak dan petai belado, untuk dimakan dengan nasi lemak.



Pemilik perniagaan itu, Encik Mohammad Firuz Samuri, berkata beliau menawarkan pelbagai makanan sampingan sejak mula menjual nasi lemak pada 1996 selepas melihat beberapa gerai nasi lemak lain melakukan serupa.

"Saya menawarkan pelbagai makanan sampingan untuk menarik pelanggan. Ada orang suka nasi lemak tradisional yang cuma ada ikan bilis dan ikan selar kuning, tetapi generasi muda suka makanan sampingan lain, seperti ayam goreng dan bergedel.

"Ada juga suka makan nasi lemak dengan sambal goreng dan petai belado. Mereka jadikan nasi lemak seperti nasi campur," kata Encik Firuz, 45 tahun.

Namun bagi beliau, walaupun kepelbagaian makanan sampingan berjaya menarik pelanggan, mutu nasi dan sambal tetap menjadi keutamaannya.

"Nasi dan sambal mesti bagus. Makanan sampingan yang dijual juga mesti segar dan panas apabila dihidangkan kepada pelanggan," katanya.

Ini bak kata Encik Gunalan sama ada sesebuah gerai roti perata itu akan bertahan atau tidak terletak pada mutu roti perata kosongnya.

## Evolusi makanan

MASAKAN tradisional dimodenkan dan diubah suai, makanan moden berunsur tradisional.

Evolusi makanan ini dapat dilihat dan dirasa, sama seperti perubahan yang berlaku dalam banyak aspek kehidupan lain di Singapura sepanjang 50 tahun lalu.

Sedang restoran dan kedai makan menawarkan pelbagai juadah dari serata dunia kian berkembang, perisa dan makanan tradisional tetap dekat di hati rakyat.

Penjual pula berani cuba meneroka dengan memodenkan makanan tempatan dengan perisa baru dan perisa tradisional diperkenalkan dalam juadah Barat.

Antaranya:

Kek cawan berperisa tradisional seperti onde-onde, cendol, bandung, bubur kacang, tepung gomak, koleh-koleh dan kuih koci.



Maacaron berperisa tradisional seperti kuih tart nanas, teh tarik, badak berendam dan onde-onde.



Wade berinti keju, isi ketam, ikan bilis, tahu, cili dan sayur.

Pisang goreng berkeju disiram sos coklat.



Aiskrim berperisa bandung, gula Melaka dan nasi lemak, lengkap dengan ikan bilis dan kacang.

Beberapa jenis minuman juga menjalani 'pembaharuan' dan diberi nama unik seperti:

**MILO DINOSAUR**  
Air minuman Milo dengan beberapa sudu serbuk Milo di atas.

**MILO GODEZILLA**  
Air minuman Milo Dinosaur dengan aiskrim atau krim di atas.

**TEH/KOPI CINO**  
Susu dengan lapisan teh atau kopi di atas.

**HALIA CINO**  
Teh halia dengan buih susu di atas.

**NESLO**  
Milo yang dicampur Nescafe.

## SEKILAS ACARA SG50

Layari laman [www.singapore50.sg](http://www.singapore50.sg) untuk maklumat lanjut.

### Puncak Gourmet Sedunia

Ia merupakan satu ekstravaganza gastronomik antarabangsa.

Pesta penggemar makanan ini memaparkan ciptaan cef terkenal menerusi beberapa acara gilang-gemilang seperti pengalaman golf gourmet dan makan malam bertema dan selebriti.

Ia berlangsung 14-25 April.

Maklumat lanjut boleh didapati di laman [www.worldgourmentsummit.com](http://www.worldgourmentsummit.com).



### JULAI 2015 Pesta Makanan Singapura

Pesta Makanan Singapura adalah satu acara tahunan yang berlangsung dari hujung Jun hingga Julai anjuran Lembaga Pelancongan Singapura (STB).

Pesta ini menawarkan pengalaman masakan lazat yang luas. Penggemar makanan akan berpeluang mencuba hidangan baru dan juadah istimewa daripada cef-cef terkemuka di Singapura.

Pengunjung boleh mencuba pelbagai makanan Asia yang dianggap "kegemaran lama". Maklumat lanjut boleh didapati di laman [www.yoursingapore.com](http://www.yoursingapore.com).

## KUIZ #lahug50

### MENANGI!

Beg goodie SG50 yang mengandungi sehelai beg tote, sebuah lencana, sekeping pelekat logo SG50 dan set kalendar.

### Mudah sahaja!

Jawab soalan berikut dan hantarkan jawapan anda kepada [bhsg50@sph.com.sg](mailto:bhsg50@sph.com.sg). Sertakan butir-butir peribadi iaitu nama, usia, alamat dan nombor telefon anda.

- Syarat-syarat:**
- Keputusan pihak Berita Harian adalah muktamad.
  - Setiap pembaca hanya boleh menjawab sekali sahaja.



**SOALAN**  
Namakan tiga bahan yang terdapat dalam plaster blaster.

Tarikh tutup: 02 Mei 2015