

#bhSG50

BAHANG ROTI TERUS MEMBARA SELEPAS LEBIH 70 TAHUN

Jenis makanan yang dijual di Singapura telah banyak berubah sejak 50 tahun lalu. Berita Harian meninjau bagaimana sebuah kedai roti yang sudah bertapak di sini lebih 70 tahun dapat terus menakat. BH juga meneroka manis-manisan yang telah banyak berubah. **Shahida Sarhid** (sshahida@sph.com.sg) melaporkan.

Cik Huraizah Mahmood Hussain masih teringat lagi cerita bapanya bagaimana pentingnya kedai roti milik datunya, Indian Muslim Bakery and Confectionery Pte Ltd terutama semasa pendudukan Jepun.

Kedai roti tersebut diarah pihak Jepun supaya membuat roti sebagai sebahagian daripada pencatutan makanan.

Ketika itu, menurut ibu dua anak ini, bukan tepung gandum yang digunakan untuk membuat roti.

Sebaliknya ekoran bahan makanan terhad, Jepun hanya memberikan tepung jagung dan itulah bahan yang digunakan untuk membuat roti.

"Bapa saya ada beritahu, orang akan beratur panjang sehingga hujung jalan Onan Road untuk mendapatkan roti ketika itu," singkapnya mengenai kedai roti itu yang mula ditubuhkan pada 1942.

Hari ini kedai itu masih lagi di tapak dan bangunan yang sama.

Cik Huraizah merupakan generasi ketiga yang mengendalikan kedai roti itu yang kini lebih dikenali sebagai kedai karipap Onan Road.

Datuknya, Allahyarham Shaik Jan Bux Shaik Jamidar yang berasal dari Bangladesh, merupakan orang pertama yang menubuhkan kedai roti itu sebelum ia diambil alih bapa Cik Huraizah, Allahyarham Mahmood Hussain Shaik Jan Bux, sekitar 1986.

Arwah bapanya yang meninggal dunia pada 2008, merupakan anak kedua daripada sembilan adik-beradik.

Cik Huraizah, yang sering bermain-main di kedai roti itu bersama adik-beradik dan saudara-maranya semasa kecil, mengimbas bagaimana kesemua roti diuli dengan tangan sendiri tanpa menggunakan sebarang mesin.

"Dulu kami gunakan ketuhar batu, arang dan kayu untuk menyusun roti di dalam ketuhar tersebut.

"Sebahagian besar dapur kami dipenuhi dengan ketuhar batu.

"Tapi sekarang kami dah tidak ada lagi ketuhar batu tu. Terlalu panas. Orang tak mahu kerja gunakan ketuhar lama. Sekarang kami gunakan ketuhar elektrik," jelasnya.

Pada 1950-an kedai itu mula memperkenalkan karipap kentang pula.



MENGHARUNGI ZAMAN: Kedai karipap Onan Road dapat terus bertahan lebih 70 tahun sejak ditubuhkan pada 1942 kerana sokongan kuat ahli keluarga pemilikinya. Dari kiri Cik Haseenah Banu Mohd Azam, Cik Hazra Mahmood Hussain, Cik Kalsom Begum Mohd Azam dan Cik Huraizah Mahmood Hussain. - Foto TAUFIK A. KADER

"Bayangkan kulit karipap, kami giling sendiri manakala kentang pula kami kupas dan potong sendiri.

"Malah ketika itu kami juga tidak mempunyai marjerin pastrri.

"Kami perlu mengetuk lemak kambing sehingga menjadi lumat atau hancur.

"Ini yang kami gunakan untuk menggantikan marjerin.

"Kami cuma memiliki mesin sekitar 20 tahun lalu," tambahnya.

Hanya pada 1980-an, barulah kedai tersebut memperkenalkan karipap daging dan ayam.

Namun pada ketika itu, ia hanya dijual pada hari Khamis dan Jumaat sahaja.

Itupun ramai pelanggan yang merungut kerana setiap karipap daging atau ayam dijual pada harga \$1.20.

"Yelah ketika itu, 50 sen boleh dapat satu bungkus nasi lemak. Ini pula satu karipap sampai \$1.20.

"Tetapi harga itu kami kekalkan untuk kekalkan kualiti. Tidak sangka ia menjadi semakin popular.

"Malah setiap Khamis dan Jumaat, penjualan karipap daging dan ayam selalu habis," ujar ibu Cik Huraizah, Cik Kalsom Begum Mohd Azam, 64 tahun.

Adik Cik Huraizah, Cik Hazra, 37 tahun, teringat bagaimana karipap dan popia mereka begitu popular semasa zaman kegemilangan bola sepak di Stadium Negara dulu.

"Semua gerai makanan di Stadium Negara menjual popia dan karipap kami.

"Kami adik-beradik dan beberapa pekerja perlu siap menguli tepung setiap minggu seawal



BAHAN KETUHAR BATU: Beginilah kelihatan ketuhar batu milik kedai karipap Onan Road pada zaman dulu.



TIADA MESIN DIGUNAKAN: Dulu kesemuanya termasuk uli tepung dibuat menggunakan tangan. Hanya sekitar 20 tahun lalu Indian Muslim Bakery and Confectionery mempunyai mesin untuk meringankan lagi tugas para pekerja di dapur. - Foto Ihsan INDIAN MUSLIM BAKERY



KARIPAP YANG ENAK DAN RANGUP: Indian Muslim Bakery and Confectionery Pte Ltd lebih dikenali dengan nama kedai karipap Onan Road kerana ia menjual pelbagai jenis karipap termasuk karipap kentang dan karipap daging. Kini ia juga menjual kuih-kuih tradisional selain mengambil tempahan membuat kek.

5 pagi dan bekerja sehingga 6 petang. "Hampir 2,000 karipap dibuat setiap hujung minggu menggunakan tangan sendiri," kata Cik Hazra, ibu dua anak.

Kini sejajar peredaran zaman, kedai itu bukan sahaja menjual sekadar karipap atau roti kari.

Ia telah berkembang dan mula menjual kuih-muih, tart, roti pita dan roti piza di samping mengambil tempahan kek.

Cik Hazra berkata seawal 4 pagi, para pengedar yang menjual karipap, roti kari dan roti perancis mereka sudah mula datang ke kedai untuk mengambil bekalan.

"Kebanyakan pekerja kami pekerja asing dari India.

"Tetapi mereka bukan sekadar pekerja biasa. Semuanya mempunyai ijazah dalam bidang kulinar.

"Mereka pernah bekerja di hotel dalam bidang pastrri. Malah ada juga yang merupakan cef.

"Jadi mereka tahu jika ada masalah dengan pastrri yang dibuat selain

menyumbang idea yang konstruktif agar dapat terus meningkatkan mutu makanan yang disediakan," tambah Cik Hazra lagi yang berharap kedai karipap milik datuknya itu akan terus berkembang.

Manis-Manisan Zaman Dulu

AIR BATU KEPAL

Kanak-kanak kecil dulu memang suka makan air batu kepal terutama semasa cuaca panas. Apakan tidak!

Air batu kepal ini memang menyelerakan! Ais diparut terlebih dahulu dan diletakkan di dalam mangkuk sebelum kacang merah diletakkan di atasnya dan dikepal menjadi seakan bentuk bola. Kemudian barulah air sirap ah dan susu pekat disiram di atasnya.



PUSHPOP

Pada awalnya pushpop ini merupakan seakan lolipop batang yang memerlukan anda menolaknya sebelum dapat merasainya. Ia kemudian mula berkembang kepada 'ringpop' di mana gula-gulanya seakan bentuk cincin dengan permata pelbagai warna.

KUIH DENDERAM

Kuih denderam juga lebih dikenali dengan nama kuih telinga keling. Rasanya manis dan berasal dari India selatan.



DING DANG

Coklat Ding Dang memang amat popular satu ketika dulu dan kanak-kanak amat mengenalinya lebih-lebih lagi menerusi iklan televisyen yang menentanghkan Pak Mat Sentul sebagai ikon jenama ini. Bukan sahaja Ding Dang tetapi juga jenama Tora menarik minat kanak-kanak dengan mainan yang diselitkan dalam setiap kotak coklatnya.



AIR BATU MALAYSIA

Sekitar tahun '80-an timbul pula air batu Malaysia ini. Macam-macam perisa boleh dipilih - jagung, sirap, nanas, semuanya ada. Dulu murah, sebatang 10 sen saja.



Manis-Manisan Alaf Baru

KEK CAWAN

Kek cawan ini pada mulanya perisa paling laku ialah 'red velvet'. Tetapi sekarang ramai pembuat kek cawan lebih berani dan mula mencuba membuat perisa onde-onde, rendang, nasi lemak dan pengat pisang!



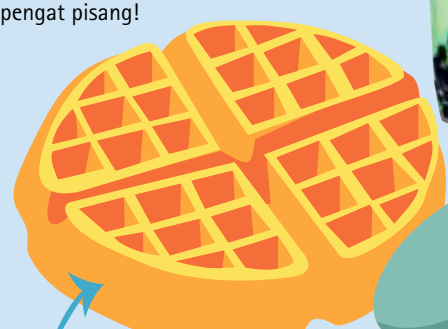
BUBBLE TEA

Demam Bubble Tea mula melanda sekitar lewat '90-an. Apa yang unik tentang minuman ini ialah ia mengandungi bebola pilihan hitam atau putih yang dipanggil 'pearls'.



DONAT

Donat ini merupakan manisan yang memang popular di negara Barat. Ia sering dipasarkan sebagai enak dimakan sambil meminum secawan kopi atau latte.



WAFEL

Banyak kafe yang dibuka di serata Singapura kini menjual wafel yang memang enak dimakan panas bersama aiskrim pilihan. Wafel juga kini dipelbagaikan sebagai pengganti roti untuk dijadikan sandwich.

MAKARUN

Bahan utama membuat makarun yang berasal dari Perancis ini ialah serbuk badam atau badam yang telah dihancurkan. Ia nampak kecil tetapi setiap makarun ini dijual pada harga \$2.50 setiap satu!



SEKILAS ACARA SG50

Layari laman www.singapore50.sg untuk maklumat lanjut.

Hadiah Buku SG50

Sempena perayaan Jubli Emas negara, Lembaga Perpustakaan Negara (NLB) akan menyampaikan lebih 10,000 buku kepada 40 perpustakaan di pelbagai negara di bawah projek Hadiah Buku SG50 2015.

Antara negara ini termasuk Australia, China, India, United Kingdom, Amerika Syarikat dan negara-negara Asean.

Para pegawai dan wakil dari Misi Luar Negara Singapura akan menyampaikan sehingga 300 buku kepada setiap perpustakaan.

Hadiah Buku SG50 menentanghkan penulis buku Singapura dan meningkatkan kesedaran pembaca buku

luar negara terhadap warisan unik negara kita.

Susun Suai Gambar

Orang ramai diajak menyumbang gambar individu, tempat dan barang-barang yang disifatkan sebagai ikon kepada identiti negara.

Kesemua gambar ini kemudiannya akan diubah untuk dijadikan susun suai gambar atau *jigsaw puzzle* yang besar iaitu sekitar 5,000 keping.

Untuk pengetahuan lanjut, anda boleh lungsur <https://www.facebook.com/sg50jigsawpuzzle>

KUIZ #lahug50

Mudah sahaja!

Jawab soalan berikut dan hantarkan jawapan anda kepada 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.



MENANGI!

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

SOALAN

Bilakah kedai roti Indian Muslim Bakery and Confectionery Pte Ltd ditubuhkan?

Tarikh tutup: 09 Mei 2015