

# Keenakan Nasi Kandar Pulau Pinang

Oleh Rasfan Abu Bakar

S ebut sahaja negeri Pulau Pinang, pasti ada yang teringat akan keenakan nasi kandarnya. Hal ini tidak dapat dielakkan kerana di sinilah tempat lahirnya sajian yang enak itu. Sejarah nasi kandar ini bermula di pelabuhan kerana pelanggan nasi kandar merupakan para pekerja di pelabuhan Pulau Pinang. Nasi kandar juga merupakan antara makanan yang amat popular yang bukan sahaja di Pulau Pinang, malah boleh dijumpai di beberapa buah negeri lain di Malaysia.

Pulau Pinang merupakan sebuah pelabuhan utama di Semenanjung Tanah Melayu pada suatu waktu dahulu dan pelabuhan yang sangat sibuk – menjadikannya sebagai lokasi bagi sebahagian rakyat mencari rezeki. Di pelabuhan inilah, ramai yang mencari rezeki sebagai buruh, penarik beca dan ada juga yang berniaga makanan kepada mereka yang bekerja di pelabuhan ini. Nasi kandar sangat membantu mereka yang bekerja membanting tulang empat kerat seperti pekerja gudang pelabuhan yang menggunakan tenaga yang banyak untuk memunggah barang. Begitu juga mereka yang bekerja sebagai penarik beca.

Pada waktu dahulu, nasi kandar merupakan makanan ruji untuk memenuhi keperluan pekerja kelas bawahan. Nasinya disediakan dengan banyak, berlaukkan kari ikan bersama-sama ikan goreng dan bendi. Itulah menu asal nasi kandar, iaitu ringkas tetapi mengenyangkan.

Pada awal pagi, penjual nasi kandar akan mengandar periuk nasi dan lauk pauk ke tepi pelabuhan untuk menjual nasi kandar. Oleh sebab itulah orang Pulau Pinang menikmati nasi kandar pada awal pagi dan bukannya pada waktu tengah hari atau malam kerana telah menjadi tradisi turun-temurun sejak dahulu. Sehingga kini, warga asli Pulau Pinang hanya makan nasi kandar pada awal pagi, iaitu seawal pukul 6.30 pagi.

Pada hari ini, nasi kandar bukan sahaja dimakan oleh golongan kelas bawahan dan pekerja buruh, malah sudah menjadi makanan orang kaya dengan pelbagai variasi dan pilihan lauk-pauk mahal, yang langsung tidak ada kena-mengena dengan asal usul nasi kandar asli. Kini terdapat banyak kedai nasi kandar yang beroperasi di seluruh Pulau Pinang. Kesemuanya mempunyai keunikan dan keistimewaannya yang tersendiri. Di sini,



penulis ingin berkongsi tentang tiga buah kedai nasi kandar yang popular dan terletak berhampiran jeti pelabuhan.

Kedai nasi kandar yang pertama ialah Restoran Kassim Mustafa, yang terletak di Lebuuh Chulia. Lokasinya juga sangat hampir dengan jeti. Restoran yang dibuka selama 24 jam ini mula beroperasi pada tahun 1980 oleh Encik Saleem Manshoor. Nama Kassim Mustafa pula diambil bersempena dengan nama bapa saudaranya yang memulakan perniagaan ini.

Restoran ini juga terkenal dengan nasi dalcanya, di samping kuah kurma dan beraneka jenis kari. Selain itu, lauk lain yang disediakan termasuklah ayam masak ros, kari kambing, daging masak kicap dan kari burung puyuh. Istimewanya, nasi kandar di restoran ini menggunakan adunan rempah ratus yang dibuat menggunakan batu giling. Rempah ratus ini digiling secara manual mengikut resipi warisan turun-temurun dan masakannya juga tidak mengandungi sebarang perasa tambahan, serta tidak pernah menggunakan cili kisar yang dibeli di kedai. Rempah seperti cili kering, kunyit, jintan manis dan jintan



Beraneka jenis kari disediakan yang menggunakan adunan rempah ratus tersendiri.

Penjual nasi kandar akan mengandar nasi dan lauk-pauk ke tepi pelabuhan untuk menjual nasi kandar.



Nasi kandar yang enak.

putih digiling menggunakan cara tradisional. Tukang masaknyanya pula biasanya melebihi bawang bagi membangkitkan aroma dalam masakan.

Kedai nasi kandar yang kedua pula ialah Gerai Nasi Kandar Beratur, yang telah beroperasi sejak tahun 1943 dan terletak tidak jauh dari jeti pelabuhan. Lokasinya juga mudah dicari, iaitu bersebelahan dengan Masjid Kapitan Kling. Gerai ini mendapat nama beratur kerana pelanggan yang datang untuk makan di sini perlu beratur panjang untuk menikmati keenakan nasi kandarnya.

Penulis sendiri telah menjadi pelanggan di tempat ini sejak awal tahun 1990-an lagi kerana sering di bawa oleh bapa pada setiap kali pulang ke kampung. Suasana dan rasanya tetap sama seperti dahulu dan sering menggigit nostalgia lama apabila penulis berpeluang singah makan di sini.

Keistimewaan nasi kandar di sini ialah campuran kuah karinya yang memberikan satu rasa yang unik. Rasa kuahnya lebih lembut dan tidak pedas. Nasinya juga mempunyai tekstur yang sederhana lembut dan



Pelbagai jenis lauk-pauk disajikan untuk pilihan pembeli.



janganlah segan untuk memesan nasi tambah. Lauk-pauknya pula terdiri daripada kari daging, kari ayam, telur ikan, kacang bendi dan tidak ketinggalan cili hijau. Bagi penulis, kari udang menjadi pilihan kerana rasanya yang manis serta tekstur udangnya yang kenyal.

Kedai yang ketiga pula ialah Gerai Nasi Kandar Line Clear, yang boleh dikatakan satu jenama nasi kandar yang paling popular di Pulau Pinang. Kedudukannya pula di celah lorong di antara dua bangunan lama di Penang Road. Gerai ini telah mula beroperasi sejak lebih 70 tahun yang lalu.

Gerai ini juga dibuka selama 24 jam dan sentiasa penuh dengan pelanggan. Mejanya pula berbentuk panjang dan disusun berbaris hingga

ke belakang. Keadaan gerai ini juga lebih luas berbanding pada tahun 1990-an dahulu kerana telah diubah suai bagi menampung kedatangan pelanggan yang sentiasa bertambah.

Keistimewaan nasi kandar di gerai ini ialah rasa karinya yang lebih pedas dan kuat berbanding di tempat lain. Sering kali kuahnya dicampurkan dalam jumlah yang banyak sehingga melimpah keluar daripada pinggan. Daging masak hitam atau kambing masak kurma pula merupakan satu daripada masakan popular di sini. Selain itu, telur sotong juga merupakan menu yang popular dan jarang-jarang didapati di kedai lain. Bagi mereka yang belum pernah menikmati telur sotong, bolehlah singgah di gerai ini. ds

## Tip Makan Nasi Kandar

Nasi tersebut mestilah mempunyai baunya yang tersendiri dan bukannya seperti nasi putih.

Kuah kari mesti dicampurkan lebih daripada satu jenis seperti campuran kari ikan, kari daging, kari ayam dan kurma serta ditutup dengan kuah daging atau ayam masak kicap.

Hidangan ini divedok oleh penjual dan bukannya divedok oleh pelanggan.

Sayur-sayuran seperti kubis, bendi dan cili hijau wajib ada bagi melengkapkan hidangan.

Rahsia terpenting, apabila makan, janganlah menambah dan makanlah dengan menggunakan tangan dan bukannya dengan sudu dan garpu.