

# Singapore

## en sjudande gryta

I Singapore trängs 4,5 miljoner invånare på en yta hälften så stor som Åmåls. Här finns en mix av olika befolkningsgrupper och mångfalden avspeglas i matkulturen. Jojje Ohlsson guidar här bland Singapores maträtter och restauranger. TEXT & FOTO JOJJE OHLSSON

**I SINGAPORE LEVER** man för maten. Snabbmatskedjor, köpcentrum och familjerestauranger; i nästan varje gathörn finns något ätbart att köpa. Liksom i många andra asiatiska länder är måltiden en fest som pågår i timmar, där samtliga rätter delas av hela middagsällskapet. Bland landets många olika kök är det främst fyra som sticker ut:

### » MALAYSIA

Malajerna var Singapores ursprungliga invånare och det karaktäristiska malaysiska köket är populärt i landet. Jordnötter, kokosmjölk, chili och curry är typiska ingredienser. Traditionellt är rätterna små och många.

### » KINA

Kineserna utgör tre fjärdedelar av Singapores befolkning. Det kinesiska köket i Singapore hämtar influenser från södra Kina, med betoning på färska grönsaker och mat från havet. Särskilt populärt är *dim sum*, som består av många små och lätta rätter som traditionellt äts till lunch.

### » PERANAKAN

Peranakan-köket uppkom under 1700-talet då kinesiska immigranter gifte sig med malaysiska kvinnor. Kinesiska råvaror blandades med malaysiska kryddor och såser. Resultatet blev tofu, nudlar och kyckling tillagade med chili, kokosmjölk och citrongräs. Färska råvaror och en mix av starkt och syrligt är typiskt för detta unika kök.

### » INDIEN

Trots att indierna utgör knappa tio procent av

landets befolkning så går det indiska köket att hitta över hela Singapore. Främst är det södra Indiens heta och ofta vegetariska rätter som är populära. Även de indiska *halal*-rätterna är viktiga för landets många muslimer.

Förutom restauranger är *hawker centre* eller *food courts* de bästa platserna att smaka mångfalden i Singapores matkultur. De ligger ofta vid köpcenter eller hotellkomplex, och håller genomgående hög standard vad gäller inredning och hygien. Här är det möjligt att i luftkonditionerad miljö prova flera olika kök för en billig penning.

I egenskap av före detta kronkoloni och viktig hamnstad har Singapore också ett mer utvecklat västerländskt kök än de flesta andra asiatiska länder. Förutom renodlat franska eller amerikanska restauranger är "öst-möter-väst-menyer" populära. Men i Singapore är det främst blandningen av Asiens alla kök som bör upplevas.

### GODA TIPS!

» *Hainanese chicken rice*, kallas ofta för landets nationalrätt, togs till Singapore av kinesiska immigranter. Kyckling kokas eller steks utan fett och serveras med dipsås, grönsaker, ris och en skål kycklingsoppa.

» *Roti prata* är Singapores version av en pannkaka som har sitt ursprung från området kring norra Indien och Pakistan. Pannkakan har i Singapore fått influenser från flera kök och serveras här med exempelvis vitlök, choklad eller frukt. Populär till frukost, lunch och middag.



Dim sum är läcker plockmat.

## Kryddor och drinkar

Köp hem spännande, heta kryddor och pastor och te som du inte hittar i Sverige. Och i dryckesväg är det ju bara en sak som gäller ... Prova Singapore Sling på plats och/eller skaka en hemma.

### VÄRLDSBERÖMD DRINK

Något som man inte bör missa i dryckesväg i Singapore är naturligtvis den världsberömda vackert röda drinken Singapore Sling. Skapad på Raffles Hotel i Singapore runt 1910. I Long Bar på Raffles Hotel blandas den fortfarande efter konstens alla regler. Men har du inte vägarna förbi, går det fint att fixa en på hemmaplan:

### SINGAPORE SLING

3 cl gin  
1,5 cl Cherry Heering  
12 cl ananasjuice  
1,5 cl limejuice  
0,75 cl Cointreau  
0,75 cl DOM Benedictine  
1 cl grenadine  
ett stänk Angostura Bitter



Häll ingredienserna i en shaker med is och skaka häftigt. Sila över i ett highballglas. Garnera med en skiva ananas och ett körsbär.

I baren på Raffles Hotel går det att köpa bl a glas avsedda för drinken och en shaker för tillverkning av densamma. [www.raffles.com](http://www.raffles.com)

### FÄRGSTARKT

Köp spännande kryddor, chili- och curry-pastor, framförallt de malaysiska, som kanske inte går att få tag på hemma. Fråga på foodcourten eller i restaurangen till vad och hur kryddorna bäst används.

### GOTT TE

Det finns ett enormt utbud av kinesiska teer tack vare det stora antalet kineser, som bor i Singapore. Ett eller ett par nya kinesiska teer är roligt och lätt att packa i resväskan.

*Gunilla*

GUNILLA HULTGREN  
KARELL, REDAKTÖR

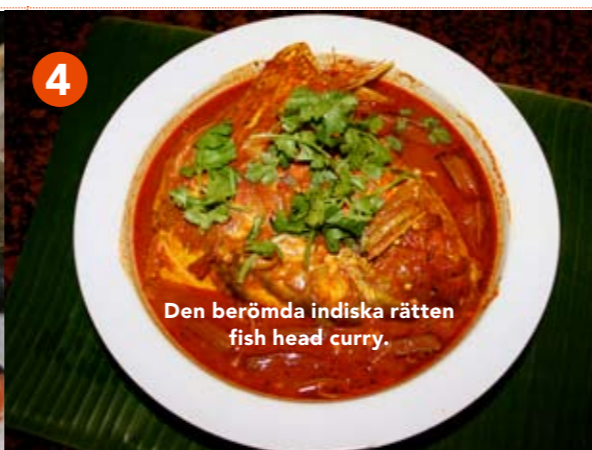




**1** Rätter från Blue Ginger; kyckling i kokosmjölk, vårrullar och biff i sås av kokosmjölk, chili och ingefära.



Japansk restaurang erbjuder fiskhuvuden.



**4** Den berömda indiska rätten fish head curry.



**10** En köck vid Chinatown Food Street.



**11** På Lau Pa Sat Festival Market kan man frossa i kinesiska smaker.



**13** Mat från havet vid East Coast Seafood Centre.



**5** Restaurang Chatterbox med panoramautsikt från våning 39.



**5** Singapores nationalrätt hainanese chicken rice, som den serveras på Chatterbox.



**9** Handskurna nudlar vid Food Republic.



**10** Friterar kinesiskt bröd och kakor som köps i gatustånd i Chinatown.

**RESTAURANGER**

**1. Blue Ginger**

Litet och mysigt ställe prisbelönt för sin mat från peranakan-köket. Restaurangen rekommenderar den berömda rätten *beef rendang*, som serveras i en sås av kokosmjölk, chili, ingefära och citrongräs. Restaurangens tre våningar tar endast 60 personer, och reservation rekommenderas främst under veckoslutet.  
97 Tanjong Pagar Road  
Chinatown  
+65 6222 3928  
www.theblueginger.com  
Varmrätt ca 80 kr.

starkt och syrligt!

**2. Wing Seong Fatty's Restaurant**

Efter det obligatoriska besöket på den gigantiska elektronikmarknaden vid Lim Sim Square, kan det syd kinesiska köket avnjutas i denna enkla restaurang känd för fräska ingredienser och snabb service. De flesta rätter serveras i storlekarna *small*, *medium* och *large*. Personalen rekommenderar *black pepper prawn* som kostar omkring 150 kronor (medium). Perfekt för *dim sum* till lunch.  
175 Bencoolen Street  
+65 6338 1087  
Varmrätt storlek medium ca 150 kr.

**3. Sakae Sushi**

Populär snabbmatskedja som är ett pålitligt val för läcker sushi och sashimi. Sakae Sushi har över 30 ställen i Singapore, som serverar mat på ett typiskt japanskt rullband. Det finns också bord och privata rum om man föredrar att beställa från meny. Finns på olika platser i Singapore. Se hemsidan för adresser.  
+65 6259 0672  
www.sakaesushi.com.sg  
Lunchbuffé ca 100 kr.

**4. Islamic Restaurant**

En av Singapores äldsta och mest populära muslimska restauranger, belägen något hundratals meter från Arab Street och Sultan Mosque, landets mest populära moské. Här serveras traditionella muslimska rätter från såväl mellanöstern som Indien och Indonesien. Naturligtvis är detta rätt ställe för *halal*.  
791-797 North Bridge Road  
+65 6298 7563  
Varmrätt ca 100 kr.

**5. Chatterbox**

Mitt i shoppingdistriktet på Orchard Road erbjuder Chatterbox fenomenal panoramautsikt från 39:e våningen på Meritus Mandarin Hotel. Restaurangen har sedan 1971 serverat Singapores nationalrätt

*hainanese chicken rice* på ett vis som inbringat flertalet bemerkelser. Reserveringar bör göras såväl till lunch som middag.  
Meritus Mandarin Hotel, våning 39  
333 Orchard Road  
+65 6737 4411  
www.meritus-hotels.com  
Varmrätt ca 150 kr.

**6. Indochine Waterfront**

I samma byggnad som ett av stadens bästa museer, Asian Civilization Museum, ligger IndoChine Waterfront med utsikt mot flod och skyskrapor. Menyn innehåller specialiteter från det indokinesiska köket med betoning på fräscha grönsaker och räkor och kyckling.  
Asian Civilizations Museum,  
1 Empress Place  
+65 6339 1720  
Trerätters med dryck omkring 250 kr/pers.

**7. The Banana Leaf Apolo**

Indisk restaurang som nästan alltid är fullsatt vid middagstid. Här serveras allting på blad från bananträdet och menyn innehåller rätter främst från det sydindiska köket, med mycket krydda och grönsaker. Restaurangens paradrätt är *fish head curry*. Här finns även många

små typiska indiska rätter som kostar kring 30 kr, populära att beställa in och dela på.  
54 Race Course Road, Little India  
+65 6293 8682  
www.thebananaleafapolo.com  
Varmrätt ca 120 kr.

**8. Rendezvous Restaurant**

Denna restaurang som serverar traditionella rätter från *peranakan* och det malaysiska köket är känd för sin *nasi padang*. Kocken rekommenderar särskilt *chicken rendang*, kycklingfilé med kokosmjölk, chili och citrongräs. Restaurangen är liten och populär och bokning till middagstid rekommenderas.  
Hotel Rendezvous  
9 Bras Basah Road  
+65 6339 7508  
www.rendezvous-hotels.com.au  
Varmrätt ca 80 kr.

**MATGATOR & FOOD COURTS**

**9. Food Republic**

Denna *food court* är belägen i en av Orchard Road's populära shoppingcentrum. Food Republic öppnar tidigt, och

serverar fina frukostar med starkt kaffe. Kring lunch och middag vaknar sedan stället till liv ordentligt. Här serveras det mesta från sydostasiens kök, inklusive japansk *teppanyaki* och kinesisk *dim sum*.  
Våning 4, Wisma Atria Mall  
435 Orchard Road  
Varmrätt ca 50 kr.

beställ lite av allt!

**10. Chinatown Food Street**

I hjärtat av Chinatown finns dussintalet stånd som serverar det mesta från det kinesiska köket. Soppa, dumplings och friterade nudlar blandas med rätter från Singapore och Malaysia. Mittemot stånden ligger också dussintalet restauranger. En matgata som aldrig sover och som erbjuder det mesta för en billig penning.  
Smith Street, Chinatown  
Ex: Ugröpt ananas med stekt ris som mättar två ca 50 kr.

**11. Lau Pa Sat Festival Market**

Klassiskt *hawker centre* som funnits i Singapore sedan 1884. Här finns hundratalet stånd som erbjuder mat från hela det asiatiska köket. Vid 19-tiden spärras trafiken

av vid en av sidogatorna, och en uteservering möbleras upp med stånd som serverar grillspett och billig öl.  
18 Raffles Quay  
Raffles Place

**12. Tekka Hawker Centre**

Vid Little Indias största *hawker centre* är det möjligt att smaka det indiska kökets många läckerheter för en billig penning. Två personer kan för ca 100 kronor beställa fler rätter än vad som är möjligt att äta upp. Tekka Hawker Centre är känt för sina stora portioner.  
Hörnet av Bukit Timah och Serangoon Road, Little India

**13. East Coast Seafood Centre**

East Coast Seafood Centre utgörs av en handfull restauranger stämningsfullt belägna vid Singapores sydöstra strand. Kvällstid är det ofta fullt vid uteserveringarna. Restaurangerna har akvarier, där gästerna själva kan peka ut vilken fisk de önskar få tillagad. Middagssällskapen är ofta stora. Öppet tills gästerna går hem.  
East Coast Park  
Räkna med över 300 kr per person för ett sällskap om fem.