

Menjant-nos Singapur

El cranc és un dels productes estrella de la cuina a Singapur. Valentí Mongay, xef del restaurant La Salseta, hi ha viatjat i ens ha enviat una postal d'allò més gastronòmica. Hi anem amb ell passant pel cranc, les pastisseries més tradicionals i sense descuidar-nos de fer una parada al Hawker Chan amb estrella Michelin.



Timbal de llagosta amb alvocat al TWG Tea Restaurant. | Valentí Mongay.

Una visita ràpida a **Singapur** ens pot fer pensar que en aquesta ciutat de les mil meravelles es lliguen els gossos amb llonganisses; però és molt aconsellable aturar-se uns quants dies i conèixer més profundament la ciutat, abans de continuar el nostre viatge per altres països asiàtics. Més enllà dels tòpics, alguns d'ells ben certs, com poden ser la netedat dels seus carrers, l'amabilitat de la seva gent, la seguretat o la barreja de cultures, entre d'altres; Singapur és una ciutat que es pot visitar a peu. En certs moments podem tenir necessitat d'utilitzar la xarxa de metro amb l'ajuda d'algun local amable. No patiu, tot i ser complexa, està molt ben organitzada.



Un passeig pel riu amb el 'bumboat' ens permet admirar la fusió de la ciutat moderna i l'antiga. Foto: Valentí Mongay.



*Marina Bay Sands: els tres gratacels units per una gran plataforma que surt a totes les fotos dels turistes.
Foto: Valentí Mongay.*

Un bon consell per tal de donar una primera ullada a la ciutat és fer un creuer de 40 minuts al matí amb el "bumboat" des d'un dels molls (*Quays*) de la part colonial i anar baixant pel riu admirant les vistes, fins arribar enfront del *Marina Bay Sands*: els tres gratacels units per una gran plataforma que surt a totes les fotos dels turistes. Un cop allà tenim dues opcions: una és pujar dalt, pagant i gaudir de les vistes o del *Club Lounge*, tot i que la piscina de 150 m només és per a clients de l'hotel; i l'altre opció és visitar els *Gardens By the Bay*, uns jardins botànics espectaculars -com tot a Singapur- amb els *supertrees* on podreu pujar per les passarel·les i gaudir d'unes vistes impressionants per un módic preu de 8 dòlars de Singapur.

En sortir dels jardins i tornant a passar per sota del *Marina Bay Sands* arribarem al luxós centre comercial amb les botigues de marques internacionals, on podrem dinar i recuperar-nos de la caminada pels jardins. Un lloc aconsellable per tal de fer-ho és al *TWG Tea Restaurant*. Aquí és interessant deixar-nos aconsellar per l'amable personal de sala i que ens ajudin a triar un te per tal d'acompanyar el nostre àpat, tal i com es fa en països com Xina o Japó. Acompanyar un te amb menjar ens aporta matissos que es perden amb altres begudes i encara que sembli el contrari, si el té és l'adient, marida perfectament amb el menjar. Nosaltres varem menjar una amanida de salmó fumant amb l'omnipresent cranc, que hi és a quasi totes les cartes de restaurants de la ciutat i un timbal de llagosta amb avocat. Un àpat per tal de sortir del pas alhora que recuperavem forces per tal d'afrontar la segona part del dia: una visita al barri de Xinatown al que varem arribar en metro.



Timbal de llagosta amb alvocat al TWG Tea Restaurant. Foto: Valentí Mongay.

Una de les parades de la línia *North East*, de color lila (NE4) ens deixa al bell mig del barri més bulliciós. Evidentment haurem d'anar al *Food Street*, una de les parts imperdibles, però també la més turística. Allà trobarem els *hawkers*, que són aquells senzills establiments de menjar de carrer que les autoritats de Singapur van regularitzar per motius sanitaris. També trobarem restaurants amb tota gama de preus i cap al final del carrer la visita obligada dels seguidors de la guia Michelin, un dels dos llocs de menjar de carrer que el 2006 van obtenir una estrella Michelin, el *Hawker Chan* que aleshores estava dins del *Chinatown Complex* un centre comercial envellit.



Façana del Hawker Chan, guardonat amb 1 estrella Michelin. Foto: Valentí Mongay.

Hawker Chan, actualment, està en el mateix *Food Street*, que oficialment es diu *Smith Street* (num 78), just davant del centre comercial que el va veure nèixer. A la mateixa façana un gran cartell (vegeu fotografia) anuncia que és l'establiment més barat amb una estrella Michelin. Cal triar el menjar, pagar en una màquina i fer una cua d'uns 20-30 minuts per degustar el seu menjar. El més aconsellable, un pollastre "lacat" per 25 dolars de Singapur i traslladar-se amb els coberts de plàstic a una de les taules disponibles.



Pastisseria xinesa-cantonesa de llarga tradició. Foto: Valentí Mongay.

Sortint de l'establiment estrellat refem els passos fets i girem pel carrer *Trengganu* a la dreta i arribem al carrer *Sago*. Aquí està situat un meravellós i relaxant temple budista, però abans d'arribar-hi trobarem una de les pastisseries xineses-cantonesses de més tradició, fundada el 1938 que elabora diferents dolços com pastissos d'arrós, nuggets de sèsam negre, etc amb ingredients naturals. Podem continuar pel barri menjant pels diferents hawks i tastant menjar exòtic o bé comprant per diferents botigues. Fins i tot podem trobar una amb tot el merchandising del personatge Tintín que farà les delícies dels seus admiradors o bé visitar el *Heritage Centre*, podrem copsar com de dura va ser la vida dels primers xinesos que van arribar a la ciutat.



Establiment al People's Park Complex Foto: Valentí Mongay.

Però si voleu un lloc poc visitat pels turistes i menjar el que menjen els locals, haureu de sortir del carrer *Sago*, girar al *Pagoda street*, on podreu veure, lògicament la pagoda. Seguireu recte fins al final del carrer, pujareu unes escales, passant pel costat de l'estació de metro, creuareu, per sobre del *New Bridge Road* i us endinsareu en el centre comercial *People's Park Complex*. Estareu a la seva primera planta, plena de botigues de roba i estris diversos i en la planta baixa trobareu tot tipus de parades de menjar, on els locals aprofiten el poc temps lliure que els deixa la feina.



Gelateria turca al 'Clarke Quay'. Foto: Valentí Mongay.

Quan decidiu que ja en teniu prou del *Xinatown*, sortiu al *New Bridge Road* i podeu caminar fins el riu. Travesseu el pont i seguiu per la riba amunt fins arribar a *Clarke Quay*, un barri d'oci nocturn ple de restaurants de totes les nacionalitats i bars de copes amb molta música en viu. N'hi ha per als amants del *pop*, del *soul*, de *hip hop*, *blues* i tots els estils que us puguin agradar. Fins i tot podreu comprar al mig del carrer un gelat turc que us serviran uns joves amb una mica de malabarisme que fan que molts vianants s'aturin davant l'espectacle. A l'hora de triar un restaurant podreu optar per un que sigui del vostre agrad, segons la seva nacionalitat, japonesos, xinesos, etc., fins i tot pizzeries *-of course!-*. Si opteu per un dels que estan a la banda del riu, a més, podreu gaudir de les vistes. Singapur de nit és encara més espectacular que de dia, amb tots els gratacels i els ponts del riu il·luminats.

Un dels productes més coneguts és el cranc. En els seus restaurants n'és el producte estrella i el fan de diverses formes i acompanyat de diferents salses. Això sí, us haureu d'arremangar i menjar-lo amb els dits i anar espurgant i xuclant tant les potes com la resta del cos.

Per tal d'acabar dolçament l'àpat podeu menjar una de les postres típiques de la ciutat, l'*Sticky rice amb mango*, un arròs gelatinós, amb mango i una salsa per sobre. Podeu païr el sopar tot baixant pel riu fins a *Clarke Quay* i desde qualsevol terrassa amb un cóctel a la mà gaudir de l'espectacle de llums de la badia i els gratacels més amunt esmentats *Marina Bay Sands*.

Si us hi esteu uns dies més a Singapur podreu fer moltes altres coses, visitant museus molt interessants, altres barris com *little India*, altres parts del barri colonial, temples, l'illa de *Sentosa*, i un llarg etc. Així doncs que, si us plau, no feu només una nit i aprofiteu!