

SELERA MALAYSIA

Jackie M, koki selebriti asal Malaysia yang bermukim di Australia, menuturkan empat restoran di Kuala Lumpur yang selalu membuatnya rindu kampung halaman.

OLEH KARINA ANANDYA



Wisata Rasa
Kiri: Madras Lane di pecinan City Centre. Bawah: Symphony by Chef Jo asuhan koki Johari Edrus.

MUM'S PLACE Ini tipikal restoran populer yang ditaburi foto selebriti mantan tamunya. Interiornya kadang mengingatkan kita akan rumah nenek dalam komik. "Tempat favorit jika kangen masakan Ibu," tambah Jackie M, yang telah berkecimpung di dunia kuliner selama lebih dari 20 tahun.

Mum's Place memadukan masakan Peranakan dengan Malaysia, India, dan Portugis. Kata Jackie, menu berbahan ikan wajib dicoba di sini. "Seluruh hidangan ikan mereka disajikan segar dan kaya bumbu," jelasnya. Salah satu contohnya ialah ikan jenahak goreng dengan saus kaya rempah. Restoran yang beroperasi sejak 2001 ini juga mengoleksi aneka menu pencuci mulut, seperti sago gula Melaka dan puding mangga. mumsplace.com.my.

MADRAS LANE YONG TAU FOO

Kios mungil berkonsep *self-service* ini beralamat di kawasan pecinan City Centre, dekat Petaling Street. Sesuai namanya, Madras Lane Yong Tau Foo mengandalkan hidangan *yong tau foo*, yakni tahu yang diisi sayuran atau



daging ikan yang dihaluskan. "*Yong tau foo* paling populer di Kuala Lumpur," tambah Jackie M.

Selain berkat keunggulan rasanya, tempat ini digemari berkat harga makanannya yang sangat terjangkau: 1,5 ringgit atau sekitar Rp5.000 per potong *yong tau foo*. Tapi semua itu ada konsekuensinya: kita mesti siap bersabar. Pelanggan kadang sudah mengantre 20 menit sebelum dapur beroperasi.

PEGAGA Lokasinya agak jauh dari pusat kota. Tapi perjalanan panjang itu akan terbayar lunas usai mencicipi hidangan-nya. Pegaga, restoran di Ukay Heights, meracik hidangan Melayu tradisional yang sarat rempah. Seluruh masakannya diolah memakai bahan lokal.



Dua menu populernya ialah gulai ikan *kalut* dan daging masak lemak *cili padi*. Porsinya besar, cocok dimakan bersama. Favorit lain di sini ialah *crispy vegetables*. Bentuknya mirip tempura sayur, tapi dengan sedikit tepung dan rasa yang lebih gurih. Untuk minuman, staf restoran merekomendasikan jus pegaga. "Salah satu jus paling populer di kalangan wanita," jelasnya. "Bagus untuk kulit dan bikin awet muda."

SYMPHONY BY CHEF JO Lewat tangan terampil Johari Edrus, hidangan Melayu tampil kreatif merombak pakem. Sang koki bergerak luwes mencomot inspirasi dari banyak tradisi dapur asing, termasuk Prancis, Mediterania, Timur Tengah, hingga Amerika. Berkunjung ke restorannya yang bersemayam di Damansara City Mall adalah sebuah pengalaman yang membuka mata.

Johari Edrus, salah seorang juri *MasterChef Malaysia*, memiliki pengalaman puluhan tahun di dunia kuliner. Dia mendeskripsikan masakannya sebagai hidangan eklektik yang diracik dengan teknik modern. Salah satu menu inovatifnya ialah buntut sapi asam pedas dengan pasta. Dagingnya ultra-lembut, bumbunya meresap sempurna, dan kuahnya kental. Dipadukan dengan pasta, hidangan ini membuat kita berpikir ulang tentang definisi kuliner Melayu. Untuk minuman, andalannya adalah *inah superior grape juice*. Teksturnya mirip wine, tapi bebas alkohol. symphonybychefjo.com.my.