

LAZATNYA SUP TULANG MERAH

Oleh: Nur Fasahah binti Abdul Ghani, 1170005,
Fakulti Pengajian Bahasa Utama (FPBU), Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)

Disiarkan pada 3 Ogos 2020



Sup tulang merah dihidangkan bersama roti Perancis. Foto: Google

Sup tulang merah sukar ditemukan di negara-negara lain kecuali Singapura. Keunikan warnanya yang merah, bukan sahaja menarik minat warga Singapura sahaja malah juga pelancong asing.

Kebanyakan warga Singapura menganggap makanan yang sinonim dengan negara mereka adalah ketam cili dan rojak India.

Namun, ramai di antara mereka tidak mengetahui bahawa sup tulang merah juga merupakan makanan yang sering dikaitkan dengan Singapura.

Makanan yang unik di Asia Tenggara ini dikatakan dibawa oleh orang Arab dan orang India Muslim yang berhijrah ke kepulauan Melayu.

Bukan sahaja warna merahnya menarik minat pelanggan malah keenakan daging kambing itu sendiri yang direbus selama berjam-jam untuk menjadikannya lembut. Keenakannya semakin terserlah apabila dimakan dan dicecah bersama roti Perancis yang rangup.

Sup tulang merah dibuat menggunakan sup kambing dan dicampur dengan sos cili yang tersendiri. Kemudian dicampur dengan perencah, tepung, pewarna merah, tomato dan sambal yang mempunyai rasa masala iaitu perencah yang dicampur dengan bahan-bahan.

Cuma perlu berhati-hati semasa menikmati sup tulang merah kerana warna merah pekat yang ada pada sup tersebut boleh meninggalkan kesan pada tangan dan kesannya juga sukar dihilangkan apabila terkena pakaian.



Keunikan rasa sum-sum yang sedap dan lembut dalam rongga tulang kambing menyebabkan ramai yang tertarik untuk mencubanya.

Ada pelbagai cara untuk memakan sum-sum. Ada yang mencungkil sum-sum keluar dari tulang dengan menggunakan jari.

Ada pula yang menggunakan hujung sudu untuk mencungkil sum-sum malah ada yang mengetuk sedaya upaya supaya sum-sum itu tergelincir keluar. Selain itu, penyedut minuman turut digunakan untuk menyedut sum-sum.

Bagi mereka yang berkunjung ke Singapura, mereka boleh mencuba sup tulang merah yang dijual di Restoran Haji Kadir di Golden Mile Food Centre.

Sebuah lagi restoran yang terkenal dengan hidangan sup tulang merah adalah M. A. Deen Biasa Pte Ltd yang terletak di Jalan Sultan.

Kedua-dua restoran tersebut menjadi pilihan pelancong dari luar Singapura termasuk artis-artis Malaysia dan Indonesia untuk menikmati sup tulang merah.

Sup ini juga menjadi kegemaran masyarakat pelbagai kaum termasuk Melayu, Cina dan India. Harganya juga berpatutan.

Sup tulang merah dijual pada harga antara S\$8 hingga S\$20 bagi setiap hidangan. Mereka yang ingin memakannya dengan roti Perancis cuma perlu menambah sebanyak S\$2.

Sesiapa sahaja yang pernah memakan sup tulang merah pasti merindui keenakannya. Makanan itu akan dicari sebaik sahaja mereka menjejakkan kaki di Singapura sekali lagi.