

Budaya penjaja Singapura di persimpangan

► LILY KONG

Berapa lama budaya penjaja di Singapura boleh bertahan bergantung pada sama ada kita menerima hakikat bahawa budaya itu berkembang.

Jika kita sedar ia berkembang, maka kita menerima bahawa budaya penjaja akan berubah dari masa ke masa.

Ini bermakna ciri penjaja, sifat makanan, pengalaman makan dan cara pembelian mungkin berubah, bukan secara radikal yang besar, tetapi secara evolusi.

Usaha-usaha penting telah dilakukan untuk menggalak anak muda Singapura menceburi bidang penjajaan.

Sebagai contoh, pada 2021, Agensi Sekitaran Kebangsaan (NEA) memperkenalkan Skim Peralihan Penjaja untuk membantu penjaja veteran yang mempunyai sekurang-kurangnya 15 tahun pengalaman mengendalikan gerai makanan penjaja menurunkan kemahiran.

Mereka yang bercita-cita menjadi penjaja belajar daripada veteran, mewarisi resipi dan mengakses pelanggan yang sudah sedia ada di bawah skim itu yang terdiri daripada perantisan tiga bulan dan bimbingan dua bulan selepas mengambil alih gerai.

Usaha itu nampaknya telah membuahkan hasil.

Bilangan penjaja muda dalam kalangan pendatang baru nampaknya tumbuh perlahan-lahan. Sedang umur median penjaja sedia ada ialah 60 tahun, umur median pendatang baru ialah 34 tahun.

Sedang Skim Peralihan Penjaja memadankan orang baru dengan orang lama, dan resipi diwarisi, terdapat juga satu lagi kumpulan baru muncul bergelar "usahawan penjaja" yang didorong oleh usaha mengejar kecemerlangan dalam kraf masakan.

Mereka "memberi penghormatan kepada jenama" dan menyerlahkan "rasa asli". Mereka mengakui "pentingnya susunan makanan di atas pinggan", dan berusaha untuk meningkatkan "makanan warisan dengan kehalusan".

Golongan muda yang bijak ini juga mahir menggunakan wadah media sosial, terutama Instagram, memanfaatkan kehadiran dalam talian mereka untuk membangunkan pangkalan pelanggan yang terdorong meneroka di luar kawasan kejiranan terdekat mereka.

Mungkinkah penjaja perlu diberi pengiktirafan yang lebih baik dan lebih dihargai atas usaha mereka?

Mungkinkah penjaja tidak lagi perlu dipanggil penjaja, kerana mereka sebenarnya tidak lagi menjaja dari satu tempat ke satu tempat tetapi sebenarnya adalah chef?

Mungkinkah perlu diperkenalkan anuge-

PERLU PERUBAHAN:

Pusat penjaja telah menjadi bahagian penting dalam kehidupan Singapura, tetapi perubahan tidak dapat dielakkan, dan ia mungkin dalam bentuk yang amat berbeza pada masa depan. — Foto fail

rah masakan Singapura sendiri, bergandingan dengan anugerah Michelin Bib Gourmand untuk mengangkat dan mengiktiraf artis masakan "ulung"?

Adakah orang bukan warga Singapura boleh membuka gerai, dan dengan itu memperkenalkan lebih banyak masakan yang berbeza?

Memperbaiki keadaan kerja adalah satu lagi pertimbangan utama dalam menjaga budaya penjaja. Bolehkah persekitaran yang panas dan berpeluh, meja melekit dan tandas kotor diubah supaya pelanggan dan bakal penjaja tidak rasa patah semangat?

Program Transformasi Pusat Penjaja yang diperkenalkan pada 2021 oleh NEA bertujuan menjadikan persekitaran lebih baik, dengan lorong yang lebih luas dan lebih lapang, meningkatkan pengurusan orang ramai dan amalan keselamatan.



Terdapat keperluan mendesak untuk inovasi berterusan bagi menjadikan ruang penjaja lebih sesuai.

Sementara itu, perjalanan pendigitalan di pusat penjaja juga sedang dijalankan.

Kesannya tidak sekata setakat ini, tetapi bergerak ke hadapan, secara minimum, adakah semua pembayaran akan berbentuk tanpa tunai?

Bolehkah semua pesanan dibuat dalam talian terlebih dahulu sebelum menuju ke pusat penjaja?

Bolehkah kita bayangkan bahawa gerai penjaja fizikal bukanlah bahagian penting dalam budaya penjaja, yang sebaliknya dibangunkan di atas sistem penghantaran makanan?

Bolehkah kita pergi ke pusat penjaja untuk menikmati pengalaman makan beramai-ramai, tetapi dengan makanan penjaja dihantar

dari mana-mana sahaja?

Mungkinkah ada masa depan yang mana makanan penjaja disediakan dan dimasak dengan bantuan kecerdasan buatan dan robotik, dan bagaimanakah ini boleh mencabar tanggapan terhadap penjaja tradisional?

Perkara yang membentuk budaya penjaja masa depan harus menimbulkan perbincangan dan perbahasan yang rancak.

► Lily Kong ialah Presiden dan Pengerusi Profesor Lee Kong Chian di Universiti Pengurusan Singapura. Edisi kedua bukunya, *Singapore Hawker Centres: People, Places, Food*, diterbitkan oleh Agensi Sekitaran Kebangsaan (NEA) dan Lembaga Warisan Negara (NHB), dilancarkan pada 18 Disember di Muzium Peranakan. Rencana ini pertama kali disiarkan di akhbar *The Straits Times*.