



PRZEWODNIK

SINGAPUR



Tekst:  
Monika Brzywczy

Singapur. Miasto-państwo. Bardzo młode. Założone przez Brytyjczyków w 1819 roku, niepodległe od 1965. Część Azji, ale próbująca swojemu kontynentowi uciec. Oddzielić się od niego na wiele sposobów. Przykład ogromnego sukcesu finansowego. Od lat 60. XX wieku PKB rósł tu w tempie około 8 proc. rocznie. Zastosowano kilka strategii, które sprawiły, że Singapur stał się rajem dla finansistów – nie ma podatku od bogactwa, od zysków kapitałowych. Tu, równie chętnie jak w Szwajcarii, składa się depozyty kapitału. Stąd szybki wzrost ceny gruntów i mieszkań, stąd to morze wieżowców – w najróżniejszych formach – tu trzeba budować w górę, bo przestrzeń jest bardzo ograniczona. Aby stać się takim miastem, Singapur musiał trochę posprzątać. Wprowadził restrykcyjną politykę antynarkotykową i antyprzemocową. Oczyszczył ulice ze street foodowych stoisk (przeniesiono je do tzw. hawkersów). Zabronił śmiecenia, spluwania i żucia gumy – grożą za to srogie finansowe kary. Języki ojczyste skutecznie zatarł kolonializm – chyba nigdzie indziej w Azji nikt nie mówi tak dobrze po angielsku, bo jest on językiem urzędowym. Wraz z przyływem pieniędzy umknęło naszym zdaniem trochę ducha, spontaniczności, charakteru. Miasto próbuje to nadrobić, stawiając wielkie podświetlane drzewa i gigantyczne hotele, ale wciąż przyjemniej dla nas jest tam, gdzie – jak w Chinatown czy Tiong Bahru – zachowało się coś z dawnego Singapuru.



## 1 BABECZKA NA HUŚTAWCE

Wszystko zaczęło się od małej cukierni sprzedającej słodycze na wynos w Holland Village. Dziś firma ma już cztery punkty, w których sprzedaje wypieki (przede wszystkim muffiny w wielu smakach, m.in. czarny sezam, solony karmel czy ananasowe masło), oraz minidelikatesy z zabawkami, książkami, pięknie zapakowanymi herbatami, czekoladami, przyprawami i naczyniami kuchennymi (Plain Vanilla produkuje własne kolekcje). Właściciele opowiadają: „W świecie masowo produkowanych słodyczy chcieliśmy wrócić do podstaw i piec, jak nasze mamy i babcie, wilgotne, czerwone aksamitne babeczki z kremem waniliowym, ciasto z jabłkami skropione karmelem, dekadentkie czekoladowe ciasteczka. Te zapachy, smaki i faktury uruchamiają w nas nostalgiczne wspomnienia dawnych czasów”. To prawda, i choć nie jesteśmy funami muffinów, te nam wyjątkowo smakowały. Odwiedziliśmy lokal przy ulicy Yong Siak – bardzo fajne miejsce na kawę: drewniana huśtawka, bukiety suszonych ziół wiszących pod sufitem, piękny, duży drewniany stół. Miło!

Plain Vanilla Bakery  
1D Yong Siak Street  
[www.plainvanilla.com.sg](http://www.plainvanilla.com.sg)



## 2 NOWOJORSKIE ROGALIKI

Kameralna piekarnia halal (prowadzona zgodnie z muzułmańskimi zasadami diety) otwarta kilka miesięcy temu w arabskiej okolicy Bugis. Naadhira wróciła z Nowego Jorku, gdzie studiowała wiedzę o wypiekach. Teraz swoją wiedzę dzieli się w rodzinnym mieście, serwując pyszne pieczywo, kawę oraz wypieki, takie jak croissanty, brownie, np. z orzechami pekan, scones, ciasto cytrynowe. Są też oryginalne minipizze, np. z brukselkami. Ale popisowym produktem jest croissant z migdałami – spróbujcie go koniecznie! W małym lokalu jest zaledwie kilka miejsc, na półce stoją rodzinne zdjęcia Naadhiry, a przy drzwiach znalazł się kąt na małą półkę z doniczkami zaprzyjaźnionego studia ceramicznego. Urocze!

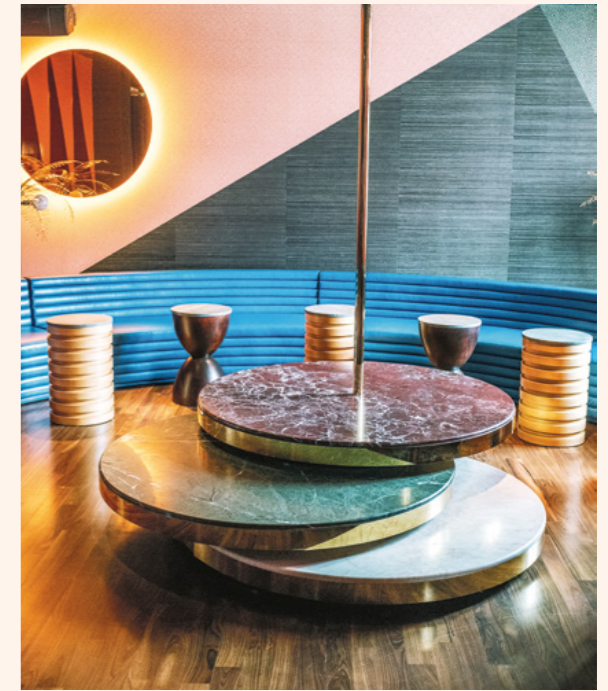
Mother Dough  
749 North Bridge Road, #01-01  
[www.motherdough.com.sg](http://www.motherdough.com.sg)



## 3 BULE, GRZĄDKI I IDEE

Na obrzeżach singapurskiego ogrodu botanicznego ulokowała się Open Farm Community (OFC). Jej celem jest – jak informują założyciele na stronie internetowej – rozwój lokalnego rolnictwa, łączenie społeczności z naturą, lokalnych rolników, kreatywnych szefów kuchni i innowacyjnego ducha. Mają tu restaurację, kawiarnię, pole do gry w bule, miniplac zabaw, a także grządki z warzywami. Starają się zachęcać do uprawy warzyw na miejskich nieużytkach, takich jak dachy i chodniki. Wierzą, że rosnąca żywność ponownie łączy mieszkańców miast z przyrodą, co pozwala ocalić zasoby naturalne i odnawia poczucie wspólnoty. Stosują zrównoważone metody uprawy naturalnej, recyklingu zasobów i minimalizacji odpadów. Nam ich ogrody wydały się nieco opuszczone, zjedliśmy po prostu dobre croissanty i kanapki. Ale rzeczywiście w miłym, zielonym otoczeniu z zewnętrzными klimatyzatorami, które sprawiają, że da się jakoś oddychać w pozbawionym ścian ogródku kawiarnianym.

Open Farm Community  
130E Minden Road  
[www.openfarmcommunity.com](http://www.openfarmcommunity.com)



## 4 NOWOCZESNY KLAN

Na początku XIX wieku do Singapuru przybywało wielu chińskich imigrantów uciekających przed skrajną biedą ze swoich rodzinnych wiosek. W mieście powstały „clany”, czyli organizacje dające wsparcie nowo przybyłym w zatrudnieniu i zakwaterowaniu. Do tych tradycji nawiązuje Straits Clan – klub członkowski, który zapewnia coworkingowe miejsce do pracy w pięknym, starannie zaprojektowanym budynku. Jego członkowie mogą też korzystać ze spa i siłowni, klubu karaoke i baru. Swoją pracownię ma tu na przykład singapurska marka moda Stolen. Wejście na trzy górne piętra tylko z kartą członkowską (lub po wcześniejszym umówieniu się na wizytę w Stolen). Za to ogólnie dostępna jest Clan Cafe na parterze, w której można po prostu wypić kawę albo zjeść lunch czy kolację. W menu wiele możliwości: od zdrowych bowlów przez rosół, burgery i spaghetti po owoce morza i sticky rice.

Straits Clan  
31 Bukit Pasoh Road  
[www.straitsclan.com](http://www.straitsclan.com)



## 5 SZLAKIEM STORCZYKÓW I KUCHNI ŚWIATA

To pierwotne dziecko potężnej sieci luksusowych hoteli, założonej w 1971 roku przez Malezyjczyka Roberta Kuoka. Właśnie tu, na północy wyspy-miasta, które w tamtym okresie przeżywało gwałtowny boom, powstał pierwszy budynek. Widać od razu rozmach i skalę oraz chęć zadowalania zarówno klientów biznesowych, jak i tych, którzy przyjeżdżają na wakacje - po jednej stronie wyniosła 19-piętrowa bryła, a do niej przyklejona niższa, jasna, z krągłymi tarasami, które zapraszają do relaksu. Łączy je spory odkryty basen i część wypoczynkowa z leżakami, na których można się opalać pod niemal wiecznym słonecznym singapurskim niebem. Dziś Shangri-La liczy przeszło 100 hoteli i kurortów z ponad 40 000 pokoi - w Afryce, Azji, Europie, na Bliskim Wschodzie, w Ameryce Północnej i Australii. Tę skalę tu czuć - szczególnie w monumentalnym lobby oraz w restauracji, która serwuje dania kuchni całego świata - od japońskiego sushi i miso przez malezyjską lakę, hinduskie curry i naany po włoskie makarony, francuskie sery i chińskie

stuletnie jaja. I to wszystko na śniadanie! Kiedy zapanujemy się storczykowym szlakiem (hotel ma kolekcję kilkudziesięciu gatunków orchidei w ogrodzie), to dojdziemy do drewnianego budynku na skraju posesji. Sto lat temu mieściła się w nim holenderska szkoła. Dziś dzieciaki są tu równie mile widziane, mają gigantyczną salę zabaw i przemily superprofesjonalny personel, który odziewa je w skarpetki antypoślizgowe i ochoczo asekuruje maluchy w ich samodzielnych rozrywkach na placu zabaw. Na 19. piętrze mieści się Lobby Lounge dla członków klubu Shangri-La oraz japońska restauracja Nami (jedna z sześciu w hotelu). Polecamy widok z ich tarasu na bezkresne morze singapurskich wieżowców. To dopiero daje pojęcie o skali tego futurystycznego miasta.

*Shangri-La*  
22 Orange Grove Road  
[www.shangri-la.com/singapore](http://www.shangri-la.com/singapore)



## 6 SINGAPURSKA INSTYTUCJA

Hawkers to kompleksy powstałe w latach 50. i 60. w odpowiedzi na gwałtowny rozwój miasta. Zarządzono wówczas, by stoiska street foodowe gromadzić pod dachem w swoistych centrach handlowych. Singapur słynie z manii czystości, czego najlepszym przykładem są drakońskie kary (nawet 2000 dolarów!) za śmiecenie, palenie, spluwanie w miejscach publicznych. Gumy do żucia są zakazane i niedostępne w sprzedaży. Singapurczycy, jeśli palą, poruszają się z własnymi popielniczkami, by niedopałki nie lądowały na ulicy. Natomiast jeśli jedzą na mieście, to najchętniej w hawkersach - bo tu dostępne jest pyszne i tanie jedzenie. Nasz ulubiony jest w Tiong Bahru, trafia tu niewielu turystów. Warto wpaść

tu przed 14, później działa już niewiele stoisk. Spróbujcie carrot cake (warzyw zmiksowanych z mąką ryżową i jajkami smażonych w woku), omletu z ostrygami, laksy czy chwee kueh, ryżowych klusek polanych smażoną rzepą. Kolejki ustawiają się tu do stoisk rekomendowanych przez Michelin! W Singapurze sporo miejsc z ulicznym jedzeniem ma takie wyróżnienia.

Tiong Bahru Market  
30 Seng Poh Road  
[www.tiongbahru.market](http://www.tiongbahru.market)



## 7 KRABY Z RUMEM

Odwiedziliśmy Singapur w okresie Chińskiego Nowego Roku. Z tej okazji Singapurczycy świętują tydzień albo i miesiąc: spotykają się w gronie rodziny i znajomych, by zasiąść do prawdziwej uczty. My zostaliśmy zaproszeni do Hua Yu Wee – restauracji dla lokalsów, która działa w tym samym miejscu od dziesiątków lat. Turyści trafiają tu rzadko, wśród mniej więcej 100 ucztujących w ten wieczór osób, poza nami, były może jeszcze dwie białe osoby. Hua Yu Wee mieści się w małej willi przy East Coast Road. Przed restauracją olbrzymi parking, za nią jeszcze większe podwórze, na którym stoją duże okrągłe stoły, przy których może usiąść od 8 do 10 osób. Ich środek jest obrotowy, więc można wygodnie przemieścić serwowane dania. Alkohol przynosi się samemu. Nasi gospodarze kupili na ten wieczór whisky i rum, którymi chętnie się dzielili, bo toasty są mile widziane. Obsługa jest tu bardzo sprawna, kuchnia pracuje pełną parą i zatrudnia



około 20 kucharzy podczas jednego wieczoru, a ci w ekspresowym tempie wydają kolejne dania. Dań też jest sporo. Można zamawiać z karty, ale większość gości wybiera killkudaniowe menu. W naszym były: sałatka Yee Sang (mieszając, trzeba ją podrzucać wysoko i wypowiadać życzenia, bo to przynosi szczęście i powodzenie w nadchodzącym roku), ciasteczka z przegrzebkami (wspaniałe!), kurczak z ryżem, smażone brokuły i krab curry. Atmosfera rozluźniała się z toastu na toast, my wymienialiśmy życzenia z sąsiednim stołem, a gdy skończył się alkohol, nasi sąsiedzi nalali nam kolejną kolejkę. Zdecydowanie najciekawsze kulinarne doznanie (poza hawkersami) w Singapurze.

Hua Yu Wee  
462 Upper East Coast Road



## 8 MIĘSNA WELNA I PŁATY Z GRILLA

Znacie *bakkwę*? To singapurski przysmak – kwadratowe płaty grillowanego mięsa, które jada się tu przede wszystkim w okresie Nowego Roku. Bee Cheng Hiang powstało w 1933 roku – jego twórca – pan Teo Swee Ee – zaczynał od stoiska ulicznego w Chinatown, i to on podobno ten chiński smakołyk rozpropagował. Dziś firma jest potentatem na rynku. Ma nowe logo, opakowania, sieć sklepów (w tym na lotnisku) oraz nowy flagowy lokal połączony z restauracją, w której można spróbować dań z *bakkwą*. Ale przede wszystkim można zobaczyć, jak sprawny pracownik grilluje mięso – mamy tu sporo odmian: jest wersja wieprzowa, drobiowa, słodka, pikantna i bardzo pikantna. Są też inne smakołyki, przede wszystkim dużo „flossów” (z chińskiego *rousong*), czyli mięsnych posypek strukturą przypominających wełnę, stosowanych przede wszystkim do *congee*. Dla nas zupełnie nowe odkrycie kulinarne.

Bee Cheng Hiang Grillery  
1359 Serangoon Road  
www.beechenghiang.com.sg



## 9 WEJŚCIE PRZEZ KAWIARNIĘ

Znowu jesteśmy na Tiong Bahru w pobliżu uliczki Yong Siak. Szukamy ukrytego japońskiego baru *yakitori*. Niełatwo go znaleźć, bo mieści się na tyłach oldschoolowej kawiarni (*kopitiam*), która od 70 lat serwuje kawę i tosty. Dopiero drzwi w głębi prowadzą do Bincho (wieczorem bar zajmuje też salę kawiarni). Atmosfera jak w *izakaya* – tradycyjnym japońskim pubie – małe stoliki, pyszne jedzenie i spory wybór sake, wódki *shōchū* i whisky. Miejsce założył japoński kucharz Asai Masashi, zainspirowany *yakitori-ya* (tradycyjnymi straganami z grillem) w Osace. Są tu trzy wersje menu degustacyjnego (za 75, 90 lub 110 dolarów singapurskich), w których znajdują się m.in. sashimi, grillowane ostrygi i mięso, małe placki *okonomiyaki*, klopsy *tsukune* podawane z żółtkiem; można też zamówić niektóre dania à la carte. Kucharze uwijają się w otwartej mikroskopijnej kuchni. Jak na miasto, w którym większość restauracji mieści się w biurach i centrach handlowych, Bincho jest w przyjemnym kontraście do głównego nurtu.

Bincho  
78 Moh Guan Terrace  
www.bincho.com.sg



## 10 Z WIDOKIEM NA PRZYSZŁOŚĆ

I jeszcze jeden monumentalny singapurski hotel, tym razem z 1987 roku. Zaprojektowany przez Johna Portmana w rzadko już dziś spotykany sposób: z atrium, które – gdy mu się przyjrzymy z perspektywy niższych kondygnacji – wiernie przypomina wachlarz z logo Mandarina. Możliwość spojrzenia w dół z korytarzy wyższych pięter czy błyskawiczne i bezgłośnie przemieszczanie się kapsułowych wind przyprawia o zawrót głowy. Podobnie jak widoki z większości pokoi. Jak na dłoni widać tu wszystkie najnowsze osiągnięcia architektoniczne miasta – Esplanade – Theatres on the Bay w kształcie duriana, trzy wieże Marina Bay Sands zwieńczone gigantycznym czółnem czy ArtScience Museum w kształcie kwiatu lotosu otwierającego płatki. Jesteśmy tu w samym sercu Marina Bay – dzielnicy, która została stworzona po to, by przyciągnąć do miasta turystów i stać się jego futurystyczną wizytówką. I rzeczywiście pełni tę funkcję. Autobusy przywożą wycieczki, wysadzają je w Gardens by the Bay pod monumentalnymi rozczapierzonymi konstrukcjami nazywanymi drzewami, koło szklanych blobów wypełnionych prawdziwymi roślinami, czyli ogrodów



botanicznych. Sami nie wiemy, co wybrać: podziwiać sztuczne drzewa czy prawdziwe rośliny, a może wjechać windą do gigantycznego czółna Marina Bay Sands (jedynie 20 dolarów), by popatrzeć na miasto z niezapomnianej perspektywy 60 pięter. Dziwna, nowa futurystyczna tkanka miasta otoczona jest centrami handlowymi i kasynami, w których w końcu coś można zrobić – coś bardziej realnego – z czasem i z portfelem. Ale uwaga, niestety szalenie trudno stamtąd odjechać – kolejka do taksówek jest zazwyczaj gigantyczna. Na szczęście Mandarin Oriental jest w zasięgu spaceru, możemy uciec i zaszyć się w jednym z 527 pokoi, sześciu restauracji i barów, spa, czy też popływać w odkrytym basenie, z którego doskonale widać rząd piętrzących się betonowych herosów, dumnie obrandowanych logotypami największych banków. „Co za miasto” – wzdychamy, gdy boy hotelowy przynosi nam szklaneczkę schłodzonego wina.

Mandarin Oriental  
5 Raffles Avenue, Marina Square  
[www.mandarinoriental.com/singapore](http://www.mandarinoriental.com/singapore)



## 11 PIĘTROWA KOLACJA

Filia szwedzkiej trzygwiazdkowej restauracji Frantzén. Podobnie jak w Sztokholmie, kolacja czy lunch w Zén jest wyprawą przez kolejne sale, piętra i smaki. Restauracja zajęła dawny trzypiętrowy sklep z pamiątkami. Wizyta zaczyna się na parterze, gdzie przy kamiennym barze z widokiem na kuchnię częstuje się gości przystawkami i prezentuje składniki, które zostaną użyte podczas posiłku. Główne dania są podawane na pierwszym piętrze, przy nakrytych białymi obrusami stolikach ustawionych w wąskiej sali. Przy każdym stole znajduje się drewniany szafko-wózek, na którym kucharze wykańczają każde danie przed podaniem. Po ośmiu kursach goście wędrują jeszcze piętro wyżej, gdzie w przytulnym salonie z fotelami i sofami raczą się drinkami i *petits fours*. Szef Björn Frantzén z wirtuozerią miksuje kuchnię nordycką, francuską i japońską. To z pewnością jedna z najbardziej wykwintnych jedzeniowych opcji w Singapurze. I jedna z najkosztowniejszych: kolacja kosztuje tu 480 singapurskich dolarów.

Zén  
41 Bukit Pasoh Road  
[www.restaurantzen.com](http://www.restaurantzen.com)



## 12 KOT, ZIN I VINTAGE

Yong Siak jest naszą ulubioną uliczką w Singapurze. Mieści się w modernistycznej dzielnicy Tiong Bahru, która powstała w latach 30. Ponoć chińscy biznesmeni kupowali tutaj mieszkania kochankom. Czy tak faktycznie było, nie wiemy, jedno jest pewne: zabudowa jest niższa niż w innych częściach miasta, bardziej przypomina Tel Awiw czy Miami, i jest to przyjemna odmiana. Na ulicy ulokowało się kilka fajnych sklepów, kawiarni, barów, studio jogi i BooksActually – mała niezależna księgarnia, która ma świetną selekcję książek, zinów i magazynów. Widać to na pierwszy rzut oka. Dostreżemy coś jeszcze: małe półki z gadżetami retro, stare maszyny do pisania przy wejściu – za księgarnią ukryta jest druga sala z przedmiotami vintage. Właściciel prowadzi wydawnictwo Math Paper Press które publikuje debiutujących singapurskich autorów. Na zewnątrz znajduje się automat, w którym można wylosować książkę-niespodziankę. W środku miły właściciel, dobra muza i kot, który spaceruje między regałami. Nasze miejsce!

BooksActually  
9 Yong Siak Street  
[www.booksactuallyshop.com](http://www.booksactuallyshop.com)



### 13 LEMPICKA W BUGATTI, NA BOGATO

Stylowy, przestronny bar na parterze budynku Parkview Square (nazywanego Batmanem) w okolicy Bugis. Stylem art déco nawiązuje bezpośrednio do nowojorskich wieżowców z Europy czy Nowego Jorku (skojarzenia z Chrysler Building są nieuchronne). Szklane witryny sięgają sufitu, skórzane fotele i kanapy otaczają marmurowe stoliki, potężne płaskorzeźby walczą o uwagę z freskami i złotymi żyrandolami. Mieszczący się tu bar Atlas specjalizuje się w ginie i szampanie. Ma też dobrze wystylizowaną kartę drinków, w której znajdziecie na przykład koktajl „Tamara in a Green Bugatti”, czyli połączenie ginu z lawendą i miętą. Brzmi to niezwykle smakowicie, wygląda wspaniale, kosztuje sporo, ale niestety nas lekko rozczarował poziom obsługi, która miała trudności z zaproponowaniem czegokolwiek spoza karty. Dużo tu również białych kołnierzyków – sobotnia zabawa przebiega w klimacie bardzo stonowanym, bez specjalnych ekscesów, towarzystwo ulatnia się do domu przed pierwszą. Atlas nie uniósł naszych wyobrażeń.

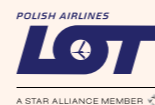
Atlas Bar  
600 North Bridge Road  
[www.atlasbar.sg](http://www.atlasbar.sg)



### 14 LADA Z WIDOKIEM NA OGIEŃ

„Burnt ends” to kawałki smakowitego mięsa, które są wycinane spomiędzy kości wędzonego mostka i chętnie grillowane. Takie właśnie smakowite kąski BBQ serwuje singapurska restauracja nosząca tę nazwę. Choć ma gwiazdkę Michelin, białych obrusów tu nie uświadczycie. Jest tu 19 miejsc wzdłuż długiej lady - z widokiem na otwartą kuchnię. Kucharze pracują z potężną ilością bardzo profesjonalnego sprzętu do grillowania, a jednocześnie przyjaźnie zagadują do gości. Mają tu czterotonowy piec opalany węglem o zapachu jabłek lub migdałów, ruszty i otwarty ogień. W menu wiele możliwości: od różnych rodzajów mięsa po owoce morza. Zwróćcie uwagę na grillowane jajo przepiórcze z kawiozem, bułeczki ze szpikiem kostnym czy kraba z grilla. Ciekawy wybór win - przede wszystkim australijskich.

Burnt Ends  
20 Teck Lim Road  
[www.burntends.com.sg](http://www.burntends.com.sg)



#### SINGAPUR z LOTem

Rok temu Polskie Linie Lotnicze LOT uruchomiły bezpośrednie połączenie z Singapurem. Leci się 11-12 godzin. Godziny rejsów zostały ustawione optymalnie - podróż zaczyna się późnym wieczorem, jest więc szansa na przespanie dużej części lotu i zmniejszenie jetlagu. Polecamy!  
[www.lot.pl](http://www.lot.pl)





- 1 Plain Vanilla Bakery, 1D Yong Siak Street
- 2 Mother Dough, 749 North Bridge Road, #01-01
- 3 Open Farm Community, 130E Minden Road
- 4 Straits Clan, 31 Bukit Pasoh Road
- 5 Shangri-La, 22 Orange Grove Road
- 6 Tiong Bahru Market, 30 Seng Poh Road
- 7 Hua Yu Wee, 462 Upper East Coast Road

- 8 Bee Cheng Hiang Grillery, 1359 Serangoon Road
- 9 Bincho, 78 Moh Guan Terrace
- 10 Mandarin Oriental, 5 Raffles Avenue, Marina Square
- 11 Zén, 41 Bukit Pasoh Road
- 12 BooksActually, 9 Yong Siak Street
- 13 Atlas Bar, 600 North Bridge Road
- 14 Burnt Ends, 20 Teck Lim Road