

LANGIANG

PASAR TRADISIONAL DI THAILAND

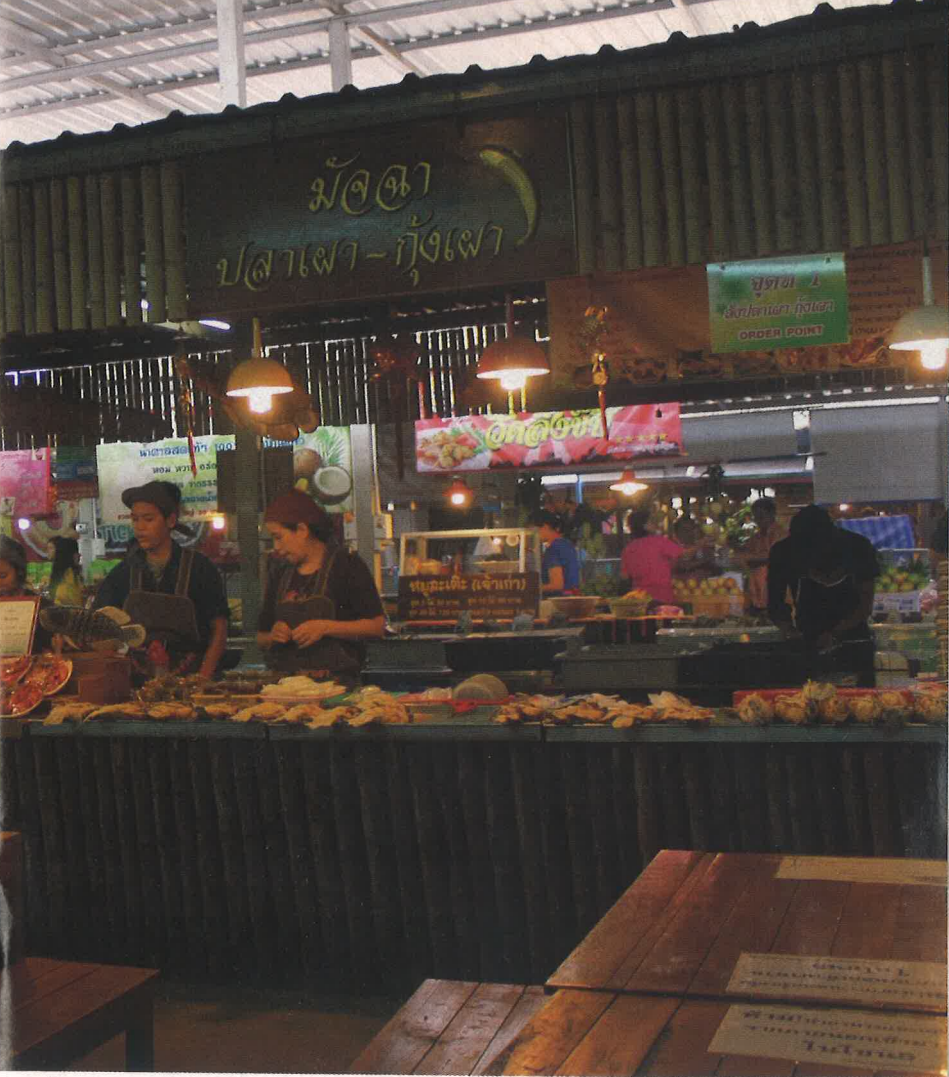
Bukan Sekadar Untuk Jajan

Penulis dan Fotografer: Wahyuni Kamah di Jakarta

Banyak wisatawan datang ke Bangkok khusus untuk berbelanja. Banyak mal yang tersebar di kota ini mulai dari daerah Siam hingga Asok.

Meski demikian, wisatawan asing dan warga lokal tetap saja suka berbelanja di pasar lokal/rakyat.

Di Bangkok, pasar rakyat dihadirkan dalam bentuk *night market* (pasar malam) atau pun *floating market* (pasar apung). Keduanya menjadi hiburan tersendiri karena biasanya digelar di tempat terbuka, barang-barang yang dijual produksi lokal, dan ada interaksi antara pedagang



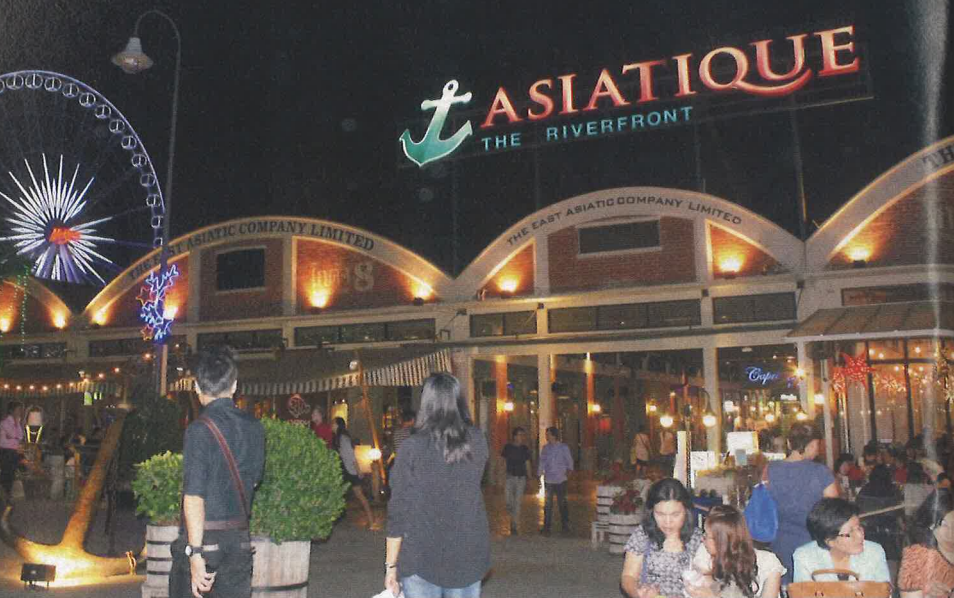
dan pembeli. Selain itu, salah satu yang terpenting, banyak kios-kios makanan yang menjual jajanan khas Thailand yang harganya lebih murah dibandingkan dengan di mal.

Sebagai wisatawan asing saya sampai mengacungkan jempol atas pengelolaan pasar-pasar ini yang profesional. Pertama-tama, akses

kendaraan umum membuat semua kalangan bisa mengunjunginya, bahkan ada yang cuma-cuma.

Kedua, penataan pasar rakyat rapi, bersih, estetik, dan menarik. Ketiga, barang-barang yang dijual merupakan produk lokal yang berkualitas, jarang sekali produk dari negara lain.

Asiatique Riverfront di
tepi Sungai Chaophraya.



Keempat, tempat makan di beberapa pasar malam memberlakukan sistem kupon untuk ditukarkan dengan makanan dan minuman. Kelima, terutama di pasar malam, tempatnya ditata sedemikian rupa sehingga terlihat menawan dan meriah.

Transportasinya gratis

Jika ingin menikmati suasana santai pada malam hari, mungkin Asiatique bisa menjadi pilihan. Pasar malam yang dibuka pada 2012 ini terletak di tepi Sungai Chaophraya, di Distrik Chareon-

krung, Kota Bangkok. Dulunya kawasan ini bekas dermaga East Asiatic Company.

Malam hari, kelap-kelip lampu warna-warni menjadi daya tarik Asiatique. Kios-kiosnya tertata rapi, kawasannya bersih, dan lengkap dengan petunjuk arah. Fasilitas umum seperti toilet yang bersih juga tersedia, tempat-tempat sampah ditempatkan di banyak sudut sehingga seluruh kawasan bebas sampah.

Kios-kios menjual produk lokal yang berkualitas baik, dari pakaian, parfum, sabun, sampai pernak-



Buah segar di Pasar Apung Taling Chan.

pernik cenderamata. Beberapa barang ada pula yang tersedia pula di mal, tapi di sini menjadi lebih menarik karena penataannya. Suasana belanjanya juga lebih santai dan marak. Tidak berdesak-desakan seperti halnya di mal.

Ada juga pertunjukan seni langsung seperti pertunjukan musik oleh band lokal atau pun teater tunggal. Jika perut lapar, tempat makan tersedia di mana-mana, seperti di *food court*, restoran mewah atau di tepi sungai. Asiatique memang menjadi tujuan yang ramah keluarga.

Cara termudah ke Asiatique adalah dengan ferry gratis dari dermaga Sathorn yang terhubung dengan terminal sky train BTS SaphanTaksin.

Gratis? Ya, menggratiskan ferry adalah strategi pemasaran jitu karena setelah berada di lokasi pengunjung akan mengeluarkan uangnya entah untuk makanan, minuman atau sekadar oleh-oleh. Kalau saya perhatikan, tidak ada pengunjung yang sama sekali tidak merogoh kantungnya di Asiatique.

Pakai celemek dan sarung tangan

Mencari pasar apung sesungguhnya di Bangkok agak sulit, karena pasar apung yang terkenal bagi wisatawan, Damnoen Saduak, jaraknya jauh, 100 km dari Kota Bangkok. Tapi di Bangkok sebenarnya ada juga pasar apung, meski bukan sungguhan. Maksudnya, hanya sekadar perahu yang berjualan makanan.

Pasar Apung Taling Chan contohnya yang terletak 12 km dari pusat kota dan buka pada akhir pekan. Begitu pengunjung masuk ke pasar, sudah berjajar kios-kios penjual tanaman dan bunga-bunga segar. Saya membayangkan seandainya tinggal di Bangkok pasti tanaman itu saya borong. Suasananya jauh dari hiruk-pikuk Kota Bangkok.

Tempat masak di Pasar Apung Taling Chan.



Ada pula penjual buah-buahan tropis segar hingga jajanan-jajanan khas Thailand. Semua ditata rapi dan higienis, mulai dari tempat, tatakan dan pembungkusnya. Label harga yang tercantum membuat pengunjung tak perlu bertanya-tanya. Beberapa jenis jajanan tampak sama dengan yang ada di Indonesia.

Melangkah ke dalam, di tepi sungai banyak penjual makanan laut. Mereka berjualan di atas perahu jukung kecil. Di atasnya tertata bahan-bahan yang siap dimasak, berbagai jenis ikan laut, udang, cumi, bumbu masak serta kompor untuk memasak.

Saya tercengang dengan kebersihan dan kerapian mereka. Para penjual memakai celemek, penutup rambut, serta sarung tangan, seperti juru masak profesional di restoran. Perahu-perahu tersebut mengapung di tepi sungai dan berfungsi seperti dapur.

Sementara itu, tempat makannya ada di tengah-tengah areal berupa hamparan model lesehan dengan beberapa meja panjang yang berjajar. Tempat ini baru akan ramai dikunjungi pada saat jam makan siang. Jadi ketika pagi saya sampai di sana, masih agak sepi.

Bukan sekadar makan

Ada juga Pasar Apung Lat Mayon yang dapat dicapai melalui kanal dari Pasar Taling Chang. Sekali lagi saya terkesan dengan pengaturan kios-kios dan dagangan di tempat ini. Meski namanya pasar apung, para pedagang tidak berjualan di perahu. Mereka berjualan di tepi kanal dengan dagangan utamanya makanan.

Makanan yang dijual kebanyakan *sea food*, selain ada juga jajanan, minuman, dan pakaian. Semuanya tertata dengan rapi dan bersih. Sekali lagi terlihat para juru masak di *food court* memakai celemek dan sarung tangan, tidak ada yang berpenampilan asal-asalan.

Harga makanan di Pasar Lat Mayon standar seperti di tempat-tempat lain di Bangkok. Secara keseluruhan penataannya dibuat artistik dengan lampu serta aksesoris. Ada pula tempat untuk anak-anak mewarnai, sehingga para keluarga tidak hanya sekadar makan. Singkatnya, tempat ini begitu menyenangkan untuk menghabiskan akhir pekan.

Dibandingkan dengan Pasar Apung Taling Chan dan Lat Mayon, ada lagi pasar apung yang lebih tradisional dan merakyat yakni Pasar Apung Watsapan. Pasar ini juga dapat dicapai melalui kanal dari Pasar Apung Taling Chan. Pasarnya terlihat biasa-biasa saja,

TRANSPORTASI

Asiatique:

Naik sky train Silom Line, turun di stasiun Saphan Taksin. BTS Saphan Taksin terhubung dengan Dermaga Sathorn. Di Dermaga Sathorn ada ferry gratis ke Asiatique. Jam buka: 17.00 - tengah malam

Taling Chan:

Naik BTS Sukhumvit Line, turun di BTS Siam. Dari BTS Siam, naik bus no. 79 di seberang Siam Paragon Shopping Center. Turun di Taling Chan. Jam buka Sabtu dan Minggu pukul 07.00-16.00

tanpa hiasan dan aksesoris. Tapi, kebersihannya tetap terjaga dan yang jelas harga makanannya lebih murah dari kedua pasar apung tadi.

Pengunjung umumnya warga lokal, tak ada wisatawan asing. Di sini penjualnya juga berada di perahu-perahu jukung. Dari ragam dagangan yang ditawarkan, saya teringat jajanan di Indonesia. Ada kue lapis, bubur mutiara, pisang goreng, dll.

Baik pasar malam dan pasar apung di Bangkok memiliki kesamaan: tertib, bersih, dan ada cita rasa lokal. Pasar tersebut



Penjual makanan di Pasar apung Watsapan.

menjadi alternatif untuk mencari jajanan, makanan khas Thailand, serta produk-produk non-pabrikasi yang tidak ditawarkan di mal.

Selain itu, lokasinya yang agak jauh dari pusat Kota Bangkok memberi kesan tersendiri bagi wisata-

wan yang hanya mengenal Bangkok dari Jalan Khao San atau pun kawasan Sukhumvit. Pengelolaan yang profesional terhadap pasar rakyat juga menjadikan belanja di pasar rakyat Bangkok sebagai bagian dari rekreasi menyenangkan. **S**

Mutiara Kata

“Saat yang paling membanggakan, saya pikir, adalah keberangkatan ke tempat yang belum diketahui.” **Sir Richard Burton** (1821-1890), penjelajah asal Inggris.