

Menyusuri Jalan Alor sepanjang 500 meter yang terletak di belakang lokasi pelancongan popular, Bukit Bintang pada waktu siang bagaikan tiada apa pun yang boleh menarik perhatian untuk singgah di sini.

Dengan berlatarbelakangkan bangunan kedai di kiri kanannya, persekitaran jalan itu hakikatnya tidak jauh berbeza suasananya seperti kawasan komersial lain yang sibuk dengan deretan kenderaan bertali arus dan hiruk-pikuk kota.

Namun apabila matahari mula terbenam, Jalan Alor yang pernah mendapat jolokan *Red Light District* mula bertukar wajah dan aura apabila dimeriahi pelancong dari dalam dan luar negara yang membajiri jalan berkenaan setiap hari.

Mereka datang bukan semata-mata mahu menikmati keindahan malam di Jalan Alor yang diwarnai cahaya neon di setiap sudut jalan, sebaliknya pelbagai menu selera tempatan khususnya dalam kalangan penggemar makanan laut pada harga berpatutan.

Magis kemeriahan malam di Jalan Alor dengan 100 gerai dan 50 restoran di sepanjang laluan menjadi tarikan hampir 10,000 pengunjung setiap hari. Selain makanan laut, gerai buah-buahan seperti durian Musang King dan gerai menjual manisan turut menjadi pilihan pengunjung yang datang ke situ.

Ah Ling, 55, antara peniaga paling lama mengusahakan perniagaan makanan laut di situ selama 32 tahun berkata, ada pelbagai perubahan di kawasan berkenaan dan paling ketara keadaan jalan, kebersihan dan jumlah pengunjung berbanding semasa dia memulakan perniagaan pada 1992.

“Dulu jalan dekat sini teruk dengan banyak lubang, tetapi sekarang dah okey bila kerajaan dah ratakannya (jalan) dan tambah tiang lampu.

“Paip pun dah tukar, selain kebersihan di sini makin terjaga. Kerajaan buat ini lapan tahun lepas



PELBAGAI bangunan berwarna-warni di Jalan Alor jadi tarikan hampir 10,000 pengunjung saban hari.

ASAL ‘MERAH’ KINI WARNA-WARNI

Sejarah lama Jalan Alor terkubur dengan wajah baharu gamit pelancong

kerana mereka tahu ramai pelancong luar ke sini,” katanya yang mesra disapa Lalola oleh pelanggan warga asing.

Ah Ling yang mengusahakan perniagaan bersama suami dan memiliki enam kedai setakat ini berkata, bilangan restoran dan gerai di kawasan itu meningkat, se-

kali gus merancakkan lagi suasana malam yang turut diserikan hiburan pemuzik jalanan.

Keadaan ini jauh berbeza berbanding sebelumnya yang agak sunyi, menurut Ah Ling yang biasanya sibuk sekitar jam 8 malam apabila dikunjungi ramai pelanggan untuk menikmati menu po-

pular di gerainya seperti ikan bakar, ketam dan sotong lada hitam.

“Pada awal saya buka (perniagaan), kedai di sini tak banyak, stor pun kecil. Namun sejak 20 tahun lepas, mula dipenuhi orang dari seluruh pelosok dunia,” katanya.

Pelancong dari Indonesia, Firma Winda, 24, berkata, dia mengetahui kemeriahan Jalan Alor menerusi TikTok dan tidak melepaskan peluang berkunjung ke situ.

Firma yang berasal dari Riau memilih makanan tular dari Korea Selatan berasaskan buah-buahan, Tanghulu untuk dicuba.

“Saya ingin mencuba *street food* (makanan jalanan) yang unik jadi saya cari menerusi TikTok dan tertera Jalan Alor. Ini kali pertama saya sampai di sini dan saya sangat teruja,” katanya yang bercuti ke Malaysia bersama sahabat baiknya Sri Maharani, 25.

Sementara itu, durian Musang King antara yang ingin dicuba Sri Maharani apabila sampai buat pertama kalinya di Jalan Alor.

“Saya akan syorkan kawan-kawan senegara untuk datang ke sini sebab orang Indonesia suka kuliner, makanan jalanan,” katanya.

Kemeriahan Jalan Alor biasanya bermula jam 6 petang dan aspek keselamatan menjadi perkara ut-

ama yang diambil perhatian terutama bagi menangani masalah penyeluk saku, kata Setiausaha Persekutuan Penjaja Jalan Alor, Simon Ang.

“Kalau ada Rela (Jabatan Sukarelawan Malaysia) dan kamera litar tertutup, pencuri akan kurang. Namun kita perlukan dokumentasi yang betul daripada Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL), kalau tak kita nampak macam ahli kongsi gelap jaga tempat,” katanya yang sudah mengemukakan permohonan sejak Ogos lepas.

Tidak mahu Jalan Alor hanya menjadi lokasi menikmati makanan laut, Ang yang juga pengusaha kedai makanan di situ berkata, pelbagai aktiviti komuniti seperti perarakan sambutan Chap Goh Mei turut diadakan bagi menambah lagi tarikan.

Kemeriahan Jalan Alor juga tidak lama lagi akan digandakan apabila bakal dilengkapi gerbang diod pancaran cahaya (LED) yang menjadi trend buat pengunjung mengabdikan kenangan mereka di situ.

“Kelulusan untuk pintu gerbang statik kami dah dapat pada 2020 daripada DBKL, tetapi sekarang kami sedang fikirkan untuk naik taraf iaitu dalam bentuk LED,” katanya.



“Pada awal saya buka (perniagaan), kedai di sini tak banyak, stor pun kecil sahaja. Namun sejak 20 tahun lepas, mula dipenuhi orang dari seluruh pelosok dunia”

NAMA Jalan Alor kian popular dalam kalangan pelancong seluruh dunia.