

**Popia Dan Mi Abu Makanan Kegemaran Tuanku Abdul Halim  
Bernama  
8 April, 2012  
Oleh Mohd Khairul Fikri Osman**

ALOR SETAR, 8 April (Bernama) -- Popia Muhamad dan Mi Abu yang cukup terkenal di kalangan penduduk bandaraya utara Semenanjung ini, bukan sahaja menjadi kegemaran penduduk di sini tetapi juga kegemaran Yang di-Pertuan Agong ke-14 Tuanku Abdul Halim Mu'adzam Shah, yang juga Sultan Kedah.

Kedua-dua makanan itu juga merupakan menu pilihan Seri Paduka pada majlis rasmi kerajaan negeri di Istana Anak Bukit sejak baginda menaiki takhta pada 1958, menurut kedua-dua pengeluar makanan tersebut kepada Bernama.

Bagi Seeni Mohamad Jamal Mohamad, 45, generasi ketiga "Popia Mohamad" berkata popianya itu mempunyai keunikan tersendiri yang dihasilkan berdasarkan resipi warisan turun-temurun keluarga, yang dicipta oleh datuknya Kadir Myden.

Beliau yang menjalankan perniagaan menjual popia itu di Jalan Tun Razak di sini sejak 20 tahun lalu, berkata beliau sering mendapat tempahan daripada pihak Istana Anak Bukit jika berlangsungnya majlis di mana Sultan Kedah berangkat.

Kenangan manis yang tidak dapat dilupakannya ialah ketika Tuanku Abdul Halim sendiri meminta untuk ditambah popia pada satu majlis keraian di sebuah hotel di sini pada April 2001.

"Saya terkejut apabila Tuanku datang sendiri bertemu saya untuk menambah popia kerana sebelum ini saya yang akan pergi ke meja Tuanku untuk menambah popia tersebut," katanya.

Seeni Mohamad berkata rahsia popianya yang menjadi makanan kegemaran ramai termasuk Tuanku Abdul Halim mungkin kerana kuahnya yang merupakan resipi sejak turun-temurun, dan ini membezakan popianya dengan yang lain.

Selain itu, kulit popia yang dibuatnya sendiri menjadikan popia tersebut unik, lembut dan sukar untuk ditandingi oleh pembuat popia lain, katanya.

Beliau yang amat berbangga dengan Tuanku Abdul Halim yang dilantik semula sebagai Yang di-Pertuan Agong ke-14 berkata baginda merupakan seorang Raja berjiwa rakyat dan sentiasa berdamping dengan rakyat di negeri ini.

Sementara itu, penjual Mi Abu, Seeni Mohamed Abd Kadir, 58, yang berniaga mi rebus lebih 40 tahun lalu berkata mi rebus dan mi gorengnya menjadi istimewa kerana dimasak menggunakan dapur arang kayu serta ramuan tersendiri.

Beliau yang kini beroperasi di Jalan Sultanah di sini sejak mengambil alih perniagaan bapa saudaranya S.S Abu Faliru pada tahun 1990-an berkata walaupun hanya menggunakan mi kuning, tauhu, cucur udang, telur dan limpa lembu serta kuah bercampur ubi, rasanya tetap menarik kerana dihasilkan dengan menggunakan arang kayu yang boleh mengekalkan rasa

rencah yang diadunkannya.

"Apabila kita memasak menggunakan arang, ramuan bahan-bahan dan mi dapat masak baik tanpa menjejaskan rasanya dan mi tersebut dapat masak sepenuhnya tanpa perlu pengawalan api seperti dapur gas," katanya.

Beliau berkata perniagaan bapa saudaranya yang dahulunya beroperasi berhampiran Kolej Sultan Abdul Hamid sejak tahun 1966 menjadi faktor utama ramai pemimpin negara dan negeri.

Baginda yang merupakan bekas pelajar kolej itu meminati mi abu tersebut dan turut diminati pemimpin besar negeri ini kerana ramai daripada mereka merupakan bekas pelajar kolej yang sering makan di situ.

Beliau yang berbangga dengan Tuanku Abdul Halim yang berjiwa rakyat dan disanjung tinggi oleh rakyat negeri ini dilantik menjadi Yang di-Pertuan Agong buat kali kedua dan berdoa agar baginda sentiasa sihat serta kekal berada di takhta terus memerintah negara ini khususnya negeri Kedah, agar sentiasa aman dan harmoni.

---BERNAMA

Hakcipta © 2012 BERNAMA

Source: <http://www.bernama.com/bernama/v6/bm/newsindex.php?id=657700>