

Sila semak semasa dilafazkan

**UCAPAN YANG AMAT BERBAHAGIA  
DATO SERI DR SITI HASMAH BINTI HAJI MOHD AL!  
DI MAJLIS PELANCARAN BUKU 'KEDAH FLAVOURS'  
DI BUKIT KIARA EQUESTRIAN AND COUNTRY CLUB  
PADA HARI ISNIN, 22 MEI 2000  
JAM 4.00 PETANG**

-----

Saya amat berbesar hati kerana dijemput untuk melancarkan 'Kedah Flavours' dan mengucapkan terima kasih kepada penganjur atas jemputan mereka kepada saya.

2. Malaysia adalah contoh masyarakat majmuk yang kaya dengan budayanya, terdiri daripada berbilang bangsa, bahasa dan agama. Salah satu aspek yang paling menyerlah ialah kepelbagaian seni masakan yang mencakupi tradisi masakan dari segenap pelusuk Asia. Sememangnya semua seni masakan yang terdapat di Asia boleh didapati di Malaysia.
3. Antara aspek budaya terpenting, makanan dan seni masakan sesuatu negara menunjukkan budaya sesuatu bangsa. Sesungguhnya makanan dan minuman sesuatu negara dan cara ia dihidangkan mencerminkan budaya penduduknya yang peramah.
4. Seperti yang telah saya katakan tadi, Malaysia sangat bertuah kerana ia seolah-olah nadi yang menyajikan warisan makanan Asia yang terbaik.
5. Kegemilangan masakan Cina, keagungan masakan India dan kehebatan dan kepelbagaian rasa masakan Melayu menjadikan Malaysia sebuah syurga makanan yang boleh memuaskan selera dan citarasa semua orang. Kenyataannya, Malaysia adalah syurga bagi peminat makanan gourmet.

6. Apa yang sangat menarik tentang Malaysia ialah cara kita mendukung dan mengembangkan seni masakan yang lama dan baru daripada serata dunia. Ia dilakukan secara berani dan berwawasan. Ini menunjukkan orang Malaysia tidak takut untuk mencuba apa sahaja makanan baru atau memperoleh kemahiran memasak yang baru.
7. Penerimaan makanan dan rasa dari serata dunia juga menunjukkan semangat terbuka orang Malaysia. Kita dapat melihatnya dalam kehidupan seharian kita. Pesta makanan, demonstrasi memasak. Chef selebriti, rancangan televisyen dan buku masakan sudah menjadi perkara biasa.
8. Menjadi tukang masak atau chef eksekutif tidak lagi dipandang remeh atau diberi gaji yang rendah. Ia sekarang dianggap sebagai kerjaya mahir dan diberi gaji yang sewajarnya. Chef eksekutif di kebanyakan hotel bertaraf lima bintang menerima gaji yang lebih tinggi daripada profesor bedah di Fakulti Perubatan. Ini mungkin pelik tetapi benar.
9. Makanan dan rasa Melayu telah melalui perubahan mendadak kerana jenis-jenis makanan yang biasanya hanya boleh didapati di negeri-negeri tertentu telah menapak di seluruh negara. Kebanyakan masakan yang biasanya dikaitkan dengan negeri-negeri tertentu telah mula menjadi popular dan menjadi hidangan harian di tempat-tempat lain. Di sinilah kita boleh lihat peranan besar yang dimainkan oleh pesta makanan yang diselenggarakan oleh Kerajaan tempatan.
10. 'Kedah Flavours' mencerminkan kekayaan budaya Melayu dalam seni masak-memasak. Saya amat berbangga 'Kedah Flavours' menyediakan pelbagai lauk pauk dan kuih muih kebanggaan negerinegeri utara yang mewakili rasa utara.
11. Seperti yang tertulis dalam prakata pengarang- 'ciri utama makanan dari Kedah dan negeri-negeri utara ialah aromanya yang datang daripada rempah

ratus yang tumbuh segar di merata tempat, di belakang rumah, malah dalam pasu. Rempah ratus ini terlalu banyak, baunya memikat selera menggamit pelanggan mengunjungi gerai-gerai makan. Bagaimana kita harus mengenali masakan Melayu secara umumnya dan masakan negeri terutamanya?

12. Dalam prakatanya, editor 'Kedah Flavours' harap buku ini akan menjadi buku rujukan warisan seni masakan Kedah sepanjang zaman. Saya turut bersetuju dengan pendapat pengarangnya yang berharap 'melalui paparannya anda akan menemui dan mewarisi kenikmatan makanan yang unik kepada Kedah.

13. Setelah menyelak buku 'Kedah Flavours', saya dapati ia mengetengahkan kepelbagaian seni masakan rakyat Kedah. Dari pembuka selera, kerabu, makanan laut, daging, sayur-sayuran dan kuih-muih, 'Kedah Flavours' menyajikan cara memasak secara terperinci dan sesuai dengan gaya hidup tradisional mahupun moden.

14. Akhir kata, saya ingin mengambil kesempatan ini untuk mengucapkan terima kasih kepada Yang Berbahagia Tan Sri Vincent Tan, Ketua Pegawai Eksekutif Berjaya kerana sumbangannya terhadap penyiapan buku ini. Ia menunjukkan semangat ahli korporat yang positif dan saya berharap rarnai yang akan mencontohi beliau. Terimakasih juga kepada Panpac Media dan Wine and Dine Experience yang menerbitkan buku Kedah Flavours. Marilah kita memberi penghormatan kepada Allahyarham YBhg Dato Wan Adli yang mengilham dan menggerakkan usaha penerbitan 'Kedah Flavours'. Akhir sekali, terima kasih kepada semua yang telah menjayakan acara ini, terutamanya kepada YBhg Tan Sri Vincent Tan yang sentiasa memberi sokongan untuk program kebajikan BAKTI.