

Sebut kuih dalam, nama Chef Nor Asmawati Nor Din akan mesia dengan panggilan 'Chef Asma' pasti muncul di minda. Chef Asma yang terkenal ini memisahkan antara orang yang tidak sungguh-sungguh berminat memantapkan kuih Melayu tradisional dan melewatkannya pada kelasnya yang tersendiri.

Chef Asmah

SIFU KULINARI

Haladanya dalam dunia kuliner mendorong oleh minat yang tinggi juga harapan sebagai kerjaya yang diceburi mampu mengubah landskap hidupnya daripada individu yang biasa-biasa kepada individu yang tidak biasa. Chef Asmah Nor Din berbakat dalam mencipta kuih Melayu tradisional beberapa tahun ini. Beliau pernah beberapa kali menghadiri pertandingan memasak dan pernah memenangi beberapa kali.

“Mahu Martabatkan KUIH TRADISIONAL”

Puas bereksperimen dan berkarya di dapur-dapur hotel, Ibu kepada dua cahaya mata ini beralih angin menceburi bidang akademik sebagai tenaga pengajar di sebuah pusat pengajian terkemuka. Selain itu, dia juga turut membuka sebuah studio masakan sendiri untuk berkongsi ilmu masakan dengan mereka yang ingin mendalami bidang kulinari, sama ada kerana minat atau untuk tujuan komersial.

Hari ini diam tak diam, Chef bertubuh kecil ini telah bergelumang dalam dunia kulinari lebih 25 tahun. Sepanjang tempoh itu juga dia tidak pernah berhenti menimba ilmu berkaitan bidang tersebut sama ada melalui pengalaman mahupun secara formal sehingga ke peringkat sarjana. Dalam masa yang sama dia juga sering mendapat undangan sebagai tetamu dan mengendalikannya program masakan di kaca televisyen. Malah Chef Asma juga sering dijemput menjadi pengadil dalam banyak pertandingan memasak di seluruh negara.

Sesungguhnya sudah jauh perjalanan anak kelahiran Kampung Parit Peringat, Kota Bharu, Kelantan ini dalam bidang kulinari. Banyak pengalaman berharga yang dikutip sebelum berada di sedudukannya kini.

“Syukur saya berpuas hati dengan apa saya perolehi sekarang. Apa yang saya impikan telah menjadi kenyataan dan ia dicapai lebih awal daripada apa yang saya jangkakart. Namun ia bukanlah suatu yang mudah. Banyak dugaan yang saya depanti. Cuma saya beruntung kerana keluarga, terutama ibu bapa, suami dan anak-anak sentiasa membantu memudahkan kerjaya saya berjalan lancar,” ujar lulusan Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Seni Kulinari dari UiTM, Shah Alam ini dengan senyum manis.

“Tidak dinafikan minat, ketahanan fizikal dan mental dalam mengharungi setiap cabaran itu menjadikan hati saya ‘kering’ dan telinga saya tebal dengari

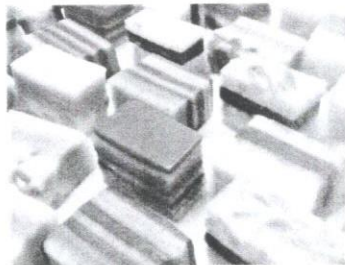
“Sebenarnya dalam sesuatu masakan kalau kita sudah tahu asas penyediaannya maka mudahlah untuk kita pelbagaikan cita rasa.”

jeritan para chef senior semasa saya mula bekerja. Bekerja di hotel juga bukan mudah dan cuti tidak tentu masa malah bekerja pada hari-hari perayaan adalah suatu yang biasa. Bayangkan bila ada majlis, saya masuk kerja dan berada di dapur hotel dari awal subuh sehingga tengah malam.

“Pernah suatu masa saya terpaksa menggantikan tempat kawan yang terpaksa bercuti kecemasan. Dia hubungi saya pukul empat pagi. Keesokan harinya pula ada majlis besar. Bayangkan bagaimana keadaan saya. Waktu itu saya benar-benar terfikir kerana terpaksa meninggalkan anak kecil di rumah demi tugas yang tidak tentu masa. Tetapi benar kata orang, alah bisa tegal biasa. Semua itu akhirnya tidak lagi menjadi masalah bagi saya,” ujar Chef Asma yang kini bertugas sebagai salah seorang tenaga pengajar di UNITAR International University.

Mula menimba ilmu masakan dengan memasuki sekolah vokasional mempelajari bidang catering, anak sulung daripada lima beradik ini kemudian menyambung pengajian di *Institute of Hotel Management (NPC)* selepas mendapat tajaan dari hotel tempatnya bekerja. Sentiasa mahu memajukan diri serta dahagakan ilmu, mendorong dia mengambil Diploma Seni Kulinari di UNITAR sebelum ke UiTM untuk ijazah dalam Pengurusan Seni Kulinari. Belum puas dengan semua itu, Chef Asma kini sedang menyiapkan Ijazah Sarjana (master) dengan UNITAR.

Benar katanya, untuk berjaya sebagai seorang chef dan menjadikan kulinari



sebagai kerjaya dan bisnis, seseorang itu perlu menetapkan matlamat yang ingin dicapai dan bagaimana cara serta langkah untuk mencapai matlamat tersebut. Dalam masa yang sama, seorang chef perlu kreatif dalam mempelbagaikan serta menggunakan ilmu. Juga sentiasa menimba ilmu kerana dalam dunia kulinari setiap hari ada sahaja ilmu dan info baru mengenainya yang perlu diketahui dan diberi perhatian.

“Secara peribadi, sejak saya menanamkan tekad untuk terbalik dalam industri ini, saya sudah ada perancangan untuk membina kejayaan dari satu tahap ke satu tahap. Ia tidak mudah, tetapi saya tidak malu belajar dan sanggup mengambil apa sahaja cabaran berkaitan kulinari demi mahu belajar dan menimba ilmu. Alhamdulillah, saya berjaya mencapai sasaran itu lebih awal daripada jangkaan.”

Sambung wanita gigih ini lagi. “Sebagai contoh saya menyasarkan untuk bekerja di hotel sehingga usia 30 tahun. Tetapi pada usia 27 tahun saya berhenti kerja dan terbalik dalam bidang akademik sebagai tenaga pengajar Sijik Kemahiran Malaysia dan sebagai *Chief Instructor* dan sehingga kini saya berkhidmat sepenuh masa sebagai pensyarah di UNITAR.”

Dan dia tambah teruja apabila impiannya untuk memiliki studio masakan sendiri menjadi kenyataan.

“Syukur, Studio Chef Asma ini berjaya dibina juga akhirnya. Menaknanya studio



segala perancangan diatur dengan betul teifi.

Sebagai seorang isteri dan ibu, Chef Asma mengakui bahawa sebahagian besar kejayaannya adalah hasil sokongan suami, anak-anak dan keluarga. Tanpa mereka dia mungkin tidak berada di tahap sekarang. Atas dorongan, kerjasama, tolaq ansur dan sikap memahami keluarga yang telah menabatkannya sebagai salah seorang ikon wanita berjaya dalam bidang kulineri dan juga perniagaan.

"Saya rasa kejayaan ini lebih lengkap apabila anak sulung saya Nurul Amirah menyatakan hasrat ingin mengikut jejak saya sebagai chef," tingkah Chef Asma kini turut aktif dalam pameran peralatan memasak.



ini kerana ia 'multi choice'. Selain dijadikan kelas masakan, boleh dijadikan lokasi penggambaran program masakan dan sebagainya. Ini kerana kabinet yang digunakan berbentuk 'mobile' dan mudah diubah kedudukannya. Di samping itu, ia juga boleh dijadikan kafe."

Menurut Chef Asma dia mengambil masa selama setahun untuk memikirkan konsep yang bersesuaian kerana segala perancangan, pembelian barang-barang binaan adalah pilihannya sendiri. Selain itu, dia turut mengukumi memberikan perhatian besar terhadap keselamatan, pada mereka yang datang belajar di situ dan mahu mereka merasa seperti berada di dapur sendiri.

Kini hujung minggu diisi dengan kelas masak di studio di terenseh, ini menjadikan Chef Asma sangat sibuk. Namun akuinya dengan bantuan suami, Amirudin Arifin dan anak-anak, Nurul Amirah Farhana dan Mohamad Amirul Hannan jadinya cukup teratur dan

Pernah digelar 'Chef Kampung' oleh seorang profesor lantaran wanita yang pernah memenangi pingat perak (*Silver Award*) menerusi pertandingan *Culinare Malaysia Category: Wedding Cake* pada tahun 1999 ini amat mahir dalam masakan kampung dan tradisional, terutamanya dalam pembuatan kuih talam. Justeru tidak menghairankan jika nama Chef Asma juga terkenal dengan jolokan nama 'Sifu Kuih Talam'. Kemahirannya dalam membuat kuih talam memang

diakui, malian sudah ramai pelajar yang mengukuti kelasnya berjaya berniaga kuih talam.

Beritahu Chef hebat ini kepakarannya dalam pembuatan kuih tradisional, terutama kuih talam diperoleh dari neneknya.

"Ayah dan nenek saya menjalankan perniagaan makanan dan saya adalah pembantu setia mereka. Kebetulan arwah nenek pandai membuat kuih muih tradisional. Saya amat kagum dengan hasil kuih-muih yang arwah nenek sediakan dan beliau seorang yang sangat teifi serta cerewet dalam menyediakan sesuatu hidangan. Ini antara sebab saya menceburi bidang kulineri ini."

"Pengalaman bertugai sebagai Chef dahulu memberikan saya gambaran bahawa kuih muih tradisional ini harus dipelihara. Perlu ada pihak yang berani tampil menjaga dan melindungi khazanah berharga ini

daripada 'bubus' begitu sahaja. Pada pemerhatian saya, kebanyakan hotel-hotel hanya menempah kuih muih dari pengusaha kecil-kecilan kerana chef hanya tahu menyediakan kuih muih moden sahaja dan kekangan waktu untuk menyediakannya. Sebagai anak Melayu, saya bertanggungjawab untuk memastikan kuih muih tradisional ini terus 'bernafas' untuk para pencintanya," jelas Chef Asma dalam nada tegas dan mengakui memang sukar membuat kuih muih tradisional ini jika tidak mempelajari teknik yang betul.

Cetusan ideal untuk menginovasikan kuih talam tradisional kepada 'talam' yang lebih moden dari segi rasa dan cara pembuatan dipelajari dari ibunya telah berjaya menarik perhatian ramai penggemar kuih talam mengukuti kelasnya.

"Saya lihat ramai yang menyukainya. Lalu saya inovasikannya dengan cara yang lebih moden, mudah disediakan dan lebih sedap rasanya. Bayangkan dengan bahan asas dan cara pembuatan yang sama, talam boleh dinikmati dengan rasa yang berbeza dan mengukuti selera semasa."

"Sebenarnya, dalam sesuatu masakan kalau kita sudah tahu asas penyediakannya maka mudahlah untuk kita pelbagaikan cita rasa. Yang penting ada kreativiti, minat dan rajin mencuba. Tambahan pula sekarang banyak sumber untuk kita pelajari ilmu masakan ini, selain daripada kelas-kelas formal, contohnya dari internet yang banyak membenarkan ajar secara tutorial," jelasnya yang mengakui industri kulineri semakin menarik perhatian generasi muda hari ini..

Katanya, ini satu perbandingan yang baik, kerana dunia kulineri bukan hanya menyediakan pekerjaan dalam industri perhotelan tetapi juga membuka peluang kepada golongan muda menjadikan industri ini sebagai satu bisnes.

"Apa yang penting untuk berjaya dalam bidang ini, adalah disiplin, rajin, tidak kekoket berkongsi ilmu, sentiasa membuat rujukan dan jadikan chef yang berjaya sebagai sumber inspirasi. Satu lagi jangan malu belajar dari chef yang berjaya. Lebih penting apabila nama berada di kemuncak dasa, sebaiknya kongsi ilmu dengan mereka yang ingin belajar," ujar Chef Asma mengakhiri perbualan. k