

Cita Rasa Autentik Chef Norman Musa

Empat masakan Melayu dengan gaya *fusion* di Restoran Chengkih milik Chef Norman Musa yang mesti anda cuba.

Teks & Penyelaras **AYU NADIRAH AYUB** Foto **PATRICK CHAN**

TEMU BUAL BERSAMA CHEF NORMAN MUSA, ANAK MELAYU YANG MENEMPAH NAMA DI LUAR NEGARA

“**S**aya meninggalkan tanah air pada 1994 untuk

melanjutkan pengajian tinggi dalam *quantity surveying* di University of Portsmouth. Pertama kali menjejakkan kaki ke United Kingdom, saya memang kosong dalam dunia masakan. Hakikatnya, saya banyak terdedah dengan suasana memasak di mana keluarga saya mengusahakan perniagaan makanan di Butterworth, Pulau Pinang. Apabila mula berdikari di negara orang, saya mula memaksa diri untuk masak sendiri dan bermula dari itu saya menyedari hakikat bahawa saya berkebolehan dalam memasak. Saya memasak menggunakan segala memori dan tunjuk ajar daripada ibu saya yang apabila ada kelapangan, saya akan hubunginya untuk mendapatkan resipi. Lama kelamaan, banyak resipi yang ibu perturunkan buat saya. Dari situ saya terbitkan buku masakan pertama saya berjudul *Malaysian Food* yang telah terjual 7,000 salinan seluruh dunia.

Setelah tamat pengajian, saya mengambil masa kira-kira 10 tahun bekerja di negara orang. Tetapi saya kian sedar apa yang saya lakukan itu bukanlah sesuatu yang saya betul-betul minati. Sedikit demi sedikit, saya mengasah bakat dalam bidang kulinari yang akhirnya membuahkan kejayaan dengan pembukaan restoran pertama saya di Manchester pada 2006. Ketika itu saya ingin membuktikan kepada ibu yang saya boleh berjaya dalam bidang ini dan menjadi seorang chef hebat. Pada 2009, beberapa bulan sebelum pemergian ibu saya yang tercinta, buku *Malaysian Food* dikeluarkan dan ibu mengalirkan air mata tanda kasihnya kerana nama saya mula dikenali



ramai dan usaha selama ini makin menampakkan hasil. Saya mula sibuk bergerak ke sana sini dengan *team* Formula 1, diajak menjadi chef jemputan, mengadakan demonstrasi masakan dan banyak lagi. Semua ini adalah peluang saya untuk mengetengahkan hidangan Malaysia di mata dunia.

Seterusnya, saya terbuka hati untuk membuka restoran di tanah air sendiri iaitu di Banting. Restoran Nasi Daging ini serba ringkas dan menjadi titik tolak kerjaya saya di Malaysia. Saya terus melangkah dengan membuka Restoran Chengkih pada 2016 yang berlokasi di Bangi Gateway, Bandar Baru Bangi. Dengan pembukaan restoran ini, saya

ingin orang ramai merasa lebih dekat lagi dengan selera Malaysia, selain menu Barat dan juga *fusion*. Semua rempah yang digunakan dibuat sendiri, selain setiap resipi adalah olahan idea antara saya dan juga *team* Chengkih dalam menghasilkan sesuatu yang lebih dekat dengan selera tempatan. Kata-kata ibu sentiasa menjadi pegangan saya di mana dia kerap berpesan, biarpun lama menetap di negara asing, jangan sesekali lupakan asal usul. Atas sebab itu,



kini saya banyak menghabiskan masa di Malaysia untuk mencurahkan pengalaman dan mengembangkan lagi usaha dalam perniagaan makanan," jelas Chef Norman.