PRESIDENT FERDINAND ROMUALDEZ MARCOS JR.'s SPEECH AT THE 2025 FILIPINO FOOD MONTH NATIONWIDE KICK-OFF CELEBRATION
Quezon Provincial Capitol, Lucena City
April 4, 2025

[00:00:00]
Maraming salamat sa ating DA Secretary Kiko Tiu Laurel sa kanyang pagpakilala.

Magsiupo po tayo.

Ang Third District Representative ng Lalawigan ng Quezon Reynante Arrogancia; ang 4th District Representative naman ng Lalawigan ng Quezon, Representative Keith Micah Tan; at ang ating host dito sa ating selebrasyon ngayon, ang ating Provincial Governor, Provincial Governor ng Lalawigan ng Quezon, Governor Angelina Tan; mga kasamahang lingkod-bayan; mga kagalang-galang na panauhin. Magandang umaga po sa inyong lahat. [applause]

Ngayong buwan, ipinapaalala sa atin ang kahalagahan ng pagtangkilik sa lutuing Pilipino. Kaya, ikinagagalak kong maging bahagi sa pagdiriwang na ito—isang paanyaya na muling bumalik sa ating mga kusina. Para sa atin, ito ay lugar kung saan inihahanda ang pagkain para sa ating mga mahal sa buhay.

Sa pagdiriwang ng Buwan ng Kalutong Pilipino, ginugunita natin ang ating mga kusina bilang santuwaryo ng ating kasaysayan, ng ating kultura, at pagkatao bilang Pilipino. Isang karangalan ang makasama kayo sa kick-off celebration ng Buwan ng Kalutong Pilipino, o Filipino Food Month—kung saan ipinagdiriwang natin ang linamnam ng ating mga putahe at ang lalim ng ating kakayahan bilang isang bayan.

[00:01:52]
Ang lagi nating mga Pilipino – ang lagi nating sinasabi: "Kain na tayo!" "Mangan tayon!" "Mangaon ta!"

Iyan po ang madalas nating paanyaya sa isa't isa – kung kaibigan man, kung malapit man, o kung hindi man natin nakilala pa. Para sa atin, ang pagkain ay ang wika ng ating puso, ang simbolo ng ating pakikiisa at pagmamahal.

Pero gaya rin ng mga pagmamahal, minsan, nakakalito rin ang pagkain para sa ating mga Pilipino. "Saan mo gustong kumain?" ang tanong. Ang madalas naman ang sagot diyan, "Kahit saan." O kaya naman, "Anong gusto mong kainin?" Ang sagot na naman doon, "Kahit ano."

Nakakalito man, malinaw ang isang bagay: Ang pagmamahal natin sa pagkaing Pilipino at mga kasalo sa pagkain nito. Kaya nga, kahit payak lang ang ating mga tahanan, o sapat lang ang nasa ating mga hapag, handa pa rin tayong magsabi, "Tara na, kain na tayo."

Mahalaga ang lahat nang ito sa ating isinusulong na tinatawag na experiential tourism. Anong ibig sabihin niyan? Ang nauso ngayon sa pagka – pag-tourist, ayaw naman ng turista na pumunta lang sa ilang lugar, uupo lang sa tabi ng dagat, magbabasa ng libro, walang ginagawa.

Ngayon, ang gusto ng mga turista, mayroon silang nakikita, mayroon silang nararanasan na masayang ginagawa. At napakalaking halaga – napakalaking halaga na ipakilala natin ang pagkaing Pilipino. Dahil kapag nakakain na ang isang dayuhan ng masarap, kahit ano man na klaseng Filipino food, basta't natikman na niya, malaki na ang kanyang pag-unawa sa kultura ng Pilipino.

Kaya naman sa bawat paglalakbay natin sa mga rehiyon ng Pilipinas, natutuklasan po natin ang tiyaga at husay ng Pinoy sa pagluluto. Naniniwala po ako sa kasabihan na ang pagkain ay ang pinakamabilis na paraan upang pahalagahan ang ating kultura.

Bilang tubong Ilokano, hindi ko naman malimutan ang lasa ng dinengdeng na inihahanda ng aking pamilya. Sinasabi nga iyong aking ama, eh iyan lang ang kinakain. Basta't pagka iyong mga – kahit na may bisita, iyong mga bisita, steak ang kinakain, iyong aking ama doon kinakain pa lang niya isda, dinengdeng, walang kanin.

[00:04:35]
Kaya't naging sikat nga sa buong Pilipinas itong simpleng ulam na mula sa sariwang gulay na hinahaluan lamang ng bagoong o patis, may kaunting pait at alat na ating binabalik-balikan.

Mayroon na – dadagdagan pa ‘pag fiesta, lalagyan pa natin ng bagnet na malutong sa labas na malambot sa loob. Sinasabayan pa ito ng kamatis at lasonang tutugma sa tamis at alat na swak sa panlasa ng mga Ilokano. Tawag po namin diyan “KBL”, kamatis, bagoong, lasona.

Iyon po ang – para hindi po masyadong nakakaumay iyong ano – iyong taba. Lalagyan po na – lalagyan po natin ng kaunting – kaunting kasabay. Subalit hindi lamang Ilocos ang may hatid na yaman sa ating panlasa.

Sa Pampanga, natikman natin lahat ang sisig. Mula sa tira-tirang bahagi ng baboy, nakagawa ang ating mga Kabalen ng isang obra na naging pambansang paborito. Dadagdag ko diyan hindi lang pambansang paborito, sumikat na ang sisig at kung ano-ano, kung saan-saan… Sa Amerika lalo, iyong mga Amerikano alam na nila iyong sisig. Paboritong-paborito na nila.

Kaya’t – makikita natin ang pagkaing Pilipino kahit saan mo dalhin. Kung tayo ba ay nasasarapan, kung dadalhin mo kahit saan, kahit saang lugar, eh ang dami namang Pilipino, pinapakilala na – pinapakilala nila iyong pagkaing Pilipino, laging napaka-popular ng ating kinakain.

Sa Bicol naman, hinahangaan ko ang laing— na may kaunting tamis mula sa gata at anghang mula naman sa siling labuyo. Sa Cebu, eh ano ba alam naman – sumikat ang Cebu – paano mo malilimutan ang luto at lasa ng lechon? Sa linamnam nito hindi kailangan ng sawsawan. Sa Mindanao naman, ipinagmamalaki — piyanggang manok ng mga Tausug. Mayroon din silang iyong tiyula itum na pinapakain na galing sa…

Nahahalata ninyo mahilig akong kumain. Ang dami kong alam tungkol sa pagkain. [laughter] At iyan ay tinuro sa akin ng aking ina. At iyong father ko nga eh dinengdeng lang ang kinakain eh. Iyong mother ko ang talagang mahilig magluto. Kaya’t natikman po natin lahat iyan.

At siyempre po, dito naman sa Quezon – natikman po natin kanina ang pancit habhab—pansit na kinakamay at kinakain na diretso mula sa sariwang dahon ng saging. Mas lalo pa sumasarap ito ‘pag nilagyan pa natin ng topping ng ano pa? Longganisang Lucban na may tamang asim at masarap na bawang.

Mga kababayan, sa pamamagitan ng ating mga pagkain, matutuklasan natin ang ating pagka-Pilipino—malikhain, matatag, at may malasakit sa kapwa.

Malikhain. Dahil nagagawa nating putahe ang mga pangkaraniwang sangkap. Matatag. Dahil kahit sa panahon ng mga kakulangan, nagagawa pa

rin nating ipagdiriwang ang kahit kaunting pagkain. May malasakit sa kapwa. Dahil sa tuwing may salo-salo, lagi nating naaalalang magdala ng pagkain sa ating kapit-bahay.

Sa buwan na ito, huwag din po nating kalimutan na sa bawat na masarap na putahe ay may mga kamay na nagtitiyaga upang tayo ay may maihain sa ating mga mesa. Sila ang ating mga magsasaka, ang ating mga mangingisda, ang ating manggagawa sa industriya ng pagkain. Maging ang ating paboritong kusinero sa karinderya ay ating purihin at pasalamatan.

Ang bawat ulam na kanilang hinahanda ay may katumbas na sipag at tiyaga. Kaya naman ang pamahalaan ay patuloy na gumagawa ng mga hakbang upang masiguro na may sapat at murang pagkain para sa bawat Pilipino.

Bilang tugon, inilunsad natin ang iba't ibang programa upang mapababa ang presyo ng pagkain at mapadami ang produksyon nito. Kabilang dito ang Kadiwa, ang 29-peso Program, at saka iyong Rice for All, ang pagtatakda ng maximum suggested retail price sa baboy, at ang paglalaan ng pondo para sa programang mga pang-agrikultura upang matiyak natin na ang ating nilalagay sa hapag ay masustansya at abot kaya.

Sa ganitong paraan, ang mura at dekalidad na pagkaing Pilipino ay magbibigay lakas sa ating katawan, na magpapayaman pa sa kultura natin at pagkakakilanlan.

Kaya, tara na—ating ipagdiwang ang pagkaing Pilipino. Ipamana natin ito sa susunod na henerasyon. Panatilihin natin ang ating mga tradisyon habang tayo ay naglalakbay patungo sa isang bukas na may mas masaganang Bagong Pilipinas.

Maraming salamat po. Mabuhay ang pagkaing Pilipino!

Tara, kain na! Mabuhay ang Bagong Pilipinas! [applause]
[00:10:08]

BAGONG PILIPINAS

***