

# KIM

## Festival Marandang, Zul Arfin: Kegiatan Kebudayaan Asli dengan Ramuan Rempah Khas Minang

Linda Sari - [AGAM.KIM.WEB.ID](http://AGAM.KIM.WEB.ID)

Jun 28, 2024 - 18:40



Agam-Nagari Pasia Laweh Kecamatan Palupuh Kabupaten Agam mengadakan festival Marandang caro saisuak expo 2024 di Los Pasar Palupuh pada Kamis (27/06/2024).

Dalam sambutannya Wali Nagari Pasia Laweh Zul Arfin Datuak Parpatiah menyampaikan hari ini bersama-sama kita bersama-sama menyelenggarakan kegiatan Festival Marandang Caro saisuak Expo 2024, dimana kita menggelar sebuah kegiatan kebudayaan dan membangkitkan kembali semangat Marandang.

"Bila kita tidak pintasi dengan cara membawa Puti Bungsu dan menyemangati rakyat tentu kita yakin dan percaya bahwa randang ini akan semakin habis karena yang memasak itu tidak lagi ada anak anak muda tentu rang tuo tuo kita yang memasak, dan itu akan putus generasi kita, itu yang pertama,"

Kemudian yang kedua Marandang cari Saisuak itu bedanya dengan cara kini adalah bumbunya dibuat dan diramu secara khusus oleh rakyat kita dengan tangan-tangan yang terampil, dan didukung dengan bumbu-bumbu yang berasal dari hasil bumi Kecamatan Palupuh Nagari Pasia Laweh, dan tidak berasal dari bumbu yang instan itu yang disebut dengan cara Marandang dengan modern ini cara Marandang Saisuak.

"Lalu yang ketiga bagaimana sentuhan kualitas rasa kita juga tidak mengejar bagaimana target cepat masak tapi tersaji kan dengan cara bagaimana "rasa",

Menurut dia, itulah cara kekeluargaan yang kita bangun 0 dari masyarakat kita di kenagarian pasia Laweh Kecamatan Palupuh jadi apalagi yang harus kita kejar kedepan Nagari Pasia Laweh ini luas sekali bersama ini luas sekali 8.700 hektar 10.jorong jorong dengan 1600 jiwa 1300 KK artinya apa kita hari ini butuh mata pencaharian kita butuh ekonomi

"Jadi melalui pernah Hipermi, peran Bank Nagari dan peran daripada KPPN serta Dirjen kendaraan dibantu oleh Pemerintah Provinsi dan Kabupaten serta Kecamatan seluruh pihak bersama sama menjadikan Nagari Pasia Laweh ini tanah yang subur dengan tanaman. Rempah-rempah yang akan menghasilkan rendang, ini adalah pergerakan ekonomi usaha kecil masyarakat petani," ungkap dia.

Ia berharap seluruh masyarakat kita sudah mulai dapat sumber sumber pendapatan baru, maka itu motivasi kita untuk menggelar sebuah kegiatan yang disebut dengan Marandang Expo

" Insyaallah tahun besok kita akan gelar lagi suasana yang penuh dengan kerapatan dengan metode seni yang berbeda agar masyarakat tahu bahwa rendang itu adalah kekayaan kekayaan dari masyarakat kita," pungkas Zul Arfin.

Hal yang sama juga disampaikan Jasman, mantan Walikota Payakumbuh, resep randang tentu dengan mudah dapat ditemukan di seluruh penjuru Indonesia," Masakan Padang ini merupakan olahan daging dengan cita rasa pedas, dipadu dengan bumbu rempah seperti jintan, merica, kapulaga, ketumbar, dan beragam

rempah lainnya. Kenikmatan rasa dagingnya yang empuk dan gurih sangat mampu membuat lidah bergoyang.

"Pada acara ini, sebanyak 60 kilogram daging dimasak menjadi randang dan dihidangkan untuk 1000 orang tamu undangan. Memasak randang memang tergolong gampang-gampang susah. Biasanya daging akan terasa alot jika memasaknya kurang lama, ada juga bumbu yang tidak meresap, hingga dagingnya hancur karena terlalu lama dimasak," terang Jasman

Ia juga memberikan apresiasi terhadap peranan ibu-ibu Dekranasda dan Ikatan Keluarga Minang Perantauan yang telah fokus terhadap kekayaan budaya Minangkabau ini. (Lindafang).