

NAGARI

Batu Lado: The Key Of Minangkabau Culinary

Updates. - NAGARI.CO.ID

Apr 27, 2024 - 07:55



MINANGPEDIA - Sumatera barat terkenal akan kulinernya yang kaya akan rempah dan rasa pedas nya. mulai dari Rendang yang dinobatkan menjadi “ the most delicious food in the world” Versi CNN tahun 2016, lalu ada dendeng, gulai tunjang, ayam pop dan masih banyak lagi.Namun taukah orang-orang dibalik pengolahan bumbu dan cabai, biasanya rumah makan maupun rumah tangga di sumatera barat masih menggunakan teknologi tradisional yang menjadi penghalus bumbu yang dikenal oleh masyarakat minang dengan sebutan “ batu

lado”.

Batu lado terus digunakan hingga kini mulai dari industri giling cabai dipasar, rumah makan, dan rumah tangga. Salah satu keunikan batu lado khas minang adalah penggiling nya yang berbentuk bulat berbeda di daerah lain yang berbentuk runcing. Di dalam film dokumenter berdurasi 30 menit ini dijelaskan mulai dari sejarah, fungsi, Proses pembuatan, kehidupan pengerajin, nilai-nilai budaya, pendistribusian hingga cara pelestariannya. ([Minangpedia](#))