

SEBUAH WUJUD KESABARAN

Polling situs CNNGo memberi label luar biasa pada rendang, makanan terpopuler di dunia. Untuk membuatnya, tanpa kesabaran, rendang takkan tersaji di meja makan.



DIBESARKAN DALAM KELUARGA dari suku Minang, menikmati rendang adalah perkara biasa untuk saya. Setiap kali ibu saya ingin memasak rendang, kualiti khusus pun keluar dari lemari. Walau tidak memasaknya menggunakan kayu bakar, perlu kompor yang berdiri sendiri untuk mengakomodasi kualiti itu.

Rendang bukan lauk yang bisa dimasak setiap hari di rumah saya. Walau begitu, hampir setiap saat rendang ada. Jika tidak di meja makan, rendang bisa ditemukan di lemari es, membeku, menunggu untuk dipanaskan dan dinikmati. Dulu saya tidak tahu berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk memasaknya. Yang saya sadari, memasaknya perlu waktu lama, bahkan bisa sampai berhari-hari.

“Butuh waktu enam hingga delapan jam memasaknya,” ujar Marco Lim, *Executive Chef* restoran Marco Padang Peranakan. Ia sedang membicarakan rendang yang kering dan berwarna hitam. Selama waktu itu pula, masakan tidak boleh ditinggalkan, harus terus diaduk. “Jika sudah hangus, ya sudah, tidak bisa diapa-apakan lagi,” begitu kata Marco.

Rendang sendiri bukan nama masakannya. Reno Andam Suri, pemilik rendang Uni Farah dan penulis buku *Rendang Traveler*, menuliskan rendang adalah proses memasak, bisa juga diartikan sebagai menggosong atau mengaduk masakan yang tiada henti. Dimulai dari memilih bahan yang terbaik hingga menyiapkan waktu untuk memasaknya. Proses inilah yang kemudian membuat rendang menjadi istimewa. “Warnanya yang tidak biasa, namun ternyata rasanya luar biasa, membuat rendang diingat terus dan disukai banyak orang,” kata Reno.

Seperti masakan Indonesia pada umumnya, rendang digarap dari bermacam bumbu. Jahe, serai, cengkeh, kemiri, lengkuas, bawang putih, daun jeruk, asam kandis, dan tentu saja cabai, bersatu padu menghasilkan hidangan yang

super nikmat ini. Santan juga menjadi penentu hidangan ini. Menurut Reno, untuk 1 kilogram daging dibutuhkan 3 hingga 5 kelapa, tergantung jenis kelapa yang digunakan. Sajian rendang tidak sebatas daging sapi saja. Ayam, telur, kentang bisa dirandang.

Filosofi bukan hanya monopoli para filsuf. Makanan yang tersaji di meja makan pun memilikinya. Rendang, makanan khas Sumatra Barat ini, punya filosofi yang begitu lugas menggambarkan masyarakatnya. Masyarakat Minangkabau adalah masyarakat yang dikenal sebagai perantau. Mungkin ini juga yang kemudian membuat rendang dikenal di banyak daerah dan negara. Bekal memasak yang didapat di kampung halaman membuat para perantau yang rindu masakan kampungnya memasak rendang. Menjadi kebiasaan mereka untuk mengajak keluarga atau teman lain agar mencoba masakan kita, hingga akhirnya semakin banyak yang mengetahui rendang—ditambah memang kemampuan orang Minang membuka rumah makan.

Hingga kini, masih banyak orang Minang yang mempertahankan cara memasak rendang seperti aslinya, yaitu menggunakan kayu bakar, bukan kompor gas. Reno dan Marco di antaranya. Ini sama saja seperti membandingkan memasak menggunakan cabai yang diulek dengan batu, dan cabai yang dihaluskan dengan blender. Hasilnya tentu akan berbeda. Begitu Reno menganalogikannya. Memasak rendang menggunakan kayu bakar berarti kita dapat mengatur panas api seperti yang diinginkan. Ini akan sulit dilakukan dengan kompor gas yang panasnya stabil. Untuk sebagian orang, aroma bakaran (*smokey*) dari rendang yang dimasak dengan kayu bakar juga memiliki daya tarik tersendiri.

Predikat makanan terpopuler di dunia menjadi omong kosong belaka jika tidak ada buktinya. “Ini menu dengan

penjualan terbaik di resto ini,” ujar Marco. Untuk mengakomodasi permintaan pelanggannya, Marco marandang 25 kilogram daging dalam sebuah kualiti berdiameter 1,5 meter. Untuk mempertahankan rasa autentik, Reno dan Marco menggunakan bumbu-bumbu yang sebagian besar masih didatangkan dari Sumatra Barat. “Saya pernah menggunakan cabai yang dibeli di sini

(Jakarta)—rasanya berbeda,” kata Marco. Karena itu, ia masih ‘mengimpor’ cabai dari Bukittinggi. Beras pun didatangkan Marco dari Solok.

Kendati ingin menghadirkan rendang yang autentik, Marco mengakui rasa rendangnya dibuat lebih ringan dibanding rendang di Sumatra Barat. Bumbu makanan Minang asli memang begitu kuat, kurang cocok dengan masyarakat Jakarta yang multikultural. Tapi

ini juga berarti banyak inovasi yang dapat hadir terkait rendang.

Mungkin Anda sudah terbiasa mendengar menu nasi rendang, mi rendang, atau nasi goreng rendang. “Kami punya roti rendang,” ujar Marco. Serpihan daging rendang digunakan sebagai isi setangkup roti tawar yang dipotong empat menyerupai segi tiga. Rasanya? Ternyata masih *acceptable* untuk lidah Minang saya. Inovasi berikutnya yang patut ditunggu? Bagaimana kalau quesadilla rendang? ①

CARA MENYIMPAN RENDANG:

1 Bungkus beberapa dalam porsi kecil atau untuk satu kali makan.

2 Masukkan ke dalam freezer

3 Panaskan ketika ingin disantap

**Memasak rendang berkali-kali akan membuat daging keras dan kering*

TEKS: NOFI TRIANA FIRMAN FOTO: HONDA TRANGGONO PENGARAH VISUAL: LIA ARSANTI