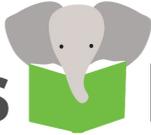
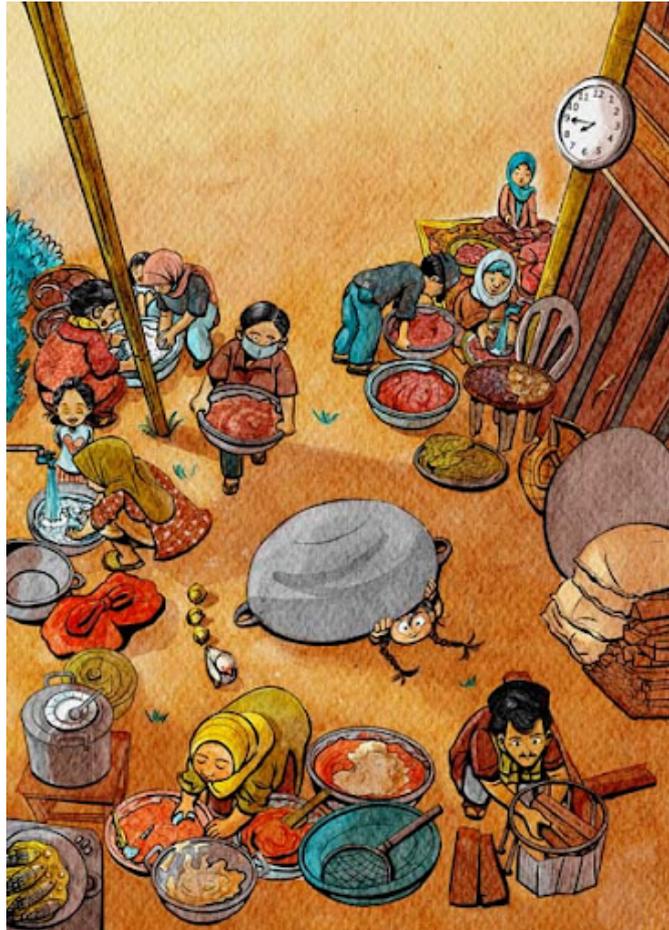




Sekarang Saja  
Witaru Emi  
Hasas Citra Adiningsih

Let's  Read

 The Asia Foundation



Besok adalah hari istimewa. Kakekku akan diangkat menjadi pemuka adat. Semua orang pun sibuk. Aku juga.



"Hasna, Amak mau pakai wajan itu untuk memasak rendang," kata Amak.



Waah, rendang! Aku suka sekali rendang, apalagi rendang daging kerbau. Itu istimewa.

“Kapan rendangnya matang?” tanyaku.



"Rendang perlu dimasak selama delapan jam,  
" kata Amak.

Eh, delapan jam itu lama atau sebentar? Jari-  
jemari kuhitung. Rendangnya akan siap pukul  
lima sore.

Apa yang harus kulakukan selama  
menunggu? Aku tahu!

"Amak, berikan aku pengaduk. Sekarang,"  
pintaku.



Aduk! Aduk! Santan berputar-putar.



Mengapa belum mendidih juga? Lama sekali.



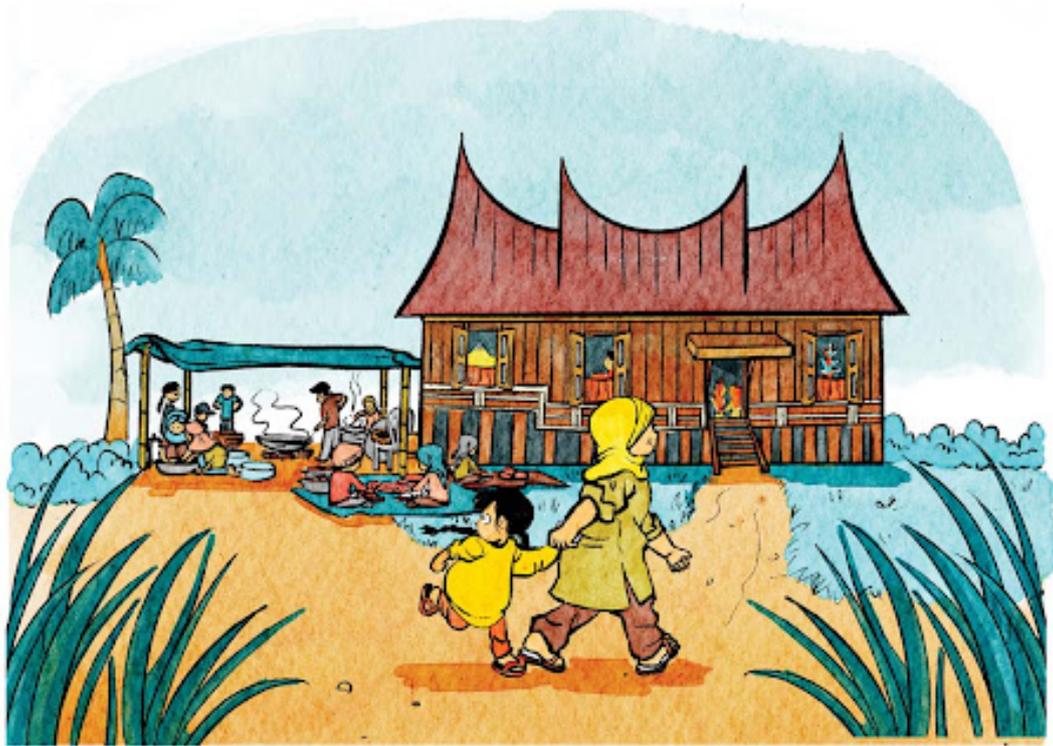
Kalau diaduk lebih cepat, mungkin cepat mendidih.



"Itu terlalu cepat, Hasna! Santannya bisa tumpah," kata Amak.

Mengapa santan tidak cepat mendidih? Mungkin apinya kurang besar. Sebaiknya kayu bakar kutambah.

"Hasna, masakannya bisa gosong," seru Amak.





Amak memintaku menghias dulang. Aku pilih kain warna-warni. Semua kususun seperti umbul-umbul.

Dulang ini untuk mengantar makanan. Biasanya ibu-ibu membawa dulang di atas kepala. Mereka berjalan beriringan ke rumah gadang.



Aku juga bisa membawa dulang. Aku letakkan dulang di atas kepala dan berjalan pelan-pelan.

"Dulang itu dibawa besok, Hasna. Rendangnya saja belum siap. Sabar, Hasna," kata Amak.

Oh iya, rendang! Aku harus ke dapur sekarang.





Santan sekarang mendidih. Blubuk-blubuk!

“Ayo masukkan dagingnya sekarang!” seruku. Sungguh aku sudah tidak sabar ingin makan rendang kerbau.

“Sabar, Hasna. Rendangnya nanti pasti matang. Mainlah dulu di luar,” kata Amak.



Di luar lebih berwarna-warni. Umbul-umbul meliuk-liuk.

Wah, Uda Amir membawa gandang tambuo.



Aku suka bunyi alat musik itu. Apalagi kalau dipukul beramai-ramai.



Aku langsung memukul gandang tambuo.  
Dung, dung, dung!

"Sabar, Hasna. Nanti kita memukul tambuo bersama-sama. Sekarang aku harus memasang payung," ujar Uda Amir.



Supaya cepat, aku harus bantu Uda Amir. Di mana payungnya di pasang?



"Kita pasang di depan rumah gadang," kata Uda Amir.

"Di sini saja, sekarang!" ucapku sambil menarik payung.



Bruk! Payung itu malah jatuh.



Ah, perutku berbunyi. Aku ingat rendang lagi. Apakah rendang sudah matang? Eh, sekarang pukul berapa, ya?



Suara azan zuhur terdengar.



Aku tahu sekarang pukul berapa.



Lihat daging sudah dimasukkan.

"Aduk lebih cepat!" seruku.

"Eh, jangan. Nanti dagingnya bisa hancur.

Sana makan dulu," pinta Amak.



Ah, rendangnya belum jadi. Itu masih kalio.  
Lebih baik aku minum banyak-banyak. Glek,  
glek, glek.

Eh, Uda Amir mau ke mana?



"Aku mau mengambil talempong," jelasnya.  
Aku juga suka alat musik talempong.  
"Aku ikut! Dorong aku sekarang!"

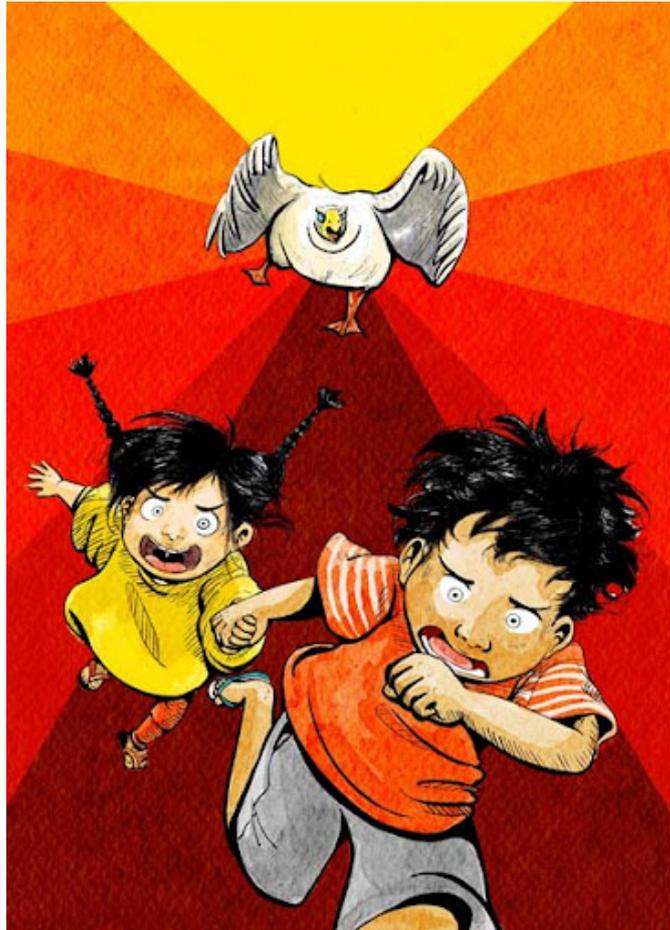


Aku bisa membayangkan bunyi talempong diiringi tabuhan gandang tambuo. Pasti semarak sekali.

Aku ingin mendengar bunyinya sekarang. Tung! Tung! Kwuak! Kok, bunyinya aneh?



Hei, itu angsa yang paling galak. Matanya membulat. Gawat!



"Lari!" seru Uda.  
"Cepat sembunyi!"



Krucuk-krucuk. Aduh, perutku berbunyi.  
Bagaimana kalau sampai terdengar oleh si  
angsa?

"Uda, kita lari sekarang saja," bisikku.

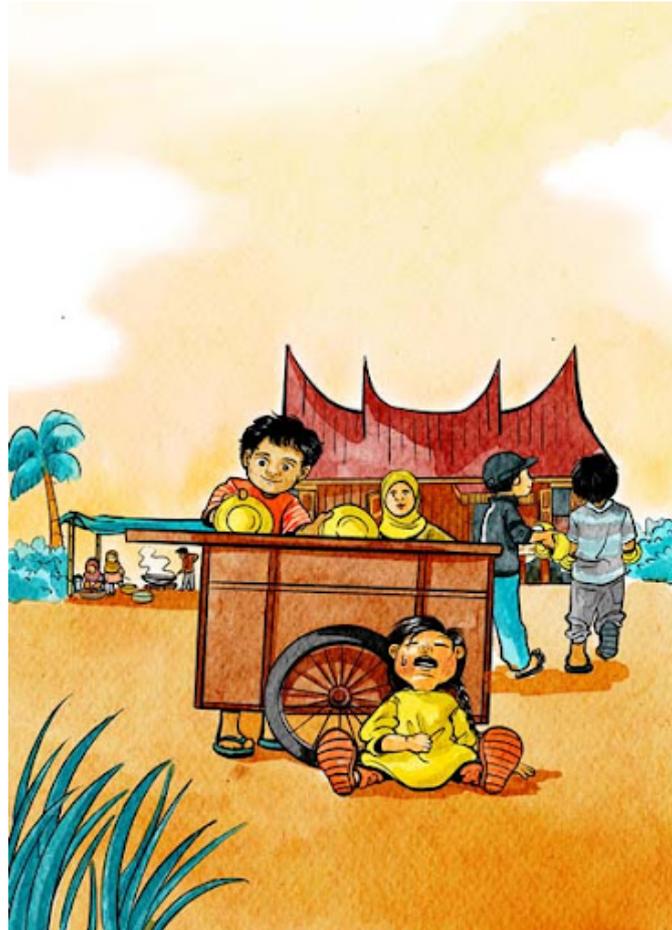
"Nanti, sebentar lagi," cegah Uda Amir.



Aku hendak berdiri, tetapi Uda menarik tanganku.

"Tunggu dulu!" katanya.

Aku mengintip dari balik semak. Angsa berjalan menjauh. Aku mengikuti Uda mengendap-endap menuju gerobak.



Kami pun selamat, tetapi perutku makin sering berbunyi. Apakah rendangnya sudah matang?

Terdengar suara azan. Waktunya salat asar. Berarti, masih satu setengah jam lagi baru rendang matang. Uh, masih lama.



"Amak cari kalian ke mana-mana. Kamu, kan belum makan, Hasna," kata Amak.

"Aku ingin makan rendang, tetapi tak juga matang," jawabku.



Kata Amak, sebenarnya sekarang rendangnya sudah jadi. Amak memang sengaja memasak rendang sampai kering, jadi butuh delapan jam.



Amak tersenyum melihat aku makan dengan lahap. Rendang ini lezat sekali. Semua orang pasti suka.

"Ayo kita undang semua orang makan bersama. Sekarang," kataku.

Amak dan Uda saling berpandangan, lalu berseru bersamaan, "Besok, Hasna. Tidak sekarang."



Akhirnya hari itu tiba. Kakekku diangkat sebagai pemuka adat.





Sebenarnya masakan sudah bisa dimakan begitu daging sudah empuk. Masakan itu disebut “gulai” jika masih berkuah banyak, dan “kalio” jika kuah sudah menyusut dan mulai berwarna kecokelatan.



Saat memasak rendang, perlu dilakukan pengadukan terus-menerus supaya kandungan minyak dan air di dalam santan tidak terpisah (istilahnya “santan pecah”) dan masakan tidak gosong. Jika santan “pecah”, masakan tidak menjadi rendang. Rupa dan rasanya akan berbeda.



Litara adalah sebuah yayasan yang bergerak di bidang literasi anak. Dengan tagline For Children and the Love of Reading, Litara berkomitmen untuk meningkatkan akses anak pada buku ramah anak berkualitas dan memupuk kecintaan anak terhadap membaca. Untuk itu, Litara melakukan berbagai upaya antara lain memberikan pelatihan dan pendampingan kepada guru, pelaku perbukuan, dan pegiat literasi, serta

mengadvokasi kebijakan terkait literasi anak. Litara juga mengembangkan dan memproduksi buku ramah anak berkualitas yang sebagian besarnya mengandung muatan lokal Indonesia.

Brought to you by



**The Asia Foundation**

Let's Read is a program of The Asia Foundation that supports early reading skills and habits to develop our next generation of critical thinkers and creative innovators in Asia and the Pacific.

To read more books like this and get further information,  
visit: [letsreadasia.org](http://letsreadasia.org)

Original Story

Sekarang Saja (*Is it Cooked Yet?*). Author: Witaru Emi. Illustrator: Hasas Citra Adiningsih. Editor: Benny Rhamdani . Contributor: Fanny Santoso, Litara Foundation.

Published by The Asia Foundation - Let's Read, © The Asia Foundation - Let's Read. Released under CC-BY-NC-4.0.

This work is a modified version of the original story. @ The Asia Foundation, 2023. Some rights reserved. Released under CC-BY-NC-4.0.



For full terms of use and attribution,  
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>