

Pawon Desa dan Gaya Hidup Hijau



Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta

Penulis buku “Sejarah Wisata Kuliner Solo”

<https://opini.trubus.id/baca/26463/opini-pawon-desa-dan-gaya-hidup-hijau>

Tanpa perlu koar-koar masyarakat desa sudah mendepak gaya hidup hijau sedari ratusan tahun. Gaya hidup yang didasarkan pada kesadaran untuk menjaga lingkungan dan tak tergantung pada energi tak terbarukan itu, telah mewaris lintas generasi. Realitas tersebut saya temukan di lingkungan Wonogiri yang bercorak agraris meski tidak gamblang.

Pagi itu, dari kandang simbah di Wonogiri terdengar kambing mengembik dan sapi *mbengah*. Sebuah tengara hewan piaraan itu lapar. Kabut subuh tersingkap. Embun masih menggelendot pada rumput kalanjana di seberang rumah. Di dapur sudah ada kesibukan. Ungkapan *urip kawiwitan saka pawon* memang benar adanya. Saya mendapati bulik membawa ceret berisi air *diengkrenge* (ditaruh) di atas *keren*. Gambaran umum di dapur Jawa: tugas wanita kali pertama ialah menyalakan api dalam tungku atawa *daden geni*. Berikutnya, menaruh *ceret* di atas *keren*, menjerang air untuk membuat secangkir teh.

Kompur gas sukses merangsek ke dapur pedesaan, tapi warga nyaman memakai peralatan tradisional. Teknologi kuno kadung membenak dalam jiwa mereka. Bahan alam juga dimanfaatkan, tanpa harus keluar kocek yang berarti. Dapur, ruang paling belakang dalam struktur rumah, menyerap pengetahuan yang menantang untuk disigi. Bilik rumah dipenuhi jelaga (*langes*) serta kotor tersebut memamerkan gaya hidup ramah lingkungan dan kelincahan leluhur berolah kuliner. Bukan sekadar memantulkan kesederhanaan *wong ndesa*, namun merekam pula kearifan lokal yang lestari hingga kini. Sebut saja, aspek perapian.

Berabad silam sebelum *toewan* kulit putih mengakrabkan *baboe* dan *kokie* restoran pada kompor lewat iklan surat kabar dan kursus memasak, masyarakat lokal telah memiliki aneka tempat api untuk berbagai kepentingan. Bolehlah kompor dicap sebagai simbol modernitas oleh kaum bangsawan-priayi Jawa perkotaan pada permulaan abad XX. Tapi, kakek moyang sudah jago berkreasi sesuai ketersediaan bahan di alam sekitarnya, tanpa kudu kelabakan mengimpor.

Alangkah baiknya kita deretkan buah kreatifitas para pendahulu itu di kolom ini. Manusia Jawa mengenal *dhingkel*. Tungku dengan satu lubang itu digarap dari susunan batu-bata. Ada pengetahuan perihal penataan tungku. Arah muka dan belakang tungku disarankan tidak menyongsong angin. Lumrahnya menghadap utara-selatan. Apabila pintu berada di sisi utara, maka tungku jangan lurus dengan letak pintu. Jika diterjang, akan *namplek angin* alias melawan arah angin. Penduduk menempatkan tungku di samping pintu ke luar supaya *pego* dan *keluk*(asap dapur) gampang keluar dari ruangan dapur.

Selanjutnya, *luweng* yang mirip *dhingkel*. Bedanya, ukuran *luweng* lebih panjang. Tempat perapian ini berbahan batu-bata yang direkatkan tanah liat serta polesan semen tipis. Terdapat 3-4 lubang pada bagian atasnya. Yakni, *cangkeng luweng* merupakan tempat memasukkan kayu bakar. Lantas, *bolongan luweng* untuk menaruh peralatan masak. Juga *lawe* dari pecahan genting yang diletakkan di atas guna menutupi lubang rongga api yang keluar lewat lubang atas. Kemudian, *ganjel* (alas) di muka mulut *luweng* untuk landasan bahan bakar supaya api di dalam *luweng* berongga. Buahnya, ada sirkulasi udara.

Luweng lumrah dipakai dalam keperluan khusus. Ambillah misal, upacara perkawinan dan selamatan yang membutuhkan masakan relatif banyak, baik hidangan maupun sesaji. Dalam tradisi lisan diketahui, *luweng* untuk mendukung orang hajatan perlu dibuatkan sesaji oleh dukun atau *juru adang* (penanak nasi). Persembahan itu berupa ayam yang diikat di dekat *luweng*. Dilengkapi pula pisang raja setangkep, sebutir telur mentah dan matang, jajan pasar, sebungkus *kembang telon* atau bunga tiga warna (mawar, melati, dan kantil), tembakau, serta kemenyan. Sesaji ini mengerek asa, yakni agar kegiatan *adang* lancar dan lekas rampung. Bila hidangan sampai terlambat atau terkendala, sama saja mencoreng muka dan memelotokkan harga diri empunya rumah.

Jika ditelisik, persembahan tersebut sebenarnya alarm peringatan bagi siapapun untuk tidak mengabaikan situasi pawon meski gelaran acaranya di rumah utama. Ringkasnya, aktivitas pawon bersama perapiannya harap jangan disepelekan. Di dapur dijumpai pula anglo. Tungku berbahan tanah liat ini pada sisi atasnya bundar dan tubuhnya berbentuk silinder. Tempat bara api di atas berlubang-lubang untuk masuknya udara. Bila mulut anglo dikipasi, bara api yang ada di sarangan anglo bakal membara. Pemakaian anglo menjamin kebersihan. Selagi mengipasinya tidak terlampau keras, abu tidak terbang kemana-mana. Juga tidak bikin ruangan panas, atau menghadirkan *langes*. Bahan bakar anglo adalah *areng* (arang).

Tersembul pertanyaan pendek, dimana letak gaya hidup hijau sekaligus keramahan lingkungan terpantul dari budaya nenek moyang itu? Mereka punya sepetak pekarangan yang ditumbuhi pepohonan dan tumbuhan hijau lainnya. Berangkat dari sinilah, mereka memanfaatkan untuk bahan bakar. Dengan energi yang terbaharui lewat kesadaran menanam bibit pohon dan tumbuhan, *wong ndesa* tak perlu repot belanja minyak tanah serta gas. Alam sekitar yang hijau itu menyediakan bahan bakar untuk aneka keperluan di pawon. Antara lain, kayu sono, *grajen* (serbuk gergaji), *blarak* (daun kelapa kering), *sepet* (serabut kelapa), *batok* (tempurung kelapa), *bongkok* (pelepah pisang), *uwuh* (sampah), *awul-awul* (kulit kayu yang mengering), *babut*, *damen*, dan ranting kayu.

Alam hijau yang dicintai dan dilestarikan tak pernah berbohong. Mereka cukup mengayunkan kaki ke pekarangan, pategalan, atau *alas* mencari bahan bakar. Setelah dapat, dijemurnya di pelataran rumah, atau langsung ditaruh di dekat tungku, bisa juga diletakkan di bodag. Merujuk periode kerajaan, penguasa Mangkunegaran mempersilakan para kawula di sekitar *alas* Kethu memunguti *rencekan* (ranting kayu) dan batang kayu yang telah mati untuk keperluan kayu bakar dan pagar rumah. Hutan yang berada di bawah kamantren Selogiri dan Wonogiri ini membawa berkah bagi masyarakat. Mereka *adol kayu* (jual kayu) sebagai kerja sampingan petani agar asap dapur terkepul. Situasi ini mengarahkan rakyat tidak tergoda merusak *alas* dengan menebangi pepohonan secara liar.

Senyampang masih bergayut pada spirit merawat lingkungan, gaya hidup hijau masyarakat desa tecermin dalam aktivitas di dapur ini menerbitkan pelajaran berharga bahwa pepohonan dan dedaunan yang ditanamnya mampu *nguripi* (menghidupi) sepanjang ia bersetia merawat alam hijau. Rimbunan dahan di pekarangan juga tidak selalu dicaplok gelombang modernisasi dan diabaikan pemiliknya. Kecanggihan teknologi kompor belum berhasil sepenuhnya mengalahkan gaya hidup hijau itu. Para ibu berpeluh di depan tempat perapian: *nyugokne geni* (memasukkan kayu), meniup api yang mengecil dengan *semprong* (potongan bambu), *nnglorot* (mengurangi) kayu saat api *mbulat* (terlalu besar), dan lainnya.

Fakta kultural ini menegaskan leluhur kita sanggup hidup dalam kesehajaan yang dimulai dengan bersetia memeluk gaya hidup hijau. Dari terawatnya tetumbuhan yang di pekarangan dan hutan, para pemakai *keren*, *dhingkel*, *luweng*, dan *anglo* ini melahirkan aneka kuliner tradisional yang *uneak*. *Jangan* (sayur) oblok-oblok dan botok mlanding ialah contoh kecil keberhasilan masyarakat pedesaan menjaga harmoni dengan alam hijau.