

**DAPUR DAN PERALATAN MASAK
PADA MASYARAKAT TEHIT
IRIAN JAYA**

Direktorat
Kebudayaan

12

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
1990**

643.835.12
5012

Milik Depdikbud
Tidak Diperdagangkan

DAPUR DAN PERALATAN MASAK PADA MASYARAKAT TEHIT IRIAN JAYA

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN RISSE DEPBUDKEM

PROYEK INVENTARISASI DAN DOKUMENTASI KEBUDAYAAN DAERAH
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
TAHUN ANGGARAN 1985 / 1986

PERPUSTAKAAN
DIT. TRADISI DIJEM. NEGARA
DEKLUDEKAM

NO. INV : 591

PERALAMAN :

TGL : 16-04-2007

SANIT. PUSTAKA : 6 83.859 881

KATA PENGANTAR

Sesuai dengan penjelasan pasal 32 Bab XIII Undang-undang Dasar 1945, maka program pembinaan dan pengembangan kebudayaan Nasional terus ditingkatkan, guna mempertebal kepribadian bangsa, rasa harga diri dan kebanggaan Nasional.

Keaneka ragaman budaya Daerah, dipandang sebagai suatu ke Bhineka Tunggal Ikaan masyarakat yang perlu diarahkan kemajuan adab, budaya dan tercapainya persatuan dan kesatuan bangsa.

Kegiatan Proyek Pembinaan Nilai-nilai Budaya pada saat ini tengah melaksanakan penggalian dan pelestarian Nilai-nilai luhur budaya bangsa, telah memperoleh berbagai-bagai macam naskah aspek Kebudayaan Daerah, yang perlu diperbanyak dan disebarluaskan keseluruh keluarga dan masyarakat.

Naskah dengan judul Dapur dan Peralatan Masak pada Masyarakat Tehit Irian Jaya hasil perekaman/penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya sangat relevan dengan derap pembangunan Nasional, justru isi di dalamnya diarahkan sebagai penerapan Nilai-nilai luhur budaya bangsa.

Kami menyadari bahwa buku ini masih banyak kekurangan-kekurangannya, sehingga apabila ada saran-saran guna penyempurnaan buku ini kami akan menerima dengan senang hati.

Dengan terciptanya buku ini, kepada semua pihak kami ucapkan terima kasih, semoga berguna bagi bangsa dan Negara.

Pemimpin Proyek
Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya



Drs. Suloso
NIP. 130 141 602

**SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

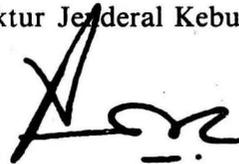
Saya dengan senang hati menyambut terbitnya buku-buku hasil kegiatan penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, dalam rangka menggali dan mengungkapkan khasanah budaya luhur bangsa.

Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan lebih lanjut, namun dapat dipakai sebagai bahan bacaan serta bahan penelitian lebih lanjut.

Saya mengharapkan dengan terbitnya buku ini masyarakat Indonesia yang terdiri dari berbagai suku dapat saling memahami kebudayaan-kebudayaan yang ada dan berkembang di tiap-tiap daerah. Dengan demikian akan dapat memperluas cakrawala budaya bangsa yang melandasi kesatuan dan persatuan bangsa.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan proyek ini.

Jakarta, 14 Agustus 1990
Direktur Jenderal Kebudayaan



Drs. GBPH. Poeger
NIP. 130 204 562

P E N G A N T A R

Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional merupakan kebudayaan material yang sangat berperan di dalam kehidupan manusia. Bentuk-bentuk tersebut begitu sangat umum dan vital sebagai pencerminan tingkatan keberadaan manusia.

Dalam rangka itulah, diadakan penelitian tentang Dapur Tradisional dan alat-alat memasak yang digunakan bangsa Indonesia se Nusantara. Hasil penelitian tersebut akan lebih berperan dalam pengupayaan hasil penemuan teknologi tepat guna bagi penduduk pedesaan yang berjumlah 80 % seluruh pelosok Indonesia.

Di samping itu, adanya perhatian pemerintah untuk mengabadikan secara tertulis, visual, semua bentuk kebudayaan daerah se tanah air dalam rangka mewujudkan kebudayaan Bhinneka Tunggal Ika yang berakar dari kebudayaan lokal setiap etnis di Bumi Nusantara dalam rangka pengamalan Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945.

Dalam rangka itu, penelitian Dapur dan Alat-alat memasak Tradisional mengambil Lokasi di Desa Kohoin dan Desa Sawyat Kecamatan Teminabuan Kabupaten Sorong Kepala Burung Irian Jaya.

Sistematika penelitian tersebut meliputi ; Bab I pertama menguraikan tentang latar belakang masalah, tujuan dan Ruang Lingkup. Bab II, menguraikan daerah penelitian dan Gambaran Umum tentang Dapur Tradisional. Dalam Bab III diuraikan tentang Dapur Tradisional dan Lingkungan Hidup. Bab IV ; menguraikan masalah macam-macam tungku tradisional dan Bahan Bakarnya ; Bab V ; membahas Alat-alat Memasak Tra-

disional ; Bab VI ; menguraikan kegiatan dalam dapur tradisional ; Bab VII ; menguraikan juga masalah kegiatan dalam pengrajin alat-alat memasak tradisional ; Terakhir Bab VIII ; membahas Dapur Tradisional dan Nilai-Nilai Budaya. Setelah itu ditutup dengan komentar peneliti ; daftar kepustakaan dan indeks.

Hasil penelitian ini merupakan kerjasama antar Team yang terdiri dari ; Ketua Drs. Sarimin ; Sekretaris D.A. Rumbewas dan Anggota Thonny Wolas Krenak.

Sehubungan dengan itu, disampaikan terima kasih kepada semua pihak yang memungkinkan sehingga penelitian tersebut berhasil baik, masing-masing :

1. Ucapan terima kasih kepada Bapak Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Irian Jaya ;
2. Kepala Kantor Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Daerah Tingkat II Jayapura ;
3. Sekretaris Eksekutif Departemen Penelitian dan Pengembangan Gereja Kristen Injili di Irian Jaya ; yang masing-masing mengizinkan stafnya untuk pelaksanaan Penelitian dalam rangka Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (IDKD) Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Irian Jaya.

Semoga Tuhan membalas juga jasa baik dari para informan dan Pemerintah Daerah Tingkat II Sorong serta Pemerintahan Wilayah Kecamatan Teminabuan dan Para Kepala Desa di Desa Kohoin dan Sawyat (masing-masing Kampung Seribau, Sodrofoyo) yang memberikan bantuan hingga penelitian ini terselesaikan dengan baik.

Semoga hasil penelitian ini ada manfaatnya bagi setiap pembaca terutama pengembangan Kebudayaan Nasional Bhinneka Tunggal Ika di Bumi Nusantara Sabang – Merauke. –

Jayapura, Maret 1987.
Ketua Team,

Drs. SARIMIN.

DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	iii
Sambutan Dirjen Kebudayaan	v
Pengantar	vii
Daftar Isi	ix
BAB I PENDAHULUAN.	
A. Masalah	1
B. Tujuan	2
C. Ruang Lingkup	3
BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL.	
A. Gambaran Umum Irian Jaya	8
B. Gambaran Umum Daerah Suku Tehit	12
C. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	17
D. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	33
E. Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal ..	33
F. Unsur-Unsur Baru Dalam Dapur Tradisional ..	35

BAB III	DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP.	
	A. Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan ..	37
	B. Lokasi Dapur Dan Rumah Tinggal	41
	C. Tata Ruang Dapur Tradisional	42
	D. Air Dan Sampah Buangan Dapur	44
	E. Tempat Mencuci Dan Mengeringkan	45
BAB IV	MACAM – MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA.	
	A. Nama Dan Arti Dalam Bahasa Lokal	47
	B. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya	54
	C. Letak Tungku Di Dalam Dapur	68
	D. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkalan Sehubungan Dengan Tungku	69
	E. Bahan Bakar Yang Digunakan	71
	F. Cara Memperoleh, Mengeringkan Dan Menyimpan Bahan Bakar	72
	G. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar	73
	H. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku	73
	I. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku	78
BAB V	ALAT – ALAT MEMASAK TRADISIONAL.	
	A. Nama Lokal Bagi Setiap Alat – Alat Memasak	81
	B. Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaan Setiap Alat	82
	C. Cara Memperoleh	97
	D. Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki	97

E. Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai Lagi	100
F. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkalan Sehubungan Dengan Alat Dapur	100
BAB VI KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL.	
A. Kegiatan Sehari-hari	102
B. Kegiatan Kadangkala	102
C. Kegiatan Luarbiasa dan Upacara Tertentu	103
BAB VII DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA.	
A. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur	105
B. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkalan Sehubungan Dengan Dapur	106
C. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur	108
D. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur	110
Komentar Penulis	112
Daftar Kepustakaan	114
Indeks	115
Lampiran	117

BAB I

P E N D A H U L U A N

A. MASALAH

Dalam pasal 32 Undang-Undang Dasar 1945 pemerintah memajukan kebudayaan nasional. Ini berarti bahwa pemerintah harus dapat dan mampu mengembangkan berbagai potensi yang ada dalam rangka pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional. Berkenaan dengan itu, maka suatu kajian dan pemahaman mengenai berbagai unsur kebudayaan daerah di seluruh Indonesia mutlak diperlukan. Dengan mengkaji dan memahami unsur-unsur dari suatu kebudayaan suku bangsa (daerah), berarti kita mengetahui nilai-nilai, norma-norma dan aturan-aturan, serta pandangan hidup dari suku bangsa yang bersangkutan. Ini penting karena pembinaan dan pengembangan kebudayaan tanpa mengetahui nilai-nilai, norma-norma, aturan-aturan dan pandangan hidup yang dijadikan acuan dalam rangka mereka berinteraksi adalah sia-sia. Malahan, seringkali meresahkan masyarakat yang bersangkutan. Yang masalah adalah kita belum mengetahui nilai-nilai, norma-norma, aturan-aturan dan pandangan hidup berkenaan dengan budaya setiap suku bangsa yang ada di Indonesia, khususnya Suku Tehit. Tentunya dalam hal ini tidak semua nilai yang ada dalam masyarakat yang bersangkutan diangkat, tetapi hanya nilai-nilai budaya yang berkenaan dapur tradisional pada suku yang bersangkutan (Tehit).

Pentingnya kajian dan pemahaman mengenai dapur tradisional adalah sebagai berikut :

- a. Warisan pengetahuan, daya cipta, keterampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat-masyarakat sukubangsa di seluruh Indonesia dalam bidang produksi perlu diberi kesempatan seluas-luasnya untuk meningkatkan dan mengembangkan diri setaraf dengan bangsa-bangsa yang sudah lebih maju.
- b. Langkah-langkah untuk mengetahui, mengenal potensi budaya itu sendiri merupakan mata rantai penting dalam proses sosialisasi nilai-nilai budaya yang akan berguna sebagai pengimbangan pola berpikir yang hanya memuja dan mengagungkan kebudayaan bangsa lain, karena tidak ada pilihan lain.
- c. Menumbuhkan kepercayaan diri terhadap kemajuan bangsa sendiri dalam rangka kebutuhan kehidupan bersama dengan bangsa-bangsa lain.
- d. Membudayakan anggota masyarakat Indonesia dengan nilai-nilai budaya serta perilaku mencintai dan menghargai hasil kebudayaan bangsa sendiri, di samping dapat menikmati secara selektif hasil kebudayaan bangsa-bangsa lain.
- e. Menawarkan kesempatan untuk meniru kepada anggota masyarakat Indonesia dalam hal dapur dan perlengkapan yang dipandang tepat guna, cocok untuk perlengkapan hidup dalam lingkungan alam, sosial dan budaya masing-masing masyarakat.

Berdasarkan penguraian tersebut di atas, maka perlu dan sangatlah mutlak tungku tradisional yang ada keterikatannya dengan dapur sebagai budaya bangsa Indonesia yang ada di daerah harus dikembangkan sebagai budaya nasional menyeluruh tersebar ke Sabang hingga Merauke.

B. TUJUAN

Tujuan inventarisasi dan dokumentasi dapur dan alat-alat memasak tradisional *Suku Tehit* di Kampung *Seribau* dan *Sodrofoyo* Kecamatan Teminabuan Kabupaten Sorong (Kepala Burung Irian Jaya) adalah sebagai berikut :

1. Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa.
2. Untuk mendapatkan data akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makanan dan minuman.

3. Untuk mencatat, merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.
4. Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

C. RUANG LINGKUP

Pembahasan mengenai Ruang Lingkup dapur dan alat-alat memasak tradisional dari Sukubangsa Tehit meliputi aspek-aspek sebagai berikut :

1. Dapur Dan Alat Memasak Tradisional.

Perbedaan mendasar di antara keturunan manusia dan binatang dalam hal makan dan minum ditandai dengan berkembangnya budaya dapur dan penggunaan alat-alat dapur untuk mengubah bentuk dan cita rasa bahan makanan sebelum dimasukkan ke dalam mulut. Dapur dan alat-alat memasak adalah hasil kebudayaan manusia universal.

Pada masyarakat manusia tradisional di masa lampau terdapat dapur dan alat-alat memasak, baik yang terbuat dari tanah liat, batu, kayu, tulang binatang, bambu, labu, kering, maupun kulit-kulit kerang besar dan kecil.

Alat-alat memasak itu dipakai pula untuk berbagai macam keperluan, dengan penuh perhitungan dan pertimbangan akal untuk kegiatan-kegiatan memasak, merebus, goreng, tumis, kukus, panggang, bakar, pepes, sangrai, diasapi, direndam, diragi, disembam, direbus kemudian digoreng, atau direbus lalu dijemur di sinari matahari kemudian digoreng, ditumis, kemudian dikukus, dipindang, diwoku, dibarapen, disate, digule dan direndang.

Dengan beragamnya tindakan manusia dalam memperlakukan bahan makanan, aneka ragam sebutan dan istilah itu juga mencerminkan banyaknya kerangka acuan, patokan cita rasa, ukuran yang diinginkan, serta pengetahuan mengolah dalam berbagai lingkungan budaya manusia.

Dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam kebudayaan suku-bangsa di Indonesia tersebar luas dari Aceh sampai Irian Jaya. Masalahnya belum banyak yang diketahui secara mendalam dan cermat serta tepat : tipe dapur macam apa yang terdapat pada suatu sukubangsa di daerah kebudayaan dan tepatnya di mana lokasinya.

Ada sebutannya untuk dapur, bagian-bagian bangunan dapur, dalam bahasa daerah, dan lebih penting lagi apa maknanya istilah-istilah itu menurut konsepsi kebudayaan setempat.

Fungsi dapur bisa bermacam-macam selain gunanya untuk menyimpan makanan dan minuman bagi rumah tangga.

Fungsi dapur juga mengalami perkembangan arti dan fungsi seiring dengan perkembangan tingkatan kehidupan manusia bermasyarakat.

2. Dapur Rumah Tangga, Dapur Perusahaan dan Dapur Umum.

Apabila ketiga tipe dapur ini diamati secara cermat dapat ditemui dalam kehidupan masyarakat dengan organisasi sosial sederhana, lebih-lebih lagi dalam kehidupan masyarakat-masyarakat dengan sistem organisasi sosial kompleks.

Ketiga tipe dapur ini bila diamati dengan cermat dapat kita temukan dalam kehidupan masyarakat dengan sistem organisasi sosial yang majemuk.

Masyarakat-masyarakat dengan sistem organisasi sosial sederhana memanfaatkan dapur sebagai arena kegiatan dan mempererat jalinan hubungan-hubungan kerabat, bahkan memperluas jaringan hubungan dengan bukan kerabat melalui aktivitas dapur yang bersifat kekeluargaan. Berbagai peristiwa dan upacara keriaan maupun duka, meningkatkan kebutuhan dasar manusiawi untuk bergaul dan tolong-menolong.

Perempuan maupun laki-laki, tua dan muda berperan dalam berbagai kegiatan membangun pondok darurat, mendirikan dapur tambahan, membuat tungku-tungku ekstra, meminjam alat-alat perlengkapan memasak, turut ambil bagian dalam mengolah dan memasak makanan dan minuman. Menghadapi peristiwa kadang kala, apalagi peristiwa luar biasa dalam kehidupan manusia, dapur rumah tangga berubah menjadi dapur umum dalam arti sesungguhnya. Dalam kesempatan semacam ini, tidak ada unsur komersialisasi hasil dapur.

Pelaku-pelaku kegiatan memasak tidak mengharapkan sesuatu imbalan, segala pekerjaan dilakukan secara sukarela, sesuai dengan nilai budaya yang menjadi panutan masyarakat bersangkutan.

Pada kesempatan lain, dapur rumahtangga menambah pembantu usaha memasak gula aren, membuat emping, kerupuk, ikan tin-dang, minyak kelapa untuk diperdagangkan keliling desa sampai

ke pasar-pasar.

Fungsi dapur rumahtangga menyandang pula fungsi perusahaan rumahtangga.

3. Dapur Sebagai Lapangan Kerja Tradisional.

Asal mulanya dapur diciptakan masyarakat desa, dan kemudian hasil difusi lebih banyak dikembangkan oleh masyarakat kota. Tingkat perkembangan dapur sebagai lapangan kerja di kota-kota amat bervariasi antara satu kebudayaan-kebudayaan dengan kebudayaan lainnya.

Pandangan warga masyarakat mengenai pekerjaan dapur turut mewarnai tumbuhnya dapur sebagai lapangan kerja. Terdapat bermacam-macam perbedaan pandangan tentang pekerjaan di dapur, mulai dari diskriminasi jenis kelamin sampai kepada pandangan harkat dan martabat laki-laki dan perempuan. Pandangan yang paling ekstrim tentu saja berwujud dalam budaya pantang (tabu) bagi orang laki-laki bila menyentuh alat masak-memasak.

Sebaliknya dapur sebagai lapangan kerja tradisional telah mendatangkan banyak keuntungan bagi orang-orang Minangkabau, Cina dan Perancis.

Mereka bukan saja berhasil mengumpulkan kekayaan uang yang diperoleh dari dapur, tetapi reputasi atas kerja seni memasak. Selanjutnya dapur perlu dikaji secara sistematis, karena menyangkut kehidupan bangsa. Secara kongkrit berdasarkan ilmu pengetahuan dan tehnik, dapur dikaji dalam konteks kebudayaan suku-suku bangsa di Indonesia. Segi tehnik diperlukan informasi akurat tentang macam-macam dapur tradisional, berupa ukuran bangunannya, dimana letak bangunan dapur, bagaimana tata ruang dapur, dari mana dan bagaimana persediaan air untuk keperluan dapur diperoleh, bagaimana sampah dapur diperlakukan, tungku-tungku tradisional macam apa saja yang terdapat dalam kebudayaan suku bangsa mana, berapa besar ukuran dapur, berapa besar ukuran tungku, apa bahan bakar utama dan tambahan, dari mana diperoleh, bagaimana cara memperoleh macam-macam bahan bakar itu, bagaimana memanfaatkan bahan bakar, berapa jumlah yang dibutuhkan dalam sehari, seminggu dan sebulan menurut tipe dapur rumah tangga, dapur perusahaan dan sebagainya.

Segi sosial budaya diperlukan informasi yang tepat tentang berbagai arti dan fungsi dapur tradisional dalam konteks kebudayaan

masyarakat sukubangsa di daerah penelitian yaitu ; Sukubangsa Tehit di Kampung Seribau dan Sodrofoyo Kecamatan Teminabuan Kabupaten Sorong Kepala Burung Irian Jaya.

4. Dapur Pengrajin Alat-Alat Memasak Tradisional.

Pertumbuhan penduduk mendorong pula perkembangan macam-macam tipe dapur dan tungku. Ketika pengetahuan tentang sumber daya alam bertambah maju, tanah liat dan biji logam diolah dalam dapur-dapur dengan tungku menjadi peralatan berguna bagi dapur rumah tangga dan dapur perusahaan. Anglo, belanga tanah, kual, gentong, tempayan, guci, dihasilkan dari dapur-dapur pengrajin tembikar. Periuk, dandang, langsem, panci, ceret, wajan, sedot, pisau, semuanya dihasilkan dari bahan-bahan logam, alumanium, besi, tembaga, perunggu, seng dan email.

Alat-alat memasak lainnya dibuat dari kayu dan bambu ; Kuku-san, saringan, serok, tampah, kipas, ulek-ulek, irus dihasilkan oleh pengrajin alat-alat memasak tradisional yang tidak memerlukan dapur. Pengrajin alat-alat memasak tradisional tersebar di seluruh kepulauan Indonesia. Para pengrajin adalah manusia-manusia Indonesia yang kreatif, mampu menciptakan lapangan kerja secara mandiri, Misalnya belum diketahui secara pasti macam dapur pengrajin alat-alat memasak tradisional apa saja yang merupakan potensi produksi bangsa kita, di daerah mana terdapat produksi alat-alat memasak yang jenis nya bagaimana.

5. Dapur Dan Nilai Budaya.

Bangunan dapur, tungku dan peralatan dapur adalah benda-benda budaya (cultural materials). Tindakan-tindakan orang memanfaatkan atau memperlakukan benda-benda tersebut merupakan perilaku budaya (cultural behavior) yang dibiasakan melalui proses belajar, ditiru, ditularkan, diwariskan dan akhirnya dikuasai, dimiliki bersama dan membudaya diantara warga suatu masyarakat. Cara-cara bertindak bagaimana yang pantas, yang betul, yang harus dilakukan oleh siapa dalam membangun dapur, membuat tungku, membuat alat memasak, dan segala ketentuan yang mesti dilakukan oleh orang demikian cara-cara bertindak itu, sesungguhnya bersumber pada nilai-nilai budaya dalam masyarakat.

Nilai-nilai budaya itu menyangkut sejumlah gagasan konsep, kepercayaan, keyakinan, pandangan hidup, pengetahuan, norma-norma,

aturan-aturan yang relatif mantap, telah menjadi milik bersama, diakui, antara sesama warga masyarakat, dan diberlakukan secara kontinu, sehingga menjadi tradisi yaitu pola tingkah laku turun temurun yang berpedoman pada nilai-nilai budaya masyarakat bersangkutan.

Untuk dapat meningkatkan nilai budaya dapur tradisional, perlu dikumpulkan semua informasi dan data yang relevan dengan obyek studi dapur tradisional yaitu :

1. Sejumlah pengetahuan lokal (local knowledge) dalam membangun dapur, cara-cara memanfaatkan dapur dan segala sesuatu yang berasal dari dapur, misalnya abu dapur dimanfaatkan untuk membersihkan alat-alat memasak, untuk pengobatan puput puser bayi, untuk pupuk tanaman dan sebagainya.
Gagasan konseptual tentang dapur dan bagian-bagian dapur yang dipandang, dianggap bersifat sakral, profan, dan karenanya harus diperlukan dengan tindakan-tindakan khusus, bersikap hati-hati, hormat, dimuliakan, diberi sesajen, atau sebaliknya.
2. Ungkapan-ungkapan peribahasa, perumpamaan yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak, dalam bentuk tradisi lisan maupun yang sudah tertulis dalam kebudayaan masyarakat bersangkutan.
3. Upacara-upacara dan makna berkaitan dengan usaha membangun, meresmikan, membersihkan, memelihara, keselamatan dapur juga dapat ditemukan dalam kebudayaan daerah.
Berdasarkan uraian tentang tujuan, dan ruang lingkup, maka merupakan dasar untuk pelaksanaan penelitian tentang "Dapur Dan Alat-Alat Memasak Tradisional Suku Tehit Kecamatan Teminabuan Kabupaten Sorong Kepala Burung Irian Jaya", sebagai upaya inventarisasi serta pendokumentasian kebudayaan daerah menuju pelestarian budaya Nasional Indonesia.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN DAN DAPUR TRADISIONAL SÜKU TEHIT

A. GAMBARAN UMUM IRIAN JAYA

1. Letak dan Keadaan Alam

Irian Jaya merupakan propinsi yang paling luas dari seluruh propinsi di Indonesia. Luasnya 4 kali Pulau Jawa (410.660 Km²). Menurut perhitungan astronomis, daerah Irian Jaya berada antara garis meridian 0°19' Lintang Selatan dan 141°48' Bujur Timur.

Irian Jaya sebelah timur berbatasan dengan Negara Papua Niugini (PNG); sebelah selatan berbatasan dengan Sungai Fly, Laut Arafura dan Samudera Indonesia, sebelah Utara berbatasan dengan Samudera Pasifik ; dan sebelah barat berbatasan dengan Samudera Pasifik, Laut Arafura dan Seram.

Daerah yang luasnya 20 % dari luas seluruh Indonesia ini 75 % masih berselimutkan hutan tropis yang lebat dengan pegunungan yang tinggi dan lembah serta jurang yang terjal. Pegunungan itu adalah Jaya, Arfak dan Dafonsoro yang puncaknya berselimutkan salju abadi, seperti : Jaya (5.500 meter), puncak Trikora (5.160 meter), dan puncak Yamin (5.100 meter).

Pantai utara dan selatan Irian Jaya dikenal sebagai daerah yang penuh dengan hutan mangrove dan sagu. Sungai-sungai besar yang dimilikinya adalah Mamberamo (utara Irian Jaya) dan Digul (selatan

Irian Jaya). Sedangkan danau-danau yang terkenal adalah Sentani (Jayapura), Tigi (Paniai), Anggi (Manokwari), dan Ayamaru (Sorong). (Sorong).

2. Penduduk

Berdasarkan sensus tahun 1986 penduduk Irian Jaya berjumlah 1,5 juta jiwa lebih. Mayoritas beragama Kristen Protestan (708.279 orang atau 62,24 %), Katholik (256.209 orang atau 22,5 %), Islam (132.930 orang atau 11,68 %), Hindu (397 orang atau 0,034 %), Budha (800 orang atau 0,166 %), dan lain-lain (49.260 orang atau 3,37 %). Jumlah ini termasuk transmigran yang sampai Pelita III sebanyak 17.353 kepala keluarga (KK) atau 72.704 jiwa (6,43 %).

Penduduk Irian Jaya sebagian kecil (20 %) hidup di daerah perkotaan dan sebagian besar (80 %) mendiami daerah pedesaan baik di pesisir pantai, hulu sungai maupun di pegunungan atau pedalaman.

Kepadatan penduduknya sangat jarang, yakni 3 orang per-kilometer. Jadi penyebarannya kurang merata, sehingga belum memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang produktif bagi pembangunan di Irian Jaya.

Komposisi penyebaran penduduk di Irian Jaya adalah sebagai berikut :

- a. Penduduk pantai yang tinggalnya di desa-desa sekitar muara sungai. Mereka pada umumnya hidup dari meramu sagu, dan beberapa orang yang sejak jaman Belanda dilatih untuk memproduksi komoditi ekonomi. Penduduk kategori ini pada umumnya telah mengalami sentuhan kebudayaan luar (selama lebih dari satu abad). Oleh karena itu, relatif lebih maju dari penduduk kategori lainnya.
- b. Penduduk daerah hulu sungai merupakan kelompok-kelompok kecil dan biasanya tidak melebihi 100 orang. Matapencaharian mereka adalah berburu dan meramu. Hidupnya berpindah-pindah tanpa memiliki suatu lokasi pemukimannya yang tetap. Makanan pokoknya adalah sagu. Termasuk dalam kelompok ini adalah mereka yang hidupnya di pesisir pantai daerah berawa dan aliran sungai dengan matapencaharian menokok sagu (peramu) dan mencari ikan.
- c. Penduduk yang hidup di kaki-kaki gunung dan lembah-lembah yang kecil. Mata pencaharian mereka adalah bertani, berburu

- dan beternak babi
- d. Mereka yang hidup di daerah pegunungan tengah ; dengan mata pencaharian bertani (menanam umbi-umbian) dan beternak babi.
 - e. Penduduk desa yang telah mulai dengan kegiatan ekonomi modern dalam skala kecil, misalnya membuka kios, menjual hasil pencahariannya di pasar atau penduduk desa yang pindah ke kota menjadi pekerja tidak tetap dan buruh kasar.

Berdasarkan komposisi penyebaran penduduk yang ada serta hasil penelitian dari berbagai ahli, antara lain Koentjaraningrat dan J. Boelaars dapat disimpulkan bahwa ciri-ciri, sikap dan pandangan hidup manusia Indonesia asal Irian Jaya sebagai berikut :

- a. Cenderung pada kehidupan komunal. Hubungan antar individu dalam masyarakat (ingroup) sangat erat. Namun demikian, antar kelompok bersaing.
- b. Bersifat serba bebas terhadap semua orang, namun percaya pada diri sendiri disertai dengan kemauan yang keras.
- c. Sangat peka terhadap ilmu sihir.
- d. Banyak gerakkan ratu adil.
- e. Pemecahan masalah yang menegangkan dengan jalan melarikan diri atau ascape, atau memberontak atau musyawarah untuk mufakat.
- f. Sadar akan keterbatasan manusia ; rela mengakui kesalahan sendiri ; peka bagi humor ; gemar akan sensasi/keramaian.

Berdasarkan penguraian atau, maka penduduk Irian Jaya tergolong etnis yang memiliki aneka ragam kebudayaan.

3. *Sosial Budaya*

Di Irian Jaya setiap suku/kelompok memiliki bahasa tersendiri, sehingga jumlah bahasa yang terdapat di sana sangat banyak (240 bahasa). Summer Institute of Linguistic (SIL), lembaga bahasa yang meneliti bahasa-bahasa daerah di Irian Jaya, mengkategorikan bahasa-bahasa di Irian Jaya menjadi lima yaitu :

- 1) Bahasa yang mempunyai penutur lebih dari 100.000 orang, yaitu : bahasa Dani Barat (129.000 orang), Dani di Lembah Balim (100.000 orang) dan Ekari (100.000 orang).
- 2) Kelompok bahasa dengan penutur 10.000 – 100.000 orang se-

banyak 15 bahasa yakni : Asmat, Biak, Yali, Hatam, Moni, Sentani, Meibrat, Kaeti, Nduga, Ngalum, Yaqay, Manition, Awyu, Damal, dan Kombai ;

- 3) Kelompok penutur yang berjumlah 5.000 – 10.000 orang sebanyak 18 bahasa lokal yakni ; Hmanggona, Meyah, Tehit, Citak, Kamoro, Muyu, North, Kayagar, Ambai, Ketemban, Kimyal, Marind, Waropen, Yawa, Iha, Amberbaken, Karon Dori, Silimo, una ;
- 4) Kelompok penutur yang jumlahnya di antara 1000 – 5000 orang sebanyak 61 bahasa ;
- 5) Kelompok penutur yang jumlahnya kurang dari 1.000 orang sebanyak 143 bahasa.

Kendati terdapat bahasa lokal yang berbeda, namun tetap dipersatukan oleh bahasa persatuan yaitu bahasa Indonesia.

Disamping itu wilayah Irian Jaya dibagi dalam 6 Kelompok Wilayah Gaya Seni atau lima Divisi budaya utama yakni :

- 1) Wilayah Kebudayaan "TABI" di Kabupaten Jayapura. Bentuk budaya yang menonjol adalah upacara pelantikan ondoafi dan manik-manik ; kapuk batu sebagai alat bayar maskawin.
- 2) Wilayah Kebudayaan "SAIRERI" meliputi : sukubangsa Biak Numfor, Waropen dan Yapen di kawasan Teluk Cenderawasih serta Tanah besar Waropen. Salah satu budaya yang menonjol adalah Patung Korwar dan Pesta Tusuk.
- 3) Wilayah Kebudayaan Kepala Burung Irian Jaya yang disebut "TOROR" meliputi suku : Mandacan, Manition, Arfak, Tehit, Meibrat, Mooy, Ika, Iba, Mamesa, di Kabupaten Manokwari dan Sorong. Salah satu budaya yang menonjol adalah Kain Timur sebagai alat bayar maskawin. Kelompok etnis ini terkenal dengan budaya "WOUN" dan "KAIN TIMUR".
- 4) Wilayah Budaya Barat Daya, meliputi suku-suku Onim, Iha, Iba, Kamoro, Akimuga, di Kabupaten Fak-Fak.
- 5) Wilayah Budaya Asmat di Kabupaten Merauke, meliputi suku Asmat, Marind, Awyu, Jahray, Marind Anim bahkan termasuk kelompok suku Kamoro. Kelompok budaya Asmat terkenal dengan "SENI UKIR" yang tersohor di dunia Internasional.
- 6) Wilayah Budaya Pegunungan Tengah Irian Jaya meliputi Kabupaten Jayawijaya dan Paniai. Budaya yang terkenal adalah

"KAPAK BATU, ANYAMAN, PESTA BABI, NOKEN dan SENI PERANG SUKU. Kelompok pemiliknya adalah suku-bangsa Dani dan Ekari.

Dalam perkembangannya wilayah gaya seni karena terjadi proses benturan budaya, maka sebagian hilang karena pengaruh luar.

Dewasa ini kesenian dan kebudayaan rakyat yang dikembangkan antara lain : Seni ukir, Patung, Pahat, Drama rakyat, Tarian Daerah, Lagu-lagu Rakyat dan sebagainya.

4. *Matapencaharian*

Matapencaharian utama penduduk Irian Jaya dapat dikategorikan dalam beberapa bentuk, antara lain :

- 1) Penduduk yang bercocok tanam umbi-umbian, talas, memelihara ternak babi, dan berburu, berada di daerah pedalaman.
- 2) Penduduk yang hidup dengan menokok sagu, berburu, berkebun, dan nelayan.
- 3) Penduduk campuran yaitu kelompok yang hidupnya merupakan perpaduan antara penduduk pesisir pantai dan pedalaman. Tipe ini menjalankan semua fungsi yang ada.

Berdasarkan matapencaharian yang ada ternyata sebagian besar bersifat subsistem yaitu untuk pemenuhan kebutuhan keluarga.

Selanjutnya identifikasi daerah penelitian adalah sebagai berikut :

B. *GAMBARAN UMUM DAERAH SUKU TEHIT*

1. *Letak dan Keadaan Alam*

Penelitian ini dilakukan pada Kecamatan Teminabuan, Kabupaten Sorong. Daerah yang diambil sebagai sampel adalah sebuah kampung mewakili yang daerah pesisir pantai, dan sebuah lagi yang mewakili daerah pedalaman. Kedua lokasi yang dimaksudkan sebagai pencerminan budaya material Suku Tehit yang menyangkut dapur dan alat memasak tradisional, yakni :

- 1) Kampung Seribau di Desa Kohoin Kecamatan Teminabuan, kawasan pesisir pantai, dan
- 2) Kampung Sodrofoyo di Desa Sawiat Kecamatan Teminabuan yang mewakili wilayah pedalaman.

Secara umum keduanya merupakan bagian integral dalam kawasan Kecamatan Teminabuan dengan batas wilayah sebagai berikut :

Kampung Seribau Sebelah Utara berbatasan dengan Sungai Socari (Desa Kohoin), Sebelah Selatan berbatasan dengan Kampung Mlaswat (Desa Manggroholo), Sebelah Timur berbatasan dengan Kampung Wersan, Desa Trikora, dan sebelah barat berbatasan dengan Kampung Tofot, Desa Haha.

Sedangkan Kampung Sodrofoyo sebelah utara berbatasan dengan Kampung Kumsua (Desa Pasir Putih) ; Sebelah Selatan berbatasan dengan Kampung Haha (Desa Haha) ; Sebelah Timur berbatasan dengan Kampung Eles (Desa Sawiat) ; dan Sebelah Barat berbatasan dengan Kampung Sasanek (Desa Sawiat).

Alam kedua kawasan tersebut agak berbeda, yakni pesisir pantai (Seribau) dan Sodrofoyo (pedalaman). Jarak Teminabuan ke Seribau 4 Km. Sedangkan jarak Sodrofoyo – Teminabuan 50 km. Keduanya beriklim tropis. Budaya material yang menyangkut dapur dan alat memasak hampir sama, tetapi juga ada perbedaan yang prinsipil dalam penggunaannya. Kendatipun ada perbedaan, namun keduanya merupakan satu kesatuan sosial dengan 9 Desa yang ada di wilayah Kecamatan Teminabuan.

Desa-desa dimaksud adalah : (1) Kaibus, (2) Kohoin, (3) Trikora, (4) Konda, (5) Seremuk, (6) Manggroholo, (7) Haha, (8) Sawiat, dan (9) Pasir Putih. Desa nomor 1 -- 7 merupakan desa yang berada di pesisir pantai, dilingkari sungai Kaibus dan Seremuk. Sedang desa nomor 8 dan 9 terletak di daerah pegunungan (pedalaman), sejajar dengan Kecamatan Ayamaru, Aitinyo dan Aifat. Kendatipun letaknya berbeda tetapi semuanya disatukan dalam divisi budaya " *TOROR* ".

2. Penduduk

Penduduk yang mendiami Kecamatan Teminabuan termasuk kedua kampung yang menjadi lokasi penelitian berjumlah 10.611 orang (hasil sensus 1985), terdiri dari laki-laki 6.280 orang dan wanita 6.211 orang. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini :

TABEL 1
JUMLAH PENDUDUK DARI DESA
DALAM WILAYAH KECAMATAN TEMINABUAN
TAHUN 1985

Nomor Urut.	D E S A	JUMLAH PENDUDUK		KETERANGAN
		Laki-laki	Perempuan	
1.	Kaibus	1.442	1.111	2.553 org
2.	Kohoin (Kampung Seribau)	1.149	1.124	2.273 org
3.	Trikora	612	211	823 org
4.	Konda	489	125	614 org
5.	Seremuk	378	236	614 org
6.	Manggroholo	273	678	915 org
7.	H a h a	298	259	557 org
8.	Sawiat (Kampung Sodrofoyo)	1.127	347	1.474 org
9.	Pasir Putih	354	434	788 org
	T O T A L	6.086	4.525	10.611 orang

*) Sumber : Kantor Kecamatan Teminabuan, Tahun 1985.

Sedangkan penduduk yang mendiami kedua kampung yang menjadi lokasi penelitian adalah sebagai berikut :

Kampung Seribau berjumlah 336 orang terdiri atas Laki-laki 154 orang ; dan perempuan 182 orang. Sedangkan, Kampung Sodrofoyo penduduknya berjumlah 543 orang terdiri atas laki-laki 257 orang dan perempuan 286 orang. Penduduk kedua kampung ini termasuk "Suku Tehit". Masing-masing : Seribau (Tehitdyt) dan Sodrofoyo (Imyan).

3. *Sosial Budaya Suku Tehit*

Tak berbeda dengan etnis lainnya di Indonesia terutama di Irian Jaya, Suku Tehit memiliki aneka budaya material dan inmaterial. Dari segi inmaterial, Suku Tehit umumnya berkomunikasi dengan dua bahasa yaitu Bahasa Tehit dan Bahasa Indonesia yang dulunya dikenal dengan nama Bahasa Melayu. Bahasa Tehit menurut Drs. Don Flassy dan W.A.L Stokhof dalam "Miscellaneous Studies in Indonesian And Languages In Indonesian Part LV, 1981, terbagi dalam 11 dialek, yakni :

- (1) Tehidy,
- (2) Mbolfle terdiri dari ; (a) Gemna dan (b) Afsya/Nqna,
- (3) Sfaryere,
- (4) Imyan,
- (5) Sawyat,
- (6) Fqar,
- (7) Saifi meliputi ; (a) Saifi dan (b) Srer,
- (8) Konyok,
- (9) Salmeit (lobat),
- (10) Yatfle (Lobat), dan
- (11) Qlabra

Suku Tehit bertetangga dengan Meibrat, Mooy, Qma, dan Ogit. Bahasa yang digunakan untuk berkomunikasi dengan suku lainnya adalah bahasa Indonesia karena bahasa yang dimiliki suku yang satu tidak dimengerti oleh suku yang lain.

Segi kebudayaan material yang dimiliki suku Tehit meliputi :

- 1) Alat-alat rumah tangga termasuk tungku serta alat masak memasak,
- 2) Arsitektur tradisional (*mbol Woun, kohak, Sidadik*);
- 3) Alat angkut tradisional (perahu, *noken, mnjat*, dan sebagainya),
- 4) Perhiasan tari dan pesta adat,
- 5) Musik tradisional (*tifa* atau *qalin, kerbo, mbret* dan *odir*),
- 6) Senjata tradisional (tombak, panah, dan sebagainya),
- 7) Sistem pertanian tradisional yaitu melakukan sistem perladangan berpindah-pindah,
- 8) Sistem berburu, menangkap ikan dan meramu,
- 9) Alat bayar maskawin yaitu dengan menggunakan "Kain Timur" dan masih banyak lagi bentuk material yang lain.

Sedangkan inmaterial meliputi :

- 1) Lagu (nyanyian) tradisional,
- 2) Kaidah serta norma adat istiadat,
- 3) Pantangan-pantangan,
- 4) Sistem kepercayaan tradisional,
- 5) Sistem pengetahuan astronomi,
- 6) Sistem kepercayaan berhubungan dengan tanda-tanda alam, dan masih banyak lagi bentuk-bentuk yang lain.

Sementara itu beberapa bentuk budaya yang hampir punah adalah :

- 1) *Woun*, yaitu sebuah lembaga pendidikan pendewasaan bagi anak-anak laki-laki dengan batas usia 5 – 15 tahun.
- 2) *Sidadik* yang juga merupakan pendidikan pendewasaan anak laki-laki dengan batas usia 5 – 15 tahun.

Woun merupakan budaya kelompok Tehit Imyan, Saifi, Tehit Srer, Meibrat, Salmeit dan Qlabra. Sedangkan *Sidadik* merupakan budaya kelompok Tehidyt dan Mbolfle. Kendatipun berbeda tetapi fisi-sasaran yang akan dicapai adalah sama yaitu pendewasaan anak laki-laki.

Kedua jenis budaya ini sangat meriah dengan adanya "Pesta Tarian Adat Orok" untuk *Woun* dan "*Aforefe*" untuk *Sidadik*.

- 3) Lagu (nyanyian) Rakyat. bentuk nyanyian adat dalam suku Tehit dibedakan sebagai berikut :
 - a. Bentuk lagu atau nyanyian adat yang biasanya dinyanyikan untuk mengiringi suatu jenis tarian tertentu.
 - b. Bentuk lagu yang iramanya sentimentil yang disyairkan oleh pria atau wanita untuk mengenang seseorang yang dikasihinya (dicintai) yang jauh dari sisinya atau meninggal dunia. Dapat juga dinyanyikan bila menimang atau membujuk anak/bayi menjelang tidur, dapat pula dinyanyikan sambil mengerjakan suatu pekerjaan misalnya ; menokok sagu, mengerjakan lahan pertanian. Jenis irama sentimentil tersebut oleh suku Tehit yang mendiami daerah pesisir pantai (kelompok Tehidyt dan Mbolfle) disebut *Ami* ataupun *Menggel*, sedangkan *Ngglelot* hanya dinyanyikan oleh kaum pria. Bagi kelompok suku Tehit yang mendiami daerah pegunungan, jenis lagu yang berirama sentimentil dikenal dengan nama *Qaje* dan *Qlaurit*, yang biasanya banyak dinyanyikan oleh kaum pria.

Dari sejumlah lagu rakyat yang ada, ada beberapa diantaranya yang secara berangsur-angsur mulai menghilang akibat pengaruh gereja dan modernisasi. Selain itu juga karena kelompok generasi muda tidak berminat mempelajari kembali warisan leluhur ini. Jenis lagu rakyat yang hampir punah adalah : *Ngglelot*, *Engge*, *Qaje*, dan *Qlaurit*. Tari *Aforefe* memang telah punah. Sementara tari rakyat seperti: *Slawa*, *Dihor*, *Oroq*, *Sraar*, *Baren*, *Kames*, *Saqohok* dan *Baqehen* masih melembaga dalam

kehidupan suku Tehit.

4) Alat Bayar Maskawin

Bentuk alat bayar maskawin dari Suku Tehit yang umum digunakan adalah Kain Timur (Noot Thok). Kain Timur adalah bentuk kain Melayu tua yang disulam dari jaman nenek moyang sebagai alat bayar maskawin. Kain ini dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu :

(1). Kain Pusaka yang dianggap keramat oleh setiap marga. Kain ini tidak diperkenankan sebagai alat bayar maskawin, tetapi disimpan sebagai warisan turun-temurun.

Jenis ini tersimpan rapih pada rumah tertentu oleh orang yang berhak menyimpannya. Biasanya 5 tahun sekali dibuka dari kemasannya dan dibentangkan untuk disaksikan bersama oleh anggota marganya. Umumnya kain Pusaka itu disebut "NOOT SLOO" atau "NOOT HAAI". Namun demikian, kain pusaka tersebut masing-masing punya nama tersendiri. Selain untuk disaksikan, sekaligus dicek apakah keadaannya masih baik atau rusak (dimakan rayap).

(2). Kain untuk pembayaran maskawin. Jenis kain timur ini untuk pembayaran maskawin yang sering disebut "NOOT HOQ", meskipun secara khusus masih punya nama sendiri.

Bentuk budaya lainnya adalah "Sifat Gotong Royong" yang disebut "Syo sisi - sasa". Sifat gotong royong yang melembaga dalam kehidupan masyarakat nampak pada kegiatan : pembukaan lahan pertanian, pembangunan pemukiman, pembangunan desa, pembayaran maskawin, pembuatan perahu, berburu, menokok sagu, dan menolong orang yang tertimpa/musibah.

C. ARTI DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN LOKAL

Dapur menurut suku Tehit mengandung arti tertentu, antara lain :

- 1) Sumber kehidupan bagi manusia karena sebagai tempat memasak makanan, minuman, menghangatkan badan dan penerangan di malam hari. Jika tak ada dapur pasti manusia tidak mendapatkan makanan yang lesat dan rasa hangat.
- 2) Wadah Solidaritas Sosial. Melalui dapur makanan diproses, kemudian dimakan bersama sebagai alat pemersatu antar anggota masya-

rakat, terutama pada waktu ada pesta. Dengan demikian, makan bersama dari satu tungku lebih meningkatkan solidaritas kemanusiaan. Bentuk tungku bersama bagi suku Tehit lebih tampak dalam upacara pembayaran maskawin.

Dimasa pembangunan Tungku sebagai wadah solidaritas sangat nyata dalam kegiatan menyiapkan makanan, pembuatan rumah, gedung Sekolah, dan sebagainya.

- 3) Pemberi Harapan Kehidupan. Jika ada dapur yang asapnya mengepul menunjukkan bahwa masyarakat tidak dilanda kekurangan pangan. Jika dapur mengepul asap pertanda ada kehidupan. Dapur yang asapnya mengepul, menyebar, pertanda ada harapan dan kehidupan dari si penghuni rumah tersebut.

Sebab sejumlah tanda-tanda kehidupan disimbolkan dalam berbagai hal, antara lain :

- a. Lahan perkebunan yang subur hijau terbentang luas dengan aneka tanaman.
 - b. Ada areal pemukiman dengan bangunan-bangunan yang megah, kendatipun terbuat dari bahan-bahan lokal seperti : kayu, rotan, daun sagu, daun rumbia, kulit kayu dan daun pandan serta berlantai batang nibun (sejenis pinang hutan).
 - c. Adanya areal hutan sagu yang luas.
 - d. Membumbung tingginya asap ditengah perladangan baru yang sedang dikerjakan.
 - e. Adanya sikap dinamika dari masyarakat untuk membangun dirinya dalam segala bidang, seirama dengan gerak pembangunan dewasa ini.
 - f. Adanya angka kelahiran yang kian bertambah, sekalipun angka kematian tidak dapat dihindarkan.
 - g. Adanya pemenuhan kebutuhan jasmaniah maupun rokhaniah. Kesemuanya merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan manusia umumnya termasuk suku Tehit.
- 4) Penyebab Kemalangan. Dapur sering merupakan penyebab kemalangan, jika manusia tak berhati-hati memanfaatkannya. Dalam pemanfaatannya misalnya bila anak-anak tidak diawasi, pastilah ada kulit atau bagian tubuh yang terbakar api atau bara api di dalam tungku. Untuk mencegah hal ini biasanya di sekeliling tungku dipagari dengan kayu kecil yang disebut "kreres". Usaha pencegahan

lainnya menggunakan belahan rotan yang pemasangannya melingkar pada tiang-tiang tungku, yang dalam bahasa Tehit disebut "loo". Upaya tersebut dilakukan untuk melindungi anak-anak dari bahaya.

Selain itu dapur dalam arti tungku dianggap sangat berbahaya karena bisa menimbulkan kebakaran. Untuk itu biasanya bara api atau potongan kayu yang masih nyala dirapihkan, dipadamkan dengan air sebelum meninggalkan rumah. Dengan demikian faktor kerugian dari dapur dapat dicegah, sehingga anak-anak dan rumah terhindar dari bahaya yang merugikan semua pihak.

Dapur menurut kebudayaan lokal (orang tehit) terdiri atas beberapa bagian yang merupakan satu kesatuan. Bagian-bagian itu antara lain :

1. *Mbolo (Bollo)*

Mbolo (Bollo) adalah pengertian untuk sebuah rumah termasuk dapur (*sala dalok, sala*), kamar tidur (*sit*), kamar tamu (*sgeta*) maupun semua aspek yang ada. Mbol atau Mbol meliputi juga atap, lantai, tiang, dinding, tungku, dapur, tangga, anak tangga, rotan sebagai tali pengikat dan kayu sebagai bahan bangunan sebuah gedung alias rumah tempat tinggal. Keutuhan mbol dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini.

Gambar 1 : Mbol (Bollo)



Mbol (Bollo) : Suatu kesatuan dalam kehidupan manusia tak dipisahkan satu sama lain.

Bentuk setiap mbol merupakan suatu simbol kepribadian suku tertentu. Ada marga yang tipe rumahnya lebih besar, ada yang sedang, ada juga yang sederhana dan kecil. Ukuran daya tampungnya ditentukan atas banyaknya kelompok pemakai atau penghuninya. Mbol (Bollo) dibedakan keberadaannya ; jika di kebun (*mbiele*) tipenya kecil, di kampung *tipenya besar, karena untuk menampung tamu dari kampung lain yang datang menghadiri berbagai kegiatan di kampung tertentu, seperti perayaan pesta adat dan hari raya Gerejani.*

Mbol (Bollo) merupakan salah satu *wujud* kepribadian masyarakat setempat. Rumah dengan dapur berbentuk besar mengandung makna masyarakat hidup penuh persaudaraan, ramah tamah dan saling menolong. Jika bentuk rumah sedang atau sederhana, menandakan bahwa dalam kesederhanaan hati seseorang dapat juga membantu orang lain. Simbol lainnya adalah kehadiran rumah yang bentuknya besar yang menunjukkan milik seorang pemimpin, apalagi dilengkapi beranda yang luas, bunga atau tanaman hias dan sebagainya. Biasanya rumah demikian merupakan simbol seorang kepala suku, kepala Desa atau orang yang mampu. Dengan demikian, mbol merupakan simbol kehidupan dan penjelmaan kepribadian serta status sosial suatu masyarakat.

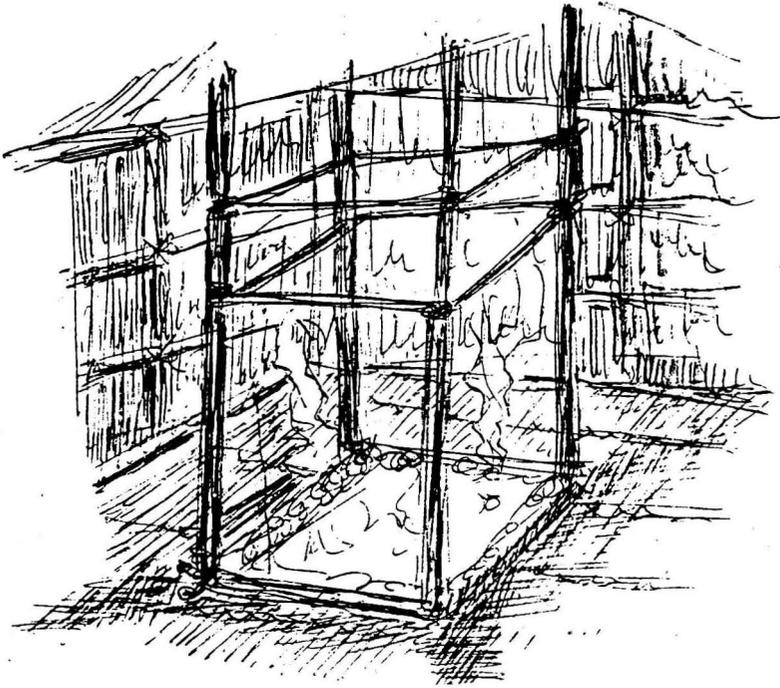
2. *Hro Sala.*

Hro Sala adalah empat buah tiang yang dijadikan alat pembuatan tungku (*sala dālok*) berbentuk empat persegi panjang. Pada keempat tiang diikat kayu yang silang dengan rotan, kemudian tepinya didebet batu, pelepah pisang, daun sukun sebagai pengalas tungku.

Hro sala berada di tengah atau di sudut rumah. *Hro sala* sekaligus membagi ruangan sehingga terdapat pola yaitu *qomo*. Jika dapur berada di alam terbuka berarti tidak menggunakan *hro sala*. Namun apabila tungku di alam bebas yang berfungsi sebagai tempat memasak, maka dapat menggunakan *hro sala*.

Hro sala menentukan besar kecilnya ukuran tungku tertentu.

Gambar 3 : Tali Pengikat



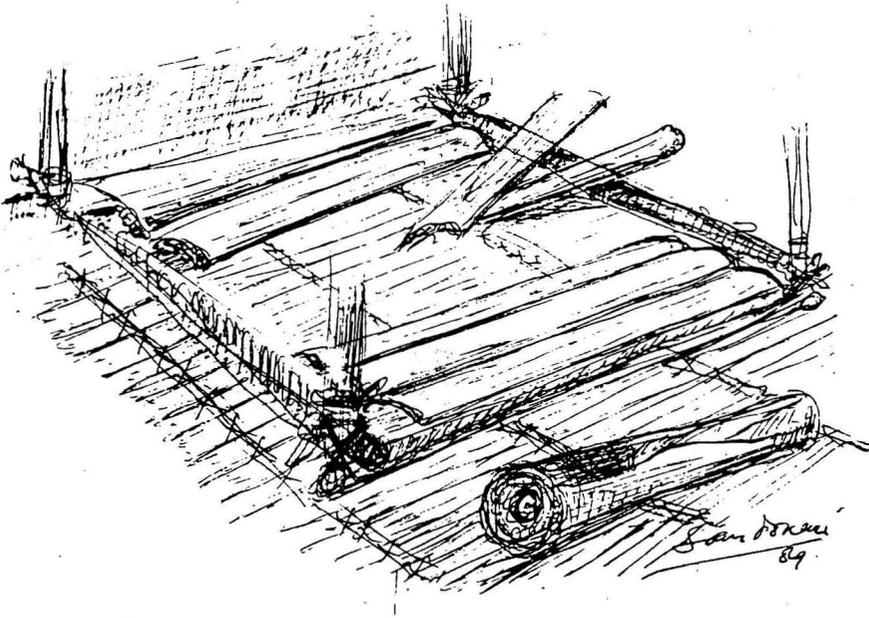
Tali pengikat adalah modal keutuhan suatu tungku alam dapur tradisional. Itu wujud simbol persatuan dan kebersamaan.

Sistem pengikat tali hanya berlaku pada rumah panggung, sedangkan di atas tanah atau di alam terbuka tidak menggunakan tiang dan lilitan tali rotan. Dengan demikian, anak-anak terhindar dari bara ataupun nyala api. Upaya menanam tiang dan lilitan tali melingkari tungku untuk menjaga keselamatan anak dari api yang serakah.

4. *Ogo Haq (falok)*.

Bagian keempat dari tungku adalah lapisan kulit pisang yang digunakan sebagai pengalas tungku dapur sebelum mengatur batu kerikil di atasnya. Jenis kulit batang pisang yang digunakan dikupas dari batang yang sudah tua. Selain menggunakan kulit batang pisang, dapat juga dipakai daun paku yang disebut *hader (anok)* sebagai pengalas pada batu-batu tadi. Dapat juga dimanfaatkan "*edik/etik/fadon*" sebagai pengalas yang tujuannya untuk mencegah agar batu/kerikil dan tanah liat yang ada tidak jatuh ke tanah.

Gambar 4 : *Ogo Haq*



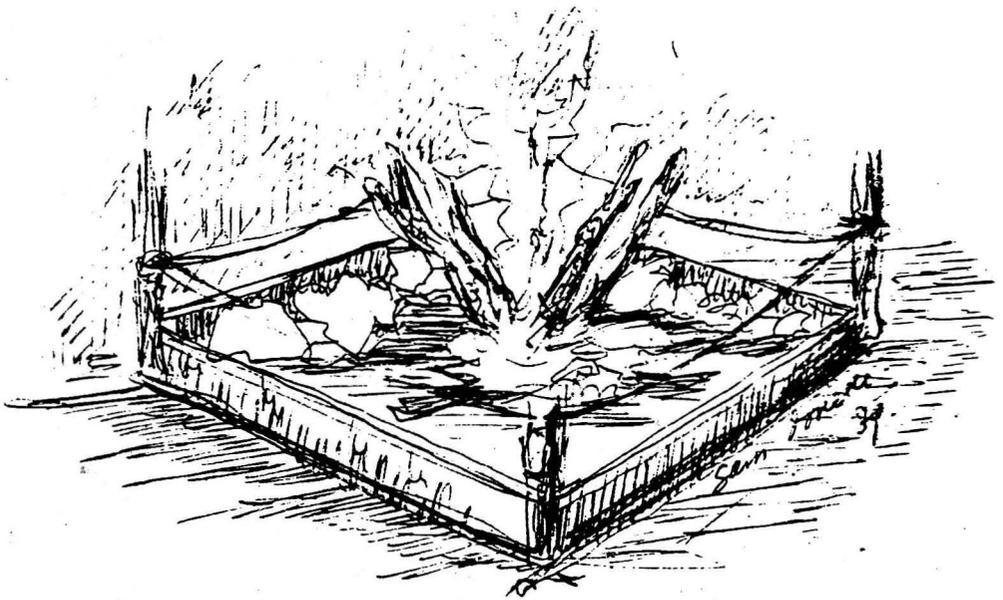
Ogo haq/Hader/Edik/Fadon : Merupakan pengalas utama pada tungku, sehingga tidak bocor dan merupakan salah satu komponen dari sebuah tungku.

Ogo haq/hader/edik/fadon yang digunakan adalah yang masih segar bukan yang sudah kering.

5. *Amaq (Amak)*

Sejumlah batu yang diatur berderet rapih pada tepian tungku "*amaq sala dalok*". Batu yang diatur adalah jenis batu kapur. Suku Tehit menyebutnya *amaq faa*. Jenis batu yang mudah dipecahkan dengan kayu pemukul hingga hancur tersusun rapih dan padat seperti dihancurkan dengan mesin penggiling. Jika sudah demikian, hasil tungku akan lebih baik. Batu-batu tersebut merupakan bagian yang bila terkena bara api terjadi panas dan mempengaruhi masakny makanan. Makanan yang masak terjadi karena peristiwa kimia sebagai akibat dari kayu yang dibakar membuat panasnya batu.

Gambar 5 : *Amaq*



Kayu yang dibakar menghasilkan nyala api, kemudian selanjutnya menghasilkan arang atau bara api dan abu yang memanasi makanan akhirnya "masak" dan dapat dinikmati secara bersama-sama atau secara perorangan.

6. *Wqoit Mba Sala Daloq*

Wqoit Mba Sala Daloq adalah sebuah kayu yang digunakan sebagai alat palu (pemukul) untuk menghancurkan batu. Jenis kayu yang digunakan adalah jenis yang keras atau kuat. Biasanya menggunakan kayu *maya*, *qrik* dan *ara* serta *seme* dan lain sebagainya yang dianggap keras/kuat. Kayu tersebut diambil kemudian diawetkan dengan cara mengeringkan, sehingga sewaktu-waktu dapat dipakai sebagai alat pemukul bila diperlukan. Fungsinya identik dengan martil (palu) produksi pabrik. Panjangnya 15 – 30 cm, garis tengahnya 10 – 20 cm.

Gambar 6 : *Wqoit Mba Sala Daloq*



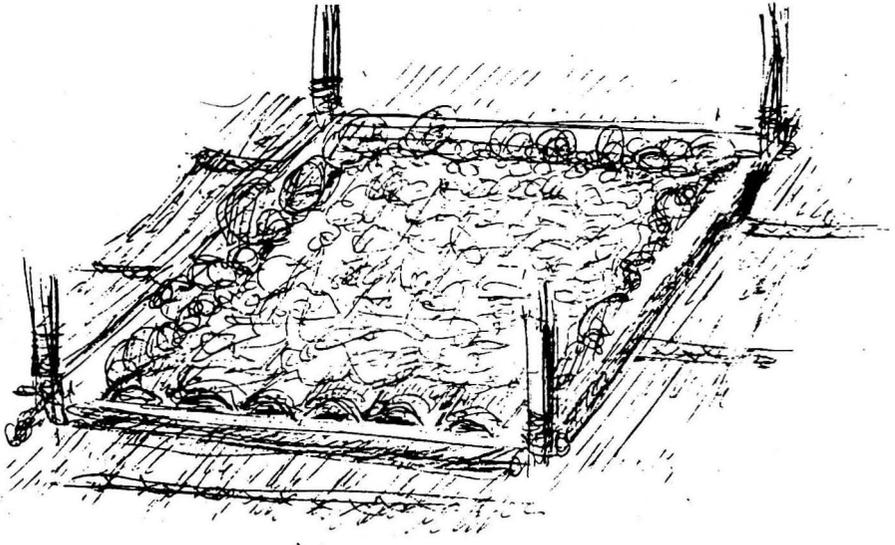
Sebuah martil (palu) alami yang terbuat dari kayu sebagai alat penghancur batu. Palu yang terbuat dari kayu ini dapat bertahan beberapa tahun.

(Foto : Wolas Krenak / anggota aspek).

7. *Mbeet (Beet)*

Mbeet (Beet) adalah lapisan tanah setebal 10 cm, ditutup pada batu yang telah dihancurkan. Tanah yang dalam bahasa Tehit disebut "mbeet/beet" dipadatkan, kemudian mulai dicampur dengan sedikit abu tungku. Setelah itu mulai dibuat perapian di atasnya. Tanah berfungsi juga sebagai penahan agar api yang dibuat tidak tercecce. Jenis tanah yang dipakai tidak khusus, kecuali pasir atau tanah yang sangat basah. Lama kelamaan tanah tersebut akan semakin padat dan antara tanah yang menjadi dasar tungku berubah menjadi abu (qmbiak/ kbiak). Fungsi tanah adalah peletak dasar terjadinya abu.

Gambar 7 : *Mbeet (Beet)*



Mbeet (Beet) sebagai dasar terciptanya abu pada sebuah tungku, hasil pembakaran kayu.

(Foto : Wolas Krenak / anggota aspek).

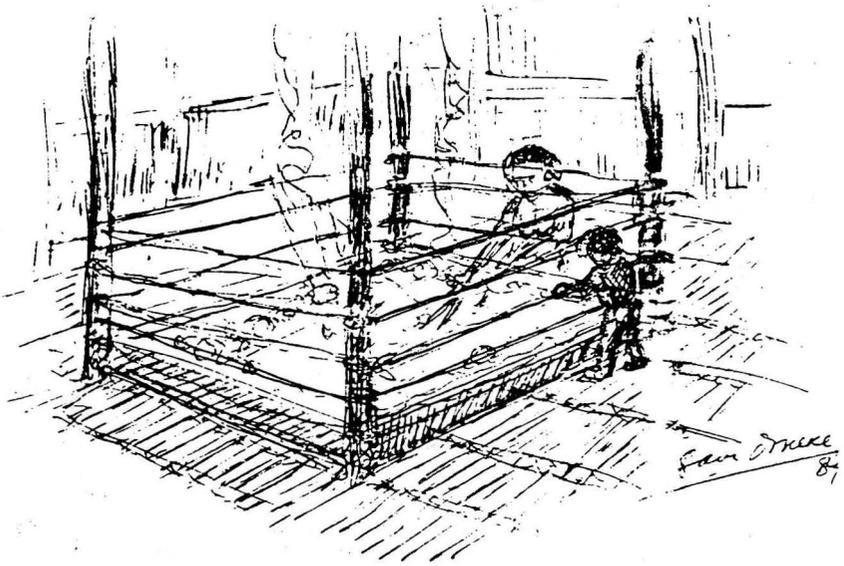
8. *Qey Tor Sala*

Qey Tor Sala adalah tali rotan yang dilingkar pada keempat tiang utama. Tebal tali rotan 3 cm, panjangnya 6 – 10 meter. Jenis rotan yang digunakan adalah rotan tipe sedang yang disebut "qey".

Fungsinya adalah :

- a) Untuk mencegah agar anak jangan jatuh kedalam api dan mengakibatkan cacat pada tubuh ataupun bisa menyebabkan kematian.
- b) Untuk menyilangkan kayu gunanya menegakan bambu-bambu yang dipakai untuk memasak air panas, yang nantinya digunakan untuk membuat papeda.
- c) Sebagai tempat peletakan kaki sewaktu tidur/membaringkan tubuh dimalam hari agar badan tetap hangat dan tidak kedinginan. Dengan demikian lilitan tali rotan sangat penting artinya sebagai pelengkap sebuah tungku dan sipemakainya.

Gambar 8 : *Qey Tor Sala*



Berfungsi untuk keselamatan penghuni rumah terutama anak kecil, sehingga sang ibu tetap merasa tenang.

9. *Mblahe Sala (bahel)*

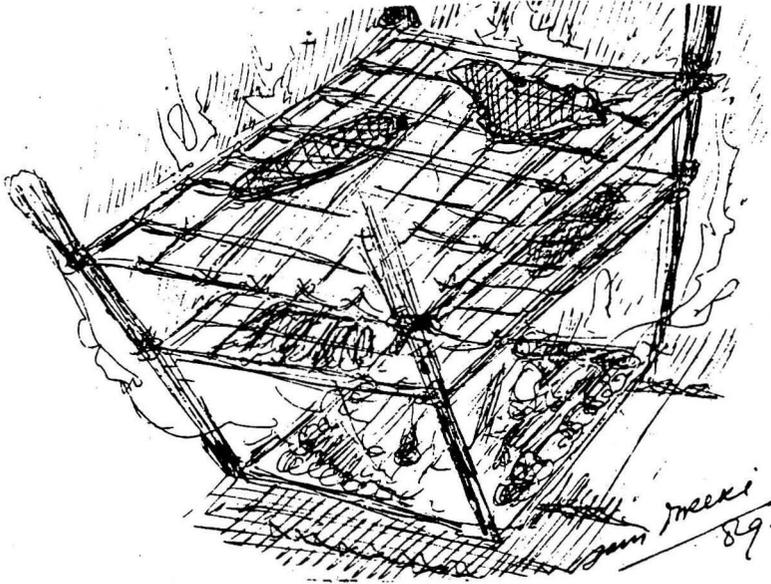
Berdasarkan empat tiang tungku terhitung 2 – 4,5 meter diatas tungku dibuat berbentuk para-para (panggung, berukuran empat persegi, luasnya sekitar 50 cm dan bertingkat (2 – 3 tingkatan).

Fungsinya adalah :

- a) Untuk menyimpan kayu bakar dan sekaligus pengeringan karena berada diatas perapian.
- b) Sebagai tempat memanggang daging, ikan dan lain sebagainya.
- c) Juga sebagai tempat penyimpanan daging, ikan atau makanan yang sudah masak agar aman dari anjing atau kucing dan tikus.

Mblahe (bahel) kadang dibuat salah satu sisinya agak lebih atau menyimpang dari tungku gunanya sebagai tempat penyimpanan tas (noken) yang berisi harta pusaka yang disebut "Nqadik Mboo" (Katik Boo).

Gambar 9 : *Mblahe Sala*



Mempunyai fungsi ganda bagi manusia antara lain ; sebagai tempat penyimpanan, pengeringan

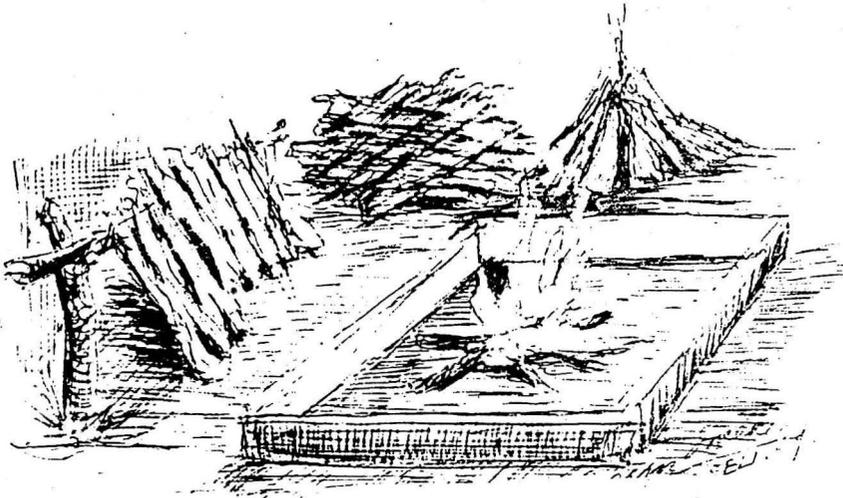
10. *Wqoit Seli*

Wqoit Seli adalah kayu bakar untuk bahan bakar.

Panjangnya 30 – 40 cm, jenis kayu yang digunakan tidak terbatas namun ada beberapa jenis kayu yang tidak boleh dipakai misalnya ; kayu susu, sukun, dan lain-lain.

Fungsinya untuk proses mengolah (memasak) makanan. Jika tak ada *wqoit sele* berarti tidak bisa masak, karena api padam (tidak menyala). Sama halnya dengan kompor, bila tak ada minyak tanah maka kompor tidak menyala. Jadi *wqoit seli* merupakan komponen yang sangat penting artinya bagi kegiatan dapur secara keseluruhan.

Gambar 10 : Wqoit Seli



Kayu bakar (wqoit seli) sangat vital artinya, karena bila tak ada wqoit seli berarti api tidak menyala dan dapur tak mengepulkan asap otomatis tidak makan.

(Foto : Wolas Krenak / anggota aspek).

11. *Qmbiak*

Qmbiak (Kbiak) adalah limba dari pada kayu yang habis dibakar. Fungsi abu atau qmbiak (kbiak) terutama untuk memasak makanan, bila abu dalam keadaan panas yaitu api sedang menyala atau membara. Manfaat lain dari abu (qmbiak/kbiak) adalah :

- a) Menjadi obat untuk menyembuhkan penyakit.
- b) Sebagai pupuk bagi tanaman.
- c) Dipakai sebagai alat penangkal yang dihamburkan untuk mengusir makhluk halus.
- d) Selain menyuburkan tanaman, dapat juga membasmi hama yang menyerang tanaman seperti ; tembakau, labu, bawang dan lain-lain.

Gambar 11 : *Qmbiak*



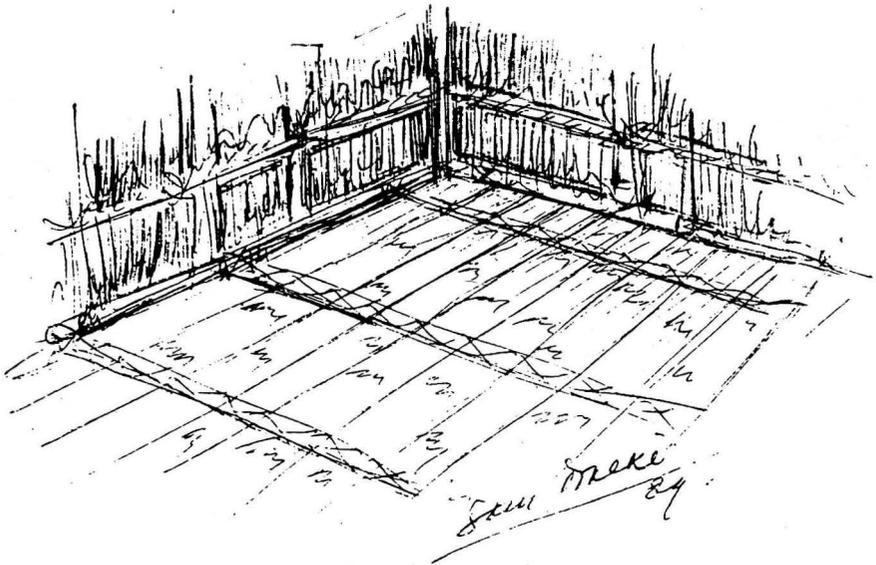
Abu atau qmbiak/kbiak fungsi utamanya untuk masak makanan, sebagai obat, pupuk, penangkal. Jadi abu bermanfaat bagi kehidupan manusia.

(Foto : Wolas Krenak / anggota aspek).

12. *Baret*

Mbaret (Baret) ; adalah lantai rumah yang terbuat dari belahan pohon nibun (pinang hutan), kayu buah, rotan (belahan rotan yang telah dibuang hatinya). Belahan nibun disusun berderet kemudian dirajut dengan rotan, maka jadilah bentuk mbaret yang dipakai lantai rumah.

Gambar 12 : Baret



Mbaret (Baret) ini sudah tersusun rapih maka disebut nqomo atau tempat untuk duduk dan tidur oleh penghuni rumah atau para tamu yang datang.

(Foto : Wolas Krenak / anggota aspek).

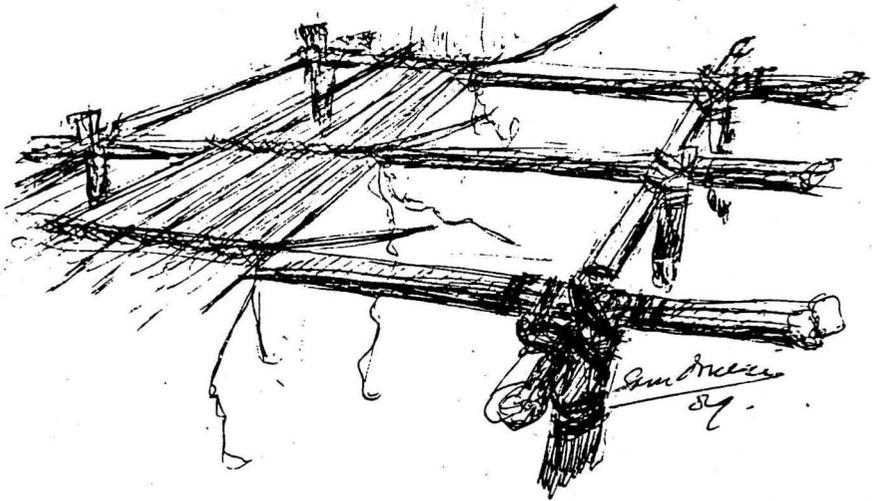
13. Loo

Loo adalah kayu buah yang direntangkan dibawah lantai atau berfungsi sebagai pengalas setelah itu baru dirajut. Panjangnya disesuaikan dengan panjang dan lebarnya rumah yang dibangun. Katakanlah sesuai dengan besarnya rumah.

Tanpa "loo" lantai (mbaret/baret) tak dapat dibuat.

Jadi saling berkaitan satu sama lain.

Gambar 13 : *Loo*



Loo merupakan pengalas utama bila orang hendak membuat mbaret (baret) dalam sebuah rumah maupun dapur secara khusus. (Foto : Wolas Krenak / anggota aspek).

14. *Qafot (Kafot)*

Qafot (Kafot) adalah tiang penyanggah utama yang menopang berdirinya sebuah rumah atau dapur. Diatas tiang diletakan "loo". Dapat dilihat pada gambar berikut :

alat-alat elektronika, besi dan bangunan megah. Letaknya dibagian belakang atau tengah rumah.

Tipe tungku tradisional bagi sukubangsa yang ada di Irian Jaya umumnya hampir sama yaitu terdapat di tengah rumah, kecuali yang telah mengalami perubahan karena tersentuh modernisasi, terdapat di bagian belakang rumah, terutama untuk perkampungan penduduk yang berada di daerah pedesaan. Kadang-kadang merupakan anak rumah yang dibangun sedikit kecil bersambung dengan rumah besar.

Di kalangan suku Tehit ada beberapa tipe dapur, antara lain :

1. *Sala Balo Woun*

Sala Balo Woun adalah tipe tungku yang digunakan khusus dalam pendidikan inisiasi, berupa Sebuah tungku yang digunakan untuk memasak makanan bagi anak-anak pria berusia 5 – 15 tahun selama mengikuti pendidikan pendewasaan. Tipe tungku ini berada ditengah *Balo Woun* yang letaknya di tengah hutan. Tipe *sala balo woun* dibangun oleh pria dewasa di tengah hutan terutama di atas gunung. Wanita tidak dilibatkan bekerja dalam persiapan pendirian *balo Woun* tersebut. Tipe ini sudah punah.

2. *Sala Balo Flem*

Tipe dapur ini terdapat pada rumah agung yang digunakan untuk tempat bakal pembayaran maskawin. Dapur di dalam *Balo Flem* (rumah agung) dapat berjumlah 20 buah (tungku), berada di tengah rumah berderet berurutan.

Setiap wanita (ibu rumah tangga) atau keluarga memiliki tungku itu. Mereka memasak dan menghidangkan makanan kepada tamu agung yang ada hubungannya dengan pembayaran maskawin. Bagian kanan dapur merupakan tempat penyimpanan kain timur sebagai alat bayar maskawin. Pembayaran maskawin pada *balo flem* biasanya dilaksanakan serentak selama seminggu penuh. Untuk menghadapi masa puncak itu biasanya dipersiapkan makanan sebanyak-banyaknya untuk dimasak dan dihidangkan kepada semua anggota masyarakat maupun kerabat (*wasqan, na mon*) yang hadir dan ikut membayar maskawin dari keluarga yang ada. Tipe dapur ini sudah punah akibat pengaruh modernisasi.

3. *Sala Balo Fyar*

Sala Balo Fyar adalah sebuah tungku yang terdapat pada rumah

persekutuan pesta kasih dan persembahan syukur kepada Tuhan. Tipe dapur ini dibangun berbentuk sebuah rumah tradisional tanpa atap, hanya memiliki kerangka, bagian bawahnya diletakan tungku yang digunakan untuk memasak makanan. Kesemuanya ditimbun pada tiang induk kemudian doa bersama dan memanggil Tuhan untuk mendekatinya. Tuhan dalam bentuk kehidupannya berupa sang burung cenderawasih atau murai yang terbang hinggap mencicipinya, kemudian pergi atau terbang hilang dan kembali lagi. Kemudian makanan dibagikan kepada semua kaum kerabat. Bentuk ini dikenal dengan nama "makan kasih persekutuan untuk pendamaian, kesehatan dan kebersamaan". Bentuk dapur tipe ini telah tiada, punah sejak tahun 1948 dari pola kehidupan tradisional sukubangsa Tehit Imyan.

4. *Sala Balo Snek*

Sala Balo Snek adalah salah satu bentuk tungku yang ada di tempat areal pelaksanaan pesta tari-tarian adat seperti : *orok, sidadik, sibye, slawa* dan lain-lain. Tipe dapur ini berpola seperti *balo flem*, bertujuan menyiapkan makanan bagi para penari dari desa maupun marga serta sukubangsa lainnya yang datang berdansa di atas pentas. Pola ini biasanya berlaku bagi pendidikan inisiasi (*Woun*). *Kehen* yang dilaksanakan sebagai tempat pesta tarian adat selama sebulan. Pola dapurnya telah tiada, tetapi bentuk tarian dapat dialihkan sebagai acara hiburan pada perayaan Hari Besar Nasional seperti "Hari Ulang Tahun Kemerdekaan 17 Agustus, upacara penerimaan tamu, hari raya Gerejani (Natal dan Tahun Baru).

5. *Sala Balo Qrotya*

Sala Balo Qrotya adalah tipe dapur yang terpisah dari kamar tidur dan ruang tamu seperti yang terdapat di desa-desa sekarang, hanya masih merupakan anak rumah di bagian belakang induk rumah. Pola ini terdapat disemua perkampungan yang ada di Irian Jaya. Bentuk ini merupakan peningkatan perubahan jaman. Kehadiran tipe dapur ini menggeser kedudukan tipe dapur lainnya, menuju kepada suatu pola kehidupan baru.

F. UNSUR-UNSUR BARU DALAM DAPUR TRADISIONAL

Dalam kebudayaan suku Tehit, unsur baru didalam kebudayaan tradisional adalah alat-alat masak memasak produksi industri. Dikatakan demikian karena menggunakan alat-alat seperti ; panci, kualii,

ceret, loyang dan sebagainya. Kadang-kadang digunakan pula kompor minyak tanah disamping kayu bakar.

Unsur baru tak ada yang berpengaruh dalam bentuk dapur tradisional, karena rumah yang ada adalah pola rumah panggung. Jadi pengaruh unsur baru hanya terdapat pada alat masak memasak yang digunakan suku Tehit dewasa ini.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

A. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN HIDUP

Dapur dalam pengertian bahasa Tehit tidak dapat dipisahkan dari lingkungan pekarangan. Suatu kebiasaan yang terjadi adalah bahwa lokasi dapur berada ditengah rumah. Sedangkan yang dimaksud pekarangan meliputi sekeliling rumah tempat tinggal.

Lokasi dapur dapat dibedakan sesuai kondisi dan kebutuhan masyarakat. Jika masyarakat berada di kampung dan rumahnya panggung, maka lokasi dapur berada di tengah rumah panggung. Sedangkan jika berada di tengah kebun, maka pekarangan dapur sangat sempit disebabkan adanya tanaman kebun seperti keladi, umbi-umbian, dan sebagainya. Lokasi dapur dan pekarangan menyatu. Kini di Desa bagian belakang dapur dihiasi dengan tanaman jangka panjang seperti jambu, kelapa, pisang, belimbing, mangga dan sebagainya. Jika ada rumah dan tidak terdapat tanaman disekitar pekarangannya, maka masyarakat menilai sipemilik rumah tersebut sangat malas dan dice-moh. Lebih terasa apabila pada musim buah-buahan orang yang tidak menanam tanaman buah-buahan di pekarangan rumahnya akan lebih malu, jika saat dipanen dan anaknya juga hadir ditempat itu. Dengan demikian, setiap orang yang punya rumah pasti berusaha menanami pekarangan rumahnya dengan tanaman keras.

Tentang lokasi dapur dan pekarangan sekeliling rumah dapat dilihat pada gambar di bawah ini

Gambar 15 : Lokasi Dapur dan Pekarangan



Lokasi sebuah dapur yang berada pada perkampungan yang telah menerima pengaruh luar, bentuk rumahnya tetap rumah panggung seperti tampak pada penduduk di Kampung Seribau Desa Kohoin Kecamatan Teminabua. Diantara bentuk rumah panggung yang ada, beberapa orang mulai membangun rumah dengan menggunakan pola rumah diatas tanah (berlantai tanah). Jadi bukan lagi rumah panggung, tetapi mulai mengarah kepada bentuk semi permanen, namun belum sampai pada penggunaan semen masih bersifat sederhana. Pola rumah yang demikian, dapur dibangun di belakang rumah induk, berbentuk rumah panggung (anak rumah atau kelihatan bersambung). Jadi rumah induk diatas tanah, sedangkan dapur bersambung di belakang, namun masih tetap pada pola rumah panggung. Untuk jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut

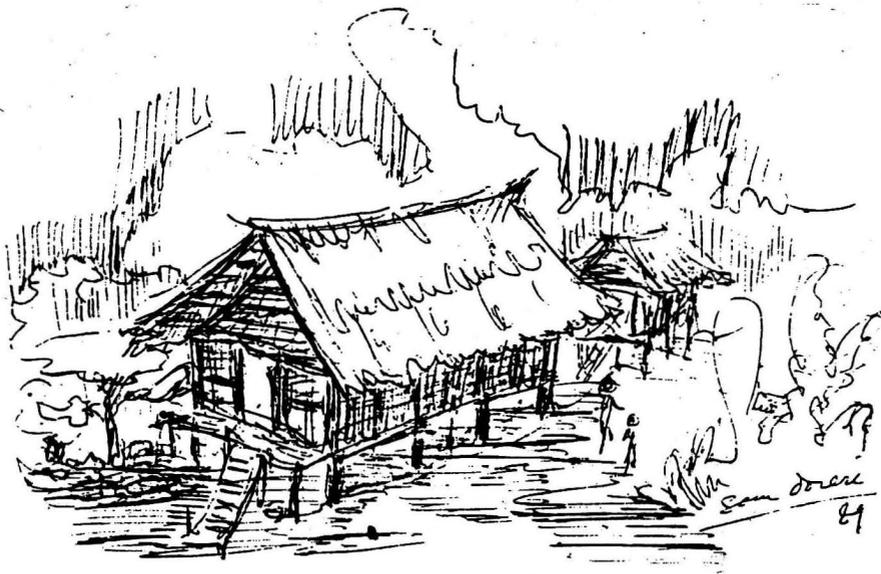
Gambar 16 : Pola Rumah Panggung



Lokasi dapur pada perkampungan yang telah mendapat pengaruh luar kendatipun bentuk rumahnya tetap berbentuk rumah panggung.

Lokasi dapur yang berada di kebun pekarangannya tidak luas karena diapit oleh tanaman pisang dan keladi serta tanaman lainnya. Pisang yang ditanam dekat rumah akan lebih subur. Di sekitar rumah selain ditanami pisang, dapat juga ditanami cabe rawit, jahe, dan tanaman penangkal seperti dalam bahasa Tehit disebut "*wamoq, tlofat dan wesen*". Biasanya tanaman penangkal ditanam di depan atau di samping rumah atau tepat pada tiang tangga. Menurut anggapan mereka dengan menanam tanaman tersebut dapat mengusir roh-roh halus yang mengganggu ketentraman maupun keselamatan penghuni atau pemilik kebun.

Gambar 17 : Dapur di Kebun



Lokasi dapur yang berada dikebun pekarangannya tidak luas karena diapit oleh tanaman yang ada dikebun. Selain ditanami pisang dan lain-lain, ditanami pula tanaman penangkal seperti ; wamok, tlolfat dan wesen.

Jadi lokasi dapur dan pekarangan umumnya dibangun berdasarkan kehidupan suatu marga. Biasanya lokasi pekarangan tidak dijadikan sebagai batas pemisah antar sesama warga, tetapi merupakan suatu kesatuan. Dengan demikian, antara dapur dan pekarangan biasanya menyatu sebagai simbol persatuan yaitu tanah dan rumah merupakan kesatuan yang tak terpisahkan. Membangun rumah dan dapur merupakan suatu warisan diatas tanah nenek moyang leluhur mereka adalah pertanda suatu keutuhan kehidupan antar sesama warga masyarakat. Untuk itulah biasanya dapur dan pekarangan menjadi lambang status sosial masyarakat. Untuk seorang tokoh masyarakat biasanya rumah besar dengan pekarangan yang luas, sebagai tempat berkumpul semua warga dalam merundingkan berbagai masalah yang ada kaitannya dengan masalah pembangunan Desa maupun upaya penyelesaian adat. Bentuk demikian, juga bagi petugas pemerintah seperti guru, kepala Desa, petugas kesehatan, guru Injil, pendeta, pastor dan tokoh-tokoh terkemuka lainnya. Demikian pula tokoh-tokoh informal seperti ;

Kepala suku (orang kaya atau Naqohoq, Na tmaq/tokoh pendidik bagi pendidikan inisiasi Woun, panglima perang suku dan lain-lain). Pola demikian dimiliki suku bangsa lainnya seperti ; di Kabupaten Jayapura yang memiliki Ondoafi, sukubangsa Biak dengan Kepala Sukunya Korano, Mambri, Suku Dani di Jayawijaya mendewakan Kain (kepala suku), orang Ekari memuja Tonowi (kepala suku), orang Waropen menghormati Sera (kepala suku) sehingga dapur dan pekarangannya sangat luas.

Luasnya pekarangan dan dapur sebagai pusat kehidupan masyarakat karena merupakan tempat penyelesaian adat yang sekaligus digunakan untuk menyiapkan hidangan bagi anggota keluarga atau masyarakat yang berkumpul. Jadi, dapur dan pekarangan merupakan hubungan tak terpisahkan satu sama lainnya. Dapur dan pekarangan adalah simbol status sosial yang melembaga dalam kehidupan suku Tehit di Kecamatan Teminabuan termasuk kampung Seribau dan Sodrofoyo.

B. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN RUMAH TANGGA

Dapur tradisional dalam kehidupan suku Tehit adalah suatu kesatuan kehidupan. Dapur adalah merupakan milik setiap rumah tangga. Lokasi dapur dan lingkungan rumah tangga yang ada pada suku Tehit dapat dijelaskan perbedaannya hanya nampak pada tipe besar kecilnya. Dapur berlokasi di belakang rumah yang disebut anak rumah atau ditengah-tengah rumah. Keadaan demikian merupakan simbol persekutuan sebuah rumah tangga. Dapur merupakan tempat bertemu/pertemuan semua anggota keluarga tanpa kecuali. Ditempat itu kadang-kadang mereka tidur, menghangatkan badan dan memasak makanan. Bahkan dapur menghasilkan alat penerang di malam hari.

Lokasi dapur dan lingkungan rumah tangga dari setiap keluarga biasanya terpisah, kadang-kadang tanpa batas antar pekarangan yang satu dengan yang lainnya. Apalagi kalau itu satu marga berarti batas hanyalah sebagai simbol administratif, tetapi dalam struktur budaya tak membenarkannya. Sebab jika ada pemisah dianggap orang tersebut kurang terbuka terhadap orang lain. Memang ada batas yang hanya tersirat tetapi tertulis. Adanya batas adalah pengaruh sistem pemerintahan modern. Memang secara tradisional biasanya ada batas dan penghargaan atas hak rumah tangga lainnya. Semua orang biasanya mendukung kehidupan bermasyarakat dengan menghargai hak sesama warga dan marga etnis tertentu. Jadi, lokasi dapur dan rumah tangga

adalah simbol kehidupan masyarakat yang tak dapat dipisahkan satu sama lainnya.

Gambar 18 : *Dapur dan Pekarangan*



Lokasi dapur dan pekarangan yang menyatu. Ini simbol antar keluarga yang tak akan pudar.

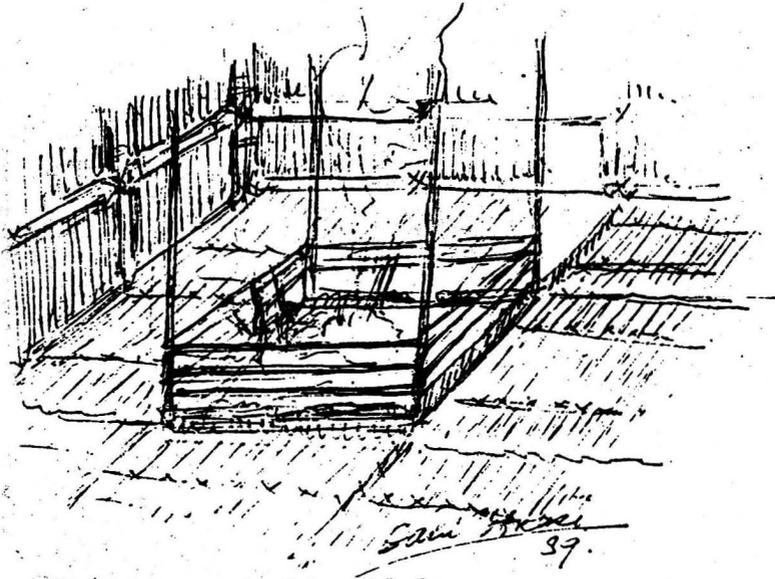
Dengan demikian dapur dan rumah tangga biasanya merupakan satu kesatuan yang tak terpisahkan, karena didalam kehidupan bermasyarakat, menuju terciptanya solidaritas sosial budaya "TOROR".

C. *TATA RUANG DAPUR TRADISIONAL*

Tata Ruang Dapur Tradisional Suku Tehit merupakan satu kesatuan. Tata ruang dapur tradisional dari suku Tehit berbentuk empat persegi panjang atau bujur sangkar dengan pembagian ruang atas empat bagian utama yakni :

- a. *Qomo qafuk (Komo hoi)* adalah ruang tidur dan duduk yang besar luasnya 2,5 meter, digunakan sebagai tempat tidur. Biasanya terdapat tiga buah ruangan (ruangan besar). Tentang penggunaan ruangan tersebut dibagi oleh sang ayah bisa juga atas pilihan anggota keluarga. Untuk jelasnya dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

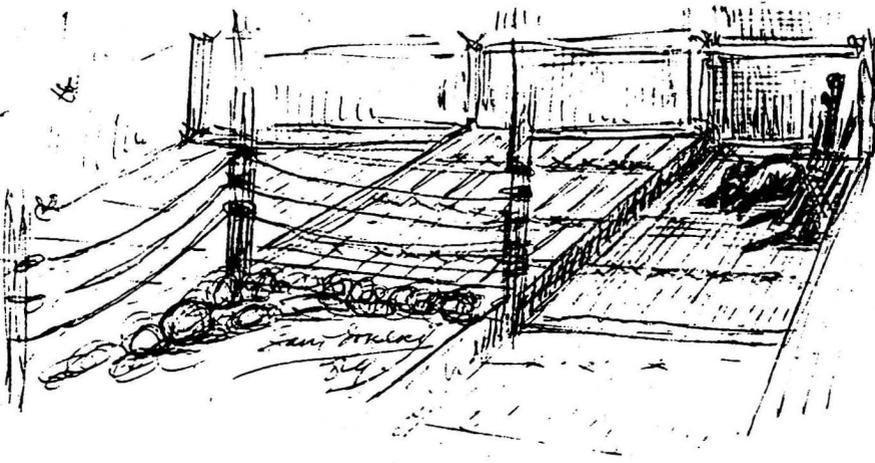
Gambar 19 : *Qomo Gafuk*



- b. *Syoqor (Komo Qlebet)* adalah ruang kecil yang hanya ditiduri hewan piaraan seperti anjing, kucing atau bisa dipakai untuk meletakkan kayu bakar. Jadi tata ruang demikian masih terdapat dalam pola arsitektur tradisional. Bila ada anak yang duduk diruang kecil tersebut maka orang tuanya melarang karena saking tempatnya sempit lagi terpojok, sehingga anak tersebut kelihatan bagaikan anak yatim piatu yang minta dikasihani. Dikatakan demikian karena anak yang duduk ditempat itu seolah-olah anak piatu sering merendahkan diri dengan duduk atau tidur dipojok karena mungkin malu. Atau sering orang tua menegur anaknya yang duduk ditempat itu dengan berkata "jangan duduk atau tidur di syoqor sebab kamu bukan hewan piaraan atau kamu bukan anjing atau kucing". Jadi syoqor itu hanya untuk menyimpan kayu bakar yang ukurannya pendek atau tempat tidur bagi anjing atau kucing.

Tentang qomo (komo qlebet) dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

Gambar 20 : *Qomo (Komo Qlebet)*



Syoqor (Komo klebet) terletak dibagian sudut rumah dekat dinding. Bagian ini sering dianggap sebagai tempat duduk makhluk halus.

Tata ruang dapur tradisional suku Tehit ternyata masih melembaga dan mulai mengalami pembaharuan secara perlahan-lahan. Kini tata ruang dapur sebagian besar telah dipisahkan dengan rumah induk dan kamar-kamar tidur.

Pola demikian menyebabkan kehidupan masyarakat tetap menyatu didalam hubungan kekeluargaan dan solidaritas sosial.

D. AIR DAN SAMPAH BUANGAN DAPUR

Air adalah salah satu kebutuhan vital bagi manusia pada umumnya dan khususnya suku Tehit. Biasanya diperhitungkan dalam segala hal termasuk membangun rumah. Untuk membangun rumah maupun pemukiman letaknya harus strategis antar air (sungai), dusun sagu, tempat, laut tempat menangkap ikan, berburu, lahan untuk bertani dan jarak yang ditempuh untuk berkomunikasi dengan orang lain yang masih ada hubungan kekerabatan.

Dalam filsafat suku Tehit, air merupakan sumber kehidupan yang tak pernah kering dan belum pernah ada orang yang meminumnya sampai habis. Jadi air merupakan sumber kehidupan tidak henti-hentinya memberikan kehidupan bagi manusia. Fungsinya menjadi sumber air minum, mandi, mencuci, tempat menangkap ikan, bahkan untuk rekreasi. Sering digunakan untuk pembuangan sampah, tetapi kadangkadangkang masyarakat melarang membuang sampah di sungai. Demikian

pentingnya air bagi kehidupan manusia, sehingga sungai perlu dijaga dalam arti masyarakat secara bersama-sama ikut menjaga kebersihan dan kelestarian hutan sekitar sungai dan pencemaran pada sungai tersebut.

Sedangkan sampah buangan dapur adalah tempat pembuangan sampah tertentu. Biasanya tempat pembuangan sampah letaknya agak jauh dari rumah. Ada juga sampah dibuang disungai, namun sebagian besar biasanya dibuang didarat. Dikebun sampah dibuang sebagai pupuk pada tanaman yang ada disekitar rumah seperti pisang, pepaya, jambu dan lain-lain. Jadi sampah yang dibuang jauh dari rumah adalah hajat manusia. Sedangkan sampah lainnya yang dianggap wajar dan sebagai pupuk atau dapat dibakar bisa dibuang dipekarangan rumah.

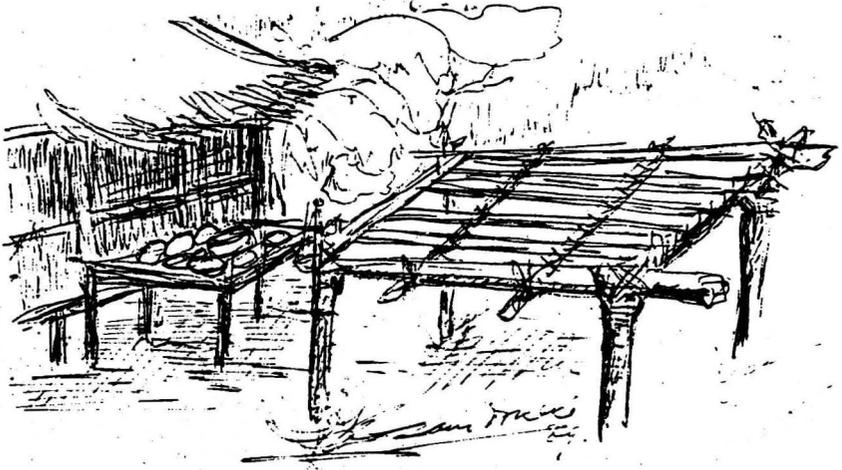
Jelaslah bahwa buangan sampah biasanya sebagai pupuk bagi tanaman, sedangkan dilarang membuang sampah disungai karena akan mengotori sungai sebagai salah satu kebutuhan vital manusia. Hal ini berlaku juga pada sukubangsa lainnya yang ada di Irian Jaya. Seperti gambar berikut ini :

Kadang-kadang masyarakat membuang sampah disungai atau ditepi laut dan sampah itu hanyut dibawah arus ke laut mengikuti air surut. Jadi, nampak mengotori dan merusak pandangan.

E. *TEMPAT MENCUCI DAN MENGERINGKAN*

Untuk mencuci biasanya disungai, sedangkan mengeringkan diletakan pada para-para yang terdapat dibagian luar dari dapur berfungsi sebagai rak piring sederhana. Pola tradisional biasanya diletakan diatas qomo yang alas dengan daun sukun. Dengan demikian, tempat mencuci satu-satunya adalah disungai, sedangkan mengeringkan/menjemur adalah diletakan diatas para-para.

Gambar 21 : *Para - Para*



Berdasarkan uraian-uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa ternyata dapur tradisional dan lingkungan hidup tak dapat dipisahkan satu sama lainnya. Keduanya saling berkaitan erat satu dengan yang lain.

BAB IV

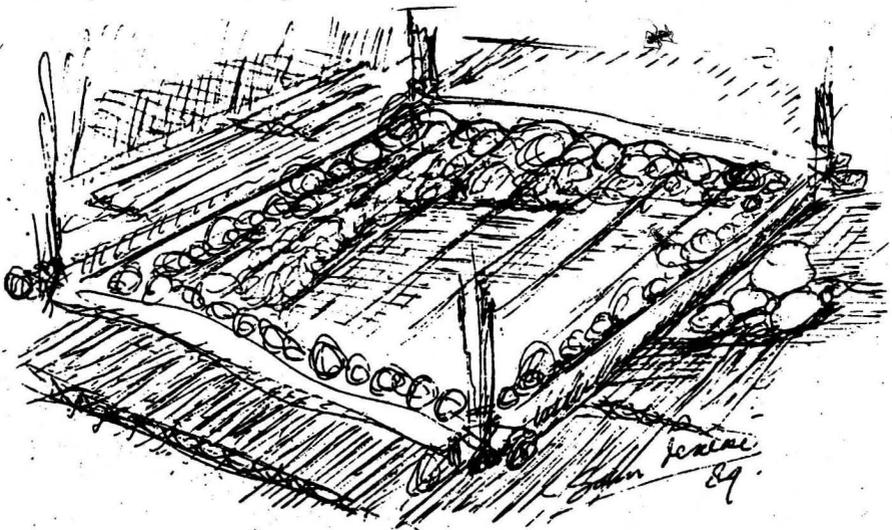
MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

A. NAMA DAN ARTI TUNGKU DALAM BAHASA LOKAL

Tungku dalam bahasa lokal yakni bahasa Tehit terdiri atas beberapa jenis serta kegunaannya, antara lain :

1. *Saladaloq* adalah tungku yang terdapat dalam rumah tinggal, baik berada di kampung, di kebun dan di dekat tempat menokok sagu. Bentuk saladaloq biasanya menetap, tidak berpindah-pindah.

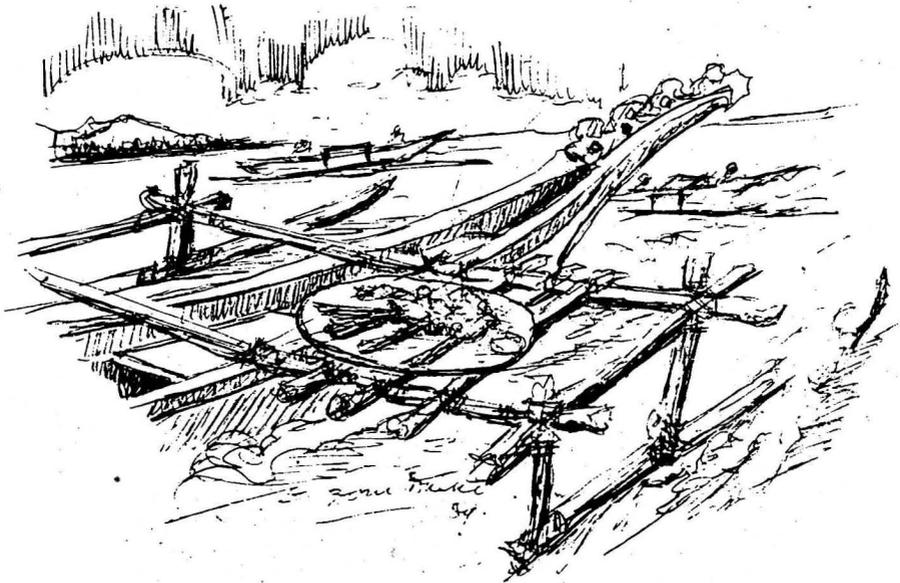
Gambar 22 : *Saladaloq*



Bentuk ini saladaloq bersifat tetap dan bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama tergantung menetapnya orang pada rumah tersebut.

2. *Salawambia* adalah tungku yang bersifat darurat yang terbuat dari kulit batang pisang, kulit kayu, pelepah rumbia (nipa atau mblen), penutup drum, seng. Pada kulit kayu atau pelepah rumbia diberi tanah kemudian dijadikan tungku. Tungku darurat tersebut biasanya digunakan oleh para nelayan yang hendak mencari ikan di laut. Tungku / *salawambia* ini diletakan diatas perahu. Fungsinya untuk memasak makanan, membakar ikan, mengusir nyamuk/agas, menyalakan rokok yang digulung dan untuk menghangatkan badan. Di rumah tinggalpun sewaktu-waktu saladaloq ini diperlukan namun hanya bersifat sementara.

Gambar 23 : *Salawambia*



Salawambia adalah tungku darurat yang bersifat sementara namun perlu ada pada situasi dan kondisi tertentu. Tungku tersebut besar manfaatnya dalam kehidupan suku Tehit.

3. *Salarina* adalah tungku yang terdapat disebuah pondok (mbol syala/mbol ndik), mirip tenda diatas tanah. Pondok ini dibangun atau dibuat dipinggir dan ditengah kebun. Mbol ndik/mbolsyala dibangun juga dekat tepian sungai maupun

ditengah hutan. Gunanya sebagai tempat berteduh atau tempat penginapan selama berburu atau mencari ikan. Apabila tungku terdapat pada mbolsyala/mbol ndik dipinggir dan ditengah kebun menggunakan batang kayu kering yang besar, dinyalakan pada sore hari dengan maksud agar babi mencium asapnya tidak dapat masuk merusak tanaman. Bahkan dengan mencium bau asap babi pergi menjauhi kebun. Demikian juga kelelawar, sebangsa burung lain yang mau merusak/memakan jagung, pepaya dan tanaman lainnya. Tungku tersebut juga dapat digunakan untuk memasak makanan, menghangatkan badan pada musim hujan.

Lihat gambar dibawah ini :

Gambar 24 : *Salarina*



Salarina ditengah atau dipinggir kebun dirasakan sangat penting dan perlu ada untuk mencegah dan sekaligus melindungi kebun dari babi yang jahil / buas.

4. Sala Taban adalah dibuat ditengah hutan pada waktu musim kemarau panjang. Tungku demikian sekaligus selain untuk memasak makanan, menghangatkan badan, memberi terang, mencegah nyamuk atau mengusir binatang buas seperti ular dan lain sebagainya yang dianggap mengganggu keamanan. Tungku ini dibuat dialam bebas

tanpa pondok namun dapat juga dibuat di goa, dekat sungai atau dekat lahan yang baru dibuka untuk dijadikan kebun.

Berlaku juga bagi orang yang mengadakan perjalanan yang panjang/jauh dan kemalaman ditengah perjalanan, sedangkan jarak yang ditempuh untuk mencapai tujuan masih jauh.

Selain itu bagi mereka yang ingin bermalam (tidur) dialam terbuka pada malam hari.

Dijaman alam tradisional sala taban merupakan arena pertemuan bagi tokoh-tokoh masyarakat yang membahas penyelenggaraan pendidikan inisiasi (wou/yewon).

Dalam pertemuan diadakan pembagian tugas untuk persiapan pembangunan rumah tempat pendidikan dilangsungkan, tenaga pengajar, para siswa dan fasilitas pendidikan lainnya. Bentuk pendidikan woun telah punah sejak tahun 1948 dari daerah Teminabuan sebagai akibat dari masuknya Agama Kristen yaitu Injil Yesus Kristus. Mereka yang pernah mengikuti pendidikan inisiasi (Woun) kini tinggal segelintir orang yang sudah lanjut usia atau menjalani usia senja. Kini hanya tinggal cerita yang bernilai sejarah bagi generasi muda suku Tehit, selanjutnya diwariskan dari generasi kegenerasi dikalangan suku Tehit. Diharapkan setelah diinventarisasikan nilai-nilai budaya yang ada di Nusantara kita ini hal inipun dapat dilestarikan untuk menambah atau memperkaya budaya Bhineka Tunggal Ika di bumi Pertiwi.

Jika tidak demikian, maka akan sirna ditelan kemajuan jaman tanpa bekas bagi generasi mendatang.

Untuk jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut

Gambar 25 : *Salataban*



Sala taban ; arena pertemuan, rekreasi dan penginapan di alam terbuka.

5. *Sala seli* (salseli) adalah tungku yang dibuat ditempat barter (henem) dekat pantai bagi nelayan, pemburu untuk mengeringkan hasil buruan, tangkapannya, untuk membakar makanan. Selain itu dapat berfungsi memasak makanan bagi para peserta barter yang asalnya dari kampung yang berbeda namun masih memiliki hubungan kekerabatan (nasqan/namon). Tungku ini bentuknya besar, dibuat diatas tanah dan menggunakan kayu bakar. Tungku ini bersifat sementara dan berlangsung pada saat itu saja.

Bekas tungku itu walaupun sudah tidak dipakai namun bekasnya masih tetap disebut salseli sampai bekas itu sudah ditumbuhi rumput dan tidak kelihatan, maka sebutan itu tidak berlaku lagi. Apabila orang mengadakan barter ditempat itu maka bisa saja membuat tungku namun tidak harus tepat pada tungku yang pernah dibuat, karena sering pantangan.

Sala seli (salseli) tersebut dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

Gambar 26 : *Sala seli*



Kelihatan masyarakat tengah mengadakan barter dan sala seli tetap menyala merupakan dapur untuk memasak makanan, menghangatkan badan dan sebagai tali persaudaraan yang mengikat sepanjang masa.

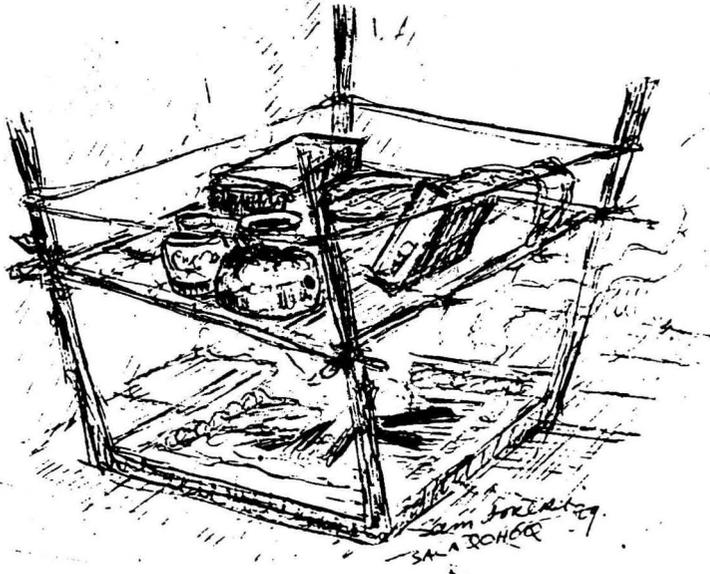
6. *Sala Qohoq* (*Salqohoq*) adalah tungku yang ada ditengah rumah. Tungku ini hanya dipakai untuk memasak makanan khusus bagi tokoh masyarakat maupun orang kaya yang disebut na qohoq. Hanya berlaku bagi kaum pria. Dibagian atas keempat tiang telah

dibuat sebuah para-para tempat menyimpan kayu bakar dan sejumlah makanan, noken yang berisi harta pembayar maskawin. Juga sebagai tempat penyimpan harta pusaka warisan leluhur.

Noken-noken yang disimpan diatas para-para berisikan sejumlah kain timur sebagai alat bayar maskawin dari keluarga tertentu. Sala qohoq sebenarnya masih melembaga dalam kehidupan masyarakat tetapi biasanya tidak secara langsung diberi nama, tetapi bersifat abstrak.

Nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 27 : *Sala Qohoq*



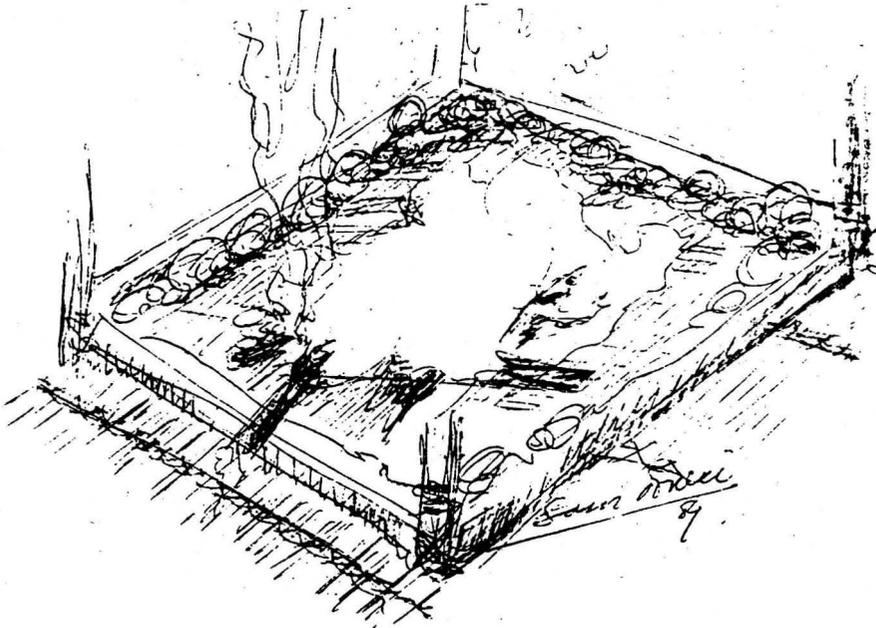
Diatas tungku sala qohoq terdapat sejumlah noken (Qya) dan Qadik Mbo (tas yang terbuat dari daun pandan) sebagai tempat penyimpan kain timur.

7. *Sala Woun* adalah tungku yang digunakan untuk memasak makanan bagi "Woun" yaitu pemuda/anak usia 5 – 15 tahun yang telah berhasil menyelesaikan pendidikan inisiasi / woun selama 6 bulan sampai setahun. Tungku ini khusus memasak makanan bagi woun selain itu dianggap tabu, kecuali mereka yang berpredikat woun. Wanita tidak boleh memasak pada tungku tersebut, hanya khusus bagi pria yang berpredikat woun. Anak-anak wanita / pria dilarang bermain dan memasak pada tungku tersebut. Tungku ini masih

ada hanya khusus bagi pria woun, yang lama kelamaan nyaris punah akibat pengaruh dari luar. Kendatipun demikian masyarakat masih tetap menghormatinya dan mengkramatkan tungku tertentu guna reinkarnasi atas para woun yang telah meninggal dunia. Kini budaya woun semakin punah, hanya masih sisa generasi yang sudah tua. Setelah generasi tersebut meninggal dunia, maka budaya woun hilang dan yang tinggal hanya nama.

Sala woun tersebut nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 28 : *Sala Woun*

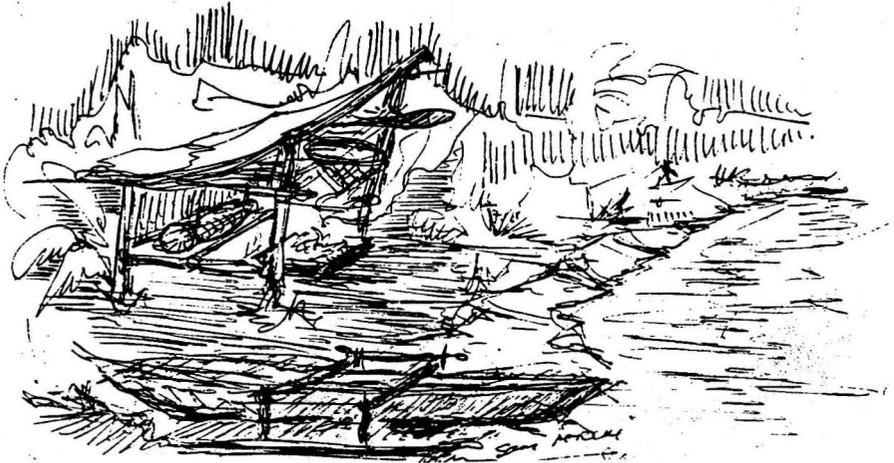


Tungku khusus bagi woun, kelihatan agung dan penuh kekuatan kharismatik. Semua orang dilarang memanfaatkannya kecuali woun dan pembantunya.

8. *Sala Ndik (Sala Skedi)* ; bentuk ini sama/mirip dengan sala rina di mbol syala dikebun hanya sala ndik/salaskedi ini terdapat dimuara sungai. Digunakan untuk menyimpan/mengamankan alat-alat penangkap ikan seperti ; qmbie (sero), lave, toho (tanggu-tanggu), salien (dayung), inggin (bingkei dari lave/toho dan lain sebagainya). Tungku serupa terdapat juga didekat pohon enau bagi para pengolah mayang enau yang kemudian menghasilkan minuman segero

atau tuak. Bentuk demikian masih digunakan para pengiris tuak sebagai tempat memasak ramuan guna dibalut pada mayang sagero/ enau yang dipotong (diiris) agar mengeluarkan air dan jatuh kedalam bambu yang telah digantung tepat dibawah mayang enau tersebut. Air yang keluar dari mayang enau inilah terkenal dengan nama sager (sagero) yang menjadi minuman masyarakat di Indonesia. Dapat dilihat pada gambar berikut ini :

Gambar 29 : *Sala Ndik*



Tampak sejumlah masyarakat didekat tungku Ndik sambil minum tuak sebagai alat persaudaraan antar kaum pria. Dengan meminum tuak banyak persoalan dipecahkan baik itu masalah adat atau menghilangkan rasa dahaga, rasa letih setelah selesai mengerjakan kebun secara bergotong royong sebagai ciri masyarakat pedesaan. Dengan demikian kelihatan terjalin hubungan yang semakin intim.

Dengan demikian jenis tungku inilah yang masih terdapat didalam kehidupan masyarakat suku Tehit. Ada sebagian yang telah punah akibat pengaruh luar terhadap arsitektur bangunan dan sistem kesehatan lingkungan. Namun sebagian besar masih melembaga didalam kehidupan masyarakat pedesaan di kampung terpencil di Kecamatan Teminabuan defisi Budaya TOROR Kepala Burung Irian Jaya.

B. BAHAN BAKU TUNGKU DAN CARA PEMBUATANNYA

Bahan baku tungku yang digunakan untuk pembuatannya terdiri dari bahan lokal. Bahan baku dimaksud meliputi :

1. *Horo Sala*

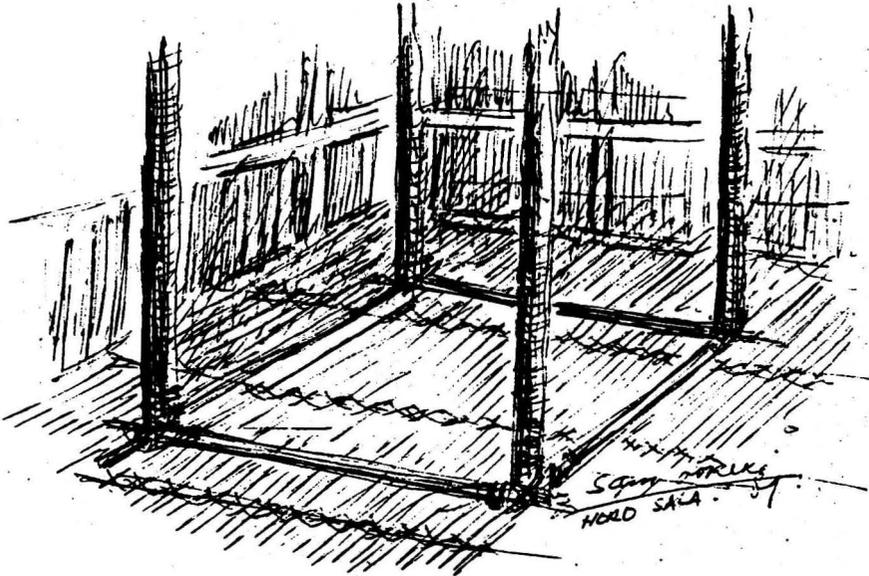
Dalam bahasa Tehit "Horosala" adalah empat buah tiang utama yang ditanam untuk tempat membuat tungku. Keempat tiang ditanam berbentuk bujur sangkar, kemudian bagian alas maupun bagian tengah diikat dengan tali rotan pada kasau (ksirin) dan balok pengalas lantai rumah (loo). Horosala diambil jenis kayu yang kuat atau keras seperti maya, alet, qrik dan lain sebagainya.

Karena usia tungku termasuk tiang sama dengan usia rumah dimana tungku itu berada, maka jenis kayu yang dipakai sebagai tiang dipilih jenis kayu yang kuat atau keras. Sering orang menggunakan jenis kayu yang sama yaitu keempat tiang itu digunakan kayu maya atau alet dan lain-lain tergantung selera orang yang bersangkutan. Tak ada horosala atau tanpa keempat tiang tak mungkin orang membangun/membuat tungku (sala daloq) didalam rumah atau dapur. Dengan demikian horosala sangat penting bahkan sebagai penopang utama bagi pembuatan tungku (sala daloq). Tungku tanpa horosala berarti bukan lagi disebut sala daloq, melainkan namanya sudah berbeda dan sifatnyapun berbeda pula.

Horo - sala merupakan ciri utama dari pada sala daloq.

Horo sala atau keempat tiang utama untuk pembuatan tungku dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

Gambar 30 : *Horo Sala*



Horo sala adalah keempat tiang utama untuk pembuatan tungku. Tanpa horo sala orang tidak dapat membuat tungku / sala daloq.

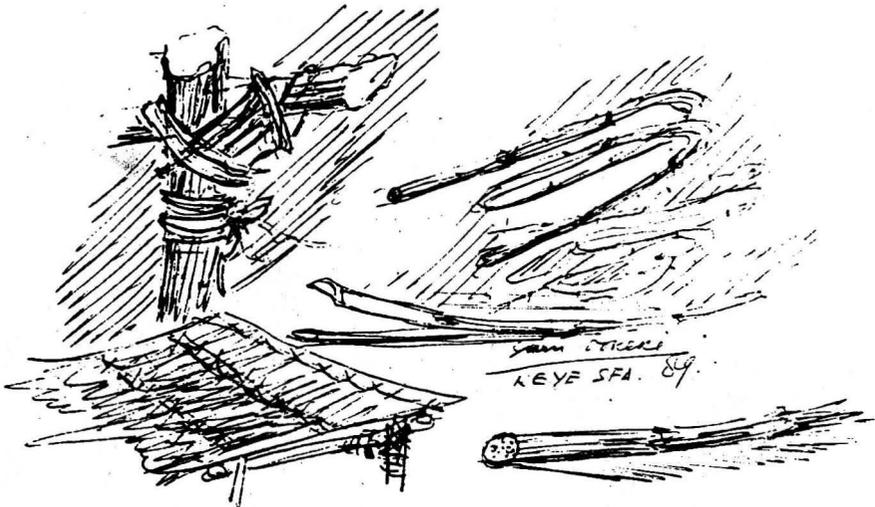
2. Qei (Keye)

Rotan dalam bahasa Tehit disebut Qei (keye). Dengan qei / keye dapat diikat tiang rumah, menjahit atap untuk rumah atau dapur, merajut lantai, mengikat kayu untuk dinding, dan lantai tungku, mengikat najun perahu dan lain-lain. Bentuk qei (keye) yang digunakan adalah qei, sanaq, heles keye syafa, yakni jenis rotan hijau yang agak sedang bentuknya. Qei (keye) biasanya dibelah dua, empat sampai enam belahan dan dengan pisau diambil hatinya secara tipis atau hati rotan diambil namun tidak terlalu banyak diambil. Setelah itu digunakan sebagai alat pengikat maupun menjahit atap dan merajut lantai untuk rumah.

Qei memiliki beberapa jenis antara lain ;

- a) Keye sfa yang bentuknya tidak kecil, tidak besar tapi bentuknya sedang saja. Ini biasanya dikuliti sebagai alat mengikat bangunan rumah, mengikat pagar kebun, menjahit atap dan lain-lain. Seperti nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 31 : Qei (Keye)

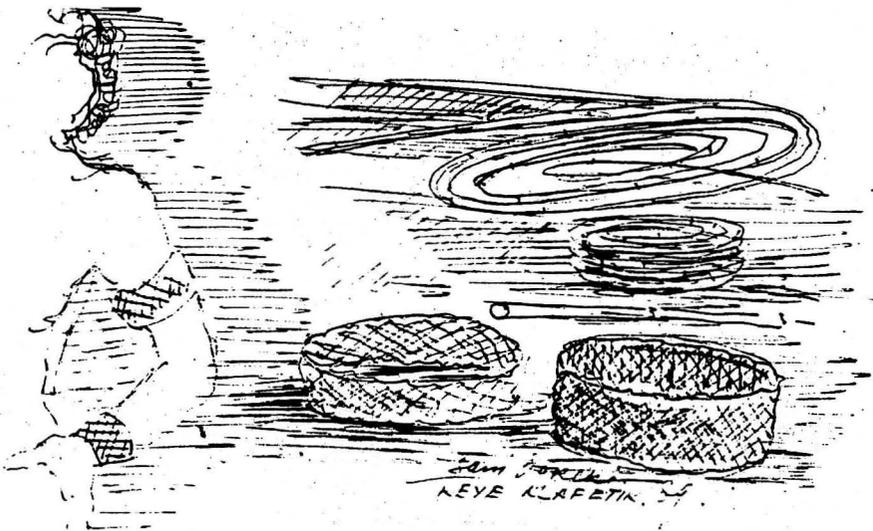


Qei (keye) biasanya tumbuh di gunung-gunung atau di perbukitan. Qei berfungsi sebagai pengikat seolah-olah pengganti paku. Sampai kini qei masih digunakan dalam kehidupan suku Tehit.

b) Keye Klafetik

Bentuknya sangat halus. Biasanya digunakan untuk menganyam gelang tangan yang disebut "Siin". Sehubungan dengan itu ada ungkapan yang berbunyi ; "Molo klafetik, msa keye sfa" artinya sesuatu persoalan kecil jangan dianggap sepeleh, karena akibatnya akan lebih fatal". Jadi jangan meremehkan hal yang kecil karena akan mendatangkan keresahan ditengah masyarakat. Jika ada persoalan maka segera diselesaikan sehingga kondisi masyarakat tetap stabil, bahagia dan sejahtera. Seperti nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 32 : *Qei (Keye klafetik)*



Qei (keye klafetik) hingga kini masih digunakan sebagai alat pengikat.

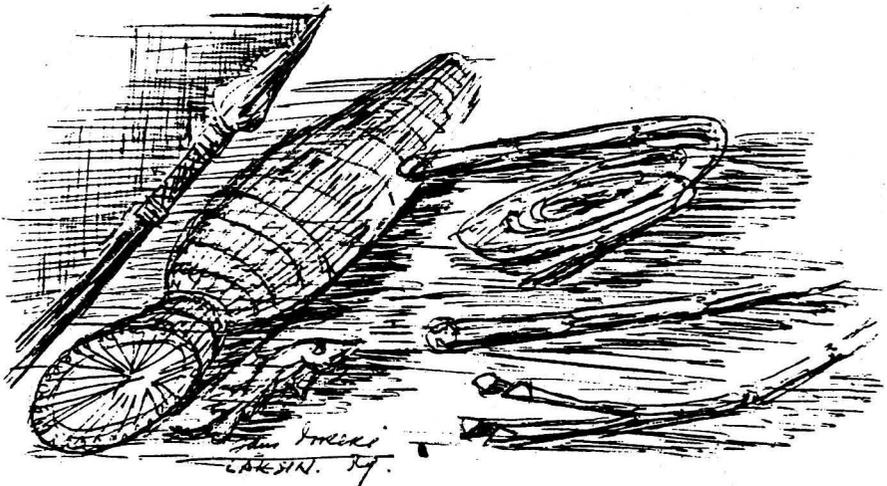
- c) Laksin yaitu jenis rotan yang warnanya agak hijau. Biasanya khusus untuk mengikat tombak yang terbuat dari bambu runcing. Digunakan pula sebagai alat untuk mengikat bubuh yang digunakan sebagai alat penangkap ikan. Jenis ini tidak dipakai dalam pembuatan rumah seperti jenis rotan lainnya. Didaerah pesisir pantai rotan ini dibelah kemudian dikikis halus sebagai pengikat najun perahu. Dalam budaya suku Tehit, etnis nayimian terutama marga Kemesrar disebut "Laksin Sriok". Maksudnya mereka dapat menjalankan tiga hal pokok yakni ;

- (1). Menyelenggarakan pendidikan inisiasi bagi anak-anak laki-laki yang berusia 5 – 15 tahun yang disebut Woun (yewon).
- (2). Mengadakan perang suku dan perdamaian dimasa lampau.
- (3). Mengatur acara pembayaran maskawin.
- (4). Mengatur waktu musim menanam, dan musim panen.
- (5). Mengatasi kelestarian alam.

Untuk itulah laksin sering dikeramatkan dan tidak sembarang dipotong kalau itu bukan miliknya. Laksin adalah rotan tipe pertama (kelas satu) dalam pengklasifikasian rotan menurut budaya suku Tehit.

Jelas pada gambar dibawah ini :

Gambar 33 : *Laksin*



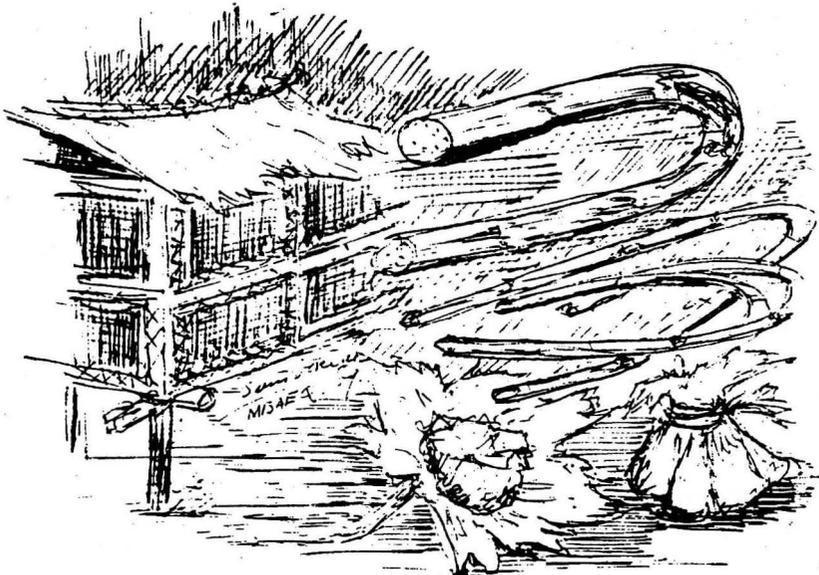
Dalam pengklasifikasian jenis rotan maka laksin termasuk nomor satu menurut budaya suku Tehit.

d) Mbaeq (Bayek)

Bentuknya merupakan rotan besar yang tumbuh didaerah pegunungan dan juga dihutan tropis yang lebat. Biasanya dipakai sebagai laot untuk mendinding rumah yaitu memakai gaba-gaba (pelepah sagu). atau papan. Dalam klasifikasi jenis rotan ini merupakan jenis yang ketiga setelah laksin, keye sfa. Sedangkan klasifikasi termasuk jenis khusus. Buah mbaek mirip buah salak dapat juga dimakan dan rasanyaapun mirip buah salak.

Jelas pada gambar berikut ini :

Gambar 34 : *Mbaeq (Bayek)*



Mbaeq (bayek) masih digunakan sebagai laot bila akan mendinding rumah dengan gaba-gaba atau papan. Buah mbaek sangat menolong orang yang kelaparan bila tersesat dihutan. Daunnya dipakai untuk pembungkus sagu.

e) A ooo (Awo)

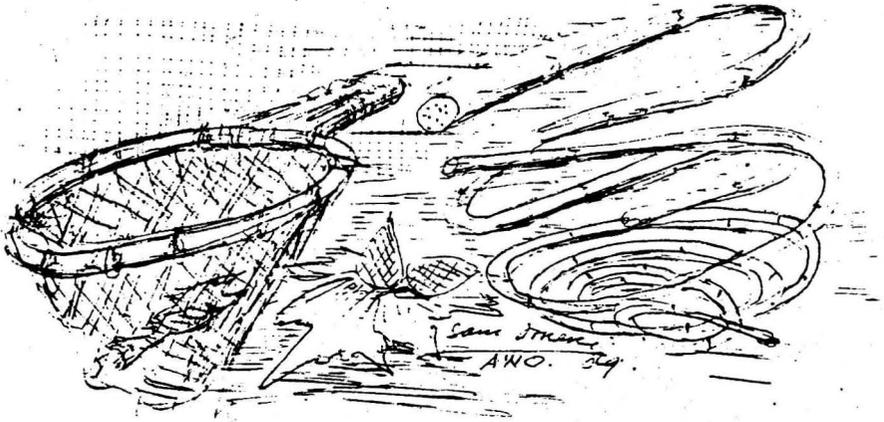
Jenis rotan ini terdapat didataran terutama dekat-dekat tepian sungai. Tipenya besar, panjang batangnya 50 sampai 100 cm sering dijadikan bingkai yang melingkari tanggu-tanggu (lave dan toho) sebagai alat penangkap ikan. Jika sudah berfungsi sebagai bingkai pada lave atau toho maka dalam bahasa Tehit disebut " inggin ".

Umumnya semua jenis rotan digunakan sebagai alat pengikat terutama dalam pembuatan rumah, pagar kebun, perahu dan lain sebagainya. Daunnya dijadikan alat pembungkus sagu, ikan, kumpulan damar yang dibungkus berfungsi sebagai alat penerang di malam hari pengganti lampu.

Damar yang telah dibungkus dengan daun rotan ini dalam bahasa Tehit disebut " s o q a r ".

Nampak pada gambar berikut ini :

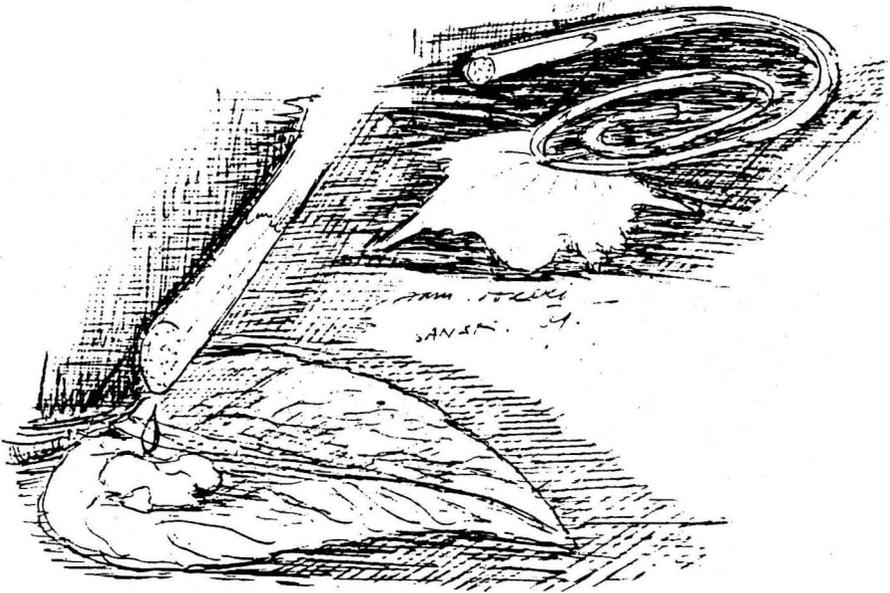
Gambar 35 : Awo



Rotan selain berfungsi sebagai pengikat, daun dan buahnya dapat juga dimakan.

- f) Jenis rotan ini daunnya putih. Batangnya juga putih. Biasanya dibelah, kemudian dihaluskan sebagai alat meraju atau menjahit atap. Dalam pengadilan adat "s a n a k" sementara dipotong disertai pembacaan mantra yang diucapkan oleh Woun, kemudian tersangka berdiri dibelakang membanting kaki tiga kali bagi wanita, bagi pria membanting kaki empat kali. Setelah itu dibuka, jika ada kotoran didalam air sanak yang ditampung didaun talas maka benarlah orang yang dituduh itu bersalah. Tetapi jika air sanak itu tidak kotor berarti yang bersangkutan hatinya bersih dan tidak melakukan hal yang difitnah terhadapnya. Sanak merupakan jenis rotan yang semakin langka dan kini masyarakat melestarikannya agar tidak punah. Sanak yang dimaksud seperti pada gambar dibawah ini :

Gambar 36 : *Sanak*



Sanak selain dipakai untuk merajut atau menjahit atap, sero sebagai alat penangkap ikan.

Dikalangan masyarakat suku Tehit, rotan sering dijadikan sebagai lambang status sosial berbentuk ungkapan maupun syair-syair sonata lagu rakyat. Budaya demikian masih tetap hidup dalam kehidupan suku Tehit di Kecamatan Teminabuan.

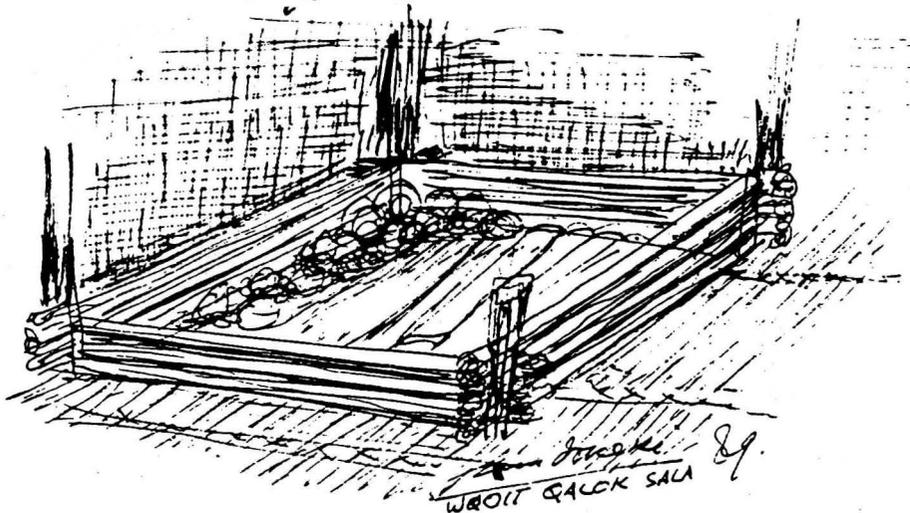
3. Wqoit Qalok Sala (Wkoit Talok Sala)

Bahan baku yang prinsipil lainnya adalah "wqoit qalok sala yakni kayu-kayu yang disusun pada tepi tungku berbentuk bujur sangkar dan saling bertindih, kayu – batu dan akhirnya membentuk sebuah tungku yang dalamnya sekitar 50 cm. Kayu-kayu dimasukkan kedalam celah-celah rotan sudah dililit pada horo sala (tiang tungku). Panjang kayu 50 cm, diambil pula jenis kayu yang kuat atau keras agar tidak dimakan rayap. Gunanya kayu ini sebagai penahan tumpukan batu yang ada.

Bahan baku biasanya dipakai kayu yang sudah kering atau dapat pula digunakan kayu yang masih mentah. Jenis kayu yang dipakai dipilih jenis kayu yang kuat/keras.

Bentuk wqoit qalok sala daloq dilihat pada gambar berikut :

Gambar 37 : *Wqoit Qalok Sala*



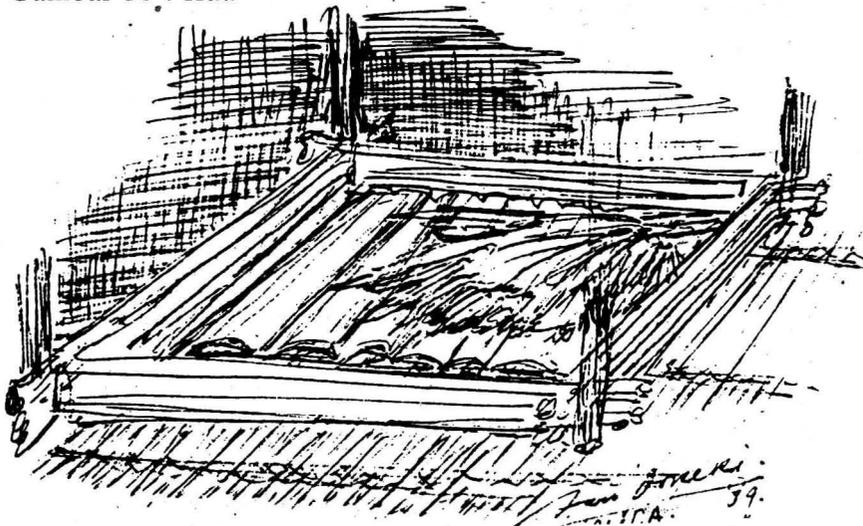
4. Qnda (Kda)

Setelah wqoit sala daloq, bagian dalamnya dilapisi dengan kulit batang pisang atau daun pakis. Bahan-bahan tersebut berfungsi menutupi celah kayu yang disusun agar batu yang diatur nanti tidak tercecer jatuh keluar.

Kadang-kadang digunakan lumut hutan yang tebal ; dalam bahasa Tehit disebut "E t i k / e d i k".

Bentuk kda/qnda terlihat pada gambar dibawah ini :

Gambar 38 : *Kda*



5. A m a q

Lapisan berikut adalah batu yang tersusun rapih terdiri dari jenis batu besar hingga kerikil. Batu besar disusun pada bagian tepi tungku disebut "Amaq Taloq sait". Setelah batu-batu besar dilanjutkan dengan batu sedang, kemudian dibagian bawah tungku dialas dengan tanah. Jenis batu yang digunakan adalah batu kapur.

Maksudnya agar bila dipecahkan dengan kayu akan segera pecah kemudian membentuk batu yang rata, ibarat jalan raya yang batunya digilas dengan alat-alat berat, Batu kaci tersebut merupakan landasan penghasil abu (qmbiaq).

Bentuknya seperti gambar berikut :

Gambar 39 : *Amaq*



6. Wqoit Mba Sala

Untuk menghancurkan batu kapur (amaq faa) yang ada digunakan sepotong kayu yang panjangnya kira-kira 15 – 30 cm.

Kayu tersebut berfungsi sebagai alat pemukul, dalam bahasa Tehit disebut Wqoit mba amaq. Biasanya kayu tersebut termasuk jenis kayu yang kuat atau keras. Selesai digunakan dapat diawetkan pada perapian rumah baru karena akan dimanfaatkan untuk keperluan serupa pada waktu lainnya. Jenis kayu yang dipakai biasanya kayu maya, sala, qrik, seme, dan lain sebagainya.

Wujud kayu tersebut terlihat pada gambar berikut ini :

7. Sala (salam)

Sala (salam) adalah api yang digunakan untuk membakar kayu dan memasak makanan. Dulunya api didapat dari gesekan sebuah batu kerikil dengan pecahan beling atau bambu kering mengakibatkan terjadilah api.

Peristiwa mekanis ini disebut "mba salam (mba mbidi)".

Selain itu digunakan gesekan rotan yang ditarik berkali-kali, kemudian terjadilah api yang dinamakan "Nqehhe salam atau nqehhe sala". Hal ini digunakan pada jaman batu. Pola demikian kini masih ada namun sudah sangat langka.

Gambarnya seperti dibawah ini :

Gambar 40 : Sala (Salam)



Dalam kehidupan suku Tehit masyarakat masih menggunakan mbidi untuk memperoleh api misalnya pada saat berburu, mencari ikan dan menokok sagu. Mbidi digunakan bila kehabisan korek api atau lupa membawa korek api.

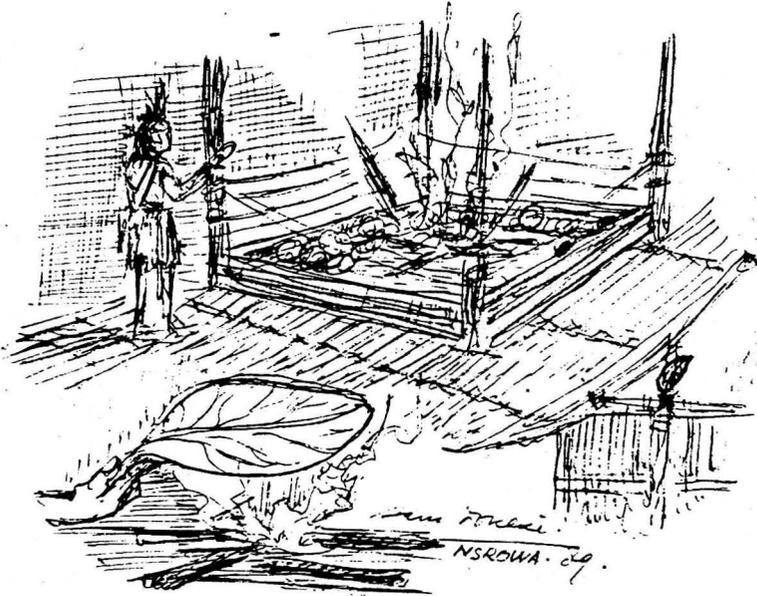
8. Nsrowa

Setiap tungku yang baru digunakan, setelah api dinyalakan kemudian sang Woun atau siwofle membacakan mantera.

Bahan yang digunakan adalah "sgir (sdir) yakni sejenis tumbuhan parasit yang menempel dipohon daunnya halus. Sgir dipanaskan diatas api, setelah itu digosok pada hro sala (tiang tungku) kemudian mblahe, keye (qei) tor sala dan disisipkan pada kayu atau

atap diatas perapian. Aktivitas ini disebut "nsrowa".
Nampak pada gambar berikut dibawah ini :

Gambar 41 : *Nsrowa*



Dengan melakukan "nsrowa" oleh woun agar rumah tersebut memperoleh berkat yang semakin melimpah khususnya tungku tersebut menjadi berkat bagi orang banyak.

9. Keye (Qei) tor sala

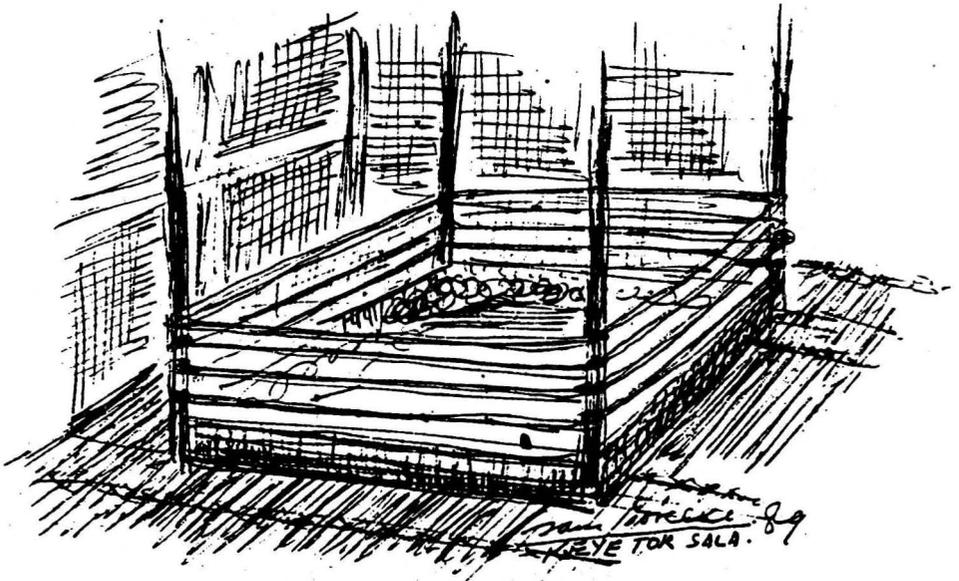
Bagian ini terdiri dari rotan yang dilingkari pada keempat tiang utama secara terpisah. Biasanya ada lima tingkatan yakni ; pertama sampai kelima.

Maksud keye tor sala adalah untuk melindungi agar jangan terjadi musibah bagi anak-anak yakni jatuh kedalam tungku dan terbakar, akibatnya luka-luka pada bagian tubuh ataupun sampai meninggal dunia. Musibah demikian sering menghambat pertumbuhan anak-anak. Maksud lain dari keye tor sala adalah tempat meletakkan kayu yang akan dibakar didalam tungku tersebut.

Magnanya kayu tertahan agar tidak jatuh dan menyebabkan musibah bagi anggota keluarga. Sasaran lainnya untuk meletakkan kaki sewaktu tidur dimalam hari agar kaki tetap hangat bila merasa kedinginan.

Nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 42 : *Keye Tor Sala*



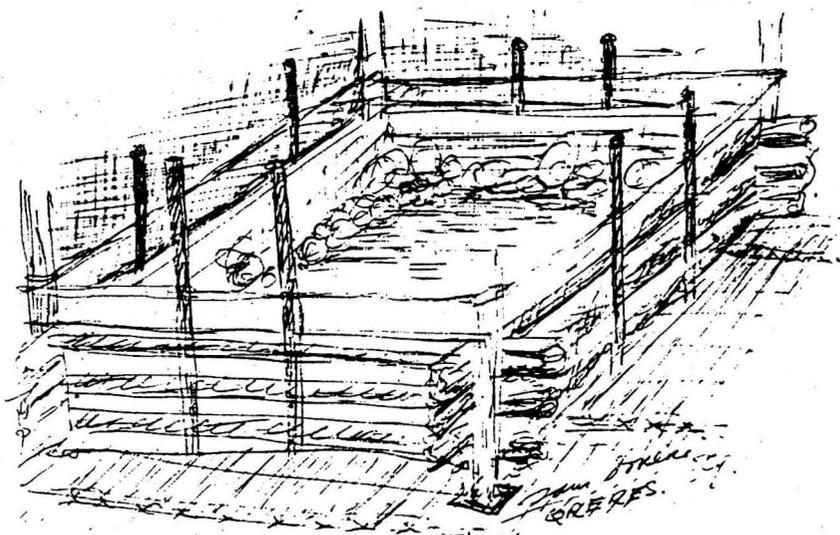
Keyé tor sala bertujuan melindungi anak-anak dari musibah kena api, Juga sebagai tempat menyimpan kayu bakar. Adanya keye tor sala maka anak-anak merasa aman.

10. Qreres (kreres)

Bagian ini terdiri dari sejumlah kayu buah yang panjangnya kira-kira 50 cm dimasukan dicelah keye tor sala dan ujung lantai. Tujuannya untuk melindungi anak-anak agar tidak jatuh kedalam api. Ini merupakan salah satu upaya pengamanan bagi setiap keluarga. Kreres dilarang untuk dibakar bila tidak ada kayu bakar. Maksud pantangan tersebut karena didalamnya terdapat jiwa anak-anak terselubung menyatu dengan itu. Bila dibakar, pertumbuhan anak akan terlambat karena sebagian jiwa telah terbakar. Jadi kreres disimpan tahan lama bisa dari rumah ke rumah yang lainnya. Jika sudah rusak maka dibuang pada pohon yang tumbuh tinggi maksudnya agar bentuk tubuh anak jangkung dan tinggi. Lebih dari itu anak tetap bahagia sampai menjelang masa ketuaannya.

Qreres (kreres) dimaksud terlihat pada gambar berikut :

Gambar 43 : *Kreres*



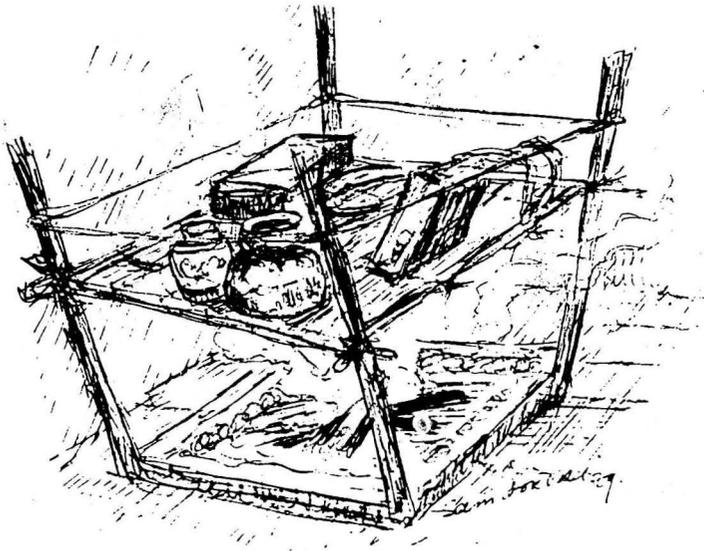
11. Mblahe (Bahel) ;

Dibagian atas tungku terdapat para-para bersegi empat, diikat pada hro sala. Bentuk ini ada yang dekat tungku, ada yang agak tinggi. Khusus yang dekat tungku untuk tempat memasak makanan, mengasapi daging, ikan agar kering dan masak. sedangkan bagian atas merupakan tempat menyimpan kayu bakar agar kering dan menyala dengan baik sewaktu memasak makanan. Para-para ini dalam bahasa Tehit disebut "mblahe/bahel. Ada juga mblahe yang letaknya jauh dari api ; ini disebut mblahe/bahel, namun fungsinya sebagai tempat meletakkan "qadik boo (katik boo)" tas tradisional yang terbuat dari daun pandan. Dalam bahasa Tehit disebut "Mdis". Fungsi qadik boo adalah tempat menyimpan harta pusaka warisan leluhur maupun NOT HOK yakni "Kain Timur" yang dijadikan pusaka.

Jadi ada dua jenis mblahe yakni untuk menyimpan kayu api dan makanan serta tempat menyimpan harta pusaka.

Budaya demikian sebagian kecil masih melembaga didalam kehidupan masyarakat pedesaan. Kedua bentuk dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

Gambar 44 : *Bahel*



Dengan demikian bahan-bahan baku inilah yang dapat menunjang adanya sebuah tungku. Untuk masyarakat Tehit dimasa sekarang kedua jenis ini masih merupakan satu kesatuan yang tak terpisahkan.

C. LETAK TUNGKU DIDALAM DAPUR

Kenyataan menunjukkan tungku biasanya letak dan dapur tidak dipisahkan karena merupakan satu kesatuan. Tungku berada dibagian tengah rumah. Kadang-kadang berada disudut ruang yang sempit. Tungku dan dapur pada jaman dahulu sekaligus merupakan tempat tidur. Maksudnya tungku agak kebawah dibuat bergantung pada hro sala sedalam 30 – 50 cm. Kedalaman demikian karena dari kayu bakar akan naik menimbun tinggi keatas, dimana dapat digunakan sebagai tempat memasak makanan terutama mencelupkan keladi, pisang kedalam abu panas dan diatas bara api.

Tungku dan dapur yang dipadukan merupakan alat vital untuk masak makanan dan menghangatkan badan dimalam hari. Letak tungku dapat pula disesuaikan dengan jenis-jenis atau macam-macam dapur dan lokasi tempat.

Tungku yang letaknya menyatu dengan dapur serta rumah merupakan keutuhan yang tak dapat dipisahkan satu sama lain. Jadi tungku, dapur dan rumah besar yang menyatu merupakan simbol kehidu-

pan, kebersamaan suku Tehit dalam lingkaran persatuan budaya Divisi Budaya TOROR.

Dalam kehidupan suku Tehit tungku, dapur dan rumah secara keseluruhan merupakan satu kesatuan yang tidak dipisahkan satu sama lain. Ini pertanda kebersamaan suku Tehit dalam kehidupan bermasyarakat.

D. KEPERCAYAAN, PANTANGAN DAN PENANGKALAN SEHUBUNGAN DENGAN TUNGKU

Suku Tehit memiliki kepercayaan bahwa tungku mengandung dua aspek yang utama yaitu *kebahagiaan* dan *kemalangan*.

Kebahagiaan artinya tungku memberikan berkat yaitu tempat memasak makanan yang menjadi bahan persekutuan dengan sesama warga masyarakat. Juga dijadikan tempat pertemuan antara warga masyarakat dalam membahas berbagai aktivitas kemasyarakatan antara lain ; pembayaran mas kawin, dan sebagainya.

Unsur kepercayaan lainnya adalah tungku merupakan simbol kehidupan masyarakat. Ada tungku berarti ada kehidupan. Asap yang mengepul, api yang menyala menandakan adanya kehidupan. Juga menunjukkan suatu komunitas yang berdiam di daerah tertentu.

Dilain pihak unsur kepercayaan mendalam adalah tungku merupakan suatu simbol *persekutuan*. Dikatakan persekutuan karena tempat bertemu, duduk dan keliling sambil menyalakan api kemudian berdialog membahas bagaimana aktivitas sosial.

Kepercayaan lainnya, adalah jika tungku yang dipergunakan keluarga untuk memasak makanan dan yang nikmatnya banyak, maka pastilah berkat berlimpah didalam keluarga tersebut. Tetapi apabila keluarga itu hanya mengutamakan keluarganya berarti suatu pertanda berkat tidak bakal berlimpah atas mereka. Jadi tungku adalah alat vital yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia karena :

- (a). Menunjukkan harkat dan martabat manusia ;
- (b). Menunjukkan harga diri manusia.
- (c). Tanda kehidupan manusia sebagai makhluk yang berakal lebih dari tingkatan vegetatif animal dan benda mati.
- (d). Tungku sebagai simbol karunia Tuhan yang agung bagi manusia,

karena melalui tungku kehidupan ditingkatkan sebagai korban yang harum dihadapan Sang Pencipta manusia dan bumi serta isinya.

Dengan demikian dapatlah disimpulkan kepercayaan hubungan kepada tungku tak dapat dipisahkan dari pada kehidupan manusia dengan Tuhan dan sesamanya di bumi ini termasuk suku Tehit.

Ditinjau dari segi kemalangan yang disebabkan tungku antara lain :

- (a). Menyebabkan terbakarnya rumah jika tidak dirapihkan dengan baik.
- (b). Anak-anak sering terbakar kaki, tangan atau bagian tubuhnya jika tidak dengan sengaja bermain ditungku tersebut.
- (c). Jika menyebabkan kebakaran sering mendatangkan kerugian material (harta benda) bahkan kadang-kadang terjadi korban jiwa.

Untuk itu biasanya tungku mendapatkan perhatian khusus bagi ibu maupun ayah rumah tangga atau semua anggota keluarga kecuali anak-anak.

Sedangkan dari segi pantangan yang dibebankan bagi keluarga dan masyarakat tentang tungku adalah sebagai berikut :

- (a). Khusus kepada anak-anak kecil dilarang jangan bermain abu dari tungku, karena tungku adalah simbol harkat masyarakat dan keluarga.
- (b). Diharapkan jangan bermain di tungku akan menimbulkan sakit bisul pada tubuh anak-anak atau orang dewasa sesangsi atas kenakalannya. Itu didasarkan pada pemikiran bahwa tungku mempunyai jiwa kemanusiaan.
- (c). Khusus untuk tungku yang digunakan oleh Woun maka dilarang anggota keluarga memasak jenis makanan yang menjadi pantangan baginya yakni :
 - (1). Babi duri (landak).
 - (2). Ikan cucut (hiu).
 - (3). Ikan pari.
 - (4). Sejenis ikan gabus yang dalam bahasa Tehit disebut "asit".
 - (5). L a b u.
 - (6). Semua jenis belut baik yang hidup di air tawar maupun yang hidup dilaut.

- (d). Bagi wanita pantangan melewati tungku karena akan sakit atau timbul bisul dan malapetaka lainnya.
- (e). Dilarang mengikis dan memotong-motong tiang tungku yaitu hro sala, karena akan terjadi malapetaka atas diri pelakunya.
- (f). Gata-gata api yang digunakan untuk memasak jangan digunakan sebagai alat memukul orang lain.
- (g). Ada sejenis kayu tertentu dilarang jangan dibakar pada tungku karena menyebabkan orang akan sakit tulang belakang maupun meninggal dunia sampai habis, tinggal hanya anjing saja.
- (h). Anjing piaraan dilarang tidur didalam tungku.
- (i). Pantangan yang mendasar lainnya, jangan melepaskan kotoran besar (tinja) didalam tungku orang lain, karena akan menimbulkan perang suku. Bila hal tersebut terjadi pada masa kini maka sanksinya adalah mendenda dengan harga yang mahal sesuai permintaan orang yang bersangkutan.
- (j). Diharapkan jangan membakar makanan yang menjadi pantangan bagi sesama masyarakat atau marga tertentu, karena akan mendatangkan penyakit bagi marga tersebut.

Misalnya :

- Kus-kus rambut sutera, bisa menyebabkan kekaburan pada mata marga Flassy.
- Katak menyebabkan kudis pada marga tertentu.
- Burung nuri menyebabkan kudis pada marga Bleskadith, Bles, Krenak, Momot, dan sebagainya.

Dengan demikian pantangan tersebut selamanya diperhatikan semua warga masyarakat suku Tehit.

Demikian pula keberadaan tungku berkaitan dengan kepercayaan dan kemalangan senantiasa merupakan patokan kehidupan masyarakat. Jelasnya tungku adalah sumber kehidupan masyarakat dan simbol status sosial serta karunia Tuhan.

E. BAHAN BAKAR YANG DIGUNAKAN

Umumnya tungku tradisional suku Tehit menggunakan bahan bakar berupa "kayu kering yang disebut" Wqoit seli / Wkoit seli". Selain kayu juga digunakan kulit kayu tertentu yang dalam bahasa Tehit disebut "qivalak (qivialaq)". Untuk masa sekarang digunakan kulit kelapa, tempurung kelapa dan minyak tanah. Untuk minyak tanah ternyata belum digunakan secara merata oleh suku Tehit, karena

alam masih menyediakan bahan bakar berupa kayu.

Khusus untuk kayu biasanya diambil dari kayu yang kering waktu pembukaan lahan kebun atau kayu yang kering ditengah hutan dengan sendirinya. Masyarakat Tehit biasanya melarang adanya pembakaran dan penebangan hutan secara liar. Pola demikian menyebabkan terjadinya kelestarian alam secara swadaya dari masyarakat (yaitu dari generasi ke generasi). Untuk memperoleh kayu bakar dilarang mengambil di kebun orang yang menjadi milik marga tertentu, kecuali diijinkan atau ada hubungan kekeluargaan. Jadi kayu yang diambil hanya kayu tertentu yang tidak menjadi pantangan maupun buahnya memberikan makanan bagi manusia.

Khusus bagi pohon yang buahnya dimakan perlu dilestarikan, dapat diambil apabila sudah tua atau matang.

Pengambilan kayu bakar benar-benar diperhatikan warga masyarakat karena menyangkut kelestarian ekosistem dan kelestarian alam sebagai bagian integral didalam kehidupan manusia.

F. CARA MEMPEROLEH, MENGERINGKAN DAN MENYIMPAN BAHAN BAKAR

Adapun cara memperoleh kayu bakar adalah mengambil sendiri di hutan atau kebun baru dibuka lahannya. Tidak dibeli seperti minyak tanah untuk kompor harus mengeluarkan uang. Selain itu dapat pula merupakan sumbangan dari anggota keluarga terdekat bila untuk meningkatkan rasa solidaritas kekerabatan. Sedangkan cara mengeringkan jarang terjadi karena kayu yang diambil adalah kayu kering "Wqoit slo" bukan kayu yang basah atau mentah.

Pada penyimpanan kayu bakar adalah diletakkan diatas perapian yakni mblahe (bahel) kemudian diasapi. Kayu yang disimpan pada mblahe tidak boleh digunakan sembarangan untuk memasak makanan bagi tamu agung seperti "na qohoq, na tmaq, na sembe atau kepala suku dari marga lain". Motiv utama adalah penghormatan dan meningkatkan rasa solidaritas kemasyarakatan atau antar semua pihak dan marga lainnya. Anak-anak kecil jika memasak jangan mengambil kayu yang sudah lama tersimpan diatas mblahe, karena ada anggapan tidak sopan kepada orang dewasa.

Apabila persediaan kayu bakar mendekati habis maka segera diambil lagi yang baru. Untuk pengambilan kayu bakar biasanya dilakukan oleh laki-laki dan wanita atau kadang-kadang wanita saja. Sebab

mblahé tanpa kayu bakar (bahan bakar) sering menunjukkan adanya kesulitan dan kurang rajin (malas).

Dengan demikian diharapkan mblahé sebagai simbol sosial dari setiap keluarga maupun masyarakat tetap penuh dan terisi dengan kayu bakar. Dilain pihak secara tidak langsung munculnya usaha pelestarian alam yakni hanya mengambil kayu kering tanpa menebang pohon disekitarnya.

G. JUMLAH PEMAKAIAN BAHAN BAKAR

Biasanya jumlah pemakaian bahan bakar tidak diperhitungkan berapa banyak m³ (meter kubik) tetapi disesuaikan dengan kebutuhan. Misalnya, jika ada pesta adat, pembayaran maskawin maka pemakaian makin banyak karena memasak hidangan buat tamu dalam jumlah yang banyak. Kebiasaan menghemat sering berlaku dalam pemanfaatan bahan bakar. Khusus untuk minyak tanah biasanya digunakan sebagai menyalakan lampu, pembuatan obor dan pelita.

Dengan demikian sistem pemanfaatan bahan bakar tidak menentu jumlahnya, hal itu disesuaikan dengan kondisi dan aktivitas sosial masyarakat tertentu.

H. PENGETAHUAN LOKAL TENTANG KESELAMATAN TUNGKU

Dalam penyelamatan tungku terdapat sejumlah pengetahuan lokal sebagai berikut :

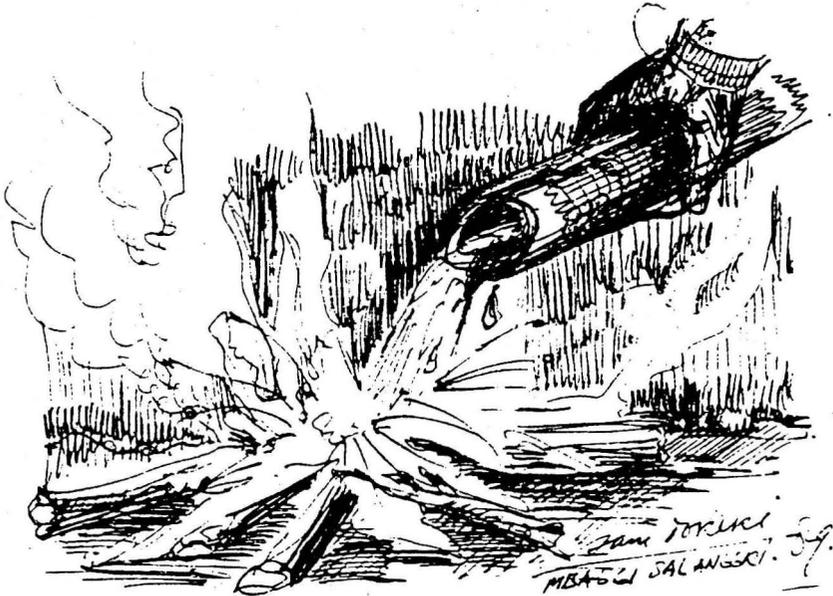
(a). Mbasgi salanggri (Mbasmi sadri)

Pengetahuan mengetengahkan pemikiran bahwa sebelum meninggalkan rumah hendaknya memadamkan semua puntung api yang ada agar tidak terjadi kebakaran. Kemudian puntung api dibuang agak jauh tetapi hanya disekitar pekarangan rumah. Puntung kayu bakar biasanya dibuang jauh dari rumah, agar tidak menimbulkan kebakaran.

Kadang-kadang disirami dengan air agar padam total.

Upaya ini dinamakan "mbasri salanggri".

Gambar 45 : Mbasmi Sadri



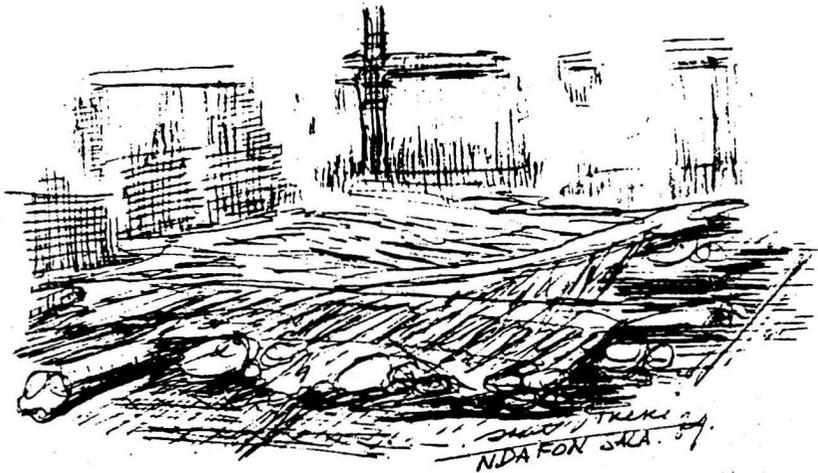
Mbasgi atau mbasri sala nggri (mbasri sala dri) adalah upaya untuk mencegah terjadinya kebakaran.

(b). Nfadon sala

Setelah kayu bakar dipadam, puntung dibuang maka tahap lainnya adalah merapikan arang kemudian menggunakan gata-gata (qasyala/qasoyo) untuk menutupi arang dengan abu. Setelah menutupi sampai rapih, maka pada bagian diletakan batu agar tidak ada arang yang berceceran menyebabkan kebakaran.

Nfadon sala (nggamon sala) sebagai upaya pencegahan kebakaran dapat terlihat pada gambar dibawah ini :

Gambar 46 : *Nfadon Sala*



Tujuan dari pada dilakukannya pengumpulan bara api dan ditutupi abu tungku adalah upaya untuk mencegah kebakaran.

(c). Nba syala

Tungku harus ditutupi dedaunan, jika berada dialam terbuka agar jangan basah karena akan digunakan sewaktu-waktu sedangkan didalam rumah diperhatikan jangan sampai atap yang tiris menyebabkan tungku basah, apabila basah maka abu bergumpal-gumpal akibatnya sulit untuk memasak makanan.

Hal demikian dijaga ketat karena tungku sangat vital artinya bagi manusia.

Wujudnya seperti nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 47 : Nba Syala



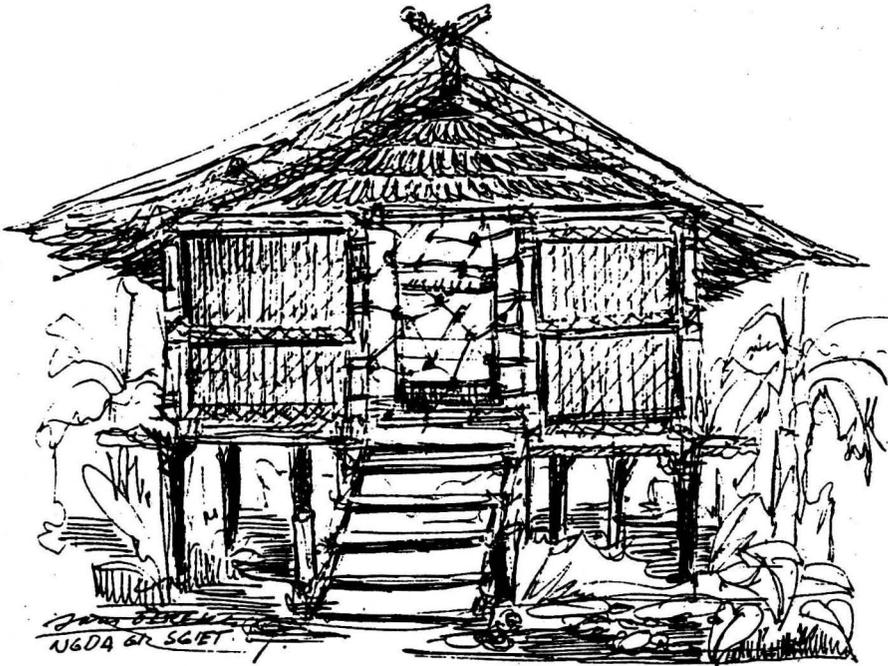
Tungku sangat dijaga keamanan dan keselamatannya dan merupakan tanggung jawab dari penghuni rumah.

(d). Ngda gi sgiet (Nkadati sigiet)

Usaha untuk menutup pintu agar jangan tungku digunakan orang tanpa izin akibatnya terjadi kebakaran. Juga kadang-kadang diletakan bahan kimia yang sering membahayakan nyawa para pemakai tungku. Untuk menghindari hal-hal tersebut biasanya pintu rumah tertutup mati, jika memakai tangga rumah diangkat diletakan pada bagian yang tak dijangkau orang lain.

Tindakan penyelamatan demikian terlihat dalam gambar berikut.

Gambar 48 : Nkadati Sigiet)



Usaha tersebut juga dilakukan untuk menghindari kebakaran bila rumah ditinggalkan kosong tanpa pemiliknya.

(e). Noris Sla (Nsri sala)

Sebelum pintu ditutup terlebih dahulu diadakan pemadaman sekeliling tepian tungku dengan menggunakan air. Tungku disiram tepinya hingga basah. Kalau perlu arang-arang didalam abu tungku disiram dengan air. Orang merasa lebih was-was terutama pada musim kering atau pada musim kemarau. Cara penyelamatan tungku yang demikian dinamakan "nsri sala (noris sala) yakni memadamkan api dengan menggunakan air, baik yang tersimpan dalam bambu (qodo see), atau buah kalabasa (mbhal).

Tujuannya adalah mencegah kebakaran akibatnya terdapat kerugian yang sangat besar.

Pola demikian biasanya digunakan masyarakat terutama apabila dalam rumah tersebut tersimpan harta pusaka/aneka benda keramat warisan leluhur. Upaya-upaya demikian sangat menolong

keselamatan tungku dan masih berlaku sampai saat ini terutama didaerah pedesaan.

I. PENGETAHUAN LOKAL MENGENAI PEMANFAATAN LIMBA TUNGKU

Dikalangan masyarakat Tehit, pengetahuan lokal yang berhubungan dengan pemanfaatan limba tungku antara lain ;

1. Bidang Pertanian.

Limba tungku terutama abu (qmbiaq) dihamburkan pada pucuk daun-daun yang baru tumbuh untuk membasmi hama penyakit. Juga sebagai pupuk yang menyuburkan tanaman.

Abu tungku ini biasanya digunakan pada tanaman seperti ; tembakau, labu, bawang selain itu diberi pada pohon pisang dan pohon pepaya berfungsi sebagai pupuk dan pembasmi hama. Jadi limba daripada "a b u" sangat berguna bagi kehidupan manusia.

2. Bidang Kesehatan

Abu yang panas dapat dibungkus pada sejenis daun talas hutan untuk mengurut bagian tubuh yang membengkak maupun sakit perut. Sering digunakan pula oleh ibu yang baru melahirkan yaitu abu panas dibungkus pada kain, kemudian diurut-urut pada perut setelah hangat diikat pada perut agar tetap menghangatkan perut. Bila ada orang yang sakit, maka woun menggunakan abu setelah mengucapkan kata-kata mantera abu tersebut dioles pada bagian tubuh yang sakit.

Pada jaman dahulu abu merupakan obat yang cukup manjur dalam menyembuhkan sakit perut setelah dibacakan mantera oleh sang wofle atau woun. Abu juga berfungsi sebagai obat yang dapat menyembuhkan penyakit tertentu pada manusia.

3. Tanda Kesedihan (Berkabung)

Untuk menyatakan tanda berkabung seseorang wanita yang kehilangan seorang anggota keluarga (meninggal dunia) dapat menghamburkan abu diatas rambutnya.

Hal ini biasanya dilakukan oleh wanita dewasa (wanita yang telah lanjut usia) sebagai tanda berdukacita atau berkabung. Setelah masa berkabung yang lamanya antara 3 (tiga) sampai 6 (enam) bulan berakhir barulah abu itu dibersihkan dengan jalan mandi dan melepaskan tali diikat pada lengan dan kaki sebagai tanda berka-

bung. Tali tersebut dipakai bersamaan dengan abu.

Hal ini kini mulai berangsur-angsur punah akibat pengaruh modernisasi.

4. Penolak Kuasa Gaib

Dalam menolak kuasa gaib jampi dari orang lain, maka anggota keluarga menghamburkan abu sewaktu datangnya ratusan kunang-kunang, awan berwarna kuning maupun hijau dan merah (hujan yang diselingi sinar matahari).

Menurut anggapan masyarakat disaat-saat inilah roh-roh halus mulai berkeliaran mencari mangsanya yaitu nyawa manusia. Atau pada saat tersebut orang mengirim mantera yang dianggap menyusahkan orang lain. Untuk mematahkan kuasa-kuasa gaib tersebut maka sang woun atau wofle menggunakan abu sebagai penangkal. Hal inipun sampai sekarang masih digunakan namun hanya sedikit karena sudah mulai berangsur-angsur hilang akibat pengaruh perkembangan jaman.

5. Tata Rias

Dalam kebudayaan suku Tehit limba api berupa arang merupakan salah satu alat perias wajah. Arang biasanya ditumbuk halus kemudian digosok pada kulit dan wajah pria yang akan menari (tarian rakyat). Tata rias dengan arang merupakan simbol kejantanan seorang pria.

Arang digunakan sebagai alat untuk mengobati kesakitan yaitu dengan cara mengoleskan arang pada bagian tubuh yang sakit. Biasanya pengobatan dilakukan oleh woun yaitu pria dewasa yang pernah mengikuti pendidikan inisiasi (woun). Karena hanya woun sajalah yang memiliki ilmu tersebut semasa mengikuti pendidikan inisiasi. Jadi bukan saja abu yang berkhasiat namun arangpun mengandung khasiat yang dapat menyembuhkan orang sakit. Manfaat lainnya, *aràng* dijadikan alat tata rias pada keladi (talas) yang dikuliti kemudian diberikan bintik-bintik hitam terutama pada keladi yang warnanya merah jambu maupun merah muda.

Keladi hias dalam bahasa Tehit disebut "qaa Sroin atau qaa Sadakre". Keladi hias ini hanya dapat diberikan kepada orang tertentu yang dianggap status sosialnya tinggi, misalnya : Woun, Na qohoq (orang kaya), na tmak (pendidik) dan sebagainya.

Biasanya dalam acara pembayaran maskawin keladi hias dibayar

dengan "Kain Timur" maupun kain pis.

Pembayaran tersebut disebut "Felit nii". Budaya felit nii masih melembaga bersama tata rias keladi dalam kehidupan masyarakat suku Tehit.

6. Nsoso See Qmas (Nsyoso See Kmas)

Bagian lainnya yang tak kalah pentingnya dalam pemanfaatan limba tungku adalah sebagai penawar terjadinya air ampuhan (air bah) maupun hujan lebat, kilat atau petir yang sambar menyambar dan banjir. Menurut anggapan masyarakat terjadinya musibah tersebut sebagai akibat ulah perbuatan manusia. Sewaktu terjadi keadaan demikian "abu" ditebarkan bertaburan ditengah hujan. Maksudnya agar hujan berhenti dimakan panas abu. Upaya demikian bernama "*Nsoso gi see qmas (Nsyoso See Kmas)*". Bersamaan dengan pelemparan abu, ditanam pula bambu sebagai penahan arus air bah maupun banjir raksasa yang bakal terjadi. Usaha demikian dilakukan oleh seorang *Woun* maupun Si Mbosi (Si Bosifle) yakni pria dewasa yang dianggap asisten dari *Woun*.

Dengan demikian pemanfaatan limba tungku bagi Suku Tehit sangat penting dan anak-anak dilarang bermain abu tungku. Pantangannya akan mendatangkan bisul.

Limba tungku sangat penting sebagai alat memasak makanan, kesehatan, pertanian, tata rias penangkal kuasa gaib. Berdasarkan itu maka tungku dengan limbanya memiliki fungsi yang sangat besar bagi kehidupan masyarakat Tehit maupun kelompok lainnya di Irian Jaya. —

BAB V

ALAT – ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Dalam kehidupan setiap sukubangsa terdapat dua bentuk kebudayaan yakni kebudayaan material dan in-material. Suku Tehit di daerah Kecamatan Teminabuan dapat memiliki pula dua bentuk kebudayaan tersebut. Pembahasan bab ini menguraikan ; alat-alat memasak tradisional sebagai bentuk kebudayaan material.

Pokok pembahasan alat-alat masak tradisional meliputi ;

(1) nama lokal setiap alat-alat memasak ; (2) cara memperoleh, (3) cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki ; (4) cara memanfaatkan setelah tidak terpakai lagi, dan (5) kepercayaan, pantangan dan penangkalannya sehubungan dengan alat dapur.

A. NAMA LOKAL BAGI SETIAP ALAT-ALAT MASAK

Adapun nama lokal setiap alat-alat memasak sebagai berikut :

1. Saldaloq (sala talok).
2. Wqoit seli.
3. M b i d i (Mbiti).
4. S i r o
5. T i f a l . (Tifial).
6. Samdet (Syamtet).
7. Qais meme (Kbeek).
8. Qais ndaho (Kaislit).
9. Qanan (Qanan).
10. Qais syala (Qais soyo).

11. Qodo (Qoto) dan Qodo raron.
12. Qembir
13. Sneem.

Alat-alat memasak ini masih melembaga didalam kehidupan masyarakat pedesaan. Memang diakui ada juga alat produksi industri menggeser kedudukan alat-alat memasak tersebut, tetapi tidak seluruhnya.

B. *BENTUK, UKURAN, BAHAN BAKU DAN KEGUNAAN SETIAP ALAT*

Adapun alat-alat memasak yang dibahas tentang bentuk, ukuran, bahan baku dan kegunaan setiap alat sebagai berikut :

1. Saldaloq (Saltaloq).

Dalam bahasa Tehit Saldaloq artinya tungku yang terbuat dari kayu, batu, rotan, pelepah pisang, semuanya menjadi satu. Alat ini merupakan tempat memasak makanan. Juga alat menghangatkan badan. Fungsi utamanya adalah sumber kehidupan bagi manusia. Ada tungku berarti asap mengepul, lambang kehidupan manusia.

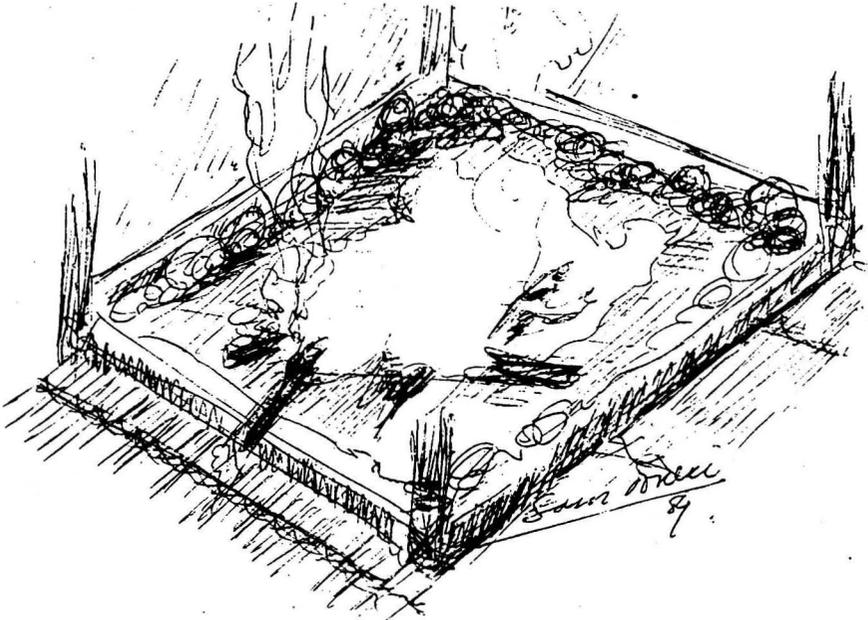
a. Tungku biasa berbentuk segi empat.

b. Ukuran tungku 45 x 40 cm. Soal ukuran biasanya disesuaikan dengan selera setiap keluarga. Kadang-kadang didasarkan atas tipe rumah, keadaan status sosial, Kepala Desa, guru, Pendeta, Penginjil maupun tokoh masyarakat lainnya memiliki rumah dan tungku yang besar.

Biasanya tergantung pada tipe rumah yang dibangun, apakah rumah adat atau rumah biasa. Dapat juga disesuaikan dengan kemampuan masyarakat dan besarnya anggota keluarga. Jika anggota keluarga besar maka rumah dan tungku dapat berimbang pula. Ukuran tungku yang besar merupakan simbol keramahtamahan warga masyarakat suku Tehit.

Tungku dimaksud dapat dilihat pada gambar berikut ini :

Gambar 49 : Tungku



c. Bahan Baku.

Bahan baku untuk tungku adalah rotan, kayu, tanah, batu, pelepah pisang, dan kayu bakar.

1) Rotan (Keye)

Biasanya digunakan dalam tungku sebagai alat yang menahan batu serta pelepah pisang. Rotan sangat menentukan terbentuknya sebuah tungku tradisional.

Rotan adalah satu-satunya alat untuk mengikat sehingga sangat dibutuhkan dalam pembuatan sebuah tungku atau keperluan lainnya.

Fungsi rotan identik dengan paku.

Bahkan sampai saat ini rotan masih tetap berlaku dan tetap dibutuhkan. Selain itu pula rotan merupakan salah satu alat komoditi.

2) Kayu (wqoit/Wkoit).

Wqoit biasanya memiliki fungsi ganda yaitu sebagai tiang utama sebanyak empat buah. Keempatnya disebut "hro sala". Kemudian kayu yang dijadikan alat penyusun terbentuknya sebuah tungku tradisional.

Ini dinamakan *wqoit daloq sala*.

Biasanya semua dikaitkan dengan rotan, maksudnya, menahan agar tidak jatuh, karena merupakan landasan pembuatan sebuah tungku. Panjang kayu rata-rata 50 cm. Bentuknya bulat, dan biasanya dipilih jenis kayu yang kuat dan sejenis, misalnya ; kayu maya, sala, qrik dan sebagainya yang dianggap kuat.

Kayu (Wqoit/Wkoit) adalah salah satu bahan pokok untuk pembuatan sebuah tungku.

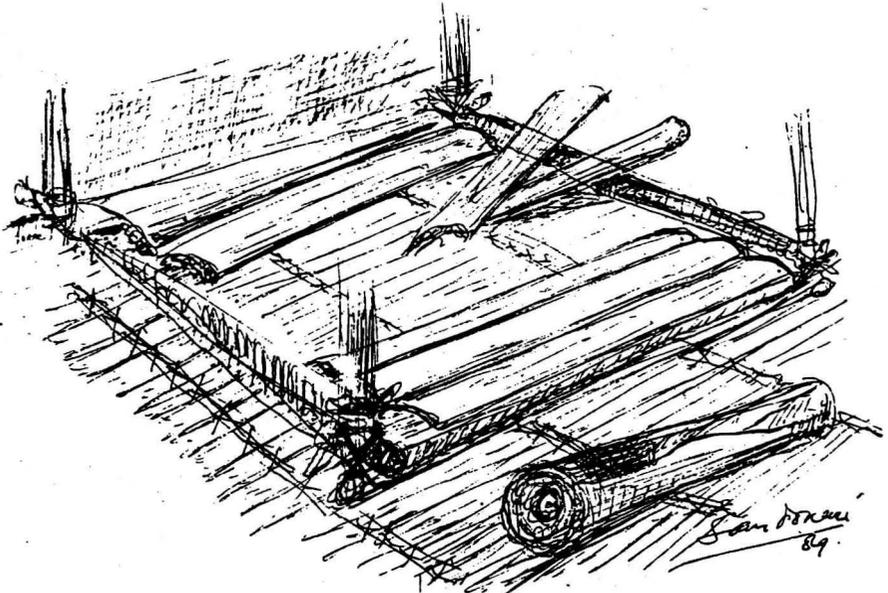
(Wolas Krenak/anggota aspek).

3) Pelepah Pisang (Ogo haaq).

Pelepah pisang diletakan sebagai pengalas terbentuknya suatu tungku. Ini diletakan setelah kayu diikatkan dengan rotan, menghasilkan tungku berbentuk bujur sangkar. Apabila tak ada pelepah pisang dapat diganti dengan daun sukun atau lumut yang tebal. Dalam bahasa Tehit disebut *anda/nigain las* (daun sukun) dan *edik* (lumut). Dapat pula menggunakan pelepah sagu (*faa haaq*) dan pelepah nibun hutan (*mbriesen haaq*). Itupun disesuaikan adanya bahan-bahan tersebut dengan kata lain mudah memperolehnya.

Pengalas tungku tersebut nampak pada gambar berikut ini :

Gambar 50 : *Pengalas Tungku*

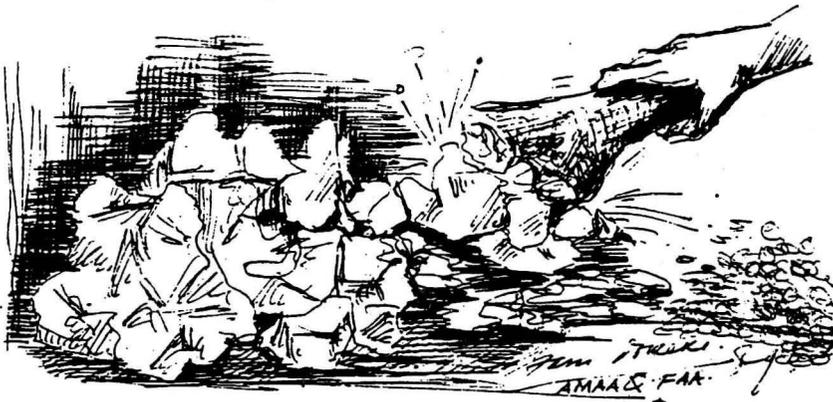


4) Amaaq Faa (Batu Kapur).

Sesudah rangka tungku terbentuk dari kayu, alasnya pelepah atau kulit pisang, etiq/edik, faa haaq, mbriesen haaq, (bahan-bahan tersebut hanya dapat dipakai salah satu) ; tahap berikutnya menggunakan batu yang telah tersusun rapih. Mula-mula tepinya disusun kemudian bagian tengah tungku. Sesudah itu dihancurkan dengan kayu pemukul sehingga hancur dan halus selanjutnya padat. Jenis batu yang digunakan adalah batu kapur (amaaq faa). Disebut demikian karena warnanya putih menyerupai tepung sagu, mudah dihancurkan. Setelah disirami dengan air maka menjadi padat.

Amaaq Faa (Batu Kapur) yang dimaksud seperti nampak pada gambar dibawah ini :

Gambar 51 : *Amaaq Faa*

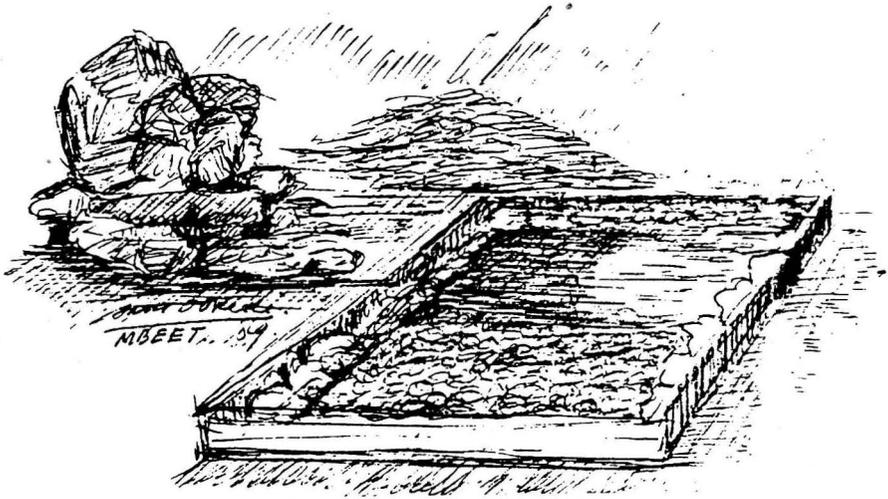


5) Mbeet/Beet (Tanah).

Seusai menghaluskan batu, diatasnya diberi tanah liat. Tanah (mbeet/beet) harus yang gembur. Maksudnya untuk menghasilkan abu tungku (qmbiaq / qbiaq). Pemanfaatan tanah disesuaikan dengan kondisi tanah dan alam sekitarnya. Kadang-kadang menggunakan tanah liat, terlebih dahulu dikeringkan apabila berada didaerah berawa seperti dusun sagu (saris). Tanah merupakan salah satu unsur terpenting dalam pembuatan tungku.

Tanah yang dipakai disesuaikan sehingga tidak terlampau banyak atau sedikit. Dapat dilihat pada gambar berikut ini :

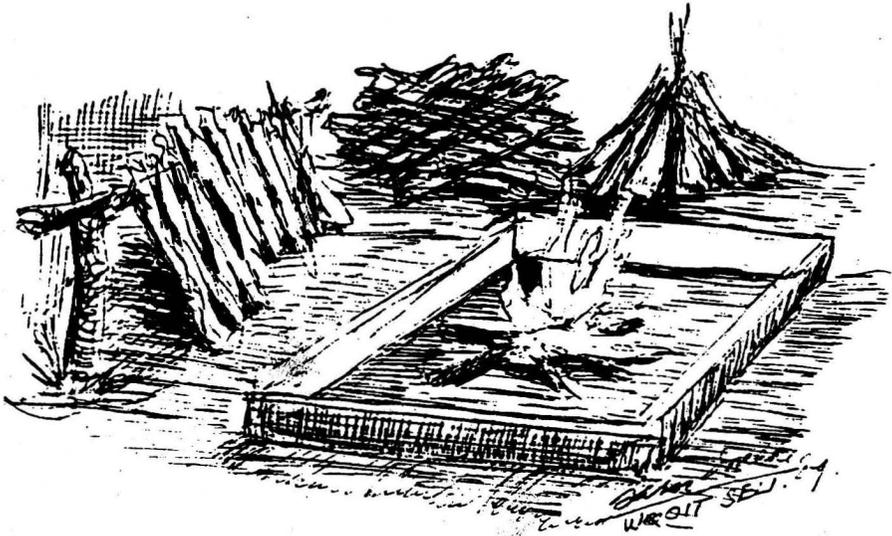
Gambar 52 : Mbeet (Beet)



6) Wqoit seli (Wkoit seli)

Tungku sudah rampung, bagian terakhir mengadakan api. Untuk menyalahkan api digunakan kayu bakar. Kayu bakar dalam bahasa Tehit disebut Wqoit seli (wkoit seli). Panjang wqoit seli sekitar 50 cm. Wqoit seli inilah yang menghasilkan nyala api, abu, arang (bara api) untuk sebuah tungku. Tungku tanpa api (wqoit seli), tidak akan dinamakan tungku karena merupakan perpaduan dari semua unsur yang menyatu yakni ; rotan, kayu, pelepah pisang, batu kapur, tanah dan kayu bakar. Jadi urutan demikian yaitu mulai dari hro sala sampai kepada api sudah menyala dan dimanfaatkan untuk memasak makanan.

Gambar 53 : *Wqoit Seli*



b. Kegunaan Tungku

Kegunaan tungku sebagai berikut :

- 1) Tempat menyalakan api dan memasak makanan dan penerang di malam hari serta menghangatkan badan dikala dingin.
- 2) Mengawetkan bahan makanan agar tersimpan lama.
- 3) Tempat berhimpun anggota keluarga untuk memasak makanan dan makan bersama.

Jadi, tungku berfungsi pula sebagai alat pemersatu dan komunikasi sosial bagi anggota keluarga maupun masyarakat pada umumnya. Sering dalam suasana santai yaitu pada pagi hari sambil menghangatkan badan memasak makanan mereka merencanakan atau membicarakan hal-hal yang dianggap penting bagi keluarga tersebut.

2. *Mbidi* (Identik dengan Korek Api).

Mbidi dalam bahasa Tehit diartikan sebagai korek api untuk menghasilkan api. Diambil dari serat pohon enau, pohon nibun, dikeringkan pada perapian, sesudah itu dicampur dengan kulit pisang dan dibakar sampai hangus. Disirami dengan air. *Mbidi* diawetkan diatas perapian bersama sepotong bambu dan sebuah batu kerikil. Batu dan *mbidi* biasanya disatukan, lalu digesek pada

bambu maka terjadilah nyala api. Dapat juga digunakan kayu kering yang digesek dengan rotan, kemudian terjadilah nyala api. Menggesek dalam bahasa Tehit disebut "qehe".

Bentuknya sama dengan serbuk yang terdapat pada kelapa. Warnanya hitam kecoklat-coklatan. Jumlahnya banyak sekali. Bahan bakunya berasal dari pohon enau, nibun hutan maupun kayu wainolo. Untuk penggesek digunakan rotan sepanjang 50 – 100 cm. Juga batu kerikil dari sungai. Alat penggesek adalah bambu sepanjang 10 – 15 cm. Batu, beling ukurannya 3 cm. Kayu qehe panjangnya 50 cm.

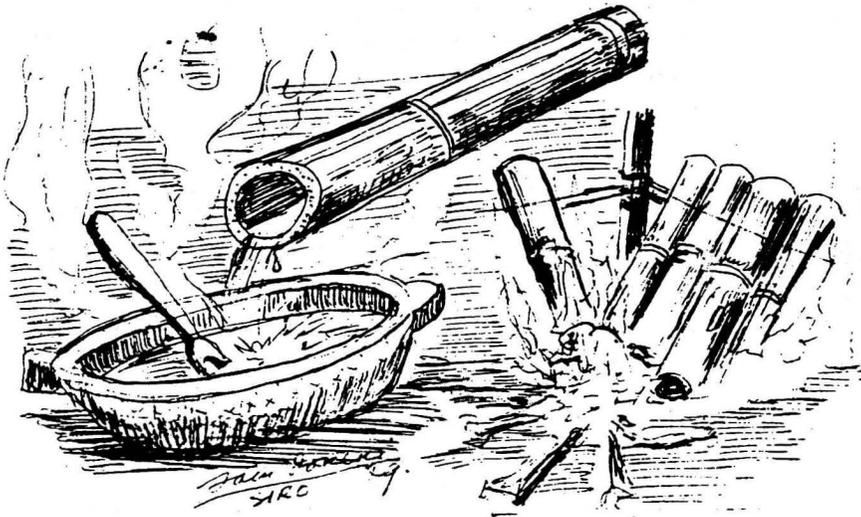
Kegunaan mbidi, qehe adalah untuk menyalakan api sebagai alat memasak makanan.

Gambar 54 : Mbidi



3. Siro (Sirom)

Suku Tehit menyebut bambu yang digunakan untuk memasak air panas, disebut "Siro". Jika air dalam bambu ini telah mendidih maka digunakan untuk membuat papeda (ndaho/hlit). Yaitu air panas dari siro ini dituangkan kedalam adonan sagu yang telah dibuat dalam tifal (loyang tradisional) sambil terus diaduk dengan qais meme (senduk kayu), disaring dan terus dituangi air panas dan diaduk sampai masak. Dan jadilah papeda yang siap untuk dihidangkan.



Tampak bambu ditengah perapian penuh air untuk memasak papeda maupun memasak makanan lainnya.

4. Tifal (Tifial)

Yang dimaksud dengan tifal dalam bahasa Tehit adalah identik dengan loyang atau waskom. Berbentuk segi empat dan berukuran 35 x 35 cm, isinya sekitar 30 cm.

Bahan bakunya dibuat dari pelepah sugu yang sudah tua. Tifal berguna untuk tempat membuat papeda, merendam sugu, bahkan berfungsi sama seperti loyang atau panci. Jadi serba guna bagi keperluan didapur maupun sebagai alat makan. Tifal juga berfungsi sebagai piring alat untuk menghadirkan makanan bagi keluarga atau tamu. Tifal dapat dipakai sebagai gayung penimba air pada saat memeras tepung sugu dan lain sebagainya.

5. Samdet (Samtet)

Suku Tehit mengartikan samdet (samtet) identik dengan kawat tapisan (saringan). Bentuknya segi empat mirip kawat has. Kegunaannya sebagai alat penyaring ampas dari tepung sugu, bila hendak memasak papeda. Bahan bakunya adalah lidi yang panjangnya 35 cm, dan rotan dikikis halus kemudian dirajut atau dianyam rapat. Hasil penggunaan samdet (samtet) tidak berbeda bila kita menggunakan saringan kawat. Hanya saja kurang prak-

tis pada saat pemakaiannya yaitu hendak memasak papeda. Dalam kehidupan masyarakat suku Tehit penggunaan samdet hampir punah karena sudah digeser oleh hasil teknologi modern yakni kawat has. Kini kawat has dipakai sebagai pengganti samdet (samtet). Untuk jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut

Gambar 56 : *Samtet*



6. *Qaismeme (Kbeek)*.

Suku Tehit mengartikan qaismeme adalah sendok kayu tapi khusus membuat papeda. Ada juga untuk menghaluskan makanan yang keras dicampur dengan buah merah sebagai makanan elite. Bentuknya bulat panjang disebut "tiit", sedang qaismeme berfungsi untuk membuat papeda. Kadang-kadang dipakai untuk menimba atau menyenduk nasi.

Bentuknya panjang serupa dengan sendok, ada tangkainya. Ukurannya 30 x 6 cm. Bahan bakunya adalah kayu yakni kayu swan yang dianggap kuat dan tahan lama.

Kegunaannya adalah untuk mengaduk-aduk adonan sagu yang hendak dibuat menjadi papeda. Hanya dengan qaismeme seorang ibu atau siapa saja yang sudah bisa membuat papeda dalam arti sudah trampil membuat papeda.



Seorang ibu sedang mengaduk adonan sagu menggunakan qaismeme.

7. *Qais Ndaho*.

Dalam bahasa Tehit diartikan sebagai garpu, alat untuk makan papeda atau makanan lainnya. Bentuknya bercabang dua sampai tiga menyerupai garpu. Ada juga dua buah diikat menjadi satu. Bahan baku adalah lidi dari enau yang agak keras dan kayu serta sejenis nibun hutan.

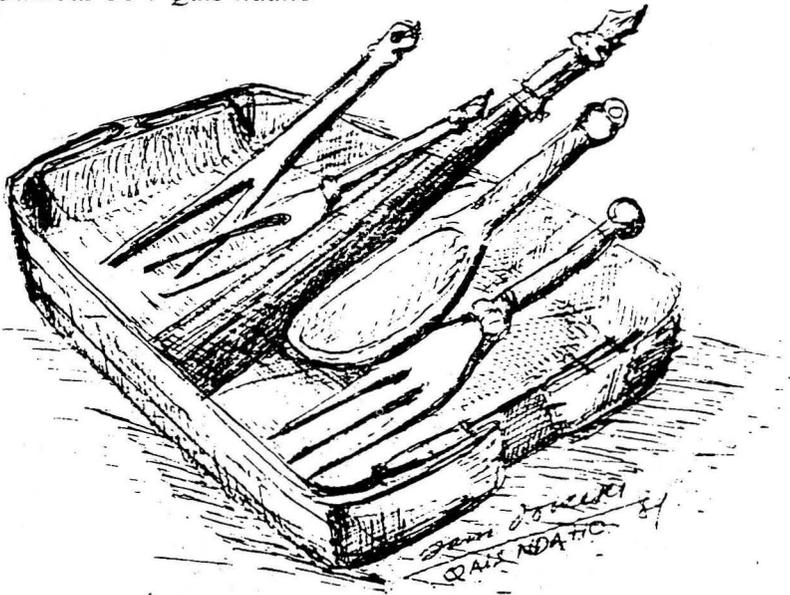
Ukurannya 15 – 25 cm. Kegunaannya adalah sebagai alat makan bahkan sampai saat ini masih tetap digunakan.

Ada papeda pasti ada qais ndaho. Qais ndaho dan papeda keduanya saling berkaitan erat sekali.

Qais ndaho terdiri dari tiga bentuk yaitu ; (1) qais aor, (2) qais aaoq dan (3) qais dqoin.

Tiga bentuk qais ndaho tersebut nampak pada gambar berikut ;

Gambar 58 : *Qais ndaho*



Tampak tiga bentuk qais ndaho yang sampai kini dipakai suku Tehit sebagai alat makan selain senduk dan garpu. Tampak pula beberapa anggota keluarga sedang makan papeda dengan menggunakan qais ndaho.

8. *Qodo*

Bambu dalam bahasa Tehit disebut "*Qodo*". Kegunaannya sebagai alat untuk memasak sayur, ikan, daging, telur, kerang jenis kecil (sisat), sagu bisa juga sagu yang dicampur hati atau telur ikan pari atau hiu dan lain-lain.

Qodo juga dipakai sebagai tempat air minum dan masih banyak lagi keperluan yang lain.

Qodo dipakai sebagai tempat air minum dan tempat memasak sampai kini masih melembaga dalam kehidupan suku Tehit.

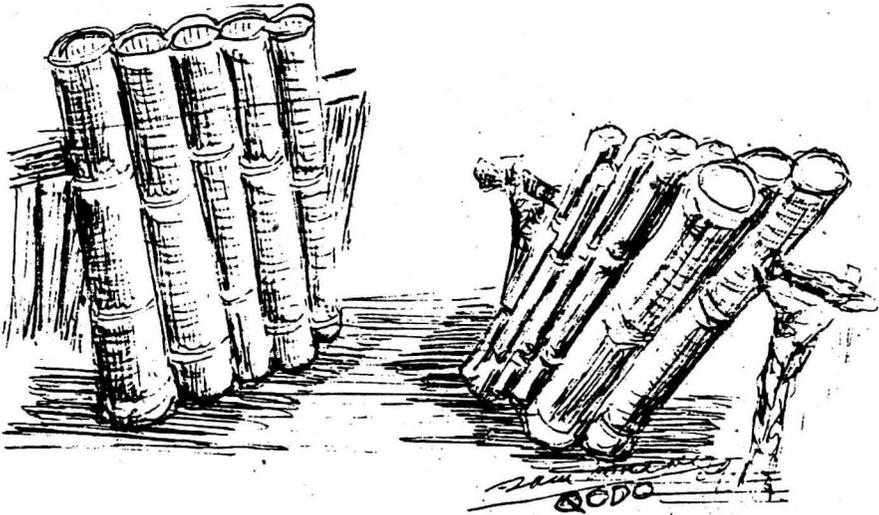
Qodo sampai dewasa ini tetap masih dirasakan sebagai kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari.

Qodo yang sudah dipakai untuk memasak namun kelihatan masih baik bisa dipakai lagi.

Qodo bekas ini disebut "*qodo raron*". Sebelum dipakai diisi dengan sedikit air dan dikocok-kocok yaitu dengan maksud mem-

bersihkan sebelum dipakai. Setelah dikocok air tadi dibuang dan siap dipakai.

Gambar 59 : Qodo



9. Qanan

Dalam bahasa Tehit qanan adalah kulit kayu digunakan sebagai alat pembungkus (alat memasak makanan) seperti ; sayur, daging, ikan dan sagu. Bentuknya panjang, dilipat tengah, kedua ujungnya bertemu, diikat dengan tali.

Qanan diambil jenis kayu tertentu seperti beringin dan lain-lain. Manfaatnya adalah untuk memasak makanan. Bila ikan diqanan hasilnya sama dengan ikan pepes. Qanan biasanya digunakan kalau memasak dirumah kebun atau dihutan. Jarang dipakai di rumah tinggal.

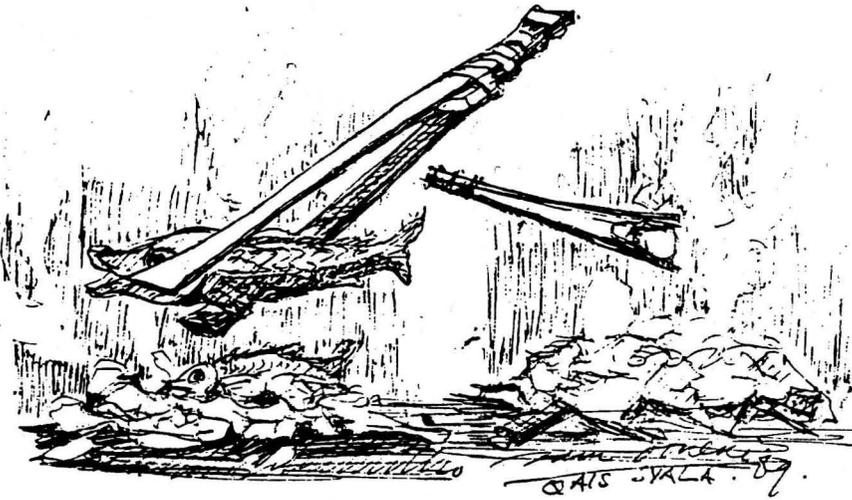


Tampak seorang pria tengah memegang kulit kayu yang baru saja dilepas dan menggunakannya untuk membungkus makanan.

10. *Qais Syala (Qaisala)*

Dalam bahasa Tehit diartikan gata-gata untuk memasak makanan yang ada didalam api (pembalik atau pengangkat). Bentuknya panjang, dilipat menjadi dua dan ujungnya saling bertemu (menyatu). Panjangnya 50 cm. Bahan bakunya dibuat dari kayu tertentu (kayu tqeqmat) dan nibun hutan yang diperoleh dari hutan. Fungsinya identik dengan senduk goreng. Sama seperti yang digunakan oleh penjual ikan bakar untuk membalik dan mengangkat ikan dari tempat pemanggang.

Untuk jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini



11. *Qembir*

Didalam bahasa Tehit artinya loyang tradisional terbuat dari kayu. Bentuknya seperti loyang atau waskom. Ukurannya 50 x 35 cm. Dalamnya sekitar 20 – 25 cm. bahan bakunya dari kayu susu, bitanggor dan kayu-kayu tertentu lainnya yang sudah sering dipakai.

Fungsi "qembir" identik dengan tifal. Kini penggunaan qembir sudah jarang dipakai bahkan berangsur-angsur menuju kepunahan. Sedangkan tifal sampai kini masih tetap dipakai disamping loyang (waskom).

Jadi kegunaan pokok dari qembir adalah sebagai tempat pembuat-papada, namun bisa dipakai untuk keperluan dapur lainnya. Dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Tampak sebuah qembir yang masih dipakai oleh salah satu keluarga asal suku Tehit.

12. Sneem

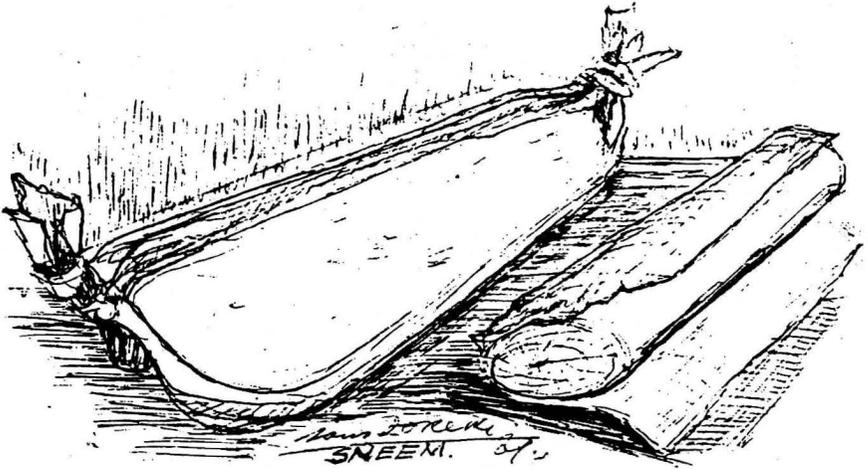
Sneem dalam bahasa Tehit berarti kulit kayu yang digunakan untuk memasak air panas. Dipakai pula untuk memasak buah merah. Bahan bakunya berasal dari kulit kayu yang dalam bahasa Tehit disebut "Qasek".

Panjangnya bisa mencapai 200 cm dan lebar 100 cm.

Manfaatnya untuk memasak makanan dan air untuk pembuatan papeda dan air minum. Alat memasak jenis ini kini telah punah akibat pengaruh perkembangan kemajuan jaman atau modernisasi. Bentuk ini telah lama punah sehingga tidak dikenal oleh sementara generasi muda di jaman sekarang.

Namun demikian perlu diketahui oleh generasi muda suku Tehit secara khusus bahkan generasi muda Indonesia pada umumnya bahwa alat tersebut pernah digunakan oleh suku Tehit sebagai alat memasak pada masa lampau.

Gambar 63 : *Sneem*



Dengan demikian Alat-alat Memasak Makanan ini, sebagian masih digunakan, ada juga yang posisinya tergeser oleh alat-alat produksi industri modern.

C. CARA MEMPEROLEH

Alat-alat memasak umumnya diproduksi oleh masyarakat setempat dan bahan bakunya diperoleh dari alam sekitar atau dari hutan. Kebanyakan dibuat (dikerjakan) oleh pria maupun wanita sesuai berat ringannya beban atau pekerjaan tersebut.

D. CARA MEMAKAI, MEMBERSIHKAN, MENYIMPAN DAN MEMPERBAIKI

Adapun cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki alat-alat memasak sebagai berikut :

1. *Saldaloq (Sala taloq)*

Cara memakai tungku adalah sebagai tempat memasak makanan. Sedangkan untuk pembersihan yakni bila abu tungku makin banyak maka diangkat separuh dan dibuang pada sekitar pohon (tanaman) seperti pisang dan sebagainya.

Tungku tidak disimpan, hanya kayu-kayunya dapat di simpan dan dimanfaatkan sebagai kayu bakar. Jika tungku rusak pada bagian tertentu dapat sesuai alat tersebut.

2. *Wqoit seli*

Kayu bakar biasanya dimasukkan kedalam tungku kemudian di-

bakar. Tujuannya untuk memasak makanan. Puntung kayu biasanya dipadam dengan cara menyiram dengan air, kemudian disimpan dan digunakan kembali bila hendak memasak makanan. Cara memperbaikinya tidak ada.

3. *Mbidi*

Cara memakai mbidi adalah dipegang bersama batu dan digesekan pada sepotong bambu yang disebut "*tbo ba sala*". Hasil gesekannya adalah nyala api. Mbidi tidak dibersihkan, biasanya dikumpulkan dan disimpan rapih dalam bambu kering, ditutup rapat agar tidak kena basah.

Cara memperbaikinyapun tidak ada.

4. *Siro*

Siro itu biasanya digunakan untuk memasak air panas untuk membuat papeda. Siro diletakan dalam tungku kemudian api dinyalakan, dimasak sampai air mendidih dan dituangkan ketifal (loyang) yang berisi adonan sagu sambil terus diaduk sampai papeda masak dan siap dihidangkan. Jika bambunya (siro) masih baik masih bisa dipakai lagi. Biasanya disimpan rapih, kemudian bila diperlukan bisa dimanfaatkan lagi untuk memasak sayur. Bila siro telah rusak tidak dapat dipakai lagi bahkan tidak dapat diperbaiki, langsung saja dibuang ketempat sampah.

5. *Tifal (Tifial)*

Cara memakainya, yakni meletakan sagu didalamnya, kemudian disirami air dingin sambil diaduk, kemudian disaring dengan *samdet*. Sesudah itu disirami air panas yang mendidih sambil terus diaduk dengan *qaismeme* hingga masak maka jadilah papeda yang siap dihidangkan untuk dinikmati oleh seluruh keluarga.

Tifal dicuci dengan air bila selesai dipakai. Sama seperti mencuci loyang. Tifal disimpan diatas perapian agar kering. Bila tifal bocor maka dilem dengan menggunakan keladi atau kulit kayu. Bentuk perbaikan ini namanya *ndis* atau *roit*. Kadang-kadang pula dilem dengan membakar damar (*qyiir*) untuk menutupinya.

6. *Samdet (Samtet)*

Dipakai untuk menyaring adonan sagu dari ampasnya. *Samdet* dicelupkan kemudian diangkat dihempaskan pada sepotong kayu, maka ampas yang kotor itu jatuh pada sepotong kayu tersebut

dan seterusnya sampai adonan itu bersih.

Cara membersihkan yaitu mencuci di sungai. Samdet, qaismeme dan qais ndaho biasanya disimpan dalam sebuah noken kecil yang digantung tidak jauh dari tungku.

Bila ada bagian rusak bisa diperbaiki dengan menggantikan alat yang baru.

7. *Qaismeme*

Cara menggunakan adalah qaismeme digunakan untuk mengaduk adonan sago yang bakal jadi papeda. Qaismeme yang kotor dapat dicuci disungai. Alat ini disimpan bersama alat-alat makan atau masak lainnya seperti qaisndaho dan samdet pada sebuah noken kecil. Jika rusak tidak dapat diperbaiki atau dipakai lagi. Sebagai gantinya dapat dibuatkan qaismeme yang baru.

8. *Qais ndaho (qaislit)*

Alat ini berfungsi sebagai garpu, digunakan pula sebagai alat makan terutama makan papeda. Cara membersihkannya yakni mencuci disungai (air) setelah itu disimpan dinoken.

Bila rusak misalnya talinya saja yang terlepas maka dibuatkan tali baru. Seandainya patah maka tidak dapat diperbaiki lagi, tetapi langsung dibuang ketempat sampah.

9. *Qodo* dipakai untuk tempat air minum atau masak. Qodo dapat dijadikan tempat memasak makanan yaitu ; sayur, ikan, daging dan lain sebagainya. Qodo tersebut bila masih baik (belum rusak dan masih bisa dipakailagi), itu disebut qodo raron. Untuk itu digunakan qais syala sebagai alat pembalik atau mengangkat qodo dari dalam api. Bila sayur diisi kedalam bambu dan dibakar didalam api, setelah beberapa saat bambu itu diangkat dan dibanting-banting agar sayur didalam bambu susut kebawa dan bisa ditambahkan lagi dan seterusnya dibakar pelahan-lahan hingga masak. Bila qodo itu sudah rusak maka tidak dapat dipakai lagi dan dibuang ketempat sampah.

10. *Qanan*

Kulit kayu yang diambil, dilipat dua, kemudian meletakkan daun pengalas pada kulit kayu bagian dalam. Setelah itu diletakan makanan (daging, ikan atau sayur) yang akan dimasak diatas, kemudian ditutup lagi dengan daun barulah qanan itu ditutup dan kedua

ujungnya diikat dengan tali dan dibakar didalam api setelah itu dipanggang diatas bara api. Setelah masak diangkat dan dibiarkan dingin barulah dibuka untuk dimakan bersama. Setelah itu qanan tidak disimpan tapi langsung dibakar kedalam api atau dibuang.

11. *Qais syala (qaisala)*

Fungsinya sebagai alat pengangkat makanan diapi. Identik dengan sendok penggoreng. Tujuannya, agar tangan tidak kena api. Biasanya sudah selesai memasak disimpan ditepi tungku. Bisa juga diisi dalam noken oleh sang ibu bila hendak kekebun. Qais syala tidak perlu dicuci.

12. *Qembir*

Fungsinya sama dengan tifal (tifial). Cara membersihkanpun sama. Disimpan dalam rumah dekat perapian agar tetap kering. Bila rusak tidak dapat digunakan lagi.

13. *Sneem*

Caranya diletakan diatas perapian. Api dinyalakan, kemudian "sneem" diisi dengan air dan dimasak sampai mendidih kemudian dimasukan makanan yang akan dimasak kedalamnya seperti ; keladi, daging dan sayur mayur dimasak terus hingga makanan masak. Bila rusak tidak dapat dipakai lagi tetapi dibuang, karena tidak bisa diperbaiki lagi. Alat ini hanya bersifat temporer.

E. **CARA MEMANFAATKAN SETELAH TIDAK TERPAKAI**

Umumnya bila alat-alat tidak terpakai, biasanya digunakan sebagai alat pupuk yang menyuburkan tanaman. Sedangkan untuk qaisndaho, qaismeme, tifal, qembir, kadang-kadang tersimpan sebagai benda pusaka untuk mengenang leluhur yang dikenal sebagai orang kaya, woun, Kepala suku maupun panglima perang. Dengan demikian ada dua hal utama yaitu sebagai pupuk dan warisan sejarah.

F. **KEPERCAYAAN, PANTANGAN DAN PENANGKAL SEHUBUNGAN DENGAN ALAT DAPUR.**

Adapun kepercayaan sehubungan dengan alat-alat memasak adalah semuanya merupakan sumber kehidupan dan alat pemersatu yang sama. Alat-alat memasak itu adalah senyawa dengan pemiliknya, sehingga benar-benar dirawat dengan baik dan tidak dirusakan sembarang.

Khusus untuk woun (pria keluar pendidikan inisiasi) alat-alat memasak maupun alat makan dilarang digunakan oleh wanita, anak-anak dan pria dewasa yang bukan woun. Ini merupakan pantangan woun didalam masyarakat kehidupannya suci dan maha tahu sesuatu yang ada.

Sedangkan untuk penangkal hanya digunakan "Sdir (Sgir)" sejenis angrek hutan, maksudnya supaya tungku tetap membawa berkat bagi keluarga dan masyarakat yang ada. –

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

Suku Tehit mengenal kegiatan dalam dapur tradisional dikategorikan dalam tiga aspek yaitu sehari-hari, kadang kala, luar biasa dan upacara tertentu. Adapun kegiatannya sebagai berikut :

A. KEGIATAN SEHARI-HARI

Kegiatan sehari-hari umumnya untuk memenuhi kebutuhan keluarga yakni memasak makanan untuk dimakan. Kegiatan ini biasanya pada pagi dan petang hari, siang semuanya bekerja diladang sambil memasak dan makan disana.

Aktivitas seharian hanya berputar tidak meningkat karena hanya untuk memenuhi kebutuhan setiap hari. Pekerjaan ini biasanya oleh ibu-ibu rumah tangga dan termasuk jenis kelamin wanita, kecuali bagi anak-anak bujangan, mereka dapat memasak sendiri. Jadi aktivitas seharian hanya untuk memenuhi kebutuhan keluarga dan tamu-tamu yang mengunjungi keluarga tersebut.

B. KEGIATAN KADANGKALA

Suku Tehit mengenal kegiatan kadangkala terutama pada acara pembayaran mas kawin. Dapur tetap berfungsi total untuk memasak makanan sebagai hidangan bagi para kerabat maupun warga masyarakat yang menyumbang dalam pembayaran maskawin.

Kegiatan kadangkala lainnya berupa menjamu tamu yang datang memeriahkan suatu acara seperti kelahiran anak maupun pengantaran

pengantin baru. Ada kegiatan kadangkala lainnya berupa menyiapkan makanan untuk kelompok pria yang secara gotong royong membangun sebuah rumah, membakar kebun maupun kegiatan lainnya yang dikerjakan secara bersama-sama.

Nampaknya semua kegiatan sifatnya gotong royong dan massal. Pola demikian masih dipertahankan hingga sekarang ini.

C. *KEGIATAN LUAR BIASA DAN UPACARA TERTENTU*

Suku Tehit mengenal beberapa kegiatan luar biasa antara lain ; Upacara Inisiasi anak-anak laki-laki usia 5 – 15 tahun. Mereka biasanya sebelum mengikuti pendidikan dapat disiapkan jamuan makan bersama dengan kaum kerabat yang berlangsung selama beberapa bulan tertentu.

Tujuannya agar anak dapat tenang mengikuti pendidikan inisiasi woun didalam rumah yang tersembunyi ditengah hutan selama satu tahun. Selama pendidikan dilarang ada kunjungan dari pihak orang tua maupun familinya, kecuali gurunya yang menyandang predikat woun (yewon).

Untuk menyambutnya diselenggarakan pesta tarian adat "Oroq". Dapur terus berfungsi dalam arti non stop melayani makanan bagi para penari yang datang silih berganti selama beberapa waktu. Fungsi lainnya adalah *Upacara Bollo Fyar*, untuk memberikan korban persembahan syukur kepada Dewa Langit (maksudnya "Allah Bapa, Anak dan Roh Kudus").

Dalam acara ini dapur sangat berfungsi menyiapkan makanan untuk diberkati kemudian dibagikan kepada peserta upacara, maupun kerabat yang tinggal berjauhan.

Dapat pula berfungsi untuk menyiapkan makanan bagi peserta acara "pembayaran" maskawin" pada beberapa rumah adat yang disebut "*QEHEN, MBOL FLE, MBOL SIDADIK*".

Dalam acara pembayaran maskawin diiringi tarian, wanita yang akan dibayar maskawinnya bekerja menyiapkan hidangan selama kurang lebih satu bulan. Dapur diliputi suasana kesibukan/suasana meriah pada waktu acara pendidikan inisiasi Woun maupun sidadik khususnya bagi Suku Tehit. Acara pendidikan inisiasi woun berlaku bagi suku Tehit yang mendiami daerah pegunungan, sedangkan untuk daerah pesisir dikenal pendidikan inisiasi sidadik. Menyebabkan wanita sangat sibuk berhari-hari.

Jadi dalam acara-acara tersebut kaum wanita sangat sibuk didapur. Kalau untuk sekarang biasanya pada perayaan hari nasional maupun hari raya Gerejani. Pola kehidupan dengan dapur sebagai pusat persatuan sosial ini masih melembaga hingga sekarang dalam kehidupan suku Tehit. —

BAB VII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI – NILAI BUDAYA

Berbicara tentang dapur pastilah menarik. Banyak pengetahuan yang dapat disimak baik dari alat-alat memasak hingga cara memasak serta resepnya bahkan cara menghidangkannya.

Budaya dapur adalah budaya kehidupan manusia sejak jaman Adam hingga abad modern. Bertolak dari benda batu, Firman Tuhan hingga karya manusia yang mutakhir.

Suku Tehit memiliki pengetahuan tentang dapur dan sebagian masih melembaga didalam kehidupan masyarakat. Dapur tradisional dan nilai-nilai budayanya dapat diuraikan sebagai berikut :

A. *PENGETAHUAN LOKAL DALAM MEMBANGUN DAPUR*

Suku Tehit memiliki pengetahuan lokal dalam membangun dapur sangat terikat kepada membangun sebuah rumah sebagai tempat bereduh, tempat tinggal, sumber kehidupan bagi keluarga maupun masyarakat. Dapur biasanya terletak pada bagian tengah atau sudut rumah. Jika berada ditengah harus membagi rata empat ruangan yang sama menggunakan ukuran depa (siku). Ditengahnya ada empat tiang utama. Kemudian dibangun dengan mengikuti arsitek seperti diuraikan pada bagian sebelumnya.

Setelah ada pengaruh modern maka dapur dipisahkan, tetapi biasanya menyatu dengan rumah. Ada juga dapur yang bergandengan atau bersambung dengan rumah adalah dapur untuk wanita yang melahirkan disebut "Mbol Qsuo (Bollo Kaliofo)".

Untuk membangun dapur biasanya paling akhir setelah rumah sudah siap ditutup atap, lantainya sudah ada. Cara membangun dapur adalah sebagai berikut

- a. Menyiapkan rotan.
- b. Menyiapkan kayu.
- c. Mengumpulkan batu kapur.
- d. Merajut rotan dengan kayu.
- e. Meletakkan alas seperti daun-daunan, pelepah pisang maupun edik (etik).
- f. Mengatur batu.
- g. Menghaluskan batu dengan kayu pemukul.
- h. Meletakkan tanah liat.
- i. Menyiapkan kayu bakar.
- j. Menyalakan api.

Sesudah itu dapat dimanfaatkan oleh keluarga. Dapur selamanya dikerjakan oleh pria. Untuk menjahit atap, memotong kayu, lantai, hingga menjadi dapur seluruhnya dikerjakan oleh pria.

Bagi generasi muda pengetahuan tersebut diperoleh dengan cara lisan, meniru atau mencontoh dari orang tua. Jadi pengetahuan tentang membuat dapur dan rumah tidak tertulis melainkan hanya bersifat lisan, dan diwariskan dengan cara meniru.

B. KEPERCAYAAN, PANTANGAN DAN PENANGKAL SEHUBUNGAN DENGAN DAPUR

Setiap etnis pastilah memiliki berbagai kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur tradisional. Suku Tehit di Kecamatan Teminabuan terutama kedua Kampung yang dijadikan sampel penelitian memiliki pengetahuan serupa tentang dapur tradisional.

Dalam penerapannya bersifat universal maupun berkelompok sesuai sebelas dialek bahasa Tehit yang adalah satu kesatuan.

a. Kepercayaan.

Suku Tehit percaya bahwa dapur adalah sumber berkat dan kehidupan karena asapnya mengepul setiap hari.

Dapur merupakan tempat penyatuan aspek kehidupan berupa ; persaudaraan, keramahan dan perdamaian abadi. Disamping itu berdiamnya leluhur. Apabila ada kain pusaka dan sejumlah ben-

da keramat serta kain Timur maupun harta pusaka lainnya. Suku Tehit percaya ada kekuatan supernatural berasal dari Trinitas Allah. yang tidak kelihatan dalam sebuah dapur tradisional.

b. Pantangan.

Suku Tehit memiliki pantangan tentang dapur antara lain :

- (a). Dilarang melangkahi tungku dapur.
- (b). Keempat tiang utama (hrosala) dilarang memotongnya baik sengaja dengan pisau atau parang dan sebagainya.
- (c). Qais syala (gata-gata) tidak boleh digunakan untuk memukul orang terutama bagian kepala dan panggul/punggung bahu.
- (d). Fifal ada dua macam yaitu satu khusus buat Woun dan ada yang dipakai oleh wanita dan anak-anak serta pria dewasa yang bukan Woun.
- (e). Dapur (tungku) untuk Woun tidak boleh dipakai untuk memasak (memanggang) daging kasuari, labu, belut, ikan hiu (cucut), ikan pari karena pantangan bagi Woun.
- (f). Sewaktu kilat, guntur jangan berpelukan dengan tiang rumah nanti badan tetap melekat.
- (g). Tidak boleh sengaja atau tidak disadari bermain abu tungku, akibatnya sakit bisul.
- (h). Dilarang membuat hajat atau air seni diatas tungku dan dapur karena hal itu merupakan penghinaan.
- (i). Jangan bermain ditepi tungku karena akan jatuh dan terkena api lalu meninggal dunia.

Jika pantangan tidak dipatuhi maka akan terjadi hal-hal yang unik (malapetaka) seperti sakit, kudis, dan sebagainya.

Untuk itu pantangan ini sangat dipatuhi masyarakat pedesaan di Kecamatan Teminabuan hingga sekarang.

c. Penangkal.

Suku Tehit memiliki penangkal terhadap dapur, biasanya "nsrowa" (yakni menggosoknya dengan sgir/sdir, kemudian membaca mantera dan meletakan diatas tungku). Banyak berkat yang melimpah dan menolak adanya kelaparan atau kekurangan pangan.

Juga halaman rumah ditanami "wamok/wamoq" sejenis tanaman hias agar menolak gangguan atas penghuni rumah tersebut.

Pola budaya demikian masih melembaga hingga sekarang terutama didaerah pedesaan. Setelah ada pengaruh modern maka dapur di-

pisahkan, tetapi biasanya menyatu dengan rumah. Ada juga dapur yang bentuknya bergandengan dengan rumah adalah dapur bagi wanita yang melahirkan dalam bahasa Tehit disebut "mbol qsuo/ bllo kaliofo. Untuk membangun dapur biasanya paling akhir setelah rumah sudah siap ditutup atapnya, lantainya sudah ada. Cara membangun dapur adalah sebagai berikut :

- (a). Menyiapkan rotan.
- (b). Menyiapkan kayu.
- (c). Mengumpulkan batu kapur.
- (d). Merajut rotan dengan kayu.
- (e). Meletakkan alas seperti daun-daunan, pelepah pisang dan edik/etik.
- (f). Mengatur batu.
- (g). Menghaluskan batu dengan kayu pemukul.
- (h). Meletakkan tanah liat.
- (i). Menyiapkan kayu bakar.
- (j). Menyalakan api.

Sesudah itu dapat dimanfaatkan oleh keluarga. Dapur selama dikerjakan oleh pria. Mulai memotong atap, memotong kayu, mengambil kulit nibun hutan untuk lantai, menjahit atap hingga selesai menjadi dapur, seluruhnya dikerjakan kaum pria. Bagi generasi muda pengetahuan tersebut diperoleh dengan cara lisan dan mencontoh (meniru) dari orang tua. Jadi dengan demikian polarisasi budaya ini sebagian masih melembaga karena tidak mengganggu ketentraman masyarakat. Namun sebagian telah tergeser akibat pengaruh Gereja dan Pemerintah.

C. *UNGKAPAN – UNGKAPAN, PERUMPAMAAN DAN PERIBAHASA SEHUBUNGAN DENGAN DAPUR*

Suku Tehit memiliki pula sejumlah ungkapan-ungkapan, perumpamaan dan peribahasa sehubungan dengan dapur antara lain :

1. Namon sala mafos, wtatikkein sala biya ;

artinya "Saya adalah saudara sekandungmu.

Ungkapan ini memberikan harapan kepada seseorang yang usianya muda, tengah mencari bantuan karena menghadapi penyelesaian suatu permasalahan.

Misalnya pembayaran maskawin dan sebagainya.

2. Molo qlafedik, msa qey sfa.

Ungkapan ini berarti "Rotan kecil berPangkal rotan besar digunakan". Sebenarnya yang terkandung dalam ungkapan ini adalah gambaran dari sesuatu persoalan yang sebenarnya. Pada mulanya merupakan suatu persoalan kecil/sepele saja tetapi karena digembar-gemborkan akhirnya menjadi suatu persoalan yang besar dan berakibat fatal. Jadi rotan selain berfungsi selain sebagai pengikat, menjahit atap dan fungsi lain yang tak kalah pentingnya adalah diikat melingkari tungku bertujuan mencegah anak-anak agar tidak jatuh kedalam api. Dengan demikian mencegah terjadinya bahaya yang bakal terjadi dalam keluarga terutama keselamatan anak-anak.

3. Mambe qmbin ma nowo man ale falfali fo mhen ;

"yakni itu bukan udang supaya bila dibakar diatas bara api dalam waktu singkat sudah merah kulitnya (sudah masak)".

Maksud dari ungkapan ini adalah bahwa dalam mengerjakan sesuatu pekerjaan hendaknya dilaksanakan dengan tekun dan penuh kesabaran, pasti hasilnya baik. Jadi memerlukan waktu, tenaga dan kerja keras.

4. Nsyoq ; aisyala nama nfeleq nii yek sala ale ;

"yakni bila mengangkat atau membalik sesuatu yang sedang dimasak atau dibakar didalam tungku harus menggunakan penjepit (gata-gata). Karena tanpa gata-gata (qaisyala) sesuatu yang sedang dibakar atau dimasak ditungku tidak dapat diangkat atau dibalik". Maksud yang terkandung dalam ungkapan tersebut adalah ; bahwa gata-gata (qaisyala) merupakan simbol dari alat pembayar atau penukar yang nilainya sama dengan uang dan Kain Timur menurut budaya suku Tehit. Dengan uang orang dapat membeli sesuatu yang dibutuhkannya dari orang lain. Bila seseorang pemuda ingin menggaet (mempersunting) seorang gadis untuk dijadikan isterinya, maka ia harus membayar sejumlah kain (maskawin) sesuai dengan permintaan pihak keluarga si gadis namun tidak terlepas dari adat-istiadat setempat.

5. Nowo mbon nqaqa mali sala vee nqafe nggait weeta ;

Mengapa anda membelakangi terutama bagian pantatmu kearah tungku, apakah anda tidak punya sepupu.

Arti dari ungkapan ini yakni dalam suku Tehit wanita tidak boleh melakukan demikian karena dianggap tabu dan sepupunya akan mengalami musibah. Hal ini merupakan ungkapan bahkan dapat juga berupa pantangan.

Jadi wanita tidak boleh terlalu dekat membelakangi tungku dan mengarahkan pantatnya ketungku api yang sedang menyala.

6. Nfelek ndaa nii maq sala mari qaisyala mdadoma ;

”artinya tidak mungkin mengangkat atau membalik sesuatu yang sedang dimasak atau dibakar ditungku dengan menggunakan gata-gata sebelah (qaisyala mdado). Karena bila hanya menggunakan sebelah, maka tidak dapat menjepit sesuatu yang hendak diangkat tungku.

Ungkapan ini mengandung arti bahwa bila yang hanya dikerjakan seorang diri, maka pekerjaan tersebut terasa amat berat. Jika pekerjaan tersebut dikerjakan bersama-sama atau secara gotong royong, maka sekalipun berat pekerjaan itu pasti diselesaikan dalam waktu yang relatif singkat, dan lagi ringan serta tidak melelahkan.

D. *UPACARA DAN MAKNANYA BERKAITAN DENGAN DAPUR*

Upacara yang ada kaitannya dengan dapur antara lain :

1. Mbol Qehen (Ballo Kehen) ;

Sebuah upacara untuk meresmikan pemanfaatan Qehen (kehen) sebagai rumah tempat berdansa dan membayar maskawin.

Upacara qehen (kehen) diawali dengan makan bersama makanan yang dimasak pada tungku, kemudian disusul oleh masyarakat.

2. Mbol Fle (Ballo Fle) ;

Upacara ini meresmikan dapur-dapur induk yang digunakan/dipakai untuk memasak makanan bagi para tamu yang datang membantu membayar maskawin dari keluarga tertentu.

3. Taro ;

Upacara meresmikan sebuah dapur disambut dengan menari di atas para-para yang dibuat mirip veer jadi bila melompat akan terpan-tul keatas sama seperti bila melompat diatas tempat tidur (ranjang) veer besi. Dengan demikian walaupun acara tersebut dilaksanakan selama sebulan bahkan bisa sampai dua bulan penuh. Upacara ini diangkat dari ”Ceritera Rakyat Sang MAMLE, manusia sakti, seorang Tehit yang hidupnya identik dengan YESUS”.

Upacara khusus seperti ini sudah jarang dilaksanakan. Maknanya yang terdalam adalah *kebersamaan, persatuan, perdamaian, persaudaraan, saling menghargai dan sifat kegotong royongan* yang menjawab ciri khas bangsa Indonesia Sabang – Merauke. –

KOMENTAR PENULIS

Berdasarkan hasil penelitian tentang Dapur Dan Alat-Alat memasak Tradisional Sukubangsa Tehit Daerah Irian Jaya dapat dikemukakan komentar-komentar sebagai berikut :

1. Kebudayaan Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Suku Tehit dalam penggunaannya berimbang dengan alat-alat produksi industri, kendatipun ada proses akulturasi nilai budaya ;
2. Pemanfaat Alat-alat Memasak Tradisional maupun Dapur merupakan ciri umum pada suku tehit kendatipun ada variasi disebabkan faktor geografis ;
3. Penduduk daerah pedesaan yang mendiami 9 Desa masih melembagakan bentuk dapur dan alat-alat memasak tradisional sebagai bentuk-bentuk puncak kebudayaan Bhinneka Tunggal Ika di ujung timur Nusantara ;
4. Dapur dalam kehidupan Sukubangsa Tehit terjadi pula pergeseran nilai yakni dapur terpisah dari ruang tidur ;
5. Jenis-jenis dapur dan tungku tradisional sebagian masih melembaga dan lainnya sudah semakin punah akibat proses perubahan sosial ;
6. Pengambilan Kayu Bakar selama ini tidak pernah merusak kelestarian alam negeri Tehit ;
7. Pemanfaatan limbah tungku dalam berbagai bidang seperti ; kesehatan, pupuk tanaman, dan sebagainya masih berpengaruh kharismatik kesuburan dan penyembuhan ;

8. Upacara-upacara tradisional berkaitan dengan peranan Dapur dan alat-alat memasak tradisional sudah mulai berkurang ;
9. Pengrajin alat-alat memasak tradisional masih potensial ;
10. Nilai tungku dalam kegiatan luar biasa (istimewa) sudah berubah sesuai kebutuhan perkembangan jaman ; antara lain ; perayaan natal, pesta peresmian bangunan, pesta ulang tahun ; dan sebagainya ;
11. Ungkapan-ungkapan tradisional yang menyangkut tungku, dapur dan alat-alat memasak masih berfungsi hingga sekarang ini.

Secara keseluruhan disimpulkan ada proses akulturasi dan perubahan sosial terhadap dapur maupun alat-alat memasak tradisional secara perlahan namun merata ke seluruh kawasan kediaman Suku Tehit yang tergolong Divisi Budaya Toror, Penyebabnya adalah letak geografis.

Dengan demikian proses kelangsungan nilai-nilai budaya tradisional adalah merupakan puncak-puncak kebudayaan nasional Bhinneka Tunggal Ika yang berdiri tetap teguh di Bumi Nusantara Sabang – Merauke. –



DAFTAR KEPUSTAKAAN

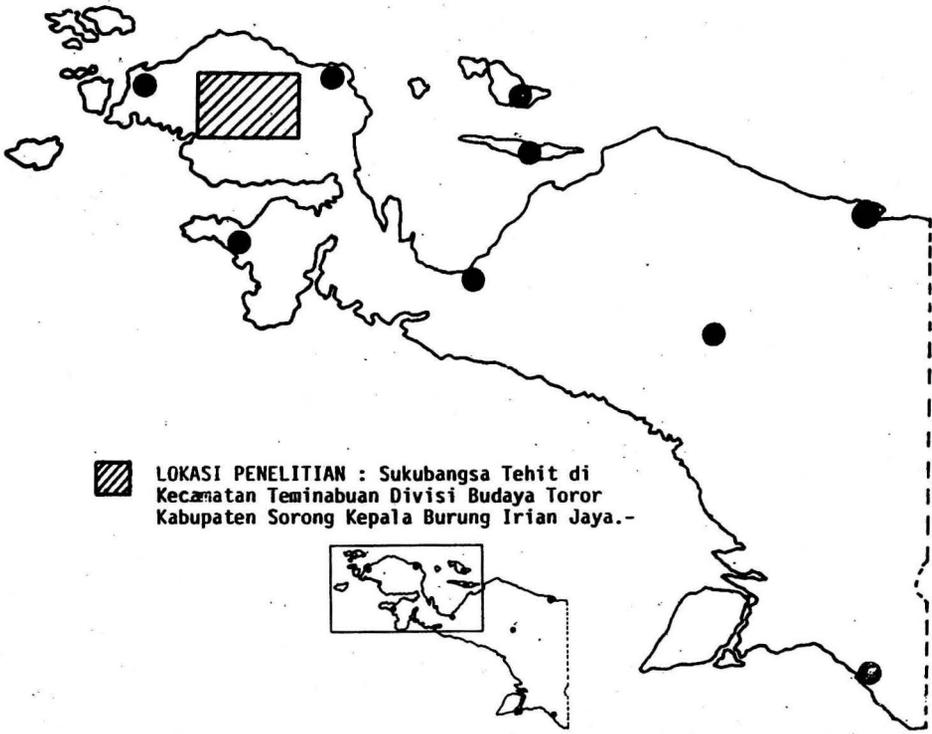
- Amran Halim ; *Miscellaneous Studies In Indonesian And Languages In Indonesia*, Nusa, Jakarta, 1983.
- Team Aspek IDKD ; *Isi Dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan, Fungsi dan Kegunaannya, Suku Tehit Daerah Irian Jaya*, Kanwil DEPDIKBUD Propinsi Irian Jaya, Jayapura, 1982/1983.
- _____ ; *Ungkapan Tradisional, Bahasa Biak Numfor Dan Tehit, Daerah Irian Jaya*, Kanwil DEPDIKBUD Propinsi Irian Jaya, Jayapura, 1982/1983.
- Boelaars Jan, Dr. M. Sc. ; *Manusia Irian, Dahulu, Sekarang, Masa Depan*, P.T. Gramedia, Jakarta, 1986.
- _____ ; *Kepribadian Indonesia Modern*, PT Gramedia, Jakarta, 1984.
- Flassy Don A.L. Drs. ; (Editor) ; *Aspek – dan Prospek Seni Budaya Irian Jaya*, Pemerintah Daerah Tingkat I Irian Jaya, Jayapura, 1983.
- Koentjaraningrat & Harsja W. Bachtiar ; *Penduduk Irian Barat*, PT Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta, 1963.
-

DAFTAR INDEKS

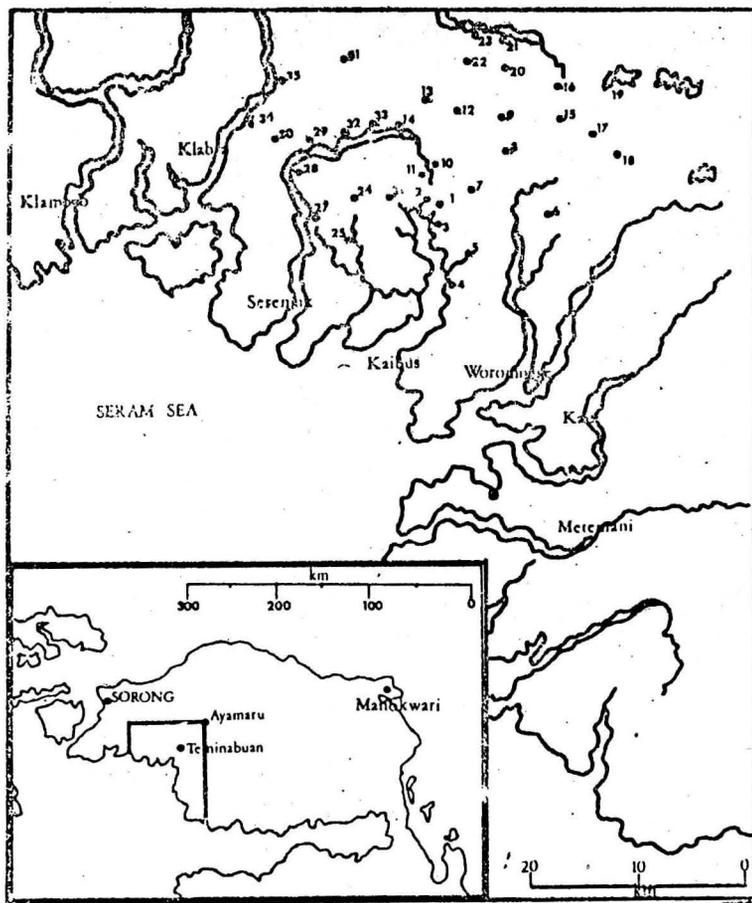
Awoo (Aooo)	80
Amaq (Amak)	35, 83
Bollo (Mbolo Fiar/Fyar)	1
Bollo	2
Fan nangi	1
Horo Sala	32, 74
Imyan	23
Keye sfa	76
Keye Klafetik	76
Laksin	77
Loo	43
Mbasgi salanggri (Mbasri sadri)	98
Mbeet,	38
Mbolo	30
Mblahe sala (Bahel)	40, 89
Mbaret	43
Mbaeq (Bayek)	79
Mbidi	109
Nba sala	100
Nfadon sala	99
Ngdagi sgiet	101
Nsrowa	86
Noot thok (Noot Tohoq)	26
Noot Sloo	27

Omos Hro Sala 33
Ogo Haq (faloq) 34
Sala Bolo Woun 47
Sala Bolo Flem 47
Sala Bolo Sneek 49
Sala Bolo Fyar 48
Sala Bolo Qrotya 49
Sala daloq 65, 109
Sala rina 67
Sala Wmbia 66
Sala seli 69
Sala Taban 68
Sala Ndik 72
Sala Qohoq 70
Syo sisi şasa 27
Sidadik 2
Siro 109
Syamdet (samdet) 109
Tifal 109
Qais Syala 109
Qais ndaho 109
Qais meme (kbeek) 109
Qembir 109
Qeye tor sala
Qnda 83
Qafot 44
Qmbiak 42
Qreres 88
Qomo qafuk 57
Wqoit mba sala daloq 37
Wqoit seli 109
Wqoit qaloq sala 82
Wqoit slo 96
Woun 1

IRIAN JAYA



 **LOKASI PENELITIAN : Sukubangsa Tehit di Kecamatan Teminabuan Divisi Budaya Toror Kabupaten Sorong Kepala Burung Irian Jaya.-**



Map II : Tehit area

- | | | | |
|----------------|---------------|--------------------------|----------------|
| 1. Teminabuan | 10. Haha | 19. Mefkajim/
Ayamaru | 27. Mekambar |
| 2. Seribau | 11. Tefot | | 28. Sisir |
| 3. Wer (i) sar | 12. Sadrofoyo | 20. Kmuswa | 29. Ndiwi |
| 4. Konda | 13. Sausanek | 21. Pasirputih | 30. Kakas |
| 5. Mbariat | 14. Weloin | 22. Wlek | 31. Brianlo |
| 6. Keyen | 15. Sauf | 23. Wenslolo | 32. Klabot |
| 7. Skendi | 16. Sroan | 24. Manggroholo | 33. Serafotolo |
| 8. Wehali | 17. Sembaro | 25. Sayal | 34. Wanorian |
| 9. Eles | 18. Arus | 26. Mlaswat | 35. Buk |

Peta dikutip dari tulisan : Drs. Don A.L. Flassy And W.A.L. Stokhof yang berjudul : A NOTE TEHIT (BIRD'S HEAD – IRIAN JAYA). Dalam buku : Miscellaneous Studies In Indonesian And Languages In Indonesia, edited by Amran Halim, tahun 1979. –

Perpustakaan
Jenderal K-

643.3E
SA
d