Sebuah Zine Tentang Dapur Kolektif Lawan Corona



"Pandemi dan krisis ekonomi membuat kami mendefinisikan solidaritas diatas kompor, panci, dan kuali"

DAPUR SEMBUNGAN, JULI 2020 | ANTI HAK CIPTA



Solidaritas
Rakyat Bantu Rakyat

Solidaritas Rakyat Bantu Rakyat adalah inisiatif mandiri dari rakyat untuk saling membantu dan menjaga satu sama lain. Salah satu bentuknya, yakni membangun Dapur Kolektif Lawan Corona, sebagai tempat pengolahan, saluran distribusi makanan bagi mereka yang membutuhkan.

Solidaritas Rakyat Bantu Rakyat menjadi jejaring solidaritas menembus batas; desa dan kota, petani dan buruh, laki-laki dan perempuan, mahasiswa dan penganggur, seniman dan aktivis, hetero normatif dan queer, masyarakat setempat dan pendatang, kulit putih dan kulit berwarna dan berbagai hal lainya yang hanya akan memecah belah rakyat dalam perjuangan mempertahankan hidup dan ruang hidupnya.

Solidaritas Rakyat Bantu Rakyat bukanlah insiatif dari Pemerintahan yang Buruk, yang abai terhadap kebutuhan rakyatnya, yang hanya berorientasi pada uang dan kekuasaan.

Hadirnya Dapur Kolektif Lawan Corona merupakan respon langsung atas dampak penyebaran virus Corona di Indonesia yang tidak hanya menyebabkan kematian tapi juga mengakibatkan perekonomian rakyat menjadi makin sulit terutama pada pemenuhan kebutuhan pangan.

Bekerja sama dan saling membantu.
Mari Dukung Dapur Kolektif di lingkungan sekitarmu!

Sembungan, Kasihan-Bantul,
Yogyakarta, 9 Juli 2020

Introduksi

MENGHIDUPI dan mengelola dapur umum menjadi aktifitas kesaharian kami saat ini. Dapur menjadi tempat kami untuk tidak hanya berbagi makanan tapi juga semangat dalam melewati masa-masa sulit yang tidak pernah kita bayangkan sebelumnya.

Diluar cara pandang spekulatif, apa yang nyata adalah pandemi Corona telah membuat membuat sistem ekonomi saat ini (baca: kapitalisme) berjalan terseok-seok. PHK masal, meninggkatnya jumlah pengangguran, usaha kecil menengah gulung tikar, tingkat kemiskinan makin bertambah, daya beli masyarakat menurun menjadi pemandangan dari krisis ekonomi yang harus kita hadapi bersama.

Dalam situasi krisis akses terhadap makanan menjadi hal yang penting dan membangun dapur umum adalah pilihan yang kami ambil untuk menjawabnya. Memang benar, membangun dapur umum tidak serta merta menyelesaikan krisis ekonomi terjadi. Tapi bukankah segala bentuk perjuangan membutuhkan makanan untuk dapat terus berjalan?

Dengan segala keterbatasan, zine ini kami susun untuk berbagi apa yang sedang kami pikirkan dan kami kerjakan selama lebih dari dua bulan terkahir ini. Semoga ini dapat menjembatani komunikasi kita bersama. Selamat membaca.■

Sapa kami di dunia maya!

dapur_sembungan

dapur_sembungan

dapursembungan@riseup.net

"Jika kami tidak dapat menari dan berdendang itu bukan dapur kami"
–Emma Gori

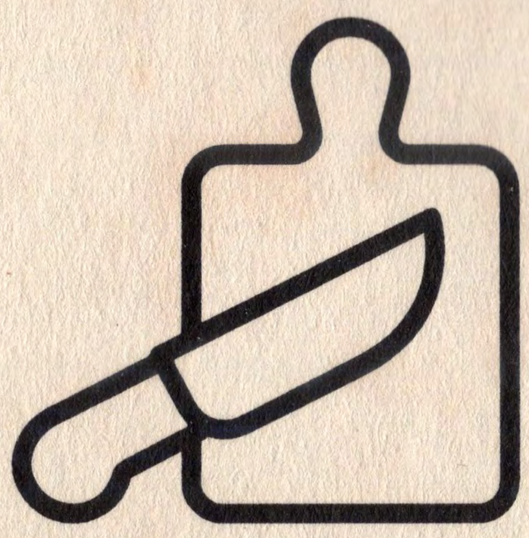
Ini adalah mixtape pertama yang kami racik dengan bahan-bahan dan bumbu yang ada dalam dapur imajinasi kami. Tema dari racikan kami kali ini adalah tentang makanan khas Indonesia. Semoga mixtape ini dapat menjadi hidangan pelengkap dalam menikmati zine perdana Dapur Sembungan. Silakan kawan unduh di: **https://bit.ly/3f8It55** atau scan barcode dibawah ini.



1. **Lebuh Rasa** - Mondo Gascaro
2. **Singkong Keju** - Gombloh
3. **Aku Mulai Lapar**
4. **Semanggi Suroboyo** - Mus Mulyadi
5. **Pempek Lenjer** - Kemass
6. **Keripik Singkong** - Harapan Jaya
7. **Sabu-sabu** - Alam
8. **Bakpia vs Lumpia** - Project Pop

SCAN ME

disclaimer : semua lagu merupakan milik dari penciptanya masing-masing.



Dapur Kolektif Lawan Corona
Solidaritas Pangan Jogja

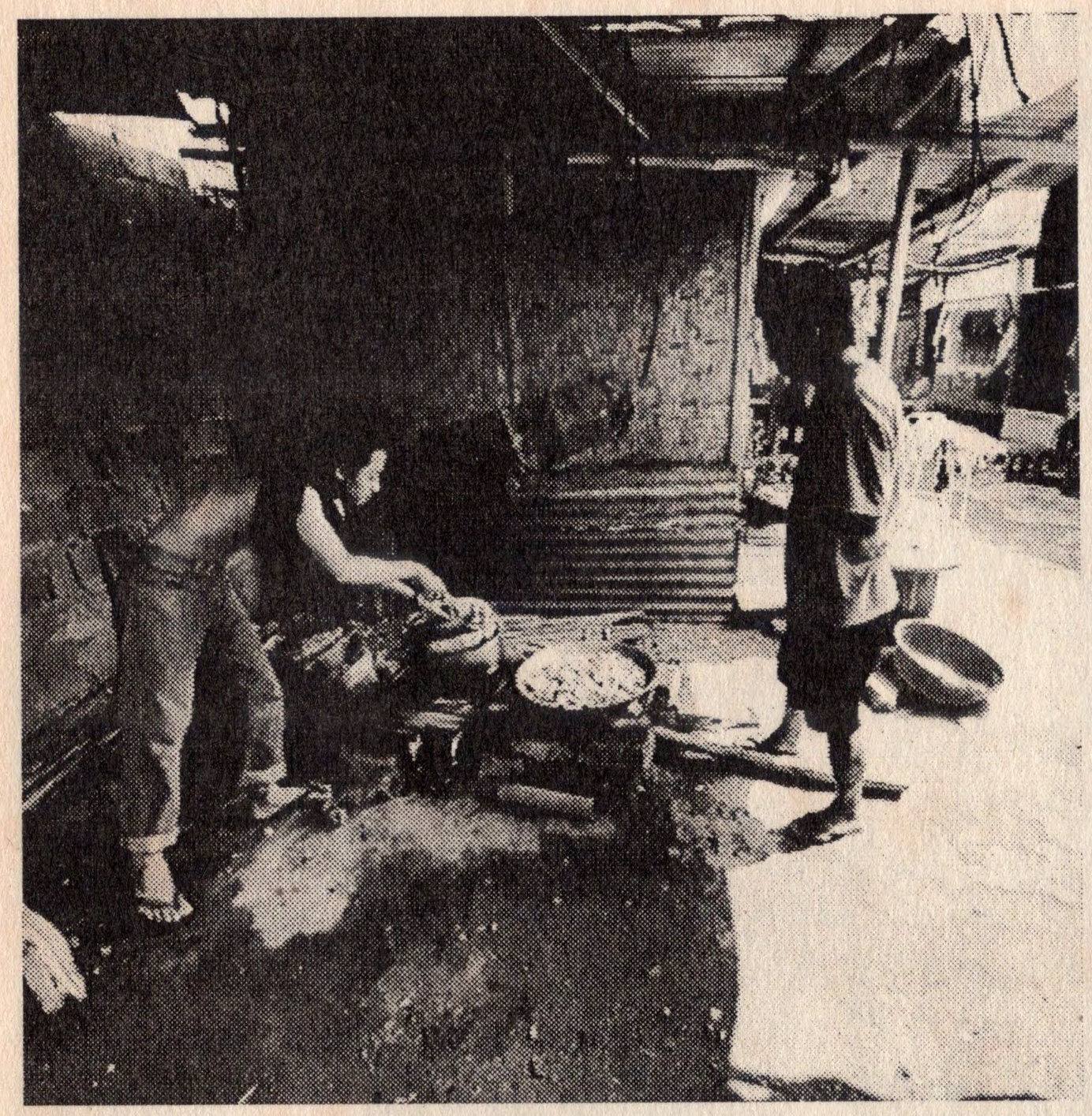
Solidaritas Pangan Jogja yang lahir 26 Maret 2020 merupakan jejaring solidaritas yang melahirkan banyak insiatif dapur kolektif di Daerah istimewa Yogyakarta yang saling terhubung satu sama lain. Pada awalnya Solidaritas Pangan Jogja hanya memiliki 4 dapur kolektif, kemudian tumbuh dan berkembang menjadi 12 dapur kolektif, meliputi: 6 dapur umum dan 6 dapur komunitas.

Dapur Kolektif Lawan Corona memiliki 2 fungsi: pertama sebagai Dapur Umum, bertujuan mendukung kebutuhan makanan tidak hanya bagi komunitasnya saja, pun bagi siapa saja selama orang itu membutuhkan. Kedua, Dapur komunitas, memiliki fokus mendukung kebutuhan makanan bagi komunitasnya, misalnya Dapur Wonocatur bagi komunitas pemulung dan Dapur Piyungan untuk komunitas lansia.

Dari 12 dapur yang ada setiap harinya dapat mendistribusikan lebih dari 600 porsi nasi bungkus di berbagai tempat di Daerah istimewa Yogyakarta. Tercatat dari tanggal 27 Maret 2020 - 28 April 2020 Solidaritas Pangan Jogja telah mendistribusikan 22.506 porsi nasi bungkus. Selain medistribusikan makanan dalam bentuk nasi bungkus Dapur Kolektif - Solidaritas Pangan Jogja juga mendistribusikan Sembako.

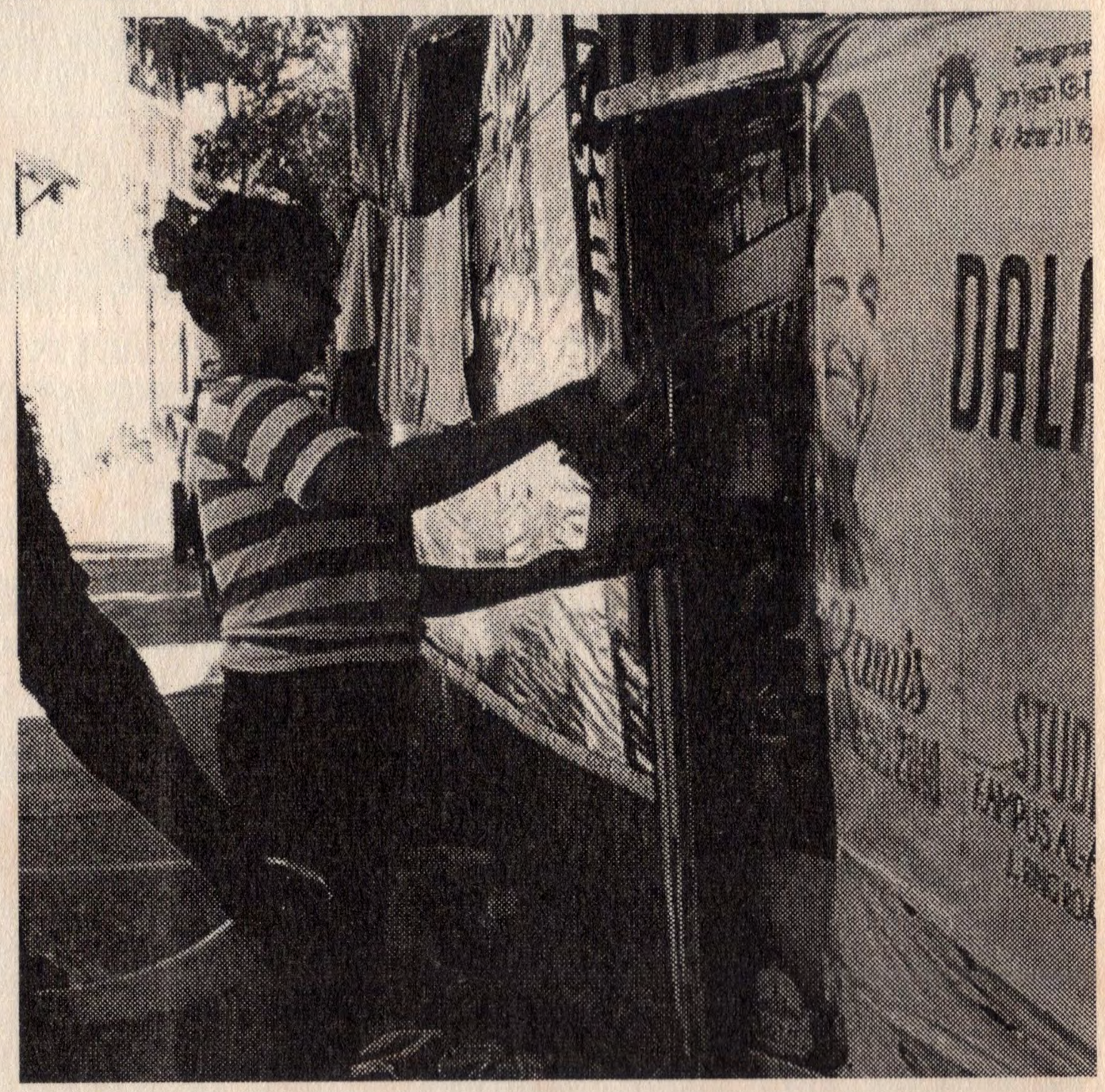
Setiap dapur bekerja dengan prosedur tetap, seperti: wajib mencuci tangan dengan sabun, menggunakan masker dan hand sanitizer, membatasi jumlah orang yang bekerja di dapur, penyediaan disinfektan setiap minggu, dan pembagian tim kerja.

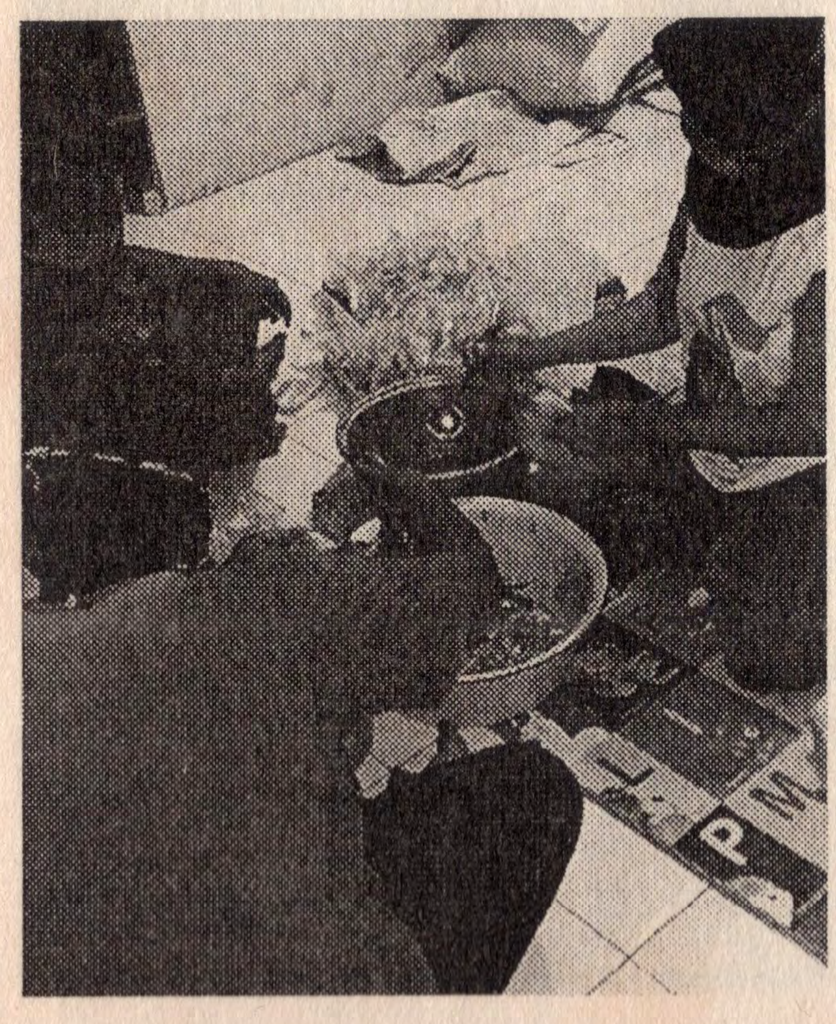
Selain tujuan bersama untuk mengolah dan mendistribusikan makanan kepada mereka yang membutuhkan. Setiap dapur memiliki otonomi untuk menentukan waktu kerja dan istirahat, menentukan menu





Suasana aktifitas Dapur Wonocatur yang berfokus mendukung kebutuhan pangan komunitas pemulung.





Dapur Piyungan mendistribusikan 68 porsi nasi bungkus kepada kawan-kawan lansia di Piyungan.



Distribusi sembako area Alun-alun Utara untuk Tukang becak, Pedagang Kaki Lima, Pengamen, Petugas Kebersihan, dan Tukang Parkir.



yang dimasak, menargetkan jumlah titik distribusi makanan dan berbagai hal lain yang terkait pengelolaan dapur.

Persoalan koordinasi antar dapur untuk mengkomunikasikan berbagai kebutuhan ataupun usulan-usulan dilakukan oleh Koordinator Dapur melalui pertemuan antar-sesama Koordinator Dapur.

Dapur Umum Lawan Corona juga mendistribusikan masker, hand sanitizer, vitamin, obat-obatan, susu bayi dan berbagai kebutuhan masyarakat saat ini. Semua ini dilakukan dengan semangat berbagi agar kita semua–rakyat–dapat bertahan dalam melewati masa-masa sulit dari pandemi Corona dan krisis ekonomi saat ini.

Pemenuhan berbagai kebutuhan dapur kolektif didukung oleh berbagai kolektif, komunitas, organisasi dan individu. Juga dukungan langsung berupa sayur-sayuran dari kawan-kawan petani dari Grasindo Sindoro Wonosobo, Paguyuban Petani Lahan Pantai Kulon Progo, serta petani dari Muntilan Magelang.

Dalam perjalanannya saat ini dari 12 dapur kolektif yang ada kini tinggal 5 dapur yang masih bertahan. Persoalan tidak mencukupinya lagi jumlah uang kas untuk memenuhi kebutuhan dapur membuat banyak dapur memilih untuk istirahat dari aktifitas mendistribusikan makanan. Isu soal pemenuhan kebutuhan dapur kolektif agar dapat terus aktif menjadi pendiskusian yang cukup intens kami lakukan. Saat ini yang sudah kami coba lakukan adalah membangun kebun kolektif yang saat ini sudah berhasil melakukan panen perdana tapi hal ini belum bisa menjawab kebutuhan dapur lainnya yang masih harus kami beli, seperti: beras, lauk-pauk, bumbu, dll. ■



Suasana membungkus makanan di Dapur Balirejo yang fokus mendukung kebutuhan pangan Buruh Gendong di Pasar Beringharjo dan Terminal Giwangan.









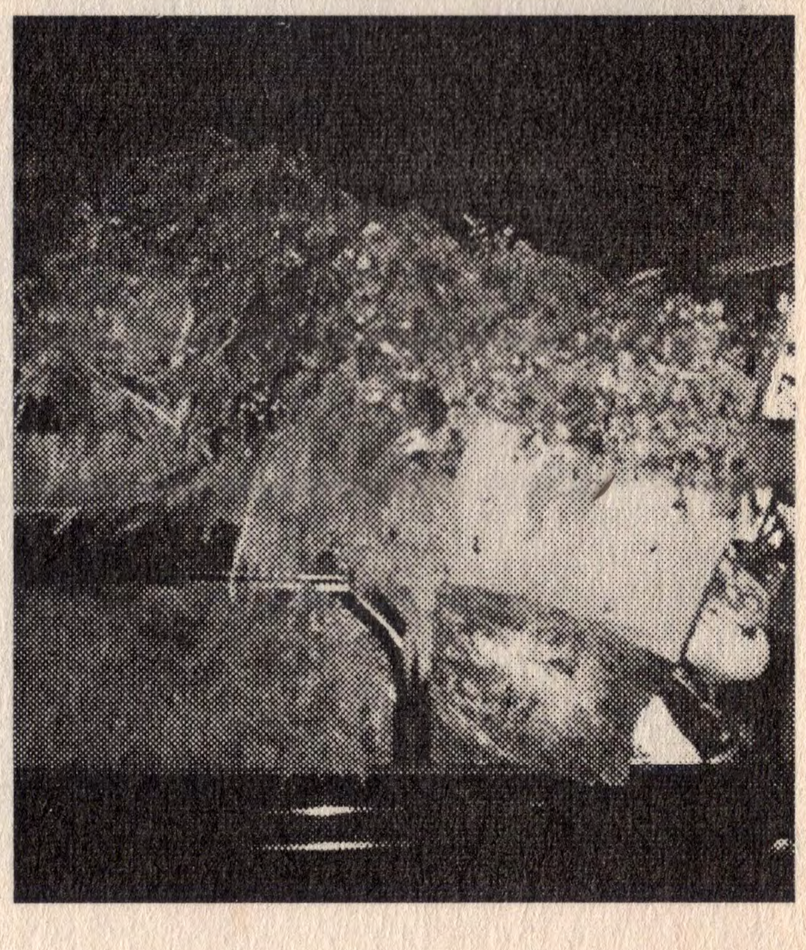
Dapur Bongsuwung setiap harinya mendistribusikan 110 porsi nasi bungkus.



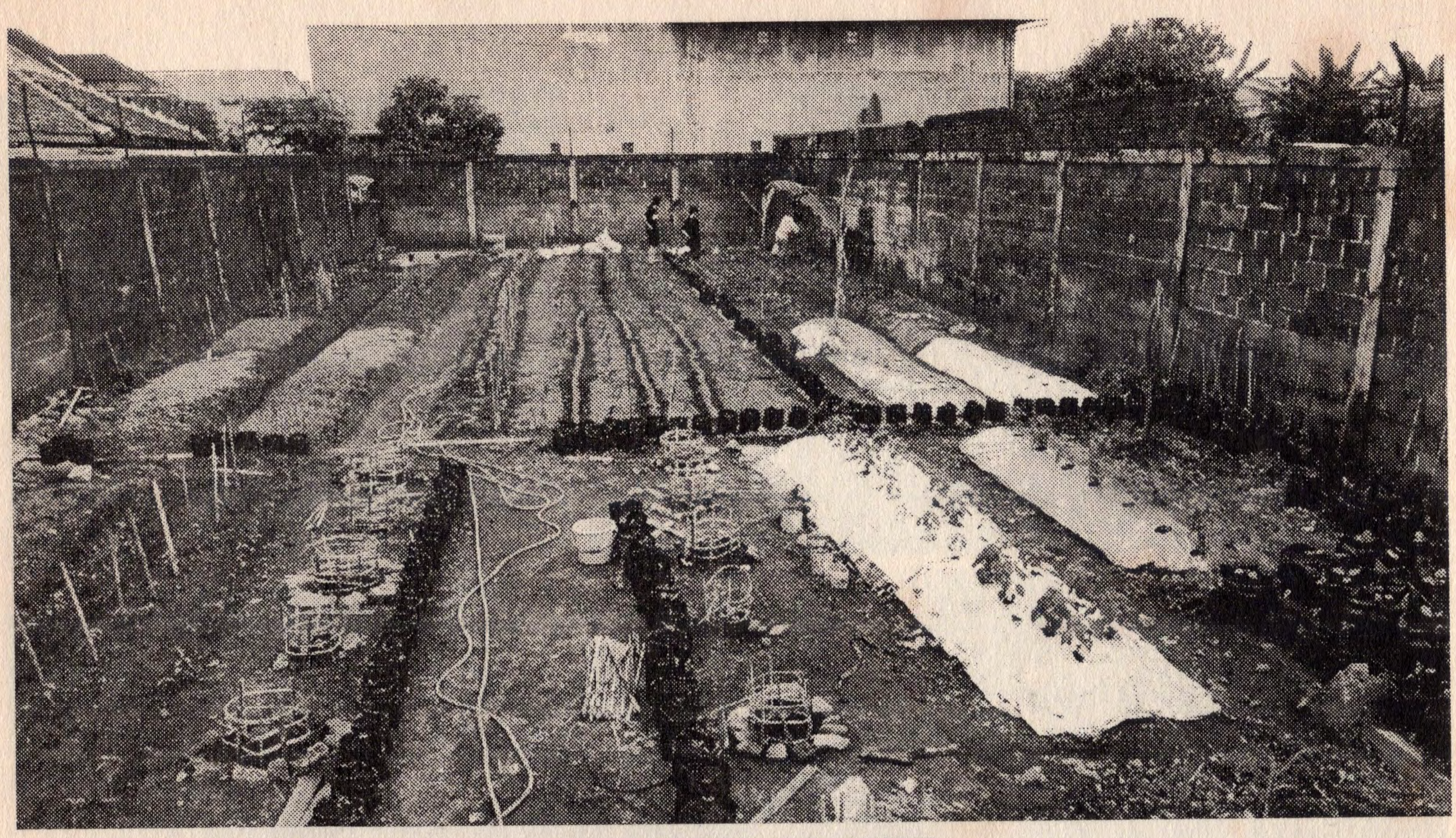
Donasi berbagai macam sayuran dan sembako dari warga dusun Suko, Desa Sewukan, Magelang untuk mendukung aktifitas dapur kolektif Solidaritas Pangan Jogja.







Dokumentasi Tim Penjemputan Sayur yang secara rutin setiap hari kamis mengambil donasi sayur-sayur dari kawan-kawan Paguyuban Petani Lahan Pantai Kulon Progo (PPLP-KP) untuk mendukung tidak hanya dapur-dapur dalam jaringan Solidaritas Pangan Jogja tapi juga dapur umum lainnya yang berada di Jogjakarta. Saat ini PPLP-KP sedang berjuang mempertahankan lahan pertanian mereka dari ancaman penambangan pasir besi.







▲

Pembangunan Kebun Kolektif di lahan seluas 300 meter persegi yang ditanami Bayam, Kangkung, Terong, Cabe, Sawi, Singkong, Kacang Panjang, Tomat yang bertujuan untuk mendukung kebutuhan bahan makanan Dapur Kolekif Lawan Corona.









Saat ini Kebun Kolektif telah berhasil melakukan lima kali panen Bayam, Kangkung, Sawi, Kacang Panjang.





Proses pembuatan kandang ayam sebagai awalan memulai inisiatif berternak.

1. **Dapur Pasar Gamping** (Dapur Umum), Gamping Kidul, Sleman.

2. **Dapur Sayegan** (Dapur Umum), Margoluwih, Seyegan, Sleman.

3. **Dapur Wonocatur** (Dapur Komunitas), Wonocatur, Yogyakarta.

4. **Dapur Cepokojajar Piyungan** (Dapur Komunitas), Sitimulyo, Piyungan, Bantul.

5. **Dapur Ngadiwinatan** (Dapur Umum), Ngadiwinatan, Yogyakarta.

6. **Dapur Caturtunggal** (Dapur Umum), Nitikusala, Depok, Sleman.

7. **Dapur Balirejo** (Dapur Komunitas), Muja Muju, Yogyakarta.

8. **Dapur Bongsuwung** (Dapur Komunitas), Stasiun Tugu,Yogyakarta.

9. **Dapur Keparakan** (Dapur komunitas), Kotagede, Yogyakarta.

10. **Dapur Sembungan** (Dapur Umum), Kasihan, Bantul.

11. **Dapur Potorono** (Dapur Komunitas).

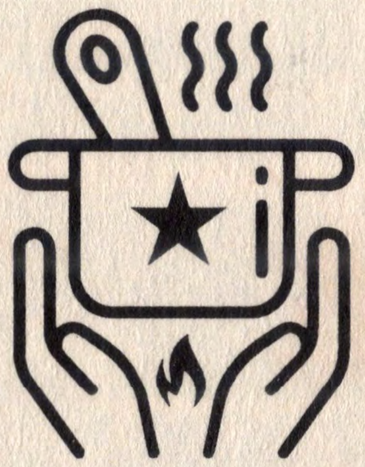
12. **Dapur Prawirotaman** (Dapur Umum) Brontokusuman, Yogyakarta.

Dapur Kolektif Lawan Corona

SOLIDARITAS PANGAN JOGJA

Kata, telinga yang mendengar, dan hati punya banyak cara—jalan, tanggal, dan tempat—untuk bertemu. Perjuangan untuk kehidupan ini adalah salah satunya.

Subcomandante Insurgente Moisés, Zapatista



Dapur Sembungan

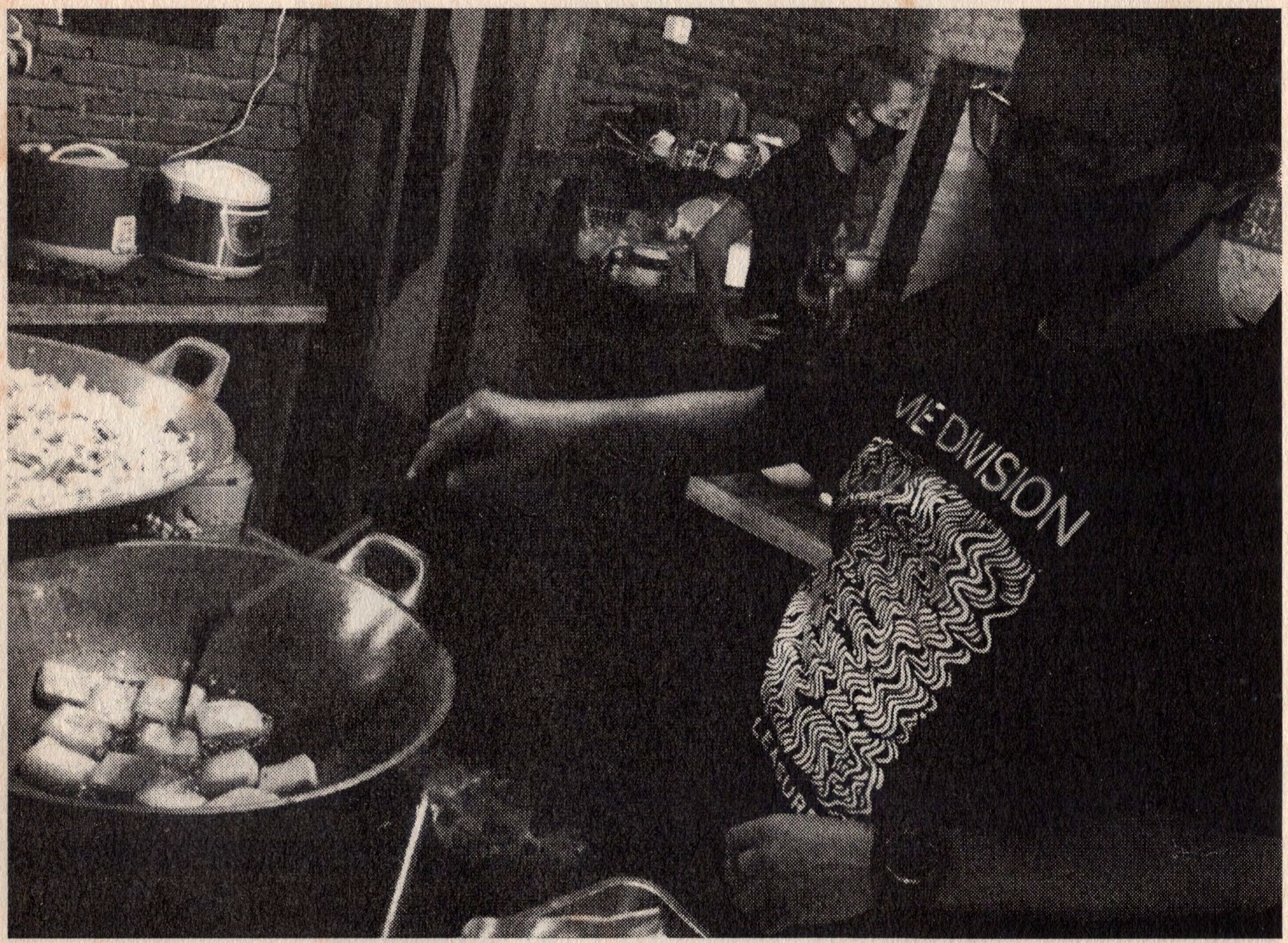
Dapur Sembungan dijalankan dengan semangat kebersamaan dan suka-ria oleh berbagai individu dan kolektif sebagai upaya menjawab persoalan sulitnya akses makanan yang semakin hari semakin kita rasakan di bawah situasi pandemi Corona dan krisis ekonomi saat ini.

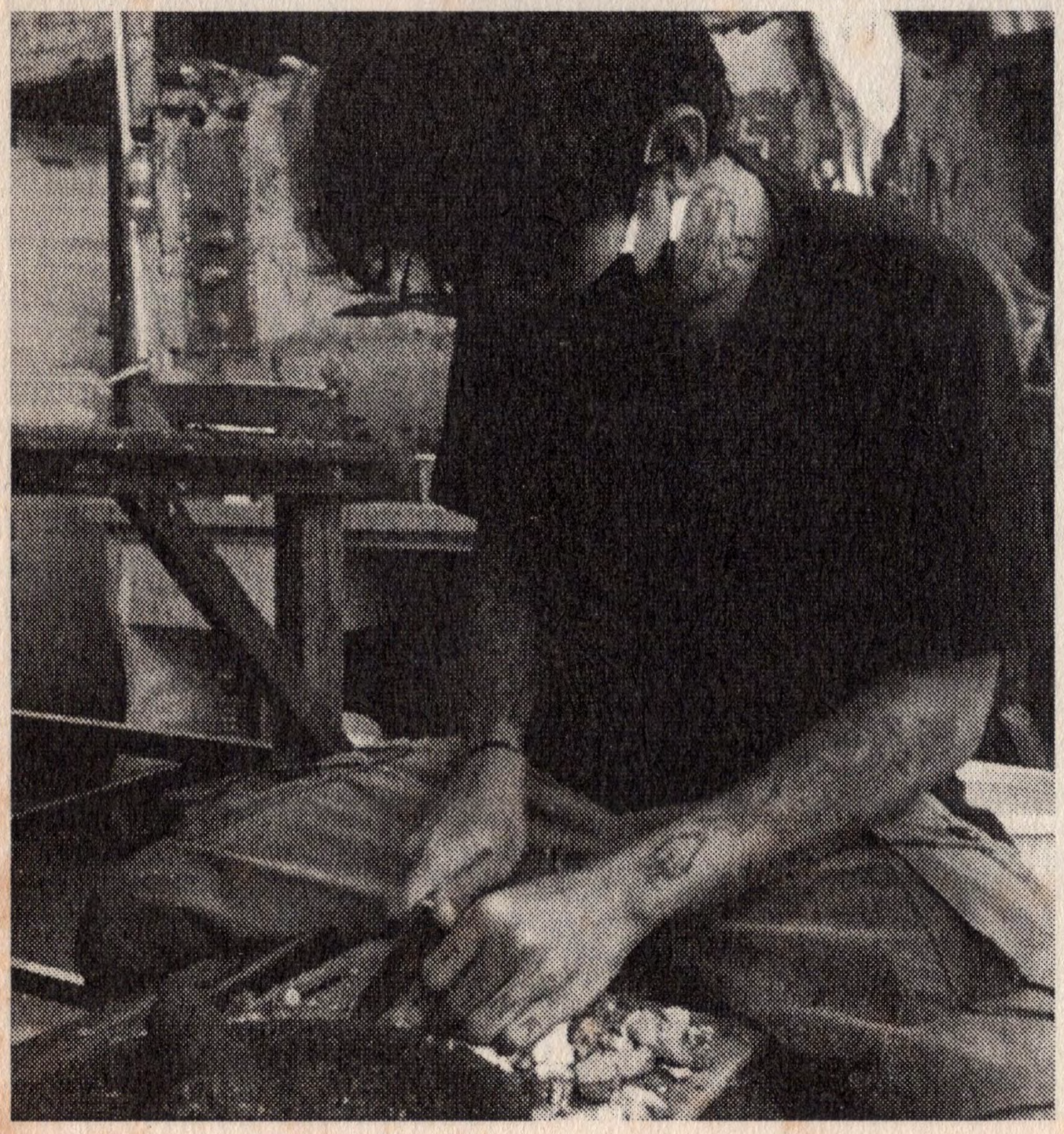
Mulai tanggal 14 April 2020 Dapur Sembungan memulai aktifitasnya. Kami bersepakat bekerja selama tiga hari dan satu hari berikutnya kami gunakan untuk istirahat. Aktifitas memasak dimulai pukul 09.00 dan mulai mendistribusikan makanan pukul 13.00 di berbagai titik wilayah Kabupaten Bantul dan sekitarnya. Dapur Sembungan rata-rata mendistribusikan 65 porsi nasi bungkus perharinya.

Setiap orang yang terlibat dapat mengambil bagian dalam tim kerja dan bertanggung jawab sesuai kapasitasnya, seperti: menentukan menu, memasak, memotong sayuran dan lauk, menghaluskan bumbu, mencuci piring, membersihkan dapur, belanja, dan juga mendistribusikan makanan yang siap santap. Setiap yang terlibat diwajibkan untuk bekerja sesesuai prosedur tetap Dapur Kolektif Lawan Corona.

Tiga atau empat hari sekali kami menyempatkan diri untuk melakukan evaluasi terkait kerja-kerja di dapur. Selain merancang menu untuk tiga hari kedepan dan menampung berbagai ide menarik yang dapat kami lakukan pada masa paceklik saat ini.

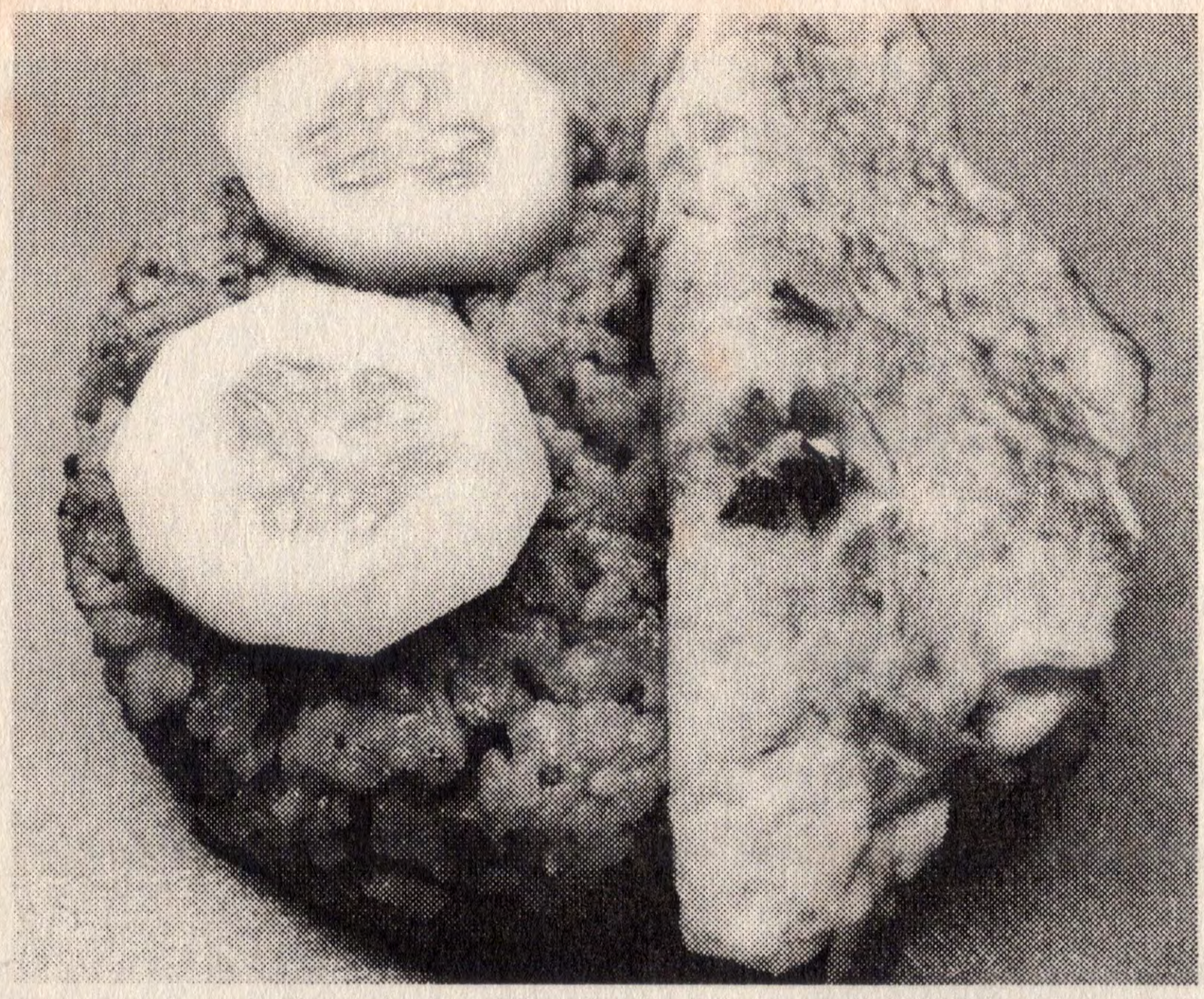
Dapur Sembungan sebagaimana dapur lainnya: mendistribusikan makanan yang kami olah, membagikan masker dan berbagai kebutuhan bertahan hidup lainnya. Dapur Sembungan pun membuka ruang berbagi bahan makanan segar yang ada di dapur, pada: warga sekitar, teman-teman komunitas, serta diperuntukkan bagi dapur umum lain yang membutuhkan stok bahan mentah. ■



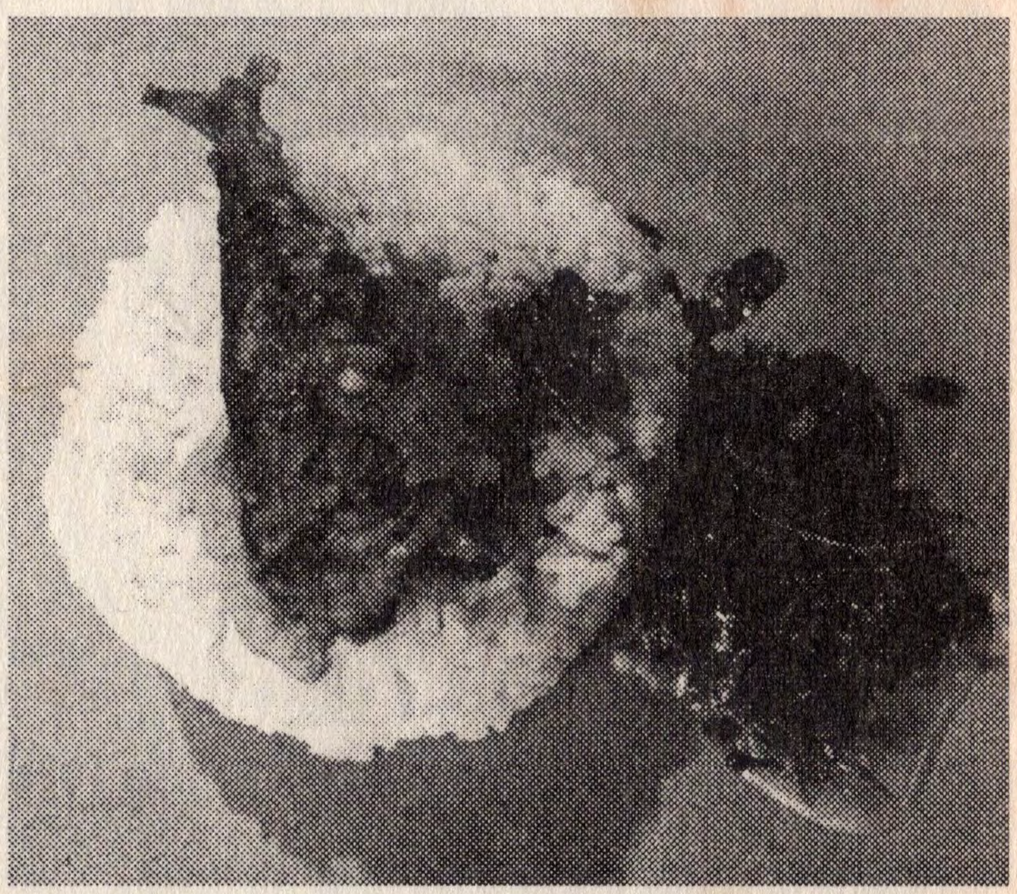




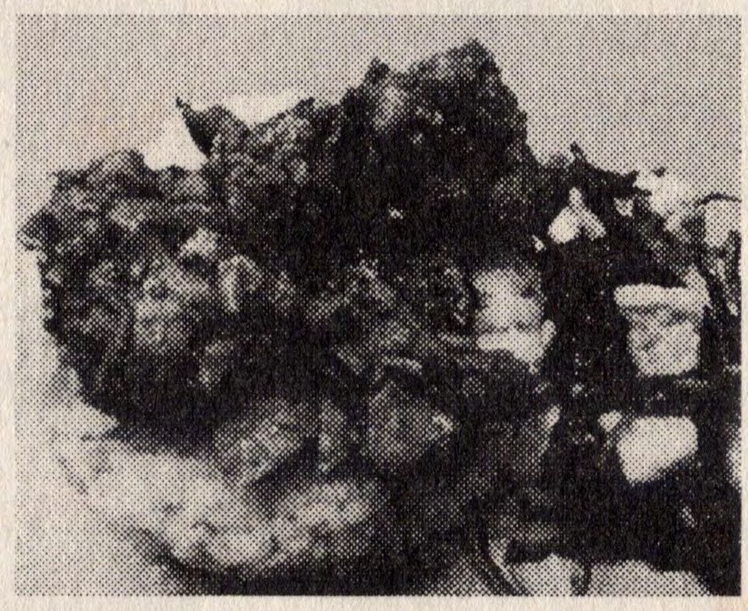
Di Dapur Sembungan setiap orang dapat mengambil bagian dalam tim kerja sesuai kapasitasnya bukan dari jenis kelaminnya atau orientasi seksualnya.



Cantik bukan Nasi Gorengnya? Tapi kami tidak akan memasak Nasi Goreng lagi di Dapur Sembungan. Membuat 65 porsi Nasi Goreng itu sangat melelahkan, kawan! Pesan kami jangan sekali-kali membuat Nasi Goreng di dapur umum jika tidak punya energi yang besar untuk mengaduknya. Haha.



Menu yang biasa kami masak tak jauh dari tumis, gulai, urap, goreng, orek, oseng, rica, kari, crispy, gulai, semur, atau balado.





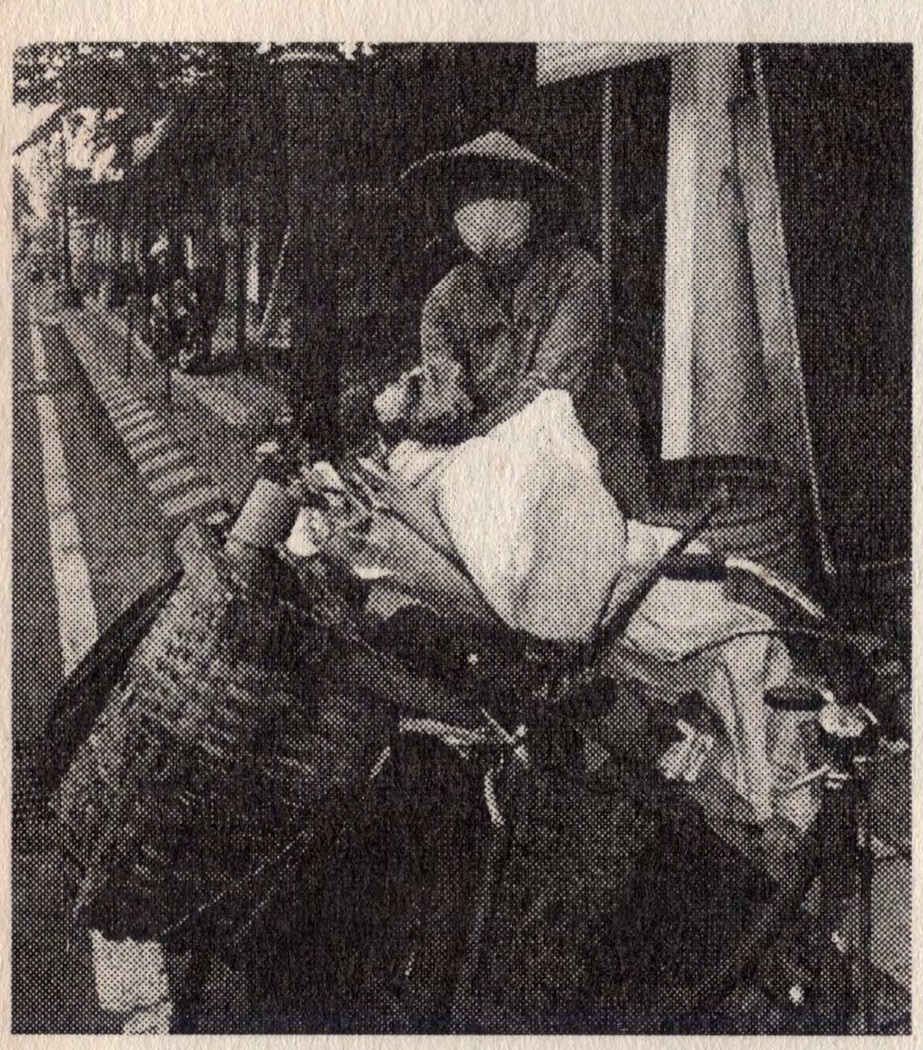


Setelah memasak, pekerjaan selanjutnya adalah membungkus makanan. Setiap orang mengambil posisi melingkari meja sesuai bagiannya; ada yang membungkus sayuran, menyiapkan nasi yang sudah ditakar jumlahnya, membungkus nasi dan lauk serta sayur dengan kertas, menstreples bungkusan nasi, menyusun nasi bungkus per 10 bungkus tiap satu baris agar mudah menghitung jumlahnya. Berbagai cara kerja di dapur merupakan proses belajar bersama yang berangkat dari praktik bersama.



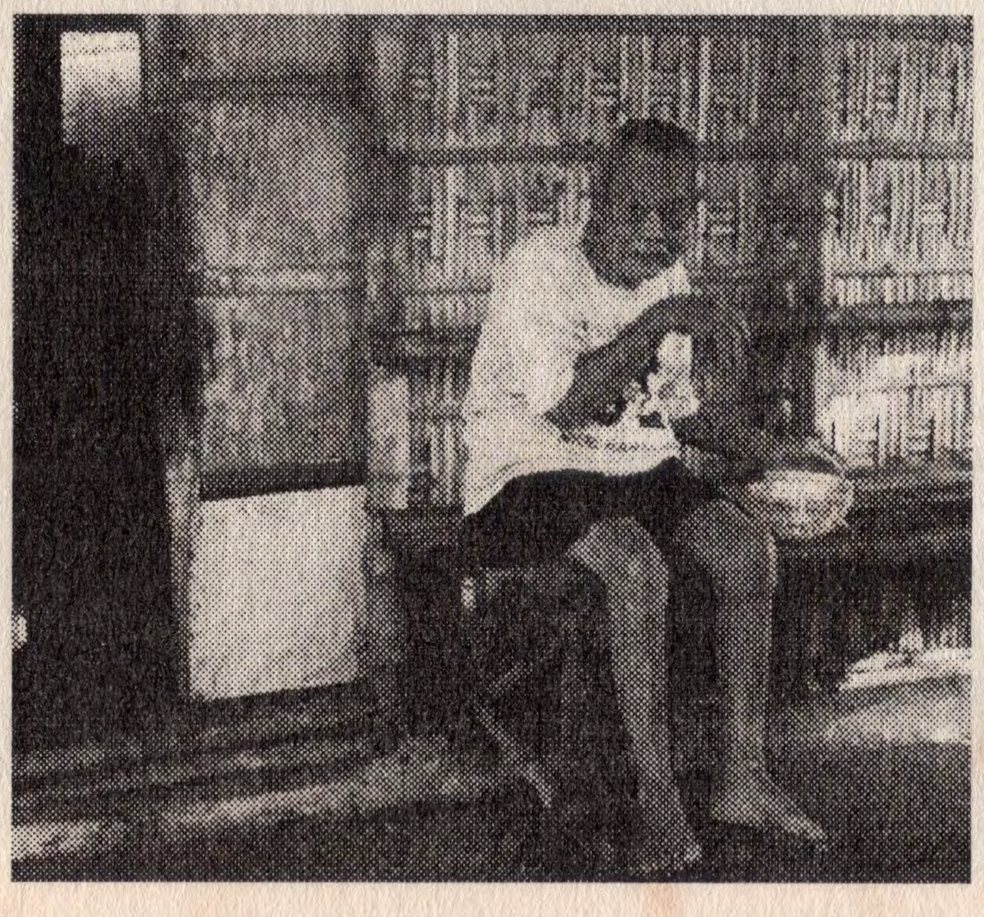
Barisan nasi bungkus yang siap didistribusikan mendukung perjuangan rakyat Indonesia dalam menghadapi pandemi dan krisis ekonomi.







Dari pertengahan bulan April hingga akhir bulan Mei fokus distribusi kami menyasar Tukang Becak, Pemulung, Tukang Parkir, Ojek Online, Tunawisma, dan Miskin Kota yang berada disekitaran Jalan Bantul. Rata-rata 65 porsi nasi bungkus kami distribusikan setiap hari kerja dapur.



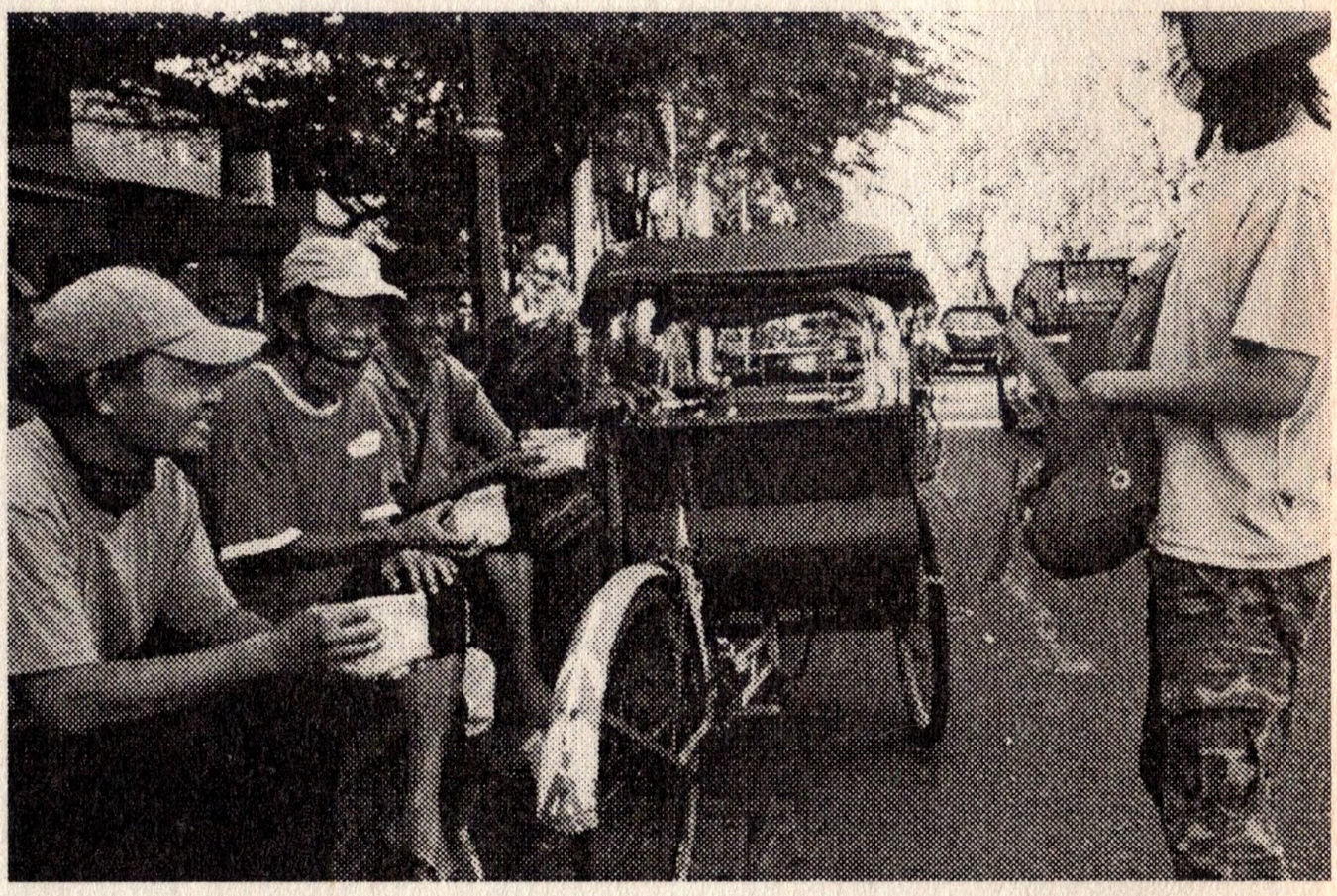


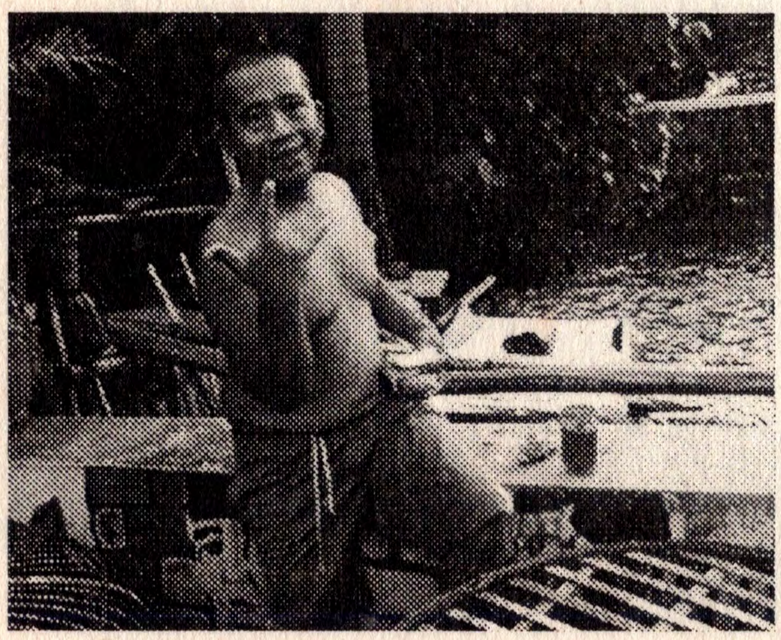




Distribusi nasi bungkus di Perempatan Dongkelan, Perempatan Tirtodipuran, dan Perempatan Prawirotaman.

Mulai tanggal 30 Mei distribusi nasi bungkus tidak hanya dilakukan di jalanan tapi juga untuk mendukung warga bantaran Kali Winongo yang sebagian besar berprofesi sebagai buruh harian lepas.

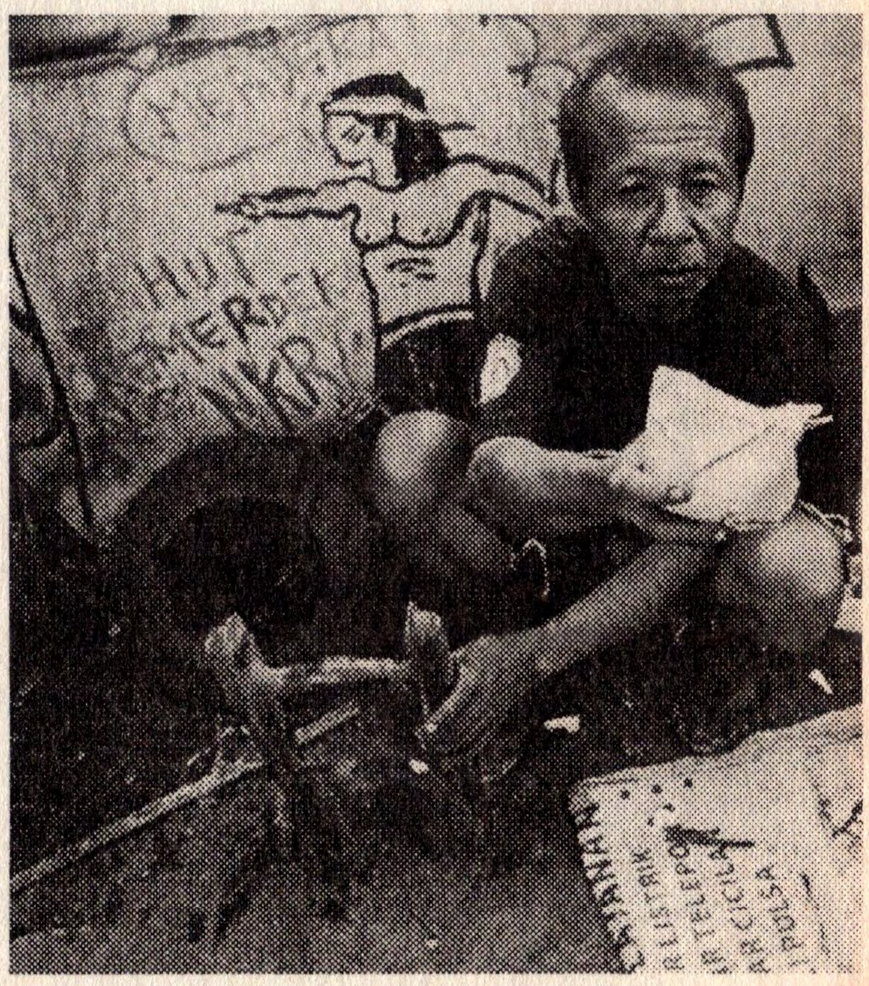














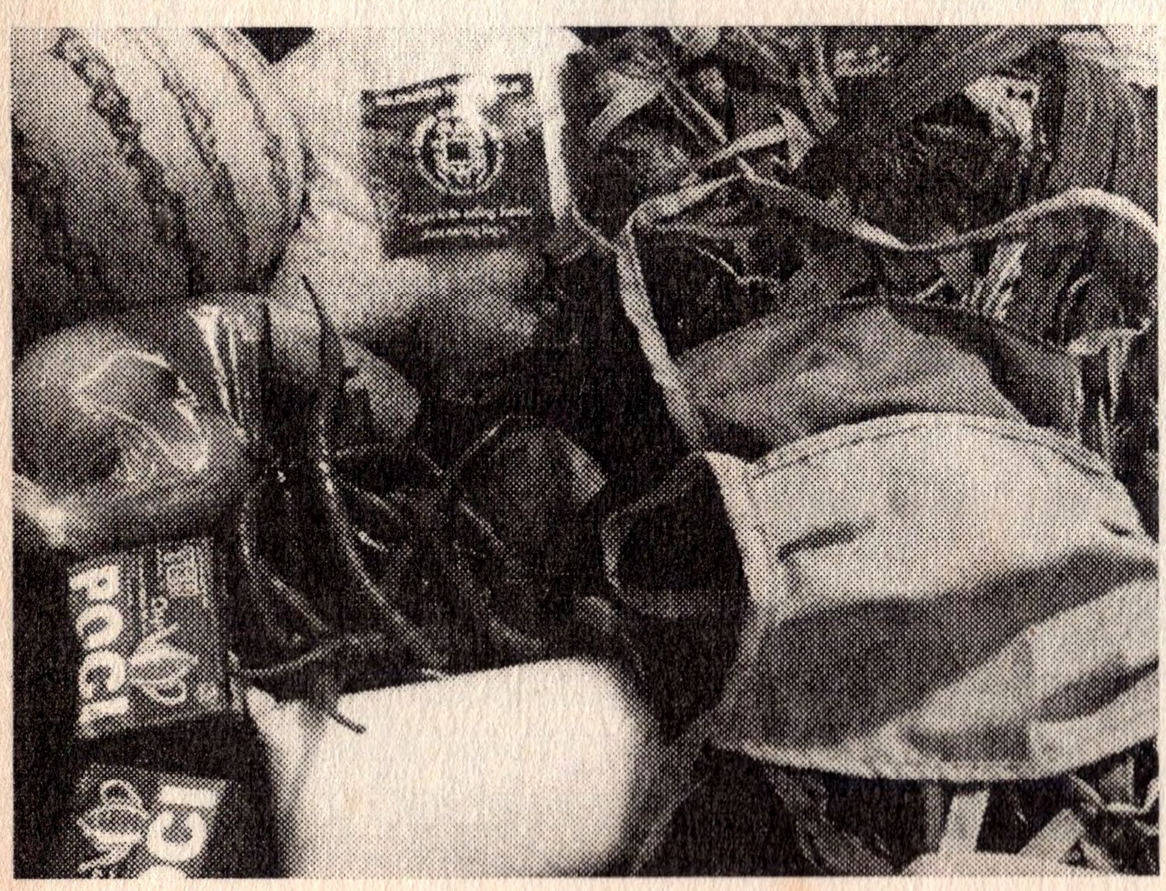
Ruang Berbagi Pangan untuk mendukung warga sekitar dan temen-teman dalam komunitas untuk memenuhi kebutuhan dapur mereka.







Distribusi 60 paket sembako yang berisi: sayur, buah, gula, teh, telur, beras, dan masker kepada warga yang tinggal disekitar Dapur Sembungan.



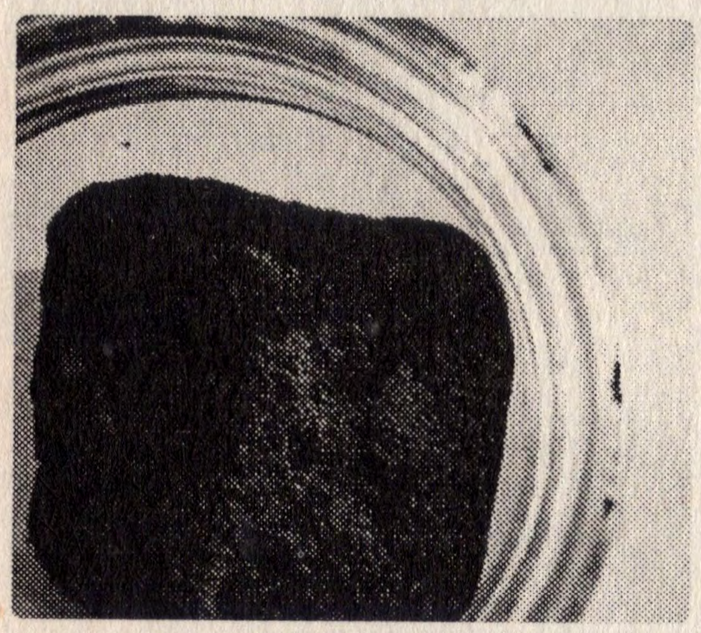


Daftar Belanja Dapur Sembungan

Per 6 Hari

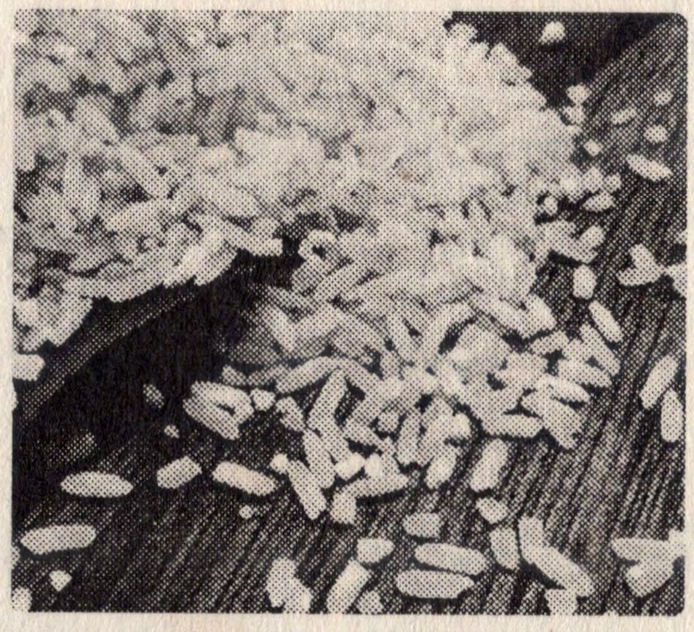


Setelah hampir 3 bulan menjalankan Dapur Sembungan akhirnya kami belajar membuat daftar belanja dan biaya kebutuhan dapur untuk 6 hari. Total biaya yang dibutuhkan sebesar: **Rp. 1.371.000.[illegible],-**. Jumlah tersebut meliputi berbagai kebutuhan. Dari kebutuhan air sampai kebutuhan kertas untuk membungkus nasi.



Rata-rata para peramu kami meminum kopi, untuk menemani kegiatan kami disaat meracik beragam makanan. Kebutuhan Kopi 2 bungkus per 6 hari seharga **Rp. 24.000,-.** Kebutuhan air minum isi ulang, 6 galon per 6 hari dengan biaya **Rp. 42.000,-**

Setiap hari kami mengolah 6kg beras untuk 65 porsi nasi. Biaya kebutuhan beras per 6 hari: 36kg x Rp. 11.000= **Rp. 396.000**



Bumbu halus seperti empon-empon dan cabai rawit, garam dan terasi membutuhkan biaya rata-rata **Rp 130.000**

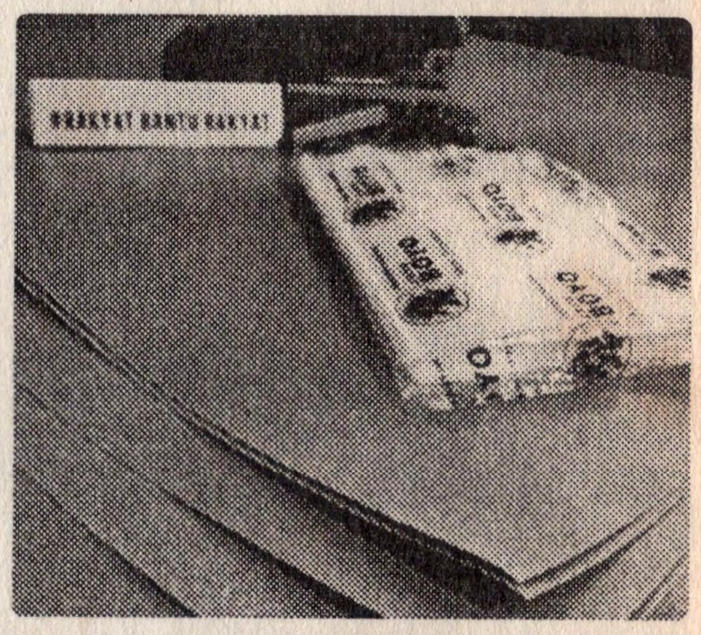


Menggoreng tempe, ikan, menumis bumbu, membuat sambal kami menggunakan 4 liter minyak goreng selama 6 hari, harga per liter Rp 13.000 x 4 = **Rp 52.000**

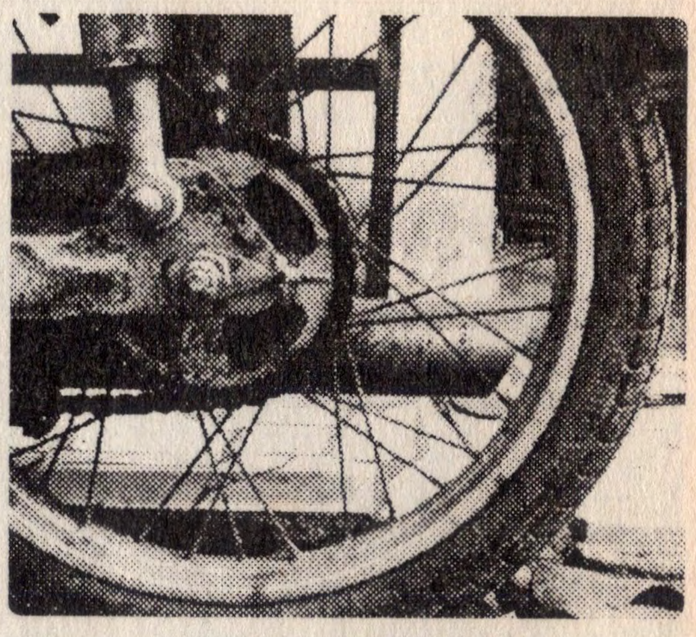




Selama 6 hari memasak penggunaan bawang merah sebanyak 3kg, **Rp 180.000,-** Bawang putih juga 3kg diharga **Rp 96.000,-**

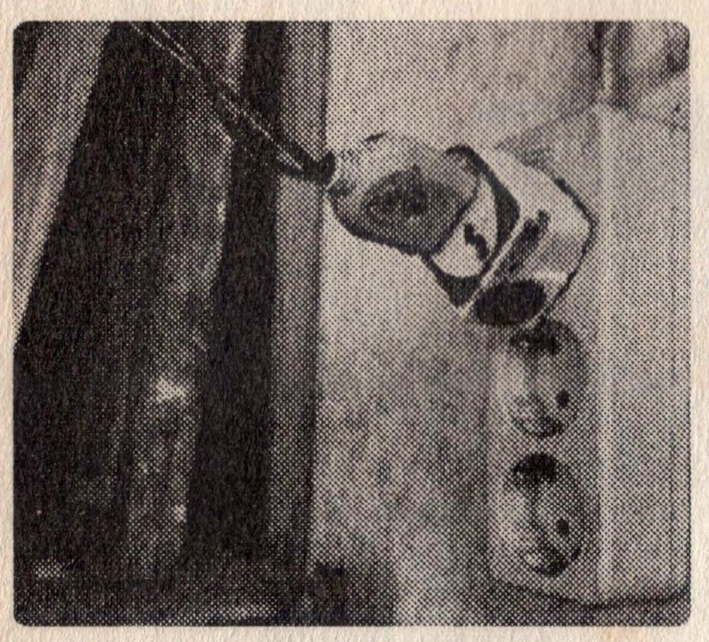


Untuk pengemasan makanan kami menggunakan kertas dan plastik untuk membungkus sayur. Total **Rp 120.000,-** per 6 hari.



Untuk mobilitas belanja kebutuhan dapur dan distribusi makanan kami mengalokasikan biaya bensin **Rp 60.000,-** per 6 hari. Hal ini untuk mendukung mereka yang tidak bisa membeli bensin.

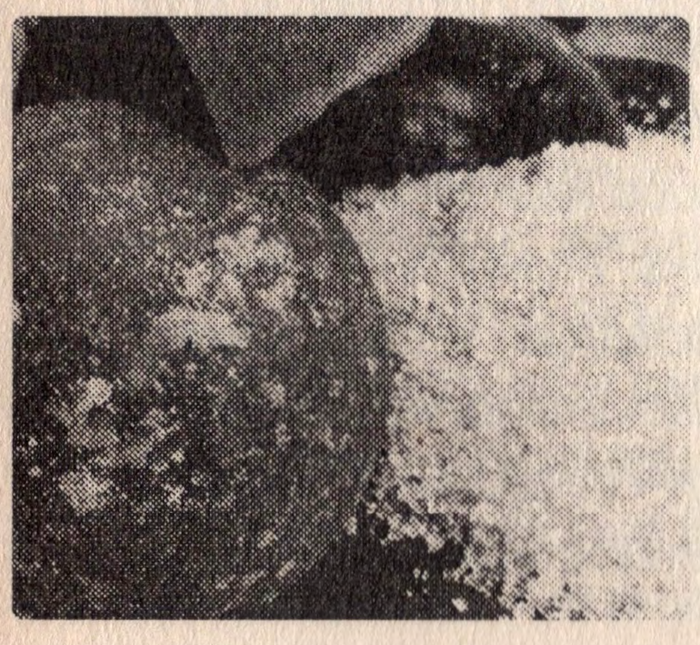
Menggunakan 3 rice cooker, kami memasak 2 kali untuk 65 porsi nasi bungkus. Juga penggunaan blender untuk menghaluskan bumbu. Per bulan dapur mengalokasikan biaya listrik sebesar **Rp 200.000,-**



Kami menggunakan 2 tabung gas melon, yang habis digunakan untuk 6 hari memasak, dengan pengeluaran **Rp 48.000,-**



Rp 23.000 kami gunakan untuk membeli gula pasir dan gula merah sebagai pemanis minuman dan juga penyedap masakan.



Mari Bergabung **Dalam Solidaritas!**

KAMI masih bersemangat untuk terus menjalankan aktifitas mengolah dan mendistribusikan makanan kepada mereka yang membutuhkan. Kami membutuhkan dukungan kawan-kawan semua. Kami membuka donasi terbuka berupa uang, sembako, masker, hand sanitizer, vitamin, obat-obatan, susu bayi.

Saat ini kami juga sedang memulai inisiatif Ekonomi Solidaritas yang merupakan sebuah praktek ekonomi yang tidak hanya memberikan keuntungan bagi mereka yang terlibat dalam pertukaran ekonomi, tapi juga memberikan kontribusinya kepada proyek proyek sosial yang ada. Salah satunya adalah dukungan kepada Dapur Kolektif Lawan Corona.

Bentuk kongkritnya dari inisatif Ekonomi Solidaritas adalah sebuah "Portal Ekonomi Rakyat" yang hadir sebagai ruang ekonomi dan saluran pengetahuan yang dibangun dan dibesarkan bersama, hadir untuk mendistribusikan produk-produk mandiri yang dibuat dilakukan di rumah atau komunitas, bernama Solid Market. Insiatif ini masih dalam proses perancangan. Jika kawan-kawan tertarik dengan ide ini dapat berkomunikasi dengan kami melalui email: dapursembungan@riseup.net

Selagi inisiatif Ekonomi Solidaritas berproses dalam bentuk "Portal Ekonomi Rakyat", untuk memenuhi kebutuhan dapur kami juga merilis berbagai merchandise. Saat sudah ada 2 paket merchandise yang kami rilis sendiri dan 1 paket lagi dirilis oleh kawan-kawan dari Solidaricall Unit. Kiranya itu saja dulu yang dapat kami ceritakan dari berbagai upaya kami untuk dapat terus menghidupi aktifitas Dapur Sembungan. Salam solidaritas rakyat bantu rakyat! ■

Untuk donasi berupa uang dapat melalui:
No rek **BCA 4451730694** a.n **Bara Widarga**
Konfirmasi transfer dapat melalui
WA: 0877 7868 8347 (Noni)



Dapur kami sedang bersiap. Pagi itu kami berempat menunggu beberapa proses memasak. Satu orang menanak nasi, dua orang memilah daun kangkung, sementara satu orang lainnya mengupas bawang. Diantara kesibukan seperti itu, kami membuka obrolan tentang kenapa kangkung kuning lebih baik disisihkan. Aku berpikir sejenak membayangkan proses bagaimana manusia memutuskan meng-konsumsi suatu makanan. Apakah sebelum ia membuka mulutnya, pikiran bekerja menghitung asumsi gizi pada makanan? Atau ekpektasi mencium aroma hadir sebelum akhirnya realitas adalah reaksi kimia yang berhamburan di atas permukaan lidah? Aktifitas pagi yang menyenangkan, memasak dan bercengkrama. Kesederhanaannya membuat

"Mulai dari vitamin C, kalsium, fosfor, vitamin A, protein dan cerita kolonialisme."

obrolan kami berubah menjadi pertanyaan-pertanyaan *urban legend* tentang kandungan ajaib dalam makanan. Selain jamur tahi sapi, kangkung yang kami petik ternyata juga mengandung anti-depresan alami. Seketika aku teringat efek ngantuk saat kekenyangan makan kangkung. Hahaha.

Lalu seorang kawan berkata, ada satu tanaman yang menarik. Yang ada di dapur-mu jika kau menyiapkan makananmu sendiri, biji Pala. Atau yang disebut Ibnu Sina sebagai *Jansi Ban*, biji Banda. Orang-orang yang mengetahui resepnya akan tersenyum. Lalu kami mencari di wadah bumbu-bumbuan. Tempat dimana kami mengumpulkan berbagai macam tanaman bumbu, mulai dari daun kering, biji, hingga ruas-ruas akar. Terlihat lima butir Pala berwarna coklat gelap. Salah satu biji berwarna lebih pucat dari biji lainnya, spora putih mulai tersebar. Ketika dibuka, tampak seperti jamur kehijauan tua, berbau jamur. Lebih baik kita membuang pala berwarna pucat itu. Gunakan biji pala yang masih baik, tidak terkontaminasi jamur. Lalu kami mencari batu uleg untuk memecah kulit bijinya yang keras. Krak! Terpecah seperti kulit telur yang dipertebal dan berbahan kayu. Pelan dan pasti empat biji Pala yang bersih dihaluskan. Seperti membuat sambal kacang tanpa air. Setelah hancur merata, masukan ke dalam panci berisi air. Lalu rebus hingga mendidih.

Aku menunggu hingga kering. Pekerjaan orang-orang di dapur juga sudah ber-ubah. Diantara perubahan kerja, kami menyeduh kopi dengan menggunakan air rebusan biji pala tersebut. Permukaan airnya berlemak. Minyak yang dihasilkan biji Pala me-ngandung psikotropik. Elemicin adalah salah satu zat yang dapat meningkatkan resiko kematian dan halusigenik meningkat karna kandungan aromatik myristicin dan safrole hingga 18%. Selain hal-hal itu, biji Pala juga mengandung banyak gizi. Mulai dari vitamin C, kalsium, fosfor, vitamin A, protein dan cerita kolonialisme. Sebelum perbincangan semakin jauh, kami mengembalikan fokus kami pada pekerjaan dapur. Satu orang kini mengupas wortel, satu orang menyiapkan bumbu, ada juga yang membuat sambal, sementara sisanya mencuci daun kangkung pilihan.

Kopi, gula, dan air biji Pala mulai teraduk sempurna. Lalu mengendap mengeluar-kan aroma harum. Kopi dan rempah memang salah satu alasan kaum kolonialis untuk datang. Pada tahun 1511 orang Portugis datang. Orang Arab juga menggunakan biji Pala sebagai barang untuk barter. Monopoli pun terjadi, hingga voc datang menyerbu pulau Banda dan memaksa agar biji Pala hanya dijual kepada VOC saja. Tentu, masyarakat yang berkesadaran pada saat itu memilih membangkang dan tetap mendistribusikan Pala ke pedagang daerah lain seperti Jawa dan Makasar. Pemberontakan para pedagang terhadap

monopoli VOC pada tahun 1609 membuat situasi memanas. Hingga akhirnya Inggris pun datang untuk mengejar komoditas yang sama. Persaingan para kolonial ini melatar-belakangi pelarangan ekspor biji Pala. Pihak Belanda mengirimkan 2000 tentara untuk mengekploitasi komoditas ini. Lewat kerjapaksa, monopoli dan militersime, warga Banda berjatuhan menjadi korban penindasan. Tentu kekerasan dan pelanggaran hak asasi manusia terjadi. Bahkan, siapapun yang diketahui mencuri, memperjual belikan, atau menanam tanpa pengawasan VOC, terancam hukuman mati. Gila bukan?! Seseorang mati karna menanam? Penjajahan pada masa kolonialisme memang sangat brutal. Namun apakah pola seperti sudah tidak terjadi lagi? Melihat akhir-akhir ini di berita, banyak kelompok petani yang kerjaanya menanam harus berurusan dengan pasukan berseragam? Lahannya dirampas, atau dikriminalisasi. Ah, apakah jangan-jangan kemerdekaan dari penjajahan yang di rayakan hingar bingar pada tahun 1945 tak benar-benar mengusir para penjajah? Terutama penjajah yang masih sering meringkuk di sanubari masing-masing. Sebuah sikap rakus ingin menguasai apapun bahkan hak hidup orang lain. Apakah jangan-jangan hantu kolonial itu ada dan bergentayangan, merasuki mereka yang rakus kekuasaan? Lalu seorang kawan iseng, "kalau begitu kita buat ritual kaya di *reality show* itu, panggil orang yang paham dunia arwah, lalu undang hantu kolonial, lalu tanyakan, apakah keadaan sekarang dan dulu itu sama atau nggak?" Kami pun hanya bisa berucap walah-walah pada tanggapan seperti itu. Baik juga kalau salah satu diantara kami tiba-tiba kesurupan dan bilang, "*dit land is van mij*-tanah ini milik ku". Lalu setelah itu rombongan hantu tentara Belanda muncul, berseragam, menenteng senjata dan wajahnya solid seperti senjata baja. Bayangan itu tampak seperti hologram dalam imajinasiku. Lalu semua khayalan soal hantu tentara buyar, aroma kangkung dan bumbu yang ditumis sempurna menggoda fokusku.

"Tentu, masyarakat yang berkesadaran pada saat itu memilih membangkang dan tetap mendistribusikan Pala ke pedagang daerah lain seperti Jawa dan Makasar. Pemberontakan para pedagang terhadap monopoli VOC pada tahun 1609 membuat situasi memanas."

"Ah, apakah jangan-jangan kemerdekaan dari penjajahan yang di rayakan hingar bingar pada tahun 1945 tak benar-benar mengusir para penjajah? Terutama penjajah yang masih sering meringkuk di sanubari masing-masing."

Efek halusigeniknya tidak seperti ekpektasiku, ia tidak membahayakan. Mungkin karna dosis yang kami konsumsi memang masih dalam batas wajar. Mungkin bisa diumpakan meminum kuah gule lima mangkuk. Hahaha tubuh mulai rileks. Suasana dapur yang penuh obrolan dan alunan musik streaming tampak sangat serasi dengan sensasi yang diberikan Kopi Biji Pala. *Supportive vibe*, mungkin karna sejak datang kami memang berkumpul untuk saling bantu dan saling jaga. Apakah efek Pala ini baik? Pertanyaan ini bersambungan dengan pertanyaan, apakah penjajahan biji Pala ini baik? Atau apakah penjajahan itu masih ada? Ups.

Obrolan kami terhenti saat tiba-tiba musik yang terdengar berhenti, *buffering*. Mungkin karna kami memasak di bawah rindang pohon bambu. Seseorang sigap mencoba memperbaiki keadaan, mereset koneksi internet, lalu memilih lagu lain. Woody Guthrie

Im gonna tell you fascists
You may be surprised
The people in this world
Are getting organized
Youre bound to lose
You fascists bound to lose

.....

Waktu bergerak, obrolan kami sampai pada situasi yang terjadi ditengah pandemi. Kabarnya, selama kami sedang bersolidaritas memasak untuk rakyat bantu rakyat, konflik lahan masih terjadi. Apa sebenarnya yang di prioritaskan negara? 65 bungkus nasi sudah siap didistribusikan. 65, sebuah angka yang menginatkan kita pada suatu hal.■

saling bantu

saling jaga

#*RakyatBantuRakyat*