

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jepang merupakan negara maju di Asia yang kedudukannya di dunia setingkat dengan negara-negara di Eropa dan Amerika. Letak geografis Jepang terletak di Timur laut Asia antara Samudera Pasifik dan Laut Jepang dan mempunyai luas wilayah 377.873 km², hampir sama dengan seperlima luas Indonesia. Dari Utara ke Selatan, Jepang membentang di 20 derajat sampai 45 derajat Lintang Utara, hal ini membuat Jepang dipengaruhi oleh angin dari Siberia di musim dingin dan angin dari Samudera Pasifik di musim panas. Karena itu, Jepang mengalami *Shiki* (四季) yaitu empat musim, yaitu :

- *Haru* (春), yaitu musim semi : Maret - Mei

Pada musim ini orang Jepang pergi ke taman untuk menikmati bunga sakura yang bermekaran sambil makan-makan dan minum-minum yang disebut *Hanami* (花見).

- *Natsu* (夏), yaitu musim panas : Juni - Agustus

Pada musim panas di Jepang suhu udara sangat panas, mencapai lebih dari 30° C setiap harinya dengan kelembaban yang juga tinggi. Pada musim ini diadakan beberapa festival dan salah satunya adalah *Hanabi* (花火), yaitu festival kembang api.

- *Aki* (秋), yaitu musim gugur : September - November

Musim ini ditandai dengan cuaca cerah dan suhu udara yang hangat. Pada musim ini, daun-daun berubah warna dari hijau menjadi kuning kemerah-merahan yang disebut dengan *Momiji* (紅葉).

- *Fuyu* (冬), yaitu musim dingin : Desember - Februari

Pada musim ini, di beberapa daerah tertentu seperti daerah Utara dan Barat Jepang turun salju.

Pada setiap pergantian musim orang Jepang merayakan *Matsuri* (祭り) atau festival yang sudah ditetapkan setiap tahunnya, dan salah satunya adalah *Oshougatsu* (お正月). *Oshougatsu* (お正月) adalah perayaan tahun baru yang dirayakan mulai dari tanggal 1 Januari sampai tanggal 3 Januari. Dulu *Oshougatsu* (お正月) berdasarkan kalender Cina sehingga tahun baru di Jepang sama dengan tahun baru di Cina, Korea, dan Vietnam, yaitu permulaan musim semi. Sejak tahun 1873 Jepang mengikuti kalender internasional sehingga 1 Januari menjadi tahun baru bagi orang Jepang¹.

Dalam rangka menyambut *Oshougatsu* (お正月), yang pertama kali dilakukan adalah *Osoji* (大掃除), yaitu kegiatan membersihkan seluruh rumah dan menghiasnya dengan hiasan-hiasan tahun baru seperti *Shimekazari* (しめ飾り)² (Gb. 1) dan *Kadomatsu* (門松)³ (Gb. 2). Setelah itu, biasanya keluarga-keluarga berkumpul lalu melakukan *Hatsumoude* (初もうで), yaitu mengawali tahun baru dengan pergi ke *Jinja* (神社) atau *Jiin* (寺院), yaitu kuil

¹ http://www.en.wikipedia.org/wiki/Japanese_New_Year

² Hiasan yang terbuat dari rotan tipis dan kertas warna-warni untuk mengusir roh jahat.

³ Hiasan bambu yang diikat oleh daun cemara untuk memohon umur yang panjang dan kesehatan.

untuk memohon kebahagiaan setahun kedepan dan memainkan permainan seperti *Karuta* (カルタ)⁴ (Gb. 3) dan *Fukuwarai* (吹く笑い)⁵ (Gb. 4). Selain itu, pada *Oshougatsu* (お正月) sudah menjadi tradisi bagi orang tua untuk memberi uang kepada anak-anak yang disebut *Otohidama* (お年玉) (Gb. 5).

Ada beberapa macam makanan yang dibuat oleh orang Jepang pada waktu Shougatsu. Makanan tersebut adalah :

1. *Toshikoshi soba* (年こしそば), yaitu mie soba yang dimakan untuk memohon agar diberi umur yang panjang. (Gb. 6)
2. *Ozoun* (おぞうに), yaitu semacam sup yang diisi oleh kue *Mochi* (もち). (Gb. 7)
3. *Osechi ryouri* (おせち料理).

Osechi ryouri (おせち料理) merupakan masakan yang dimakan untuk merayakan tahun baru di Jepang. *Osechi ryouri* (おせち料理) sudah ada di Jepang kira-kira sejak seribu tahun yang lalu, diturunkan dari generasi ke generasi dan masih tetap ada sampai sekarang ini. Biasanya orang Jepang membuat *Osechi ryouri* (おせち料理) sebelum tahun baru dan menyelesaikannya sebelum malam tahun baru sehingga mereka mempunyai makanan untuk beberapa hari tanpa harus memasak karena hampir semua toko di Jepang tutup pada waktu *Oshougatsu* (お正月). Ada pula yang mengatakan bahwa hal tersebut adalah untuk memberi waktu libur memasak untuk para istri selama *Oshougatsu* (

⁴ Permainan kartu yang menghubungkan puisi dan huruf

⁵ Permainan dimana seseorang yang ditutup matanya harus menempelkan gambar mata, hidung, dan yang lainnya pada gambar wajah orang.

お正月). Tetapi dengan seiringnya waktu, sudah banyak orang Jepang yang memilih untuk membeli *Osechi ryouri* (おせち料理) di toko-toko atau departemen store daripada membuatnya sendiri di rumah karena untuk membuat *Osechi ryouri* (おせち料理) tidaklah mudah dan memerlukan waktu yang lama. Sekarang ini *Osechi ryouri* (おせち料理) dapat dibeli mulai dari harga ¥10,000 atau sekitar Rp.800.000,00 Tetapi ada pula *Osechi ryouri* (おせち料理) yang harganya mencapai ¥150,000 atau sekitar Rp.1.200.000,00, yaitu *Osechi ryouri* (おせち料理) yang dibuat oleh koki atau restoran terkenal sehingga biasanya persediaannya terbatas⁶.

Osechi ryouri (おせち料理) terdiri dari berbagai macam masakan, biasanya antara sepuluh sampai tiga puluh macam masakan⁷. Banyaknya macam masakan yang terdapat dalam satu kemasan *Osechi ryouri* (おせち料理) dapat menentukan harga jualnya. Macam-macam masakan tersebut dimasukkan dan dikemas ke dalam kotak yang disebut *Juubako* (重箱) (Gb. 8). Biasanya penataan dalam kemasan *Osechi ryouri* (おせち料理) sangat indah karena penampilan dan keseimbangan warna sangat penting dalam penyajian *Osechi ryouri* (おせち料理) (Gb. 9). Dalam artikel di internet, ada yang mengatakan

⁶ <http://www.bento.com/fexp-osechi.html>

⁷ <http://www.japanesefood101.com/index.php/festive-food-for-the-new-year/happy-japanese-new-year/>

bahwa *Osechi ryouri* (おせち料理) dapat dinikmati dua kali, pertama kali oleh keindahannya, dan kedua kali oleh rasanya.⁸

Berikut ini adalah beberapa contoh masakan dalam *Osechi ryouri* (おせち料理):

1. *Ebi no saka mushi* (海老のさかむし), yaitu masakan udang yang ditim dengan sake.
2. *Kuromame*(黒豆), yaitu kacang hitam.
3. *Nimono* (煮物) , yaitu masakan yang terdiri dari berbagai macam sayur-sayuran yang direbus.
4. *Kouhaku Namasu* (紅白なます), yaitu masakan yang terbuat dari irisan lobak dan wortel yang diberi cuka.

Osechi ryouri (おせち料理) dinikmati pada waktu Shougatsu karena mempunyai makna sebagai pengucapan syukur dan permohonan untuk satu tahun kedepan supaya lebih baik, supaya jauh dari marabahaya, dan mendatangkan kebahagiaan. Setiap masakan yang terkandung dalam *Osechi ryouri* (おせち料理) mempunyai makna, contoh : *Ebi no saka mushi* (海老のさかむし) mempunyai makna untuk memohon umur yang panjang, *Kuromame*(黒豆) mempunyai makna untuk memohon kesehatan, dan lain-lainnya. Karena hal inilah maka penulis ingin menulis makalah tentang *Osechi ryouri* (おせち料理) dan menganalisis makna dari tiap masakannya.

⁸<http://www.tokyocube.com/lifestyle.php?subnav=food&feature=cuisines&article=Osechi,+New+Year's+Cuisine>

1.2 Tujuan Laporan

Tujuan dari penulisan laporan ini adalah :

1. Menguraikan arti dari masing-masing jenis masakan dalam *Osechi ryouri* (おせち料理).
2. Mengurakankan makna dari setiap masakan yang terkandung dalam *Osechi ryouri* (おせち料理).