

SUSHI : SEBUAH TRADISI DALAM MODERNITAS

Sriwahyu Istana Trahutami

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro

Email: utami_undip@yahoo.com

Abstract

(Title: Sushi: Tradition in Modernity) Rice and fish are central to Japanese cuisine and the two come together perfectly in sushi. Sushi has become a favourite food throughout the world. Nigirizushi is the most famous sushi of all. Nigiri means "press in the hand" and zushi means "sushi". Nigirizushi is a clump of sushi rice pressed together with a topping that is usually raw fish. Traditional sushi takes along time and much effort to make. Japanese cuisine would not be complete without sushi. Edomae topping benefits from many long years of innovations in preparation methods all with the aim of achieving a balance, a harmony between the rice an the topping and the wonderful taste wich that harmonius balance can give.

Keywords : *sushi; nigirizushi; Japanese cuisine; edomae zushi*

PENDAHULUAN

Di era sekarang ini sangatlah mudah mendapatkan dan menikmati makanan dari Negara lain meskipun kita sedang tidak berada di Negara tersebut. Demikian juga dengan makanan Jepang. Tidaklah aneh lagi kita dengan mudah menikmati *tempura, sushi, sukiyaki, shabu-shabu* dan lainnya, masakan tradisional yang berasal dari negeri Sakura. Tidak dapat dipungkiri sekalipun masakan-masakan tersebut merupakan kategori masakan tradisional yang sudah sejak jaman dahulu ada di Jepang dan diturunkan ke generasi berikutnya hingga sekarang ini, namun kenyataannya masakan-masakan tadi sangat digemari orang-orang di berbagai belahan dunia. Sushi, sebagaimana sebagian besar masakan Jepang tradisional lainnya berbahan dasar ikan mentah dan nasi, dengan tanpa atau hanya diolah dengan sedikit bumbu. Sedikit nasi yang dikepal, dibumbui sedikit gula, garam, dan cuka, kemudian dibungkus atau bagian atasnya dilapisi irisan ikan mentah, jenis udang-udangan, cumi, telur ikan dan

lainnya, yang kebanyakan merupakan ikan mentah (*nama sakana*).

Sushi bisa dinikmati di restoran-restoran di Jepang juga sering dibuat sebagai masakan rumah tangga sehari-hari di Jepang. Jika di restoran, sushi yang mempunyai ukuran sekali suapan ke mulut, biasa dihidangkan dengan *wasabi (Japanese horseradish)* yang berwarna hijau, pedas, dan mempunyai aroma yang menusuk ke hidung. Selain *wasabi*, biasanya disertai juga dengan *shoyuu*, kecap asin Jepang. Melihat ikon *shoku bunka* masyarakat Jepang yang sudah *go internasional* dan mempunyai penggemar di seluruh dunia, pada artikel ini penulis ingin mengangkat tema sushi dengan permasalahan pokok :

- Bagaimana sushi pada jaman Edo dan ciri khasnya ?
- Bagaimana variasi pembuatan sushi dewasa ini ?

METODE PENELITIAN

Dalam buku *Japan : An Illustrated Encyclopedia* (Kodansha Ltd, 1994 :1486), dikatakan bahwa sushi berasal dari Cina, yang merupakan metode pengawetan ikan

yang dilakukan dengan cara membungkus ikan di dalam nasi dan garam, kemudian dibiarkan mengalami proses fermentasi antara dua bulan hingga setahun, bahkan ada yang mencapai dua tahun. Setelah proses fermentasi, nasi akan dibuang dan hanya ikan yang sudah menjadi acar ikan yang akan dimakan. Metode pengawetan ikan dengan cara ini masuk ke Jepang pada periode Yayoi yaitu sekitar 300 SM sampai 300 M, bersamaan dengan masuknya teknik penanaman padi (persawahan padi basah). Kata Sushi dalam bahasa Jepang mempunyai dua macam cara penulisan dengan kanji yang berbeda, yaitu kanji sushi dengan simbol ikan yang bermakna masakan yang terbuat dari ikan dan kanji sushi yang bersimbol *oiwai* atau perayaan. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa sushi bagi orang Jepang bukan hanya sekedar masakan tradisional Jepang yang sudah mereka kenal jauh sebelum mereka lahir, namun juga bermakna sebagai masakan khusus yang dihidangkan untuk keperluan perayaan-perayaan tertentu. Selain itu sushi juga merupakan masakan yang paling sering dihidangkan ketika ada tamu datang.

A. Ciri Khas Masakan Jepang

Akar budaya Jepang adalah *inesaku bunka*, budaya menanam padi. Teknik menanam padi ini sudah ada di Jepang sejak jaman yayoi, dan hal ini berlangsung berabad-abad, sehingga nasi menjadi makanan pokok Jepang sejak jaman dahulu, selain hasil bumi lain ataupun daging binatang buruan. Sebelum Jepang berinteraksi dengan bangsa barat, orang Jepang hampir tidak mengenal daging atau susu pada konsumsi makanan mereka sehari-hari karena adanya pengaruh dari ajaran agama Budha. Budha melarang umatnya memakan daging binatang darat. Namun hal ini tidak memberatkan atau mengganggu nilai gizi makanan mereka, karena kebutuhan protein hewani ini mereka dapatkan dari ikan dan kerang-kerangan yang terdapat di laut Jepang. Hal inilah yang terus terpelihara hingga

sekarang, dan tidak asing lagi bahwa masakan Jepang memang lebih dominan terbuat dari jenis hasil laut yang sangat variatif.

Pengaruh budaya Cina sangat dominan terhadap perkembangan peradaban Jepang, termasuk pada masakan. Banyak resep dan cara membuat masakan, bumbu masakan dari Cina dan Korea yang diadopsi oleh orang Jepang, hingga akhirnya dapat menggantikan masakan vegetarian yang mereka konsumsi sebelumnya.. Setelah terjadi kontak dengan Barat barulah muncul masakan-masakan Barat, seperti *tempura*, dan mulai mengenal berbagai daging. Selain itu juga mulai mengenal berbagai bumbu dapur, minyak dapur, susu, keju dan hasil olahan lainnya.

Salah satu kekhasan masakan Jepang adalah pemilihan bahan makanan yang disesuaikan dengan musimnya. Mereka akan makan makanan yang merupakan hasil musim tersebut. Menurut orang Jepang gizi terbaik dari sayur maupun ikan adalah pada waktu musimnya (*teibanshoku*). Misalnya pada musim dingin, jeruk dan sayur sawi, rebung terbaik dan terenak dapat dikonsumsi pada musim semi, musim panas adalah ikan *ayu*, sedangkan musim gugur identik dengan ikan *sanma* atau ikan pedang, dan jamur. Ciri khas lain dari masakan Jepang adalah mempertahankan rasa asli dari bahan makanan tersebut dengan cara bumbu yang dipakai minimalis, sesedikit mungkin menggunakan bumbu, dan banyak yang dikonsumsi dalam keadaan mentah. Kemudian untuk cara penyajiannya, orang Jepang gemar menghias hasil masakan mereka, sehingga sering dikatakan bahwa *nihonjin wa me de taberu, chuugokujin wa shita de taberu* (orang Jepang makan dengan matanya, orang Cina makan dengan lidahnya). Pepatah ini menguatkan pendapat bahwa orang Jepang sangat memperhatikan keindahan makanan yang akan mereka konsumsi, dengan cara menghias penyajiannya melalui kombinasi warna yang indah, baik tampilan masakan

maupun alat makan yang dipakai, maupun menghiasnya dengan berbagai *garnish*. Sementara dikatakan bahwa masakan Cina memang betul-betul memanjakan lidah karena kelezatannya.

Makanan Jepang sehari-hari dapat dibagi menjadi tiga jenis, yaitu nasi sebagai bahan pokok, sop tauco Jepang (*miso*), masakan dari jenis ikan, dan acar sayuran, sedangkan minumannya adalah teh hijau. Makan malam yang merupakan saat makan terpenting untuk orang Jepang, merupakan makan dengan menu yang paling komplit. Selain ikan biasa dihidangkan juga daging babi atau sapi dan sayur-sayuran menurut musimnya.

Pada masakan untuk hidangan resmi, dikenal tiga sajian lengkap, yaitu :

1. *Honzen ryouri (full course cuisine)* yaitu kelompok masakan yang dihidangkan di atas baki berkaki empat pada pesta makan resmi
2. *Chakaiseki ryouri* , yaitu masakan yang dihidangkan sebelum acara seremoni *Chadou* atau *chanoyu* (upacara minum teh)
3. *Kaiseki ryouri*, yaitu set masakan Jepang yang biasa dihidangkan di restoran *washoku*, atau restoran masakan tradisional Jepang.

Selain macam tersebut di atas dikenal juga *osechi ryouri* yang merupakan masakan khas yang dihidangkan saat tahun baru yang merupakan hari raya orang Jepang, juga masakan-masakan vegetarian yang berhubungan dengan ajaran Budha.

Selain itu, masakan Jepang juga dapat digolongkan menjadi beberapa jenis menurut cara memasaknya :

1. *Shirumono*, atau sup. Terdapat dua jenis sup, yaitu *shumashijiru* (sup bening) yang bisa berasal dari ikan berdaging putih, udang, ayam, kerang, maupun sayuran, dibumbui *dashi*, garam dan kecap asin saja.

Jenis yang lain adalah *misoshiru* (sup *miso*), sup yang terbuat dari *miso*, sejenis tauco sebagai kuahnya.

2. *Yakimono*, masakan yang dibakar atau dipanggang. Bahan utamanya dari jenis ikan, kerang, daging, dan sayur-sayuran. Resep dasar *yakimono* adalah *shioyaki* yaitu menaburkan garam pada bahan yang akan dipanggang. Cara ini untuk mempertahankan rasa asli bahan yang dipakai, terutama ikan. Kemudian juga ada cara dengan merendam bahan masakan ke dalam campuran kecap asin dan *sake* atau *mirin* sebelum dibakar tanpa minyak.
3. *Nimono*, adalah jenis masakan yang direbus dengan sedikit air, yang dibumbui garam, kecap asin, *mirin*, cuka atau bumbu lainnya. *Nimono* harus dimasak dengan menggunakan panci tertutup agar gizi bahan masakan tidak hilang.
4. *Agemono*, masakan yang digoreng dengan banyak minyak. Untuk membuatnya diperlukan wajan atau kual besar, dan bahan masakan digoreng dengan minyak banyak hingga terendam. Cara menggoreng ini biasa untuk jenis ikan air tawar, sayuran seperti jenis terong, okra, dan ubi. Pada tipe *agemono*, terdapat *suage*, yaitu menggoreng langsung, bahan makanan tidak dilumuri tepung atau telur. Tipe kedua adalah *karaage*, bahan yang akan digoreng dibalut tepung atau telur. Cara ini menghasilkan gorengan yang kulit luarnya kering. Tipe ketiga, *tatsutaage*, yang mirip dengan *karaage*, yaitu bahan makanan direndam dengan bumbu, sebelum digoreng dimasukkan ke dalam celupan basah kemudian dilapisi tepung dsb. Contoh jenis ini adalah tempura.
5. *Mushimono*, yaitu cara memasak dengan mengukus makanan. Cara

ini membuat rasa asli bahan makanan tidak banyak mengalami perubahan. Biasanya bumbu yang digunakan hanya garam saja (*shiomushi*) atau bisa ditambahkan *sake*. Masakan *mushimono* biasanya dihidangkan dengan sari dashi, parutan jahe, irisan jeruk citrun, atau acar bawang merah.

6. *Sunomono* atau *aemono*, *sunomono* yaitu ikan atau sayuran yang dibuat acar. Sedangkan *aemono* adalah jenis ikan atau sayuran yang biasanya direbus atau kukus kemudian diberi *dressing* wijen, *miso*, atau tahu yang dihaluskan. Saus *dressing* kebanyakan menggunakan bumbu kecap asin, cuka, mirin, gula, maupun *dashi*. *Sunomono* dan *aemono* bukan merupakan masakan utama. Disajikan dalam porsi kecil, di akhir rangkaian hidangan masakan atau diantara hidangan utama sebagai pelengkap.
7. *Yosemono* dan *nerimono*. *Yosemono* adalah jenis makanan yang terbuat dari agar-agar atau gelatine. Yang biasa digunakan adalah ayam, ikan kerapu. *Nerimono* adalah masakan yang bahannya ditumbuk hingga lembut. *Yosemono* maupun *nerimono* juga disajikan dalam porsi yang kecil sebagai pelengkap.
8. *Gohanmono*, adalah jenis hidangan yang terdiri dari nasi yang dicampur dengan bahan lainnya seperti bahan yang ada di musim tertentu. Misalnya nasi dicampur jamur *matsutake* pada musim gugur, nasi dicampur dengan kacang polong atau rebung pada musim semi, dan sebagainya. *Donburi* adalah nasi yang ditempatkan di wadah yang cukup besar yang disebut *donburi*, di atasnya diletakkan bahan-bahan lain yang telah dimasak khusus.
9. *Menrui* adalah berbagai masakan dengan bahan utama jenis mi, yang dapat disajikan panas maupun

dingin tergantung musim. Jenis mi ini dikenal *soba* yang terbuat dari gandum, *udon* dan *soumen* yang terbuat dari terigu, *Soba* dan *udon* dijual dalam keadaan basah, sedangkan *soumen* dijual kering.

10. *Nabemono*, adalah hidangan yang dimasak dalam kuah kental di atas meja makan. Jenis hidangan yang terkenal yaitu *sukiyaki* dan *shabushabu*. Bahan masakan mentah yang berupa daging, ikan, sayur, tahu, dsb diiris tipis, orang yang duduk di sekitar meja tersebut dapat memilih sendiri jenis bahan dan langsung memasaknya di atas meja.

B. Makanan dan Budaya

Makanan dapat dianggap sebagai barang yang dapat dibicarakan dalam teknologi dan kebudayaan fisik. Pengetahuan tentang ciri dan sifat bahan mentah, termasuk bahan makanan sangat penting karena tanpa pengetahuan tersebut manusia tidak mungkin membuat dan menggunakan alat atau teknologi untuk mempermudah hidup atau menghasilkan produk yang lebih baik termasuk dalam hal makanan. Sejak dahulu, pengetahuan dasar tentang alam, flora dan fauna merupakan dasar manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Hampir semua suku bangsa di dunia yang hidup dalam suatu kelompok mempunyai pengetahuan tentang tanaman yang bisa digunakan sebagai obat, sebagai rempah bumbu masakan, dan sebagai bahan mentah masakan itu sendiri. Demikian juga pengetahuan tentang berbagai jenis binatang yang dapat dikonsumsi daging, telur, maupun susunya, jenis ikan yang dapat dikonsumsi, dan lainnya. Pada masyarakat Jepang, dari sejak nenek moyang mereka, mereka mengetahui pengetahuan tentang berbagai jenis ikan (*gyourui*) yang dapat dikonsumsi atau yang beracun, hubungan antara musim tertentu dan panen ikan tertentu, sampai pada jenis ikan apa yang harus diolah sebelum

dikonsumsi, diawetkan, atau pun ikan yang dapat langsung dimakan mentah. Demikian juga dengan berbagai jenis sayuran, buah, bumbu masakan, dan olahan masakan lainnya. Dipandang dari sudut tujuan konsumsinya, makanan dapat digolongkan menjadi empat, yaitu :

- a. Makanan dalam arti khusus (*food*)
- b. Minuman (*beverages*)
- c. Bumbu-bumbu (*spices*)
- d. Bahan yang dipakai hanya sebagai kenikmatan belaka seperti tembakau, madat, dsb (*stimulants*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sushi pada Era Edo

Sushi berasal dari China dan daerah-daerah Asia Tenggara, seperti Laos, Tailand, dan Kamboja yang masuk dan meluas penyebarannya di Jepang melalui China, bersamaan dengan masuknya teknik pertanian padi. Sushi ini merupakan gambaran kekayaan geografis suatu wilayah atau daerah, sekaligus juga gambaran keuletan para pembuatnya, serta gambaran tentang kekayaan masakan tradisional para nenek moyang yang sudah ada sejak jaman dahulu yang diwariskan secara turun-temurun ke generasi berikutnya hingga sekarang ini. Sushi yang lazim kita ketahui adalah *nigirizushi*, yang merupakan perpaduan antara sedikit nasi sushi (*sushi meshi*) dan isian sushi (*sushi dane*) yang dikepal seukuran satu kali suapan, kira-kira seukuran 3 cm, dan dibuat oleh pembuatnya di depan orang yang akan menikmatinya. *Nigiri* berarti mengepal dengan menggunakan tangan, dan *zushi* berarti sushi. *Sushimeshi* adalah nasi yang dibumbui dengan sedikit garam, gula, dan cuka, sedangkan *sushi dane* adalah ikan yang dipakai sebagai isian atau lebih tepatnya yang diletakkan di atas sushi (*topping*). *Nigirizushi* dewasa ini mempunyai sejarah yang sangat panjang, yang pada awalnya merupakan teknik pengawetan ikan dengan cara membungkus ikan dengan nasi, kemudian didiamkan

dalam waktu yang sangat lama selama sepuluh bulan, bahkan ada yang mencapai dua tahun. Proses fermentasi dengan bantuan garam dan nasi ini akan membunuh bakteri *lactic acid* yang terdapat pada ikan tanpa menggunakan cuka. Setelah selesai proses ini, nasi akan dibuang acar ikannya yang kemudian diambil untuk dikonsumsi. Teknik pembuatan sushi seperti ini masih dilakukan hingga sekarang di berbagai daerah di Jepang, sebagai contoh adalah pembuatan *funazushi* di Prefektur Shiga. "Sushi" jenis ini sebenarnya dinamakan *honnare* (*aged through fermentation*) untuk mengawetkan ikan karena belum adanya pendingin atau kulkas untuk menyimpan ikan dalam jangka waktu lama. Sampai akhir periode Muromachi sekitar abad 14 hingga abad 16 *honnare* baru dinikmati oleh kalangan aristokrat Jepang, kemudian lambat laun dapat dinikmati oleh para samurai, keluarganya dan kalangan masyarakat kota. Dengan semakin menyebarnya *honnare*, orang-orang mulai memikirkan teknik pembuatan sushi yang lebih sederhana yang tidak terlalu lama waktu pembuatannya. Para pembuat sushi menambahkan tepung *koji* atau sake pada proses fermentasinya untuk menambahkan rasa sekaligus mempercepat proses fermentasi. Teknik pembuatan ini mulai dikenal pada sekitar awal 1600 an, sebagai contoh adalah *hatahatazushi* di Prefektur Akita, *kaburazushi* di Prefektur Ishikawa, dan *sakezushi* di Prefektur Kagoshima, dan dikenal dengan sebutan *nama-nare*. Proses pembuatan sushi dengan menambahkan cuka baru dikenal sekitar tahun 1800, sehingga semakin cepat waktu yang diperlukan untuk membuat sushi. Penyempurnaan teknik pembuatan sushi yang terakhir menghasilkan *nigirizushi* pada sekitar tahun 1830 di daerah Edo (Tokyo sekarang) dan berkembang hingga Kyoto, Osaka, dan daerah Kansai lainnya sampai sekarang ini terus menyebar hampir ke seluruh dunia. Masa awal kelahiran *nigirizushi* ini pada jaman Edo *gourmet*, bersamaan dengan munculnya masakan-

masakan khas Tokyo seperti *unagino kabayaki*, *tempura*, dan *soba*. Perairan Edo yang kaya akan berbagai jenis ikan dan kerang dimanfaatkan untuk isian sushi. Sushi ini dikenal dengan nama Edo *hayazushi* (sushi ala Edo).

B. Teknik Pembuatan *Nigirizushi Edomae*

Sushi yang lezat mempunyai perpaduan rasa dan bentuk yang indah. Dari bentuknya jika dilihat dari samping merupakan bentuk kipas yang menghadap ke atas. Sedangkan rasa nasi dan isian sushi harus merupakan satu kesatuan, baik bentuk maupun rasa. Isian sushi yang sering digunakan pada *Edomae sushi* adalah ikan *kohada* (*spotted shad*), *anago* (*Japanese conger*), dan ebi (udang). Adapun cara pembuatannya dengan teknik *Edomae* :

a. Belah *anago* (belut laut) yang masih segar, ambil bagian tulang dan isi perutnya, gosok dengan sikat untuk menghilangkan lendirnya, masukkan belut ke dalam *hikizaru* atau keranjang bambu untuk ikan. Masukkan keranjang berisi belut ke dalam panci besar, tambahkan sake, gula, dan minyak kedelai, rebus sebentar. Meski daging belu sangat lunak, namun tidak akan rusak karena dimasukkan ke dalam keranjang bambu sebelumnya, sebelum dimasukkan panci.

b. Untuk ikan *kohada*, bersihkan ikan, ambil tulangnya, buka lebar badan ikan, dan potong seukuran 10 cm. Susun ikan dengan alas nampan bambu, taburi garam secukupnya biarkan sekitar 10 menit. Setelah itu bilas dengan air untuk menghilangkan garam, selanjutnya cuci dengan cuka. Tambahkan juga minyak kedelai, aduk pelan sekitar 5 menit, tiriskan, dan masukkan ke dalam lemari pendingin.

c. Pembuatan *sushi meshi*, nasi yang baru saja dimasak, tuangkan ke dalam wadah kayu, sedikit dilebarkan, campur dengan cuka beras, garam, dan cuka merah, aduk dengan centong nasi sampai tercampur rata.

C. Variasi Sushi Dewasa Ini

1. Menurut musim

(a). Musim semi, ada berbagai sushi yang dapat dinikmati, seperti *hamaguri* (*hard clam*), *sayori* (*halfbeak*), *torigai* (*Japanese egg cockle*), *mirugai* (*Japanese trough shell*).

(b). Musim panas, biasa dihidangkan variasi sushi seperti, *awabi* (*abalone*), *Suzuki* (*sea bass*) *anago* (*Japanese conger*), *aji* (*Japanese horse mackerel*)

(c). Musim gugur, terdapat variasi sushi seperti, *kampachi* (*greater amberjack*), *kohada* (*spotted shad*), *saba* (*mackerel*)

(d). Musim dingin, *ika* (*cuttlefish*), *akagai* (*arkshell*), *hirame* (*flatfish*), *tako* (*octopus*)

(e) Sepanjang tahun dapat dinikmati, seperti *uni* (*sea urchin*), *maguro* (*tuna*), *kurumaebi* (*ebi prawn*), *tamago* (*egg*), *kampyoumaki* (*gourd strip roll*).

2. Menurut daerah

Bahan dasar, cara pembuatan, cara makan di tiap-tiap daerah di Jepang berbeda. Hal ini juga menjadi faktor banyaknya variasi sushi yang ada di Jepang dewasa ini.

(a). Hokkaidou terkenal dengan *kanizushi*, yaitu sushi dengan *topping* kepiting dikemas dalam kotak.

(b). *Hatahatazushi*, dari Akita

(c). *Sasamaki kenukizushi*, *inarizushi*, *makizushi* dari Tokyo.

(d). *Masuzushi* dari Toyama

(e). Selain itu terdapat juga *mushizushi* dan *sabazushi* dari Kyoto, *kakinohazushi* dari Nara, *futomakizushi* dari Osaka, *barazushi* dari Okayama, *sakezushi* dari Kagoshima, *kaburazushi* dari Ishikawa, *funazushi* dari Shiga, dsb.

SIMPULAN

Berbeda dengan prinsip Barat dan China yang memandang masakan harus dibuat dengan teknik yang tinggi dan melahirkan rasa yang baru yang belum tercipta oleh

alam, ahli masakan Jepang menganggap bahwa masakan seharusnya diolah dengan sesedikit mungkin teknik, rasa yang dihasilkan sebaiknya masih dengan citarasa alam, idealnya masakan dibuat dengan olahan sederhana namun tetap lezat. Pada sushi pemilihan bahan segar, teknik membuat akan menghasilkan kesatuan antara rasa nasi dan isian sushi yang kebanyakan merupakan ikan mentah. Demikian juga penampilan bentuk, maupun wadah penyajian juga sangat diperhatikan.

DAFTAR PUSTAKA

-1998. *The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan* : Kodansha International Ltd.
- Donald, Susie, 2003. *Learn to Cook Japanese Homestyle Dishes*. Singapore : Periplus
- Mizutani, Osamu. 2001. *Nihonjijou handbook*. Tokyo : Taishukan
- <http://web-japan.org/nipponia>