

KEHIDUPAN ORANG JEPANG

1. Pakaian

Pakaian khas Jepang adalah kimono. Kimono dipakai oleh orang Jepang hanya pada waktu tertentu saja. Misalnya pada waktu “sejin shiki” (hari kedewasaan), “kekkon shiki” (hari pernikahan), “nyugaku shiki” (hari penerimaan murid baru). Pada saat itu banyak wanita yang memakai kimono.

Kimono sudah ada sejak zaman edo (1600-1868). Pada zaman Meiji (1868-1912) pria dan wanita Jepang baru mengenal pakaian ala Barat. Di masa itu banyak pria dan wanita Jepang memakai pakaian Eropa/Barat, sehingga kimono digunakan hanya pada kesempatan formal saja, sampai sekarang juga bagi anak muda baik laki-laki maupun perempuan lebih populer memakai jens.

Berkaitan dengan pakaian barat (yofuku), maka kimono disebut juga “wafuku” (pakaian ala



Jepang). Kimono terbuat dari sutra yang di jahit. Kimono digunakan bagi orang yang tinggi, pendek, kurus, dan gemuk dengan ukuran yang sama. Kimono yang dipakai pada waktu seijin shiki dan perkawinan harganya sangat mahal, kira-kira 100 ribu yen.

Kimono yang paling murah dipakai yaitu *yukata*. Yukata adalah kimono yang dipakai ketika musim panas dan terbuat dari katun. Yukata harganya murah dan mudah dicuci. Pada waktu bon odori (tarian musim panas) anak-anak Jepang banyak yang memakai yukata.

Pada waktu memakai kimono sandal yang dipakainya disebut “geta”

Pada tahun 50-an geta pada umumnya dipakai oleh orang Jepang. Di kota ada yang disebut

geyata-san, maksudnya orang yang membuat geta. Sekarang ini getaya san itu hampir punah.

Kebudayaan Jepang tradisional lambat laun akan hilang, kalau tidak bisa mempertahankannya. Peranan pakaian adalah untuk penyesuaian suasana alam dan untuk melindungi badan dari panas, dingin, cahaya, lembab, dan angin.

Furisode kimono merupakan kimono yang sifatnya formal yang dikenakan oleh wanita yang belum menikah, corak dan warnanya meriah dan terang bahannya terbuat dari kualitas sutera yang baik. Satu hal yang membedakan furisode kimono ini dengan kimono lainnya adalah furisode memiliki lengan yang panjang yang hampir menyentuh tanah. Pada umumnya harga seperangkat furisode beserta seluruh perlengkapannya sekitar \$ 15000, itupun tergantung kualitas bahan, desain dan pembuatannya.

Banyak orang tua membelikan kimono untuk putrinya dalam rangka menghadiri upacara yang cukup penting bagi kehidupan wanita muda Jepang selama hidupnya. Karena secara tidak langsung, saat seorang wanita memakai kimono, hal ini menunjukkan bahwa ia telah siap untuk menikah dan berkeluarga. Selain itu furisode kimono juga digunakan pada saat menghadiri upacara perkawinan atau upacara minum teh, selama wanita itu belum menikah

Yukata adalah jenis [kimono](#) nonformal [Jepang](#) yang dibuat dari bahan kain katun tipis tanpa pelapis yang dipakai untuk kesempatan santai di musim panas. Yukata dibuat dari bahan katun yang mudah dilewati angin, agar badan menjadi sejuk disore hari atau sesudah mandi malam dengan air panas di Jepang.

Orang Jepang mempunyai tradisi untuk mandi dengan air panas sebelum tidur, oleh karena itu Yukata juga dikenakan sebagai pakaian tidur. Di setiap kamar hotel, penginapan ala Jepang (*ryokan*) dan pemandian air panas (*Onsen*), umumnya disediakan Yukata.

Yukata umumnya dibuat dari kain katun walaupun sekarang banyak yang dibuat dari bahan

campuran, misalnya katun bercampur polyester. Yukata untuk laki-laki biasanya terbuat dari bahan dengan [warna](#) dasar gelap (seperti hitam, biru tua, ungu tua) dengan corak garis-garis warna gelap. Sedangkan Yukata untuk wanita biasanya terbuat dari bahan dengan warna dasar cerah atau warna pastel dengan corak beraneka warna yang cerah.

Furisode



Yukata



Geta



2. Makanan

Ketika menonton televisi di Jepang anda akan menemukan banyak acara yang menayangkan tentang makanan. Apapun saluran televisinya, sekurang-kurangnya ada 3 (tiga) acara setiap harinya.

Jepang pada zaman sekarang disebut “pelahap Raksasa”. Hal ini sangat mungkin untuk bisa menikmati makanan dari berbagai negara di seluruh dunia. Makanan yang mudah sekali ditemukan adalah makanan ala Jepang, Cina, Korea, Yunani, India, dan Itali.

Banyak keluarga yang menyantap roti panggang isi ham dan telur sebagai sarapan. Mie gandum sebagai makan siang, dan masakan china sebagai makan malam. Orang Jepang sangat menikmati masakan yang terbuat dari bermacam-macam kombinasi gaya masakan. Kegemaran ini tidak hanya dihususkan bagi orang Jepang atau Barat, namun tergantung pada wilayah atau orang-orangnya.

Menurut ceritera, makanan Jepang mengalami perubahan yang hebat semenjak peningkatan

pertumbuhan ekonomi. Selama tahun 60-an jumlah anak muda yang meninggalkan pertanian untuk bekerja di-kota-kota besar meningkat drastis, sehingga menyebabkan populasinya membengkak. Hasilnya sulit mendapatkan sayur-sayuran, buah-buahan dan ikan, karena transportasinya sangat jauh, yakni langsung dari tempat penghasilannya ke kota-kota besar.

Dewasa ini Jepang sudah mulai enggan menikmati masakan tradisional Jepang. Mereka lebih menikmati makanan yang segar, tidak terpengaruh oleh musim dan dapat dimakan kapan saja, seperti hamburger, steak, spageti dan daging panggang.

Seiring perubahan masyarakat dari keluarga besar menjadi keluarga kecil, tugas para ibu rumah tangga untuk menanak nasi dan menyiapkan hidangan setiap hari juga perlahan-lahan semakin berubah. Pergi berbelanja di sore hari dan menyiapkan makan malam untuk keluarga masih dianggap bagian penting bagi ibu rumah tangga. Meningkatnya penggunaan lemari pendingin berarti tidak perlunya lagi para ibu berbelanja tiap hari. Jumlah wanita yang bekerja semakin meningkat. Selain menjadi ibu rumah tangga, harus mengatur waktu dengan kerja paruh waktu, para wanita juga harus berbelanja di super market untuk membeli makanan semi-jadi.

Di sore hari, kios-kios di pusat pebelanjaan yang menjual makanan semi-jadi penuh olleh pelanggan. Pelanggan itu biasanya berasal dari keluarga kecil. Harga makanan murah, dan rasanya pun enak. Mungkin hal inilah yang menjadi rahasianya. Sehingga banyak dikenal masyarakat.. Konsekwensinya, konsep makanan rumah dan makanan ibu, perlahan-lahan menghilang. Keluarga-keluarga yang makan diluar semakin banyak. Mereka yang disebut Pelahap Raksasa ini bisa ditafsirkan seperti sebuah reaksi perlawanan terhadap sesuatu. Menghidangkan sajian untuk dicicipi oleh seseorang agar dicoba sesuatu yang istimewa dengan bahan ikan, ketan dan makanan segar lainnya.

Nama-nama makanan Jepang antara lain : sukiyaki, shabushabu, tempura, udon, sushi, onigiri,

senbe, mochi, dan lain-lain.

Tempura



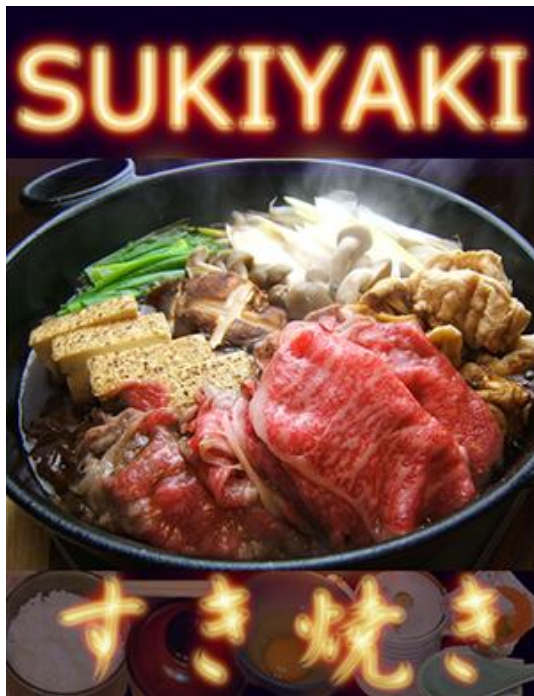
Sushi



Shabu-shabu



Sukiyaki



Udon



Onigiri

