

BAB IV

KESIMPULAN

Agama Buddha merupakan agama yang sampai saat ini banyak dianut oleh masyarakat Jepang selain agama Shinto. Perkembangannya di Jepang pun sangat maju pesat. Walaupun sempat terjadi pertentangan terlebih dahulu. Namun berkat usaha keras dari Pangeran Shotoku, maka akhirnya agama Buddha dapat diterima oleh semua kalangan.

Selain membawa misi agama, agama Buddha masuk ke Jepang juga membawa misi kebudayaan. Hingga kini banyak sekali hasil karya yang dihasilkan yang mendapat pengaruh dari agama Buddha. Di Jepang dapat kita temui banyak kuil-kuil kuno yang masih terawat hasil peninggalan budaya Buddha.

Selain kuil-kuil yang memang berbentuk nyata, ada satu peninggalan dari agama Buddha khususnya dari aliran zen yang masih dapat kita temui hingga kini, yaitu *shojin ryori*. *Shojin ryori* muncul dari salah satu ajaran agama Buddha yang melarang umatnya untuk saling menyakiti, bermusuhan dan membunuh sesama makhluk ciptaan Tuhan. *Shojin ryori* adalah masakan yang tidak menggunakan bahan-bahan yang mempunyai nyawa atau dengan kata lain merupakan masakan yang tidak menyertakan daging hewan dalam proses pembuatan dan penyajiannya.

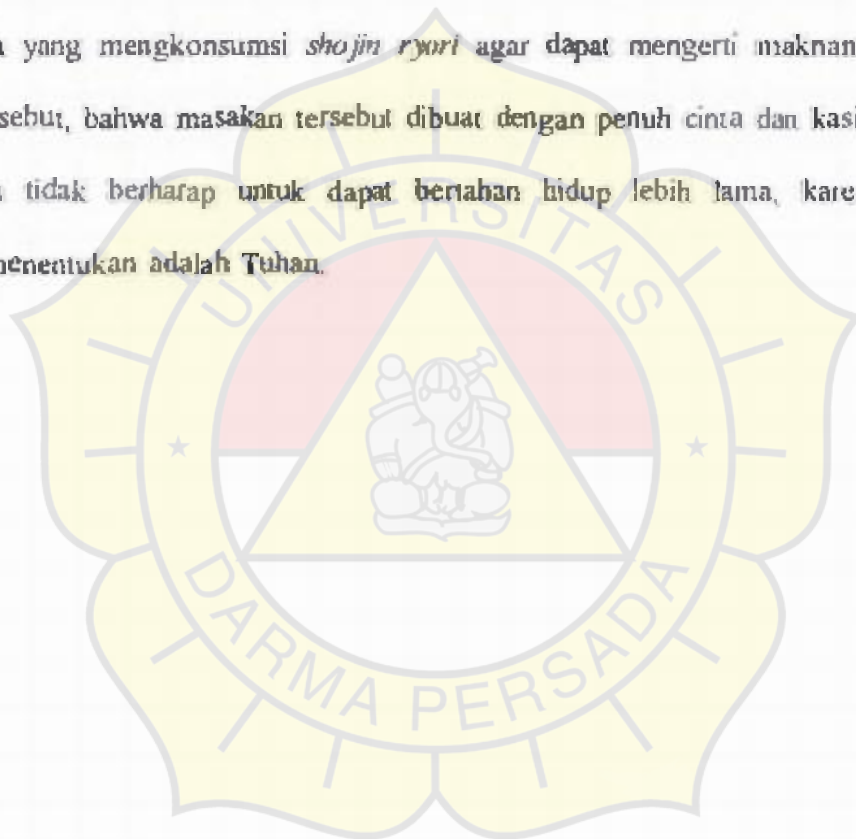
Bagi para pendeta yang beraliran *zen*, *shojin ryori* mempunyai makna tersendiri. Dengan melaksanakan *shojin ryori* maka dapat membantu mereka dalam melaksanakan *zazen*. Dalam melaksanakan *zazen* dibutuhkan konsentrasi yang penuh, ketenangan dan cinta kasih. Para pendeta percaya bahwa dengan tidak mengkonsumsi makanan yang mengandung daging hewan, semua hal diatas dapat mereka laksanakan dengan baik. Daging hewan dipercaya dapat menimbulkan nafsu-nafsu duniawi, seperti perasaan marah, iri dan kecewa. Dalam agama Buddha sendiri nafsu-nafsu tersebut haruslah diredam.

Shojin ryori adalah masakan yang hanya menggunakan tumbuh-tumbuhan sebagai bahan utamanya. Selain itu juga terdiri dari tahu, biji-bijian dan beras. Cara pengolahannya dapat berbeda-beda sesuai dengan musim yang berlaku. *Shojin ryori* juga harus dihias sedemikian rupa sehingga membuat orang-orang tertarik untuk mencicipinya.

Dewasa ini *shojin ryori* tidak hanya dapat ditemui di kuil-kuil *zen* saja, di rumah makan bahkan di hotel berbintang limapun sudah tersedia menu *shojin ryori*. Bahkan kini masyarakat Jepang semakin banyak yang mengkonsumsi *shojin ryori*. Selain sehat karena bahan-bahannya terdiri dari tumbuh-tumbuhan, dengan mengkonsumsi *shojin ryori* maka mereka telah mewujudkan satu di antara sekian banyak ajaran-ajaran agama Buddha yang tentunya penuh dengan cinta dan kasih.

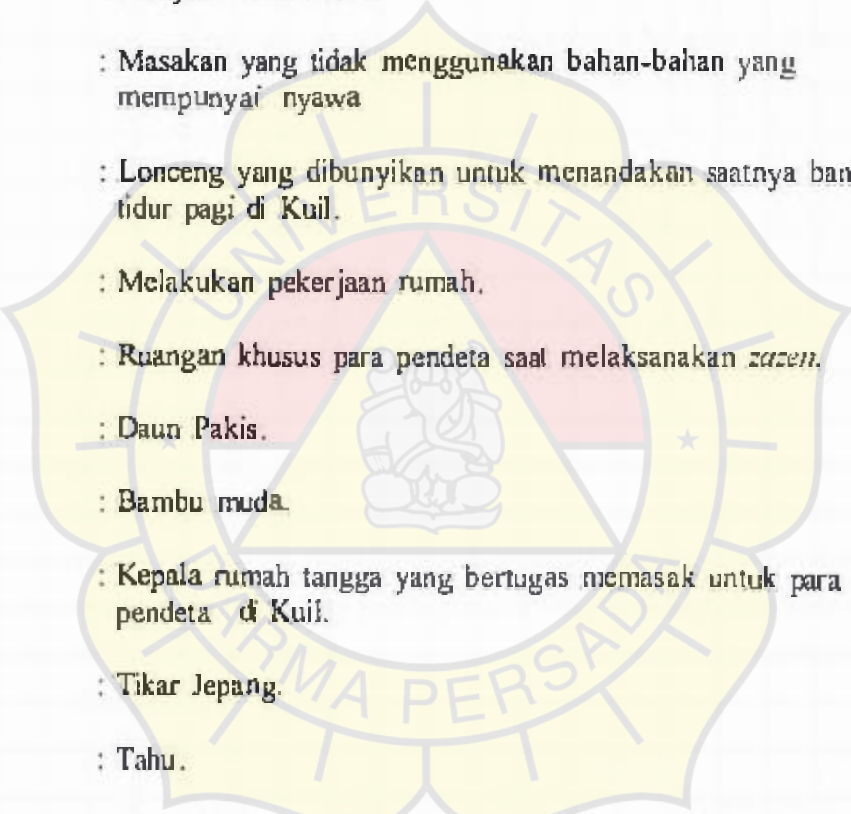
Kesan dan kesimpulan dari penelitian mengenai *shojin ryori* ini adalah bahwa melaksanakan *shojin ryori* merupakan perwujudan dari ajaran agama Buddha, selain dapat membuat tubuh menjadi sehat. Tetapi *shojin ryori* bukanlah jaminan bahwa

seseorang dapat bertahan hidup hingga usia lanjut hanya karena mengkonsumsi *shojin ryori* ini. Sang Buddha memang memberikan ajarannya kepada umatnya untuk berbuat kebaikan, tetapi Sang Buddha tetaplah seorang manusia biasa. Diatas Sang Buddha masih terdapat Tuhan yang mempunyai hak untuk melakukan segalanya. Jadi bagi mereka yang mengkonsumsi *shojin ryori* agar dapat mengerti maknanya dari hidangan tersebut, bahwa masakan tersebut dibuat dengan penuh cinta dan kasih. Tetapi sebaiknya tidak berharap untuk dapat bertahan hidup lebih lama, karena semua itu yang menentukan adalah Tuhan.



GLOSARI

<i>Bodhi</i>	: Pohon yang digunakan Pangeran Siddharta sebagai tempat meditasi.
<i>Chan</i>	: Salah cabang dari satu aliran Mahayana Buddha di Cina.
<i>Dukkha</i>	: Perasaan sedih yang disebabkan oleh nafsu duniawi.
<i>Daiikon</i>	: Sejenis Lobak.
<i>Goshiki</i>	: Lima macam warna yang harus terdapat di dalam <i>shojin ryori</i> (merah, kuning, hijau, putih, hitam, ungu).
<i>Goho</i>	: Lima metode dalam memasak (menggoreng, merebus, mengukus, memanggang, dan memasak setengah matang).
<i>Gyojiryori</i>	: Masakan yang dimasak untuk menyambut suatu upacara.
<i>Gassho</i>	: Posisi tangan dalam melaksanakan <i>zazen</i> .
<i>Gokan no ge</i>	: Lima perwujudan rasa terima kasih.
<i>Hinayana</i>	: Salah satu cabang aliran dalam agama buddha.
<i>Jhana</i>	: Salah satu aliran agama Buddha di India.
<i>Mahayana</i>	: Salah satu cabang aliran dalam agama Buddha.
<i>Miso</i>	: Sejenis tauco.
<i>Nasu</i>	: Sejenis terong.
<i>O-shochi ryori</i>	: Masakan yang dihidangkan pada tahun baru.
<i>Onjaku</i>	: Menaruh batu panas diatas perut untuk menahan rasa lapar dan menghangatkan tubuh.
<i>Pali</i>	: Bahasa asli India.
<i>Ramen</i>	: Mie Jepang.



<i>Roshi</i>	: Pendeta yang memberikan ceramah dan tanya jawab.
<i>Satori</i>	: Pencerahan atau penerangan yang berarti terbebas dari nafsu-nafsu dan sifat-sifat duniawi.
<i>Saikumuni</i>	: Pangeran Siddharta.
<i>Shuogatsu</i>	: Perayaan tahun baru.
<i>Shojin Ryori</i>	: Masakan yang tidak menggunakan bahan-bahan yang mempunyai nyawa
<i>Shiuren</i>	: Lonceng yang dibunyikan untuk menandakan saatnya bangun tidur pagi di Kuil.
<i>Samu</i>	: Melakukan pekerjaan rumah.
<i>Sodo</i>	: Ruangan khusus para pendeta saat melaksanakan <i>zazen</i> .
<i>Shungiku</i>	: Daun Pakis.
<i>Takekoko</i>	: Bambu muda.
<i>Tenjo</i>	: Kepala rumah tangga yang bertugas memasak untuk para pendeta di Kuil.
<i>Tatami</i>	: Tikar Jepang.
<i>Tofu</i>	: Tahu.
<i>Unsui</i>	: Lima pantangan bagi para pendeta dalam melaksanakan <i>zazen</i>
<i>Yukuseki</i>	: Tahu yang dipanggang.
<i>Zen</i>	: Salah satu aliran dalam agama Buddha.
<i>Zazen</i>	: Meditasi.

DAFTAR PUSTAKA

Bukkyo Dendo Kyokai. *The Teaching of Buddha*. Kosaido Printing Co, Ltd, 1998.

Mahathera, Narada. *Song Buddha dan Ajaran-Ajarannya*. Yayasan Dhammadipa Arama, 1992.

Matsubara, Saburo., et al. "Sebuah Perspektif," *Sejarah dan Kebudayaan Jepang*. Kementrian Luar Negeri Jepang, 1987.

Reiho, Masunaga. *A Primer of Soto Zen*. East-West Center Press, 1971.

Sakamoto, Taro. *Jepang Dulu dan Sekarang*. Universitas Gajah Mada, 1987.

Wood, Ernest. *Zen Dictionary*. Vermont: Charles E. Tuttle Company, 1972.

Yashioka, Toichi. *Zen*. Hoikusha Publishing Co., Ltd, 1978.

Yoneda, Soei. *The Heart of Zen Cuisine*. Kodansha International Ltd, 1982.

Yoshihito, Takada. *Talking About Buddhism*. Kodansha International Ltd, 1997.



GAMBAR 1



Gambar 1

<http://jinjira.or.id/aipt-warna/nippon12/spt.htm>
Pada situs Yahoo, tanggal 24 Juli 2001 pukul 1600 wib.

GAMBAR 2



Posisi Zazen

Gambar 2

Reiho Masunaga, *A Primer of Soto Zen* (Tokyo, 1971), hal 34.



Kuil Eiheiji

Gambar 3

Toichi Yoshioka, *Zen* (Osaka, 1978), hal 23.

GAMBAR 4

MUSIM SEMI



Hidangan sesuai dengan musim yang berlaku

Gambar 4

Soei Yonuda. *The Heart of Zen Cuisine* (Tokyo, 1982), hal 8.

GAMBAR 4

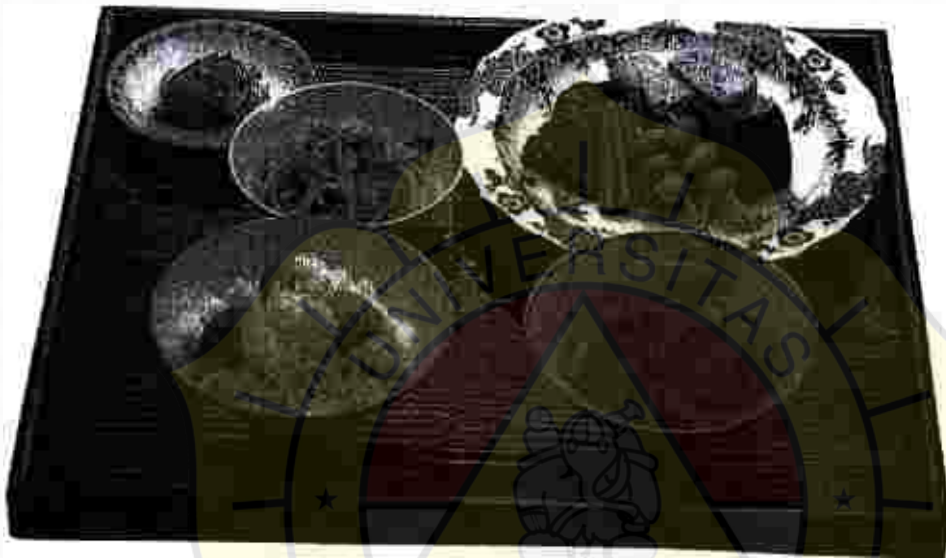
MUSIM PANAS



Hidangan sesuai dengan musim yang berlaku

CAMBAR 4

MUSIM GUGUR



Hidangan sesuai dengan musim yang berlaku

GAMBAR 4

MUSIM DINGIN



Hidangan sesuai dengan musim yang berlaku



Gambar 5

Soci Yoneda. *The Heart of Zen Cuisine* (Tokyo, 1982), hal 4.

Macam-macam Tahu



Mahan-bahan yang digunakan dalam shojin ryori

Gambar 6

GAMBAR 7



Shinrei

Toichi Yoshioka, *Zen* (Osaka, 1978), hal 56.

GAMBAR 8

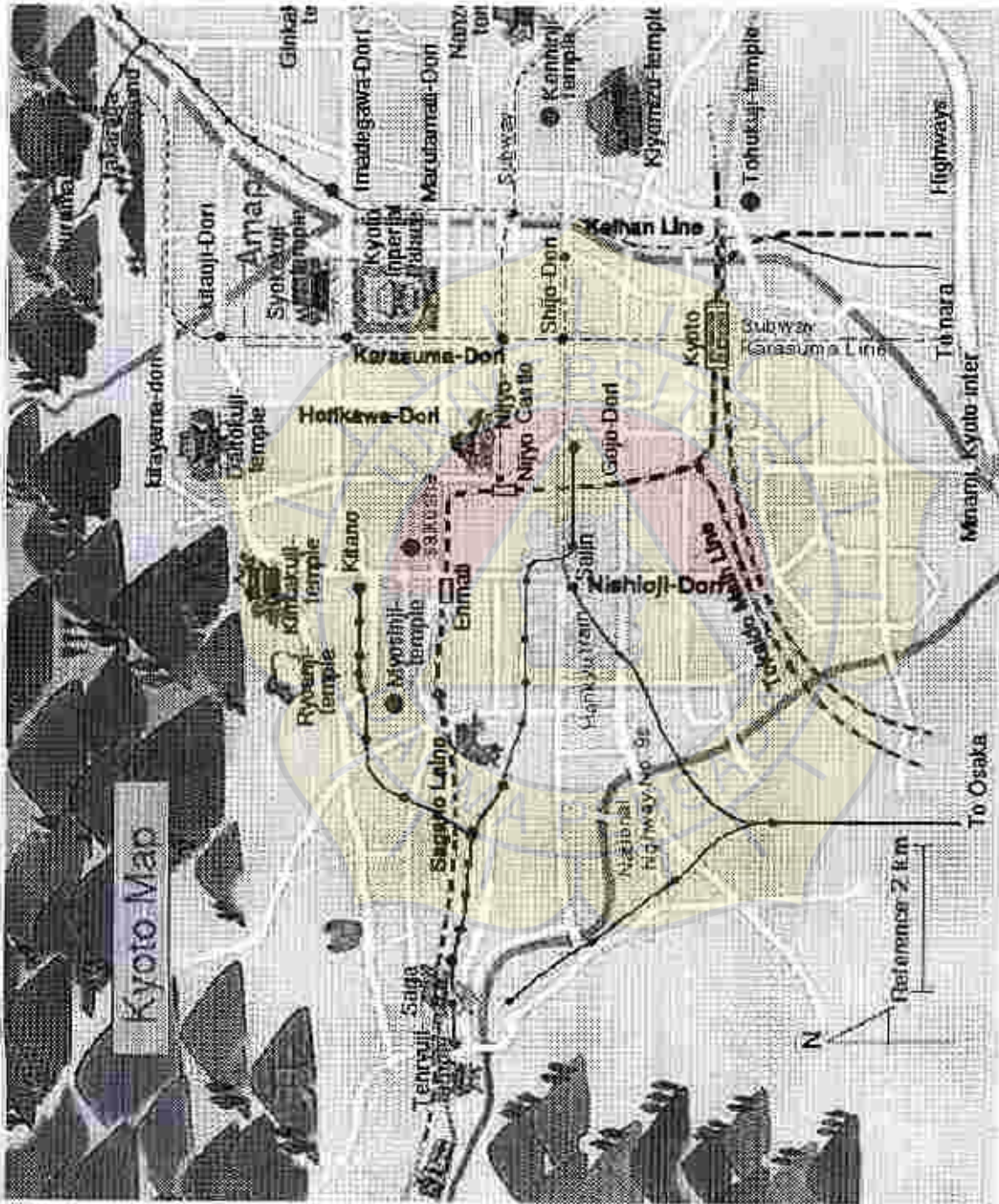


Pendeta membawa mangkok untuk menaruh makanan yang diberikan oleh masyarakat

Gambar 8

Toichi Yoshioka, *Zen* (Osaka, 1978), hal 58.

GAMBAR 9



Peta kota Kyoto

Gambar 9

http://www.tim.com/tokyo/su/japanese_cuisine_by_type.html
Pada situs Yahoo pada tanggal 19 Juli 2001 pukul 1530 wb.