

INTISARI

PERKEMBANGAN JENIS-JENIS MIE JEPANG DAN ADAPTASI BUDAYA PANGAN MASYARAKAT JEPANG

Taufan Atalarik

Mie merupakan salah satu jenis makanan pokok yang umum dihidangkan di Jepang, pertama kali dibawa dari Tiongkok pada abad ke-7 atau 8 Masehi, melalui kaum bangsawan dan biksu Jepang. Mie Jepang, seperti seluruh aspek budaya Jepang lainnya, berkembang menjadi identitasnya sendiri yang unik dengan munculnya mie *soba* di zaman Edo, bahkan kini menjadi konsumsi global yang populer pasca Perang Dunia II. Mie memiliki relevansi besar pada budaya Jepang, yang dapat dilihat pada kekayaan ragam jenis mie Jepang dari seluruh 47 prefektur dan penyajian mie pada waktu khusus, seperti *toshikoshi soba* pada malam menjelang Tahun Baru Jepang (*oomisoka*) dan *tsukimi udon* atau *tsukimi soba* pada perayaan *Tsukimi* (festival melihat bulan).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mencari keterkaitan antara perkembangan jenis-jenis mie Jepang dan perkembangan budaya pangan Jepang (*shokubunka*) menggunakan teori fungsionalisme struktural Talcott Parsons. Sehubungan dengan relevansi teori tersebut, maka digunakanlah skema AGIL (*Adaptation, Goal Attainment, Integration, and Latency*) untuk menganalisis perkembangan tersebut.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa terdapat suatu keterkaitan antara perkembangan aneka ragam jenis mie Jepang dengan budaya pangan Jepang, yang berupa difusi serta sinkretisme budaya yang memengaruhi mie Jepang. Perkembangan tersebut dimulai dari kemunculan mie di kaum bangsawan dan biksu Jepang pada zaman Nara; menyebarnya ilmu mengolah mie kepada masyarakat umum pada zaman Kamakura; kemunculan mie *soba* yang populer di kalangan masyarakat umum pada zaman Edo; kemunculan imigran-imigran Tiongkok pada zaman Meiji hingga terjadinya proses difusi dan sinkretisme lebih lanjut; dan kemunculan mie instan pada zaman Showa meningkatkan kepopuleran hidangan mie di kalangan masyarakat global.

Kata kunci: perkembangan mie Jepang, *washoku*, teori fungsionalisme struktural Talcott Parsons

ABSTRACT

THE EVOLUTION OF JAPANESE NOODLES AND THE ADAPTATION OF JAPANESE FOOD CULTURE

Taufan Atalarik

Noodles are one of several food staples commonly served in Japan, first brought from China during the Nara period at the 8th century AD, by means of Japanese aristocrats and Buddhist monks. Japanese noodles, as with the rest of Japanese culture, evolved into their own unique identity with the rise of *soba* noodles during the Edo period, and eventually became a popular global food after the end of World War II. Noodles hold a huge significance in the Japanese culture, as can be seen from the noodle variants throughout all 47 prefectures of Japan, as well as special variants served during certain festivities, such as *toshikoshi soba* during *oomisoka* (the night before New Year) and *tsukimi udon* or *tsukimi soba* during *Tsukimi* (moon-viewing festival).

The aim of this study is to research the correlation between the development of said Japanese noodle variants and that of the Japanese food culture (*shokubunka*) using Talcott Parsons' structural functionalism. In relation to said theory, the AGIL paradigm (Adaptation, Goal Attainment, Integration, and Latency) is further used to analyze the correlation.

Results of the data analysis show that a correlation between the development of Japanese noodle variants and that of the Japanese food culture exists in the form of cultural diffusion and syncretism. This correlation was started with the introduction of noodles by the Japanese aristocrats and Buddhist monks in the Nara period, the spread of knowledge on producing noodles among the public during the Kamakura period, which resulted in the appearance of *soba* that became popular in the Edo period, followed by the influx of Chinese immigrants at Meiji period, which resulted in more of such diffusion and syncretism, as well as the appearance of instant noodles since the Showa period, which has since gained global popularity.

Keywords: Japanese noodles development, *washoku*, Talcott Parsons' structural functionalism theory

要約

日本麺類の進化と食文化の適応

タウファン・アタラリク

麺類は日本の一つの主食であり、古文書によって奈良時代に中華文化に憧れた日本貴族と僧徒で中国から紹介されたという。日本の麺類には日本文化のご多分にもれず独自の身分が江戸時代のそばで進化したり、第2次世界大戦のあとから即席麺という食品で世界中で人気食品になったりしている。麺類は日本食文化によって大切であり、特に47都道府県の郷土料理も祝儀などの定食もある、たとえば大晦日に食べられる年越しそばと月見に食べられる月見うどんと月見そば。

この研究はタルコット・パーソンズの構造機能分析で日本麺類と食文化の進化と適応の関係を探すことを目的としている。この研究に関してパーソンズのAGIL図式（Adaptation, Goal Attainment, Integration, and Latency／適応、目標達成、統合、潜在）を使用している。

そのデータを分析した結果として、文化的拡散と文化的シンクレティズムで日本麺類の進化と食文化の適応という関係が見つけている。この関係はまず奈良時代日本貴族と僧徒で麺類の紹介から始まり、また鎌倉時代に僧徒が民族に麺類制作方法を教え、江戸時代に大人気のそばが現れた。次に、明治維新に中国移住民の流入によって日本麺類により多くの文化的拡散と文化的シンクレティズムが起き、最後に昭和時代から即席麺で世界的な食品となっている。

キーワード：日本麺類の発展、和食、タルコット・パーソンズの構造機能論