

Merawat Rasa dan Bunyi dalam Kehidupan dan Film

Haryo Tejo Bawono²

Judul Asli	: <i>La Passion de Dodin Bouffant (The Passion of Dodin Bouffant)</i>
Judul Inggris	: <i>The Taste of Things</i>
Tahun	: 2023
Sutradara	: Anh Hung Tran
Penulis Naskah	: Marcel Rouff, Anh Hung Tran
Pemain	: Juliette Binoche, Benoît Magimel, Emmanuel Salinger
Genre	: Drama, sejarah, roman

Anh Hung Tran pernah menggoyang sinema dunia lewat karya-karya uniknya, The Scent of Green Pepaya (1993) dan Cyclo (1995). Setelah usahanya pada 2010 untuk mengadaptasi secara visual novel The Norwegian Wood karya Haruki Murakami mendapat banyak kritik pedas dari para penggemar Murakami, namanya mulai tenggelam. Di tahun ini, Tran kembali menghiasi dunia sinema dengan karya yang memiliki risiko tinggi. Dengan tidak mengikuti aturan umum yang berlaku dalam membuat sebuah film, sutradara ini menampilkan sebuah mahakarya yang memadukan seni bercerita, seni memasak, dan seni visual. Hasilnya barangkali sebuah film tidak mudah untuk dinikmati dan dimengerti oleh kebanyakan orang, namun tidak bisa dipungkiri bahwa penonton akan merasakan 'sesuatu' yang sangat indah dan serentak menyakitkan. Aktiing para pemeran utamanya tidak perlu dipertanyakan lagi, Juliette Binoche (The English Patient, Chocolat) dan Benoît Magimel (The Piano Teacher, Thieves) adalah seniman yang namanya sudah memberikan jaminan aktiing yang mumpuni. Tetapi, lebih daripada itu, melalui tema tentang makanan, cinta, dan Prancis, film ini menyuguhkan sebuah pertunjukan serius dan indah yang mengarahkan para penontonnya pada apa yang barangkali sering diabaikan orang di masa kini, ketika teknologi dan kecerdasan artifisial menjadi yang utama, yakni rasa.

Ketika hendak membahas mengenai rasa makanan, seseorang bisa mulai dengan bertanya tentang berapa banyak makanan di dunia ini, karena di situlah rasa dimulai. Organisasi Makanan dan Agrikultur (FAO: *Food and Agriculture Organization*) milik Perserikatan Bangsa-Bangsa memperkirakan

2 Email: htbcross@gmail.com.

ada sekitar 300,000 spesies tanaman yang bisa dimakan, yang darinya sekitar 200 spesies sudah didomestifikasi. Dari olahan berbagai spesies inilah dihasilkan berbagai jenis makanan dengan rasa yang berbeda-beda, yang dikenal saat ini. Di Indonesia saja ada lebih dari 3,000 jenis makanan yang diramu berdasarkan biodiversitas yang tersedia di alam nusantara: 200 jenis sayuran, 400 jenis buah-buahan, dan 1,600 bumbu-bumbuan. Artinya, meskipun secara umum orang mengenal secara objektif hanya ada lima rasa: manis, asam, asin, pahit, dan gurih (umami), namun sebenarnya itu hanyalah penyederhanaan atas sesuatu yang pada kenyataannya tidak mungkin untuk secara eksakta diketahui. Berbicara soal ‘rasa’ – entah di lidah ataupun di hati – adalah sebuah ketidakmungkinan. Itulah mengapa ketika orang mulai berbicara tentang ‘rasa’, akan sangat miskin bila memulainya dengan rasionalitas. ‘Rasa’ harus didekati dengan sesuatu yang melampaui sistem logika. Sesuatu yang tidak mencoba untuk *menjelaskan*, melainkan *menggambarkan*. Film *The Taste of Things* adalah sebuah prakarsa ke arah itu.

Sebelum mulai untuk mengulas film ini secara lebih mendalam, akan sangat membantu bila penonton mengetahui tentang betapa pentingnya fungsi dari *music score* (biasa juga disebut sebagai skor musik, latar musik, atau musik pengiring) dalam sebuah film, karena dalam kebanyakan film yang dikenal dan pernah ditonton oleh masyarakat pada umumnya, di dalamnya *music score* memainkan peranan penting. Skor musik berfungsi untuk memberi penekanan emosional dengan menciptakan rasa-situasi (*mood*) untuk adegan-adegan tertentu di dalam sebuah film. Apa yang sedang ditampilkan secara visual dalam sebuah adegan film mendapatkan nilai dan bobot tambahnya melalui musik skor yang mengiringinya. Dapat dibayangkan betapa ‘tawarnya’ adegan-adegan *superhero landing* dalam film-film Marvel, atau adegan-adegan klimaks dalam sebuah film, bila tidak didampingi oleh sebuah skor musik. Film-film bergenre horor, sangat bergantung pada skor musik. Kata ‘*jump*’ pada istilah ‘*jump scare*’ yang identik dengan genre horor, berasal dari skor musik ini.

Mood sebuah adegan itulah yang diharapkan ditangkap oleh para penonton sebagai sebuah rasa-suasana (*tone*). Dengan bahasa yang lebih sederhana, *mood* mencerminkan emosi karakter dan atau peristiwa dalam sebuah adegan film, sedangkan *tone* akan memberikan pengaruh pada respons emosional (yang diharapkan) dari para penontonnya. Karena skor

musik sangat menentukan kesuksesan sebuah film untuk menyampaikan pesan-pesannya (baik pesan narasi maupun visual), maka ia membutuhkan takaran yang pas. Persis seperti bumbu-bumbu dalam sebuah masakan. Di sepanjang film karya Anh Hung Tran ini, orang akan mendengar sesuatu yang tidak biasa.

Film *The Taste of Things* tidak memiliki skor musik, tanpa “bumbu-bumbu”. Inilah yang menjadikan film ini luar biasa, karena dia berani mengambil risiko besar yang umumnya tidak berani diambil oleh film-film lain. Meskipun demikian, film berdurasi 2 jam 15 menit ini tetap mampu menghadirkan sebuah cerita dengan *mood* dan *tone* yang tak kalah nikmatnya: sebuah rasa yang dihadirkan semata-mata melalui narasi, imaji, dan bunyi. Film ini membuktikan bahwa penggunaan teknik dan perspektif sinematik yang berbeda bisa juga menghasilkan sebuah karya visual yang bisa disandingkan dengan karya-karya besar sinema lainnya. Terjemahan bahasa Inggris untuk judul film Prancis ini menggambarkan hal itu: bahwa yang memiliki rasa bukan hanya makanan, minuman, dan bumbu-bumbu; bukan hanya kenangan, tindakan, dan perjumpaan; melainkan juga narasi, imaji, dan bunyi. Terlebih lagi, bukankah pada hidup keseharian yang nyata dari seseorang, yaitu pada saat-saat yang menentukan, dalam peristiwa-peristiwa klimaks emosional, atas refleksi-refleksi mendalam, atau situasi-situasi batas yang sedang terjadi, semua itu dialami dan dirasakan tanpa kehadiran sebuah musik skor?

Berlatar tahun 1870-an di sebuah lokasi di Prancis, film dibuka pada suatu subuh dengan Eugénie yang sedang memanen sayur-sayuran di kebun. Di kemudian hari, penonton akan tahu bahwa Eugénie adalah seorang koki di restoran Dodin. Sembari melihat Eugénie yang sedang mencari sayur-sayuran yang tepat untuk menu hari itu, penonton akan ditemani dengan bunyi cuitan anak burung, lenguhan sapi di kejauhan, lonceng gereja penanda doa pagi, cangkul yang menggaruk tanah, suara tanaman sayur yang dicabut dari tanah, derak papan yang dijadikan pematang di kebun, wortel yang sedang dikerik. Penonton bahkan masih bisa mendengar kerik kerip serangga nokturnal di kebun itu, seakan-akan hendak berpamitan pada gelap yang sebentar lagi akan menghilang. Lantas adegan beralih ke sebuah dapur tempat semua hasil kebun itu diolah. Ditemani oleh seorang *protégée*, Pauline (12 tahun), dan seorang pekarya dapur, Violet, Eugénie dan Dodin mempersiapkan menu yang

sudah dirancang sebelumnya. Dalam 20 menit ke depan, film hanya akan berkutat di ruang masak dan aktivitas di dalamnya. Di dalam menit-menit itu, menit-menit terbaik dan terindah dari film ini, orang tidak akan menemukan banyak dialog (bahkan sebenarnya juga di sepanjang film ini), namun orang akan ditemani dengan begitu banyak bunyi-bunyian yang orang kenal tetapi sulit untuk menamakannya.

Kicau burung yang lebih sering dan nyaring, sinar matahari pagi yang mengguayur dapur, menjadikan aktivitas memasak pelbagai menu hari itu membuat bunyi-bunyian di dalam dapur seperti lebih berwarna. Derit pintu dapur yang terbuka, tapak langkah orang berjalan, derus peralatan dapur yang sedang dipersiapkan. Hal-hal sederhana macam demikian menjadi memiliki arti. Orang lantas mulai mendengar suara derak-derak api yang membakar kayu di tungku pembakaran; barang dari beling dan logam yang mulai mengeluarkan bunyi *clattering* dan *shattering*; bunyi keleneng dan derang dari wajan dan panci yang berjumpa dengan spatula kayu dan logam; decur air dari ember, dan juga gerocok air yang merajang dan membilas sayuran dan dedagingan; *blukutuk-blukutuk* (*bubbling*) dari air yang mendidih dan sup yang sudah matang; desisan daging dan sayuran yang bersentuhan dengan minyak panas di dalam penggorengan; cemplung daging utuh yang dimasukkan ke dalam sup yang sudah masak; peletik sayuran yang dipatahkan kecil-kecil, celepik air bumbu yang dituangkan ke dandang; gelempung kain yang menutupi sup untuk meresap lapisan minyak yang mengambang; detas kulit telur yang sedang dikupas; rap bumbu-bumbu yang sedang diulek; dan masih banyak lagi bunyi-bunyi terdengar di dapur pada pagi hari itu. Riuhan dan sibuk sekali tanpa banyak suara orang berbicara. Dengan kamera yang tidak pernah berhenti bergerak mengikuti secara bergantian siapa saja yang ada di dapur itu – persis seperti gaya kamera film-film aksi – membawa kesan bahwa keempat orang di dapur itu tidak sedang memasak, tetapi menari. Lebih dari itu, dengan bahasa kamera yang sedemikian, penonton sungguh-sungguh bisa merasa sedang berada juga di dalam dapur itu.

Dalam perjalanan film ini, orang akan mendapati bahwa Dodin adalah seorang pencinta dan pencipta makanan yang sangat terkenal pada zamannya. Film yang merupakan adaptasi dari novel klasik karya Marcel Fouff, *The Passionate Epicure: La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant*, terinspirasi dari karakter nyata seorang ahli kuliner bernama Anthelme Brillat-Savarin

(1755 - 1826). Sedemikian terkenalnya Dodin, ketika seorang pangeran kerajaan Eurasia mengunjungi Prancis, ia ingin mengundangnya ke sebuah perjamuan makan yang dibuat oleh *chef* terbaik kerajaannya. Tentu saja, sesuai dengan norma kesantunan yang berlaku saat itu, undangan ini juga mengandung harapan akan adanya undangan balik untuk merasakan menu buatan Dodin. Ketika seorang utusan datang menjumpai Dodin, utusan itu menyapanya sebagai “*the Napoleon of culinary arts*”. Teman-teman terdekat Dodin sendiri menyebutnya sebagai, “*the Napoleon of gastronomy*”. Kecintaan dan kepakaran Dodin pada makanan juga bisa dilihat dari bagaimana ia mendidik *protégée*-nya, Pauline. Dalam sebuah kesempatan, Dodin meminta Pauline untuk menyebutkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat saus yang ia buat sendiri. Sejenak setelah mencicipinya, Pauline menyebutkan lebih dari 20 bahan yang dikandung dalam saus itu. Dodin membenarkan dan juga menambahkan beberapa bahan yang belum disebutkan Pauline. Di sebuah kesempatan lain, Dodin meminta *protégée*-nya ini untuk mencicipi menu baru yang dia buat, sebuah makanan yang mengandung sumsum. Karena masih kecil dan kurang pengalaman, Pauline tidak mengenali rasa baru itu, dan Dodin menjelaskan dengan penuh khidmat, “*It’s normal, you’re too young. Bone marrow...is very complex. It takes culture and a good memory to shape one’s taste. This is what marrow must taste like. Remember it.*” Kata terakhir itu, ‘remember’, bisa jadi adalah sebuah penjelasan filosofis tentang mengapa seseorang bisa begitu melekat pada sebuah lokasi. Makanan bukan sekadar untuk tumbuh dan berkembangnya fisik seseorang, ia juga ‘mengikat’ seseorang pada sebuah tempat, sebuah daerah, sebuah kenangan.

Inilah yang menjadikan gastronomi sebuah seni: ia adalah sebuah kompleksitas yang dibentuk, perlu dilatih, dan disiplin. Seni gastronomi itu bukan hanya terlihat dari bentuk estetis ketika sebuah makanan tersaji, atau betapa nikmat rasa makanan itu. Ia juga perlu dirancang, disusun, direnungkan dengan sempurna sebelum menjadi sebuah kenyataan. Dalam sebuah perjamuan makan dengan seorang pangeran, sebelum makanan disiapkan dan disajikan, para undangan diajak untuk menyimak apa saja dan bagaimana menu-menu hari itu akan disajikan. Orang-orang mendengarkan dengan saksama, antusias, dan penasaran, kecuali Dodin. Baginya, apa yang sedang dibacakan oleh *chef* terbaik kerajaan itu adalah “*a thick-set construction*”: “*Abundant and rich, but no light or clarity. No air, no logic,*

no line... Custom, but no rules... A parade, but no organisation. A meal marked with flaws in the succession of flavours and textures.” Dari sini penonton bisa menebak bahwa bagi Dodin – dan juga bagi Film *The Taste of Things* ini, – makanan bukanlah sekadar *sustenance*.

Makanan adalah sebuah bahasa tanpa gramatika yang baku, dan karenanya makanan pun punya nuansa. Sebuah bahasa dengan nuansa, seperti puisi, menyingkapkan sebuah arti, sebuah makna. Tidaklah berlebihan untuk mengatakan bahwa bila seseorang menyiapkan makanan dengan sungguh, bahkan ketika makanan itu kurang mengundang respons sensasional untuk indra pengecap, peristiwa tersebut tetap membangkitkan respons emosional karena hal itu mengekspresikan rasa sayang dan kepedulian seseorang yang menyiapkannya. Poin inilah yang kemudian bisa membuat audiens merefleksikan ulang industri masif *reality shows* tentang makanan yang membanjiri tontonan-tontonan keluarga saat ini. Dalam *reality show*, penonton disajikan dengan begitu banyak teknik, drama, dan piagam penghargaan yang sebenarnya justru membawa orang ke sebuah dunia yang sangat berbeda: mempersiapkan dan menyajikan makanan seperti sebuah latihan militer, yang minim cinta dan kurang bersahabat. Dapur dalam *The Taste of Things* adalah dapur yang bernafas hidup bukan karena bentakan, cacian, ketergesa-gesaan, tuntutan untuk menjadi sempurna, orientasi pada konsumen dan konsumerisme; melainkan sebuah dapur yang lahir dari komunikasi, rasa, dan hati.

Saat ini, di mana begitu banyak orang ramai membicarakan karena dibingungkan dengan apa yang disebut sebagai “*love language*”, yaitu bagaimana orang memilih cara mana yang paling sesuai untuk mengungkapkan dan menerima cinta, film ini menyingkapkan fakta yang begitu jelas dan sederhana untuk itu. Barangkali karena saat ini makanan jarang sekali dieksplorasi untuk mencari keunikan dan kebaruan demi tuntutan kenyamanan, kemudahan dan kecepatan, dan kurangnya energi atau usaha yang disediakan untuk mendapatkannya, makanan menjadi sesuatu yang industrial belaka. Film ini mengundang orang untuk masuk ke dalam ruang di mana kebanyakan orang barangkali tidak lagi mengenalinya sebagai “*love language*”. Cara makanan disajikan dalam *reality show*, berbagai film, iklan dan media visual lainnya menjadikan makanan hanya ornamentalitas belaka, sebuah objek untuk dilakukan, dibahas, dipamerkan, dan didistribusikan. Itu bahkan terlihat dan terasa dalam

ulasan-ulasan tentang makanan dalam banyak kanal YouTube. Di film ini, orang akan memperhatikan bahwa ketika makanan disediakan di hadapan para aktor dan aktrisnya, mereka sungguh-sungguh memakannya. Mereka menyantapnya tanpa suara, tanpa musik, tanpa suara mengunyah-mengecap, tanpa bunyi kriuk, hanya bunyi lembut ketika menelan makanan. Singkatnya, tidak ada kepura-puraan dan ketergesa-gesaan di situ. Ekspresi wajah, mata, dan mulut yang tak berlebihan saat kamera *close-up* mengonfirmasi bahwa rasa adalah nyata, dan cinta ikut meresap. Adegan Pauline mencicipi “Baked Alaska” melukiskan dengan sempurna ketulusan sikap orang terhadap makanan.

Resep sukses dari film ini bukan hanya bagaimana gastronomi ditampilkan, tetapi juga bagaimana plot romantismenya menceritakan bahwa makanan adalah juga sebuah analogi instrumental untuk rasa cinta Dodin dan Eugénie. Ini adalah bentuk cinta yang sangat umum terjadi, tetapi sebenarnya sangat menyakitkan. Eugénie sudah bekerja untuk dapur Dodin selama 20 tahun. Selama tahun-tahun itu, mereka hidup di rumah besar yang sama tetapi di lantai dan kamar yang terpisah jauh. Film ini menginformasikan bahwa Dodin sudah beberapa kali melamar Eugénie untuk menjadi istrinya. Ia merasa cocok dan sangat menikmati kebersamaan mereka ketika sedang menyiapkan makanan. Dalam pembicaraan-pembicaraan mereka pun orang bisa merasakan bahwa mereka adalah rekan kerja yang sungguh menghidupi kebersamaan mereka. Semua lamaran dari Dodin ditolak dengan lembut oleh Eugénie dengan alasan ingin mempertahankan ‘profesionalitas’, mempertahankan suasana kebersamaan yang sungguh nyaman. Dengan tetap menjadi tukang masak, dan bukan menjadi istri, Eugénie bisa tetap menjaga jarak yang menjadikan dinamika di dapur menjadi sebuah aktivitas yang bisa dinikmati bersama-sama. Dodin bisa memaklumi alasan Eugénie dan menerimanya sebagai sesuatu yang menguntungkan bagi semua pihak. Perasaan kasih dan sayang Dodin untuk Eugénie tidak bisa disepelekan. Ketika Eugénie jatuh sakit, reaksi Dodin menyiapkan makanan, mengesampingkan kesibukan lain demi Eugénie, mencurahkan perhatian dengan sangat detail untuk tukang masaknya ini memberikan sinyal bahwa cintanya tidaklah mungil. Itu adalah cinta yang serius dan tidak pernah redup.

Akhirnya suatu saat, dalam sebuah acara makan bersama dengan para

kerabat di sebuah kebun yang indah, Dodin dan Eugénie mengumumkan rencana pernikahan. Apa alasan Eugénie menerima dan bagaimana acara pernikahan ini terjadi, tidak ditampilkan dalam film ini. Fragmen ini bisa sangat dimaklumi karena semua itu menjadi tidak penting: semua itu adalah rasionalitas dan ritual belaka untuk sebuah cinta yang sering kali bahkan tidak mudah untuk diungkapkan. Tak lama setelah pernikahan itu terjadi, pada suatu subuh Dodin menemukan bahwa Eugénie telah meninggal dunia di sisinya. Warna film kemudian berubah menjadi kelabu. Setelah hidup bersama selama 20 tahun sebagai rekan kerja, dan beberapa tahun sebagai suami-istri, tidak mudah bagi Dodin untuk merasakan kembali warna-warni kehidupan. Orang bahkan bisa merasakan keterpisahan ini adalah sesuatu yang serius, karena bahkan ketika koki-koki perempuan terbaik di Prancis ditawarkan oleh sahabat-sahabat terdekatnya untuk menggantikan posisi Eugénie, Dodin menolaknya mentah-mentah. Saat perasaannya sudah mulai tenang, para kandidat terbaik tukang masak datang satu-persatu untuk membuktikan keahlian mereka. Dodin dan *protégée*-nya mencicipi hidangan yang disiapkan oleh para perempuan dengan segudang pengalaman memasak. Tidak ada satu pun yang mampu menggantikan Eugénie.

Pada suatu waktu, seorang kerabat datang membawa dua rantang makanan buatan seorang koki perempuan yang kebetulan sedang singgah di rumahnya. Kerabat itu meminta Dodin untuk mencicipi hasil karya seni kuliner itu karena dia merasa ada sesuatu yang berbeda di situ. Tak lama setelah mencicipi, menganalisis bumbu-bumbu, mengurai teknik-teknik cara memasak makanan yang baru saja dinikmati, Dodin tahu bahwa pengganti Eugénie telah tiba. Dengan segera ia pergi untuk berjumpa dengan empu pencipta menu itu. Film lantas ditutup dengan sebuah adegan dahsyat dan puitis di mana kamera berputar 360° beberapa kali di dapur dengan warna yang makin cerah, lantas terdengar percakapan antara Dodin dan Eugénie tanpa kehadiran sosok mereka. Setelah beberapa kali putaran, kamera berhenti pada sebuah meja di mana Dodin dan Eugénie sedang berbincang sebelum mereka resmi menjadi suami-istri. Dalam percakapan itu, Dodin mengutip perkataan St. Agustinus tentang kebahagiaan, "*St. Augustin said happiness is continuing to desire what we already have. But you, have I ever had you?*" Passion atau hasrat Dodin terhadap gastronomi tidak ada

duanya, dan rasa sayangnya terhadap Eugénie memosisikan mendiang istrinya ini sebagai kelanjutan dari *passion* personalnya. Bagi Dodin, masakan dan Eugénie adalah satu hal yang tak terpisahkan. Itulah yang menjadikan kisah cinta mereka sebagai sesuatu yang sangat menyakitkan: kendati mereka hidup dalam alam yang sama, mereka berada dalam dua musim berbeda yang tidak akan bertemu. Sementara Eugénie ingin supaya Dodin melihatnya sebagai *human-being*, tetapi Dodin mencintainya sebagai *human-doing*.

Di penghujung film ini, orang akan mendapati bahwa sebenarnya ini adalah sebuah kisah tentang orang yang sedang jatuh cinta dengan siapa atau apa. Fakta bahwa seseorang bisa mencintai orang lain selama lebih dari 20 tahun dan tidak menyadari bahwa apa yang sesungguhnya dicintai bukanlah pasangannya, tetapi hal-hal yang mereka lakukan, menghadirkan sebuah ide tentang cinta dan relasi yang sangat orisinal, sensual, dan menyakitkan, tetapi juga serentak membuka cakrawala-cakrawala baru. Terlepas dari tema romantisme di dalamnya, film ini juga mengingatkan para penontonnya bahwa sebagaimana makanan yang disajikan dalam kisah *The Taste of Things*, hal-hal terbaik dalam hidup ini adalah hal-hal yang perlu dirawat, dicintai, dan disempurnakan. Sering kali dengan perlahan-lahan, tetapi yang pasti, harus dilakukan setiap saat.