

[Keramaian Tanda \(Baca\) di Jepang](#)

Ditulis oleh Bandung Mawardi pada Jumat, 10 September 2021



“Orang-orang di perkotaan tak lagi merasa aneh dengan cita rasa kuliner asal Jepang,” kalimat terdapat di *Republika*, 4 September 2021. Di Indonesia, orang-orang terbiasa

makan sushi. Pelbagai restoran tersebar di kota-kota membuat pelanggan atau penikmat memiliki pengalaman “autentik” berkaitan makanan, suasana, dekorasi, tempat makan, dan lain-lain. Orang-orang makan sushi di Indonesia tapi merasa berada di Jepang. Kita pun mengerti Jepang tak melulu benda-benda elektronika atau otomotif. Jepang itu makanan!

Kita mengetahui orang-orang suka makanan-makanan asal Jepang belum tentu sanggup bercerita Jepang. Orang mengerti makanan dan tekun membaca buku-buku sastra Jepang mungkin bisa berbagi cerita dan pemaknaan. Puluhan novel gubahan para pengarang Jepang sudah terbit di Indonesia dalam terjemahan, referensi bagi orang-orang berimajinasi makanan, keluarga, politik, bisnis, seni, asmara, dan lain-lain. Kita memuji orang-orang suka “bersantap” novel dan buku-buku bertema Jepang dalam pengesahan sebagai penikmat makanan-makanan khas Jepang.

Pujian bakal bertambah bila orang khatam buku berjudul *Imperium Tanda* garapan Roland Barthes. Buku edisi bahasa Indonesia berukuran kecil tapi terus membuat “lapar” pembaca bila penasaran Jepang. Buku diterbitkan gara-gara Jepang. Tulisan-tulisan dalam buku agak sulit terbaca meski disertakan sekian foto dan gambar. Roland Barthes seperti berceletoh untuk pembaca. Jenis celoteh memberi pembaca bimbang: mengerti atau meleset. Roland Barthes menulis: “Penulis tidak pernah dalam hal apa pun memotret Jepang. Itu lebih baik sebaliknya: Jepang telah memaparkan banyak ‘kilatan’ atau lebih baik lagi: Jepang memasukkannya ke dalam situasi penulisan. Situasi ini sama ketika goncangan tertentu dari seseorang terjadi, pembalikan dari bacaan lama, sentakan makna, tercabik-cabik, kekosongan yang tidak dapat disubstitusikan, tanpa objek yang pernah berhenti menjadi signifikan, diinginkan.” Di sekian esai, ia terbiasa membuat kalimat panjang dengan parade koma.

Baca juga: [Resensi Buku: Ingin Saleh Boleh, Merasa Saleh Jangan](#)

Kita mau enteng bisa membaca buku berjudul *Japan in Popular Culture* (2013) susunan Fernando K. Buku ramai ilustrasi berwarna dan keterangan-keterangan singkat. Bacaan kaum muda ingin mengenali Jepang tanpa repot dan ruwet. Kita simak cara memberi penjelasan: “Ketika membicarakan Jepang, mau tidak mau, kita pasti akan teringat dengan berbagai masakannya yang sudah mendunia. Sebut saja udon, sushi, ramen, atau onigiri. Restoran-restoran Jepang pun menjamur di kota-kota besar di Indonesia.” Pembaca lekas tergoda melihat ilustrasi-ilustrai membikin lapar. Jepang dan makanan memerlukan

pemaknaan dan cerita-cerita mungkin menakjubkan.

Kita kembali menikmati Roland Barthes mengurusi (makanan) Jepang. Ia terlalu teliti dan memberi kalimat-kalimat serius untuk makanan. Pemikir tak mau sisa-sisa bila mau menebar pemaknaan tanda-tanda di Jepang. Kita membaca saja sambil menahan lapar dan berharap bisa pelesir ke Jepang. Roland Barthes berada di restoran sedang menikmati sukiyaki. Kita mendapat cerita tak sesederhana komentar para penikmat makanan Jepang ditampilkan di media sosial. Pengalaman itu terbaca: "... saat anda mengambil dari ujung sumpit, beberapa fragmen baru ini, sayuran mentah lainnya datang untuk menggantikannya.

Pada saat bolak-balik ini datang seorang asisten, yang ditempatkan sedikit di belakang anda, dipersenjatai dengan tongkat panjang, secara bergantian memberi makan mangkuk dan percakapan: itu adalah petualangan seluruh makanan yang anda alami dengan mata-kepala anda: anda menyaksikan senjakala hal-hal mentah." Kita jangan berharap kalimat itu ditulis orang Indonesia suka membual atau pamer foto sedang berada di restoran Jepang. Roland Barthes membuat pembaca salah tingkah untuk mengerti raga, makanan, suasana, dan kesan.

Baca juga: Al-Intishar wat Tarjih: Kristologi Jawa-Pegon Karangan Muhammad Humaidi Shalih al-Jawi (1930)

Orang ingin mengenali Jepang bisa menerima tulisan-tulisan Roland Barthes asal digenapi buku-buku lain. *Imperium Tanda* itu memikat tapi menempatkan pembaca dalam keseriusan dan berdebar untuk memastikan mulai mengerti. Para penonton acara memilih juru masak ampuh di televisi bakal kerepotan membandingkan celotehan Roland Barthes dengan tiga juri di televisi sering memberi kritik pedas. Kita merasa berada di samping atau hadapan Roland Barthes: "Kadang-kadang potongan tempura terlihat berlapis: gorengan luar (lebih baik daripada: melapisi makanan) lada cabai, yang di dalamnya terdapat ruangan.

Yang penting adalah makanan itu terdiri dari sepotong, sebuah fragmen (keadaan mendasar dari masakan Jepang, tempat percampuran lapisan – saus, krim, kerak – tidak diketahui), tidak hanya dalam proses persiapan, tetapi juga terutamanya oleh perendaman dalam zat cair seperti air, kohesif seperti lemak, yang darinya muncul sebuah fragmen lengkap, dipisahkan, dinamai dan belum seluruhnya berlubang, tetapi konturnya begitu

ringan sehingga menjadi abstrak: bahan makanan yang menyelimutinya tidak lain adalah waktu, waktu (itu sendiri sangat lemah, apalagi) yang telah terpadatkan.” Kita sudah lelah mengikuti kta-kata sebelum berhasil makan. Kekhasan kalimat-kalimat Roland Barthes membuktikan keseriusan tak tertandingi. Kebablasan tapi nikmat.

Kita jeda lagi dengan membaca buku enteng berjudul *Uchi dan Soto: Budaya Jepang, dari Keluarga ke Korporasi* (2019) susunan Hasanudin A. Kita mudah mengerti membaca keterangan: “Isi tempura yang biasa disebut neta adalah kombinasi antara makanan laut berupa ikan yang diiris tipis, udang, dan sayur-mayur, seperti asparagus, terong, labu, dan daun siso. Selain itu, umbi-umbian, seperti ubi rambat, akar teratai, dan wortel juga dapat menjadi isi tempura.” Kalimat berparade koma tapi tak serumit kalimat buatan Roland Barthes. Tempur bisa dihindangkan bersama nasi, asinan, atau sup miso. Kita masih berimajinasi menikmati itu semua sambil kelak berlagan bisa berbagi cerita dan makna.

Baca juga: Sabilus Salikin (23): "Wira'i"

Kita beralih ke alat untuk makan: sumpit. Roland Barthes melihat itu perbedaan terpenting dari alat makan di Barat. Cara memegang atau menggunakan sumpit terlalu dimaknai. Kita ikut menghindari anggapan sepele terhadap benda mulai terakrabi orang-orang Indonesia. Pembaca bersabar menikmati kalimat tetap rumit: “Sumpit memiliki banyak fungsi selain membawa makanan dari piring ke mulut (yang paling tidak relevan karena juga merupakan fungsi dari jari dan garpu) dan fungsi-fungsi ini menjadi miliknya sendiri.

Sumpit, bentuknya mengindikasikan cuku, memiliki fungsi deiktik: menunjukkan fragmen, membuatnya ada dengan segala gerak pilihan, yaitu indeks: tetapi dengan itu, alih-alih menelan mengikuti semacam urutan mekanis tatkala kita akan membatasi diri untuk menelan sedikit demi sedikit bagian dari hidangan yang sama, sumpit, menentukan apa yang dia pilih.”

Kita menganggap pemikir asal Prancis itu berlebihan. Kita tetap membaca dan merampungkan sambil mengimajinasikan Jepang masa lalu dan masa sekarang. Kalimat-kalimat buatan Roland Barthes bisa berubah bila berkunjung lagi ke Jepang berlatar abad XXI. Begitu.