Talleres

Los sabores del cine

Dolores Martín Rodríguez Corner
Mónica Patricia Díaz Rojas Yokoyama
Instituto Cervantes de São Paulo

La palabra gastronomía viene del griego, de una poesía del siglo IV a.C «Hedypatheia» conocida por Gastronomía. Está formada por *gaster* o sea, estómago y *nomo*, la ley, así pues: las leyes del estómago. La gastronomía muchas veces está asociada a la sofisticada cocina francesa, pero no es sólo eso, es también un arte que hace del momento de la comida una experiencia sensorial de placer único desde su elaboración hasta la presentación final del plato.

Comer es un acto natural y cocinar un acto cultural. El gusto, el paladar y el sabor son construcciones culturales basadas en la civilización y representadas en los procesos culinarios. La cocina es un acto cultural central integrado por los saberes, preceptos religiosos, clima, condiciones de vida y acceso a productos básicos, que abarca los sentidos: visión, audición, olor y sabor. Según Jamal en *Aroma Árabe*: «se cocina desde el amor y para el amor, bajo los límites de lo saludable pero también a favor del placer. Reivindica la vertiente hedonista del arte del buen comer y del buen beber».

El cine, al igual que la gastronomía, revela la cultura, los hábitos, la memoria, los gustos e identidad de un pueblo. Conocido también como séptimo arte ha ejercido, desde su surgimiento, una verdadera fascinación sobre nosotros, el público, porque entre otros aspectos, no sólo representa e imita la realidad sino que también nos permite soñar y transportarnos más allá del cotidiano que nos cerca y nos envuelve.

Frente a la pantalla, millones de espectadores nos emocionamos, lloramos, suspiramos como si aquello que transcurre ante nuestros ojos fuese real y, aunque sabemos que son minutos u horas de una mentirosa ilusión, todos, en mayor o menor grado, acabamos rindiéndonos al embrujo y fantasía del celuloide.

El producto del cine, las películas, desde su primera exhibición, no han sido otra cosa sino un conjunto de pasiones encarnadas por actores que viven con intensidad y pasión, personajes y guiones ficticios, que deben sobrecoger, satisfacer y emocionar al espectador que desde la butaca con-

curre sediento y expectante a una y otra exhibición tras fuertes y renovadas emociones.

«El cine, al igual que la literatura, la pintura y el arte en general, no cambia el mundo, mas modifica conceptos, genera un proceso de reflexión y permite abordar la realidad desde la fantasía que propone el hecho artístico» que, como espejo y recreación de lo real, es un difusor de ese hecho y del medio y apoyado en la tecnificación de los medios de comunicación pasa, desde diversos ángulos, a propagar y a perpetuar la memoria de un pueblo a través de la mesa y de los alimentos.

Siendo el acto de comer el más cotidiano, potencialmente creativo y parte de una cultura, es inevitable que los alimentos y/o sus ritos de compra, preparación, degustación, encuentro sean abordados y tratados en acorde con los intereses, valores y sentimientos inherentes a cada cultura. Por eso, acercarnos al arte cinematográfico circunscrito a los conceptos de patrimonio, monumento y documento nos permitirá aproximarnos a algunas producciones cinematográficas que hemos considerado relevantes para el papel que éste le ha asignado a la gastronomía y al evidente vínculo existente entre la trama y la cultura que se representa.

Al pesquisar los archivos, nos deparamos con miles de escenas en las que los personajes comen, cocinan o se encuentran en un bar, una cocina, un restaurante o en tantos y diferentes sitios, mas no raros, tan sólo para saciar o satisfacer esa necesidad alimenticia, con lo cual, y muy frecuentemente, esas escenas relativas al comer y a sus ambientes no pasan de meras referencias incidentales o escenográficas. Pero también encontramos películas en las que la mesa, la comida y los referentes que giran a su alrededor nos aportan una multiplicidad de datos de igual modo que, por citar algunos rasgos, nos la brindan la sensualidad, la sencillez, la amabilidad y la altivez de los personajes ahí retratados, por ello, en las producciones cinematográficas podemos encontrarla como expresión de la seducción sensorial, elemento de descripción social, retrato familiar, sentimiento de Eros, canibalismo, placer por el bien comer o, incluso, como bien evidenciado en la producción ítalo-brasileña *Estómago*, herramienta de poder.

Dada la amplitud del asunto y lo exiguo del tiempo, en esta oportunidad, no abordaremos los espléndidos apartados de vinos y dulces o los innumerables documentales que sobre los alimentos se han producido. En esta ocasión nos centraremos sólo en algunas producciones que sirviéndose de la mesa y/o de sus referentes, nos han dejado secuencias singulares y vigorosas acerca del asunto, o sea, lo que reporta la cultura de un pueblo.

Se dice que una de las pasiones compartidas por los amantes de la buena mesa y del séptimo arte es el de ser sibarita, o al menos anhelar serlo. Prueba de ello, algunos genios del celuloide como Francis Ford Coppola con sus bien cuidados viñedos y bodegas; Orson Welles cuyo majestuoso tamaño reflejaba los efectos de sus requintados manjares predilectos; y, por supuesto, Alfred Hitchcock, quien como gourmet confeso, utilizó la comida como una forma de marcar las diferencias de clase social de los personajes que evidenciaba en sus películas.

En lo que a sentidos se refiere sería imperdonable, de acuerdo con los cinéfilos, no mencionar *Nueve semanas y media* de Adrian Lyne (1986) y aquella escena memorable de Kim Basinger frente al frigorífico comiendo aceitunas y fresas con los ojos cerrados, revelando a través de ellas toda la seducción sensorial que los alimentos pueden provocar. A los placeres de la mesa, casi siempre se les asocian los placeres sensuales, es el hedonismo, es decir, la búsqueda de la satisfacción en todos los sentidos. Ahora bien, pese a la gastronomía ser, reconocidamente motor y centro de la actividad humana, no ha sido explotada ni en toda su riqueza ni por todas las corrientes cinematográficas, de hecho, ¿quién es capaz de recordar algún actor de raíces hispanas con una aceituna en la boca como muestra de sublime explosión de los sentidos? Difícil decirlo, pues aunque habitualmente haya compuesto versos títulos de la cinematografía mundial, ha estado ahí no como trama del relato sino tan sólo como paño de fondo para las historias que se desarrollan. La alimentación junto a la respiración y a la necesidad de ingerir el agua es una de las necesidades básicas humanas, para mantener la vida, haciendo parte de objeto de estudios y atención desde la antigüedad. Además de ser una necesidad biológica es un complejo sistema simbólico de significados sociales, sexuales, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc.

Los muchos enfoques referentes a la alimentación se cruzan, se mezclan y se complementan como la producción, adquisición, el mercado, la circulación, la ausencia, las representaciones, funciones sociales y culturales, y son cinco los enfoques: el biológico, el económico, el social, el cultural y el filosófico.

Al analizar las películas se pueden notar los diversos enfoques que de la alimentación se presentan, principalmente si es el enfoque cultural.

En el campo de las descripciones sociales, citaremos *Los limoneros* de Eran Riklis (2008) en cuya entrada, y en primer plano, observamos unas manos femeninas cortando unos limones suculentos y amarillos; en la escena siguiente la actriz de rodaje prepara una infusión, que más parece

una pócima, compuesta de agua, especias y algo semejante a una cereza. Esta visión nos lleva a imaginar que por desarrollarse en una cocina, tal vez presenciaremos el preparo de un cena o una comida que nos deleite con la visión del quehacer y de los elementos propios de ese ambiente, sin embargo, al abrirse el plano percibimos que este preparado es elaborado en serie y probablemente representa el sustento de estas personajes. Entonces, ¿qué ha hecho el director en esta secuencia de tomas? sólo declararnos su oficio y su posición social, estas son personas que viven de la tierra y si trabajan en la cocina… no son ricas.

En esta misma línea algunos directores, como Woody Allen, nos presentan escenas repletas de platos, copas, manteles pero, ¿qué es lo que comen los personajes? no lo sabemos, aquel ambiente sirve tan sólo para enmarcar las situaciones, componer el entorno y evidenciar la burguesía y sus comportamientos.

Avanzamos y, en el marco de la familia, imposible no mencionar *Amarcord* de Federico Fellini (1973) obra que nos regala divertidas y largas escenas que se desarrollan alrededor de un modesto almuerzo familiar, salpicado de discusiones, de gritos y desentendimientos y que, entre plato y plato, nos remiten a aquellos típicos almuerzos de domingo en familia plagados de tradición y sentimientos.

Seguimos caminando y nos depararemos con *Como Agua para Chocolate* de Alfonso Arau (1992) un especial homenaje a Eros, dios del amor, quizás la más bella fusión de amor y gastronomía ya rodada y a la cual volveremos más detenidamente en nuestra Carta Cinematográfica.

El cine, se ha aproximado a la gastronomía mediante diversas líneas de abordaje y en este reflejar la historicidad y el alma humana, él incluso ha focalizado la gula, la hambruna, las bacanales, el canibalismo. Sabemos que estos abordajes no han sido del agrado de todos los espectadores, sin embargo, y debido a su expresión histórica, merecen ser mencionadas.

En el ítem gula *La gran comilona* de Marco Ferreri (1973) es uno de los mejores exponentes de la voluptuosidad, la gula y la lujuria, la fragilidad de la línea que los separa y además, la muestra gráfica de a dónde el placer de los excesos nos puede llevar.

Ya el canibalismo, nos remite casi inmediatamente a Hannibal en todas sus versiones. Todas ellas muestras evidentes del efecto que la hambruna, producto de las guerras, el placer de lo diferente y el canibalismo como disfrute, causan en la mente, sentimientos y comportamiento del hombre.

Además de estas líneas de explotación, encontramos otras cuyas representaciones se centran en el rechazo a la comida como *Life Is Sweet* (*La vida es dulce*) de Mike Leigh (1990), película en que la anorexia es el centro del drama familiar.

Pero si en la cinematografía occidental el tema ha sido abordado casi exclusivamente como parte de la escenografía, no ha ocurrido lo mismo con las producciones asiáticas donde la comida, los alimentos y los ritos son el espacio de reflexión y encuentro grupal.

Especial destaque: *Comer, beber, amar* (*Yin shi nan un*) de Ang Lee (1994) cuya historia familiar y su lucha entre la modernidad y la tradición giran alrededor de la gastronomía. El tradicional almuerzo de domingo, los preparativos, la degustación, la reunión, la celebración como un todo, son el punto alto de la familia para quien, como elemento de reunión, conmemoración, representan la sublime expresión del amor familiar. La gastronomía, expresión de este amor, es el punto alto de la cinta.

El culto a Eros también está presente en la filmografía asiática, para ejemplo *El sabor de la sandía* (*Tian bian yi duo yun*) de Tsai Ming-liang (2005), cuyos protagonistas, gente común y corriente, desarrollan su quehacer como complemento de los rituales de la alimentación diaria. Igualmente, *La anguila* (*Unagi*) de Shohei Imamura (1997), nos trae la comida como un acto de amor. Aquí el director juega con la imagen de la mesa abundante y diversa como símbolo de los sentimientos de entrega, dedicación, amor pleno y gratuito contra una mesa toscamente servida en clara referencia al abandono, la soledad y la tristeza sufrida por quien rechaza la dádiva de un amor sencillo y espontáneo.

El concepto de aceptación social proveniente de las funciones que a cada uno compete se refleja en *La calle de la vergüenza* (*Akasen chitai*) de 1956 y *La mujer crucificada* (*Uwasa no onna*) de 1954 ambos de Kenji Mizoguchi. En los que el mundo de las prostitutas y el sentido de una gran familia son el centro, el eje de la trama. Esas mujeres se reúnen diariamente alrededor de la mesa para aliviar sus penas, compartir alegrías, sueños y desesperanzas; por ello, la mesa y los alimentos son para ellas, verdaderamente, un espacio de ritual y festividad.

Las bodas y su ritualidad han sido también objeto de ricos y maravillosos rodajes para ambas cinematografías. Del cine occidental destacaremos, especialmente, *Casamiento Griego* de Joel Awick (2002), que nos presenta escenas y diálogos en los que se abordan los preparativos de la fiesta en su globalidad, nos trae incluso algunos momentos en los que alimentos,

bebidas e iguarias, actúan con destaque. Aunque ambas cintas revelan detalles del evento, es en *Casamiento Griego* en que nos ofrece algunas particularidades alimenticias de un grupo en especial, evidenciando así la gastronomía como uno de los aspectos más relevantes de la historicidad de un pueblo, puesto que ellos, como dueños de un restaurante griego en Estados Unidos, nos llevan a compartir su comida, sus bebidas, su historia y su cultura.

En relación al ítem cultura y, en lo que a cinematografía asiática se refiere, destacamos, *La Boda de Tuya* (*Tu ya de hun shi*) de Wang Quan'an (2006), un drama, magnífico y sorprendente, pero donde, al igual que en las producciones occidentales, lo culinario es sólo un leve toque dentro de la trama, más que aproximarnos a su rica y exótica tradición gastronómica, se da amplio destaque al marco geográfico y familiar de la historia.

Caminemos un poco más y nos depararemos con el ítem comida rápida que ha sido registrada en una enormidad de películas de las más diversas culturas, desde los más diversos ángulos y cuya influencia se ha hecho sentir tanto sobre los hábitos alimenticios de millares de personas y muy especialmente de los más jóvenes.

En el cine occidental destacamos *Super Size Me* (*Super engórdame*) de Morgan Spurlock (2004), cineasta estadounidense independiente. Este documental, además de divertido, es una verdadera alerta para la salud. En él, su protagonista y director se alimenta durante 30 días exclusivamente de productos Mc Donald's y registra los efectos que ese estilo de vida tiene sobre la salud física y psicológica del consumidor, la influencia que ejercen las industrias de comida rápida y la mala nutrición del consumidor de ese tipo de alimentos.

El motivo para tal empresa, fue la creciente propagación de la «epidemia de la obesidad en Estados Unidos» y el juicio que dos niñas sostuvieron contra el Mc Donald's al declarárselas con sobrepeso como resultado del consumo de sus productos.

Si bien el fallo de la corte no favoreció a las consumidoras, el documental ha quedado como un alerta en relación al consumo de comida rápida.

Este género alimenticio también ha sido objeto de representación en las obras asiáticas, mencionaremos *Amazing Lives of the Fast Food Grifters* (*Tachiguishi retsuden*) de Mamoro Oshiii (2006) y *Tampopo* (*Wang Quan'an*) de Juzo Itami (1985) «autoproclamada el primer noodle western de la histo-

ria»[1]. Su guión original nos presenta una especie de recorrido del contraste alimenticio entre las patatas fritas de un espectador de cine y la sopa de fideos tan propia de la gastronomía oriental y definida por algunos críticos como «el viaje iniciativo hacia el aprendizaje de la preparación de la sopa de fideos»[2]. La narrativa aquí está hilada sobre la comida y sus historias y, los personajes, son meros actores de reparto de esta trama alimenticia.

Un ángulo absolutamente novedoso en lo que a representación de lo gastronómico en las telas se refiere, nos lo trae la coproducción italo-brasileña de Marcos Jorge (2007) y que se alzó con la Espiga de Oro en Valladolid (2008). Aquí la gastronomía surge como elemento de poder dentro de un ámbito peculiar, el ambiente carcelario. Es una película salpicada de muestras de estratificación social, de muestras del estereotipo existente entre origen socio-regional y función laboral, además está plagada de jergas y de normas inherentes y muy propias del medio en el que se desarrolla: la cárcel. Sin embargo, nos presenta un ángulo diferente e inesperado del papel de lo gastronómico, aquí los sabores, los temperos y las habilidades culinarias juegan a favor del protagonista como una herramienta de salvaguardia de su vida y de su integridad.

Pero esto no acaba aquí…hay mucho más, porque hablar de gastronomía es más que hablar de alimentos de cocina de utensilios, es hablar de amor y de cultura.

Aspiramos pues, a partir de una «Carta Cinematográfica» basada en materiales provenientes del universo cinematográfico, presentar algunas propuestas aplicables en aula ELE, demostrar los parámetros que han orientado este trabajo y enriquecer y profundizar el conocimiento de nuestros alumnos llevándolos a saborear un algo además de nuestra hispanidad.

BIBLIOGRAFIA

Ducrot, Victor Ego, 2002, *Los sabores del cine*, Buenos Aires, Norma Grupo Editorial.

Flandrin, Jean-Louis y Mássimo Montanari, 1996, *História da alimentação*, São Paulo, Estação Liberdade.

1 www.cosasdecocina.com.

2 *Ibidem*.

Gutiérrez, Xavier y Juan Miguel Gutiérrez, 2006, *Cocinar de cine*, León, Everest. Disponible en: www.cosasdecine.com.