

IX SEMANA CULTURAL IES. JUAN A. FERNÁNDEZ PÉREZ

SABORES DE CINE

Conferencia

Jorge Cano Moreno

23 de abril de 2010

Preliminares

Buenos días, señores y señoras, antes de empezar, quisiera expresarles mi más sincero agradecimiento por su presencia, agradecimiento que hago extensivo a mi amigo y director, don José Ramón Moya, y al resto de compañeros y compañeras, los profesores y las profesoras del nuestro Instituto, por la oportunidad que me brindan de poder impartir esta charla.

Si hay algo fascinante para los amantes del cine, es todo aquello que nos pueda sugerir olores, tactos, sabores... es decir, ese universo que de forma mágica pueda traspasar la pantalla y llegar hasta nuestra butaca, para dejarnos seducir, poco a poco. Para ello que mejor que unir cine y gastronomía de forma que todo se vuelva más sugerente si cabe; para que nos emocionemos aún más, entre las luces apagadas y en medio de esa soledad “acompañada”, que todos los que vamos al cine necesitamos sentir de vez en cuando.

Como señala Carlos Domínguez Morano, en su conferencia *Comer y beber: salvación o condenación. Un análisis cinematográfico*, de alguna manera, el cine juega al modo de una madre nutricia. La experiencia del espectador es la de un alimentarse, incorporando o devorando imágenes, sonidos e historias. Un **comer con los ojos** que, en muchas ocasiones, parece reclamar como apoyo la ingestión compulsiva de un alimento material (las palomitas). Cine y comida parecen funcionar como dos placeres que se acompañan y mutuamente se sostienen.

En esta charla se tratará de cocinar como si fuera una única receta todos los ingredientes que macerados, especiados, bien guisados y muy bien presentados, nos harán recordar buenas y succulentas películas, incluso aquellas que no se esperan. Ya saben que un ingrediente insustituible para seducir es un buen plato: entren y disfruten. Y espero que esta no sea su última seducción. ¡Sólo me queda desear que les aproveche!

Gastronomía y cine: historia de una relación

Aunque aparentemente tengamos la sensación que ambos, **cine y gastronomía**, no tienen mucho en común, en el transcurso de esta charla trataremos de demostrar lo contrario. A lo largo del tiempo, como veremos, han ido confluyendo estas dos artes que parecen vivir, en la actualidad, el momento álgido de su idilio, acaparando conferencias, proyectos y libros.

Desde el mismo nacimiento del cine, a finales del siglo XIX, hasta *Julie y Julia* (2009) de Nora Ephron, la recientemente estrenada en España *Soul Kitchen* (2009) de Fatih Akin o la aún no estrenada *Come, reza, ama* (2010) de Ryan Murphy y protagonizada por Julia Roberts y Javier Bardem, las delicias culinarias han estado presentes en la gran pantalla, intentando conquistar a los espectadores.

Si bien no aparece en los créditos de las películas ni al lado de las grandes estrellas, nos atrevemos a decir que la gastronomía es, y ha sido, desde los primeros momentos de la historia del séptimo arte, uno de sus elementos más importantes. Cómodamente sentados en nuestra butaca, hemos visto desfilar los banquetes de exquisitos chefs y disfrutar a hambrientos comensales, desde los platillos más universales hasta los más extraños e impensables manjares. En muchas ocasiones, los ojos se nos van hacia guisos y platos que aparecen en la ficción y nos hacen la boca agua... Y es que la imaginación para un artista de la cocina o del cine no tiene límites. La gastronomía y el cine han ido y van siempre de la mano, compartiendo tecnología, creatividad, emoción... En una palabra, arte. He aquí un breve recorrido de la sabrosa relación entre los ojos y el paladar.

Hay películas cuyo propio título nos lleva de la mano al tema que hoy tratamos: *Cena a las ocho* (1933), *La cena de los acusados* (1934), *Cena de medianoche* (1937), *Cena en el Ritz* (1937), *Cena de matrimonios* (1962), *La cena de los cobardes* (1964), *El pollo de mi mujer* (1968), *Pato a la naranja* (1975), *Cena de asesinos* (1989), *Salsa rosa* (1991)...

Este binomio casi inseparable que forman cine y gastronomía se dio, como ya hemos señalado, desde los primeros pasos del séptimo arte. De hecho, el mismo día de la

presentación oficial del cine, el 28 de diciembre de 1895, la comida también estuvo presente en el acto, donde los hermanos Lumière proyectaron las primeras escenas comiendo ante las cámaras e invitando al espectador a compartir su plato. En 1896, un año más tarde, los Lumière nuevamente filmaron en su casa *El desayuno del bebé*. Y casi de inmediato, aparecieron las cáscaras de plátano con las que el inocente de turno se resbalaba y terminaba con sus huesos en el suelo o aquellas tartas que se arrojaban contra alguien (*La batalla del siglo*, 1927) de Clyde Bruckman con Stan Laurel y Oliver Hardy, más conocidos por el Gordo y el Flaco). Eran los primeros *gags*.

El gran Charles Chaplin impulsó a su manera la gastronomía en el cine. Todavía guardamos en nuestras retinas -los de cierta edad, por supuesto- aquellas imágenes mudas en blanco y negro en las que veíamos a Charlot comer las tortitas preparadas por su hijo adoptivo en *El Chico* (1921); guisar y comer su propia bota en *La quimera del oro* (1925): el protagonista desesperadamente hambriento procede a comerse su zapato (aclarar que para esta película se confeccionó un zapato de regaliz). O la escena de *Tiempos modernos* (1936) en la que representaba a aquel operario que se convertía en víctima de la máquina cuando tan sólo pretendía comerse su almuerzo.

Tampoco podemos dejar en el tintero a los disparatados hermanos Marx en títulos tan inolvidables como *Sopa de ganso* (1933) de Leo McCarey, en la que, curiosamente, el ganso no está como ingrediente. Es una magistral sátira política que aborda, además de los tejemanejes gubernativos inherentes a la trama principal, otros temas en tono surrealista, absurdo y anárquico sobre el poder, los líderes, la diplomacia, la guerra o las normas. O *Una noche en la ópera* (1935) de Sam Wood, otra divertidísima película de estos inigualables cómicos del cine sonoro, en la que se celebran dos banquetes, que dan envidia cada vez que se ven: el protagonizado por toda la compañía operística en el barco que les lleva a Nueva York, con platos rebosantes de carne, marisco, fruta... y el disparatado desayuno que toman en un apartamento ya en la ciudad de los rascacielos. Sin olvidar, la famosa escena de "y también dos huevos duros".

Según lo dicho hasta ahora, puede que fuese algo anecdótico, pero desde entonces no hay película que se precie que no haga referencia o no tenga alguna escena en la que

la gastronomía esté presente o bien que sea el hilo conductor sobre el que se teje un argumento.

No obstante, el cine en blanco y negro todavía no mostraba la fuerza que tiene el arte culinario. Eran imágenes y escenas aún poco atractivas, ya que los directores de aquella época no prestaban demasiada atención a este capítulo. Todo esto llegó más tarde con el color, a partir de 1935. Con él, los alimentos y la comida mostraron todo su esplendor. Como en *La reina de África* (1951) de John Huston, Humphrey Bogart y Katherine Hepburn comienzan a hablar frente a una taza de té y unos pasteles. O en *El hombre que sabía demasiado* (1956) de Alfred Hitchcock, interpretada por James Stewart y Doris Day, los cuales van a cenar a un restaurante de Marruecos y son los espectadores fascinados de las costumbres locales como el ritual de lavarse las manos o la forma correcta de comer el pollo. Era -recordando una frase legendaria dicha en otra gran película como *Casablanca*-, el comienzo de una gran amistad entre el cine y la gastronomía.

La gastronomía presente en todos los géneros cinematográficos

Tal y como señalamos al principio, no hay historia cinematográfica que se precie, del género que sea, que no cuente con “escenas gastronómicas” en mayor o menor medida, porque ¿quién no come? Comer forma parte de la vida y las películas, en cierto modo, recrean la realidad.

Dentro del apartado del **humor**, hemos visto su presencia en las películas de Charles Chaplin o del Gordo y el Flaco, aunque en ellas más que presencia era una aspiración, el disfrute de una buena comida; algo semejante a lo que le ocurría a nuestro archiconocido personaje del cómic, Carpanta. Citemos la película *El guateque* (1968), dirigida por Blake Edwards y protagonizada por el “patoso” Peter Sellers. También gracias al séptimo arte, nos hemos reído con la crítica *Muslo o pechuga* (1976) de Claude Zidi, donde Luis de Funés ejerce de director de la guía Duchemin (“Michelin”) y recorre Francia, ejerciendo de crítico. Se ríe del mundo. Es desternillante, de verdad. Continuando con el género humorístico, en *Pero... ¿quién mata a los grandes chefs?*, de Ted Kotcheff (1978), realiza una divertida sátira contra un estilo culinario

minimalista, que se puso de moda en la década de los 70, donde lo poco era mucho, o eso al menos defendían los grandes cocineros, los cuales adornaban una pequeña porción de comida en el plato que casi ni se veía. A destacar, la irreverente *El sentido de la vida* (1983) dirigida por Terry Jones, del grupo británico Monty Python. Casi al final de la cinta, el señor Creosota, bastante grandecito por cierto, protagoniza un atracón en un lujoso restaurante que le hará reventar, literalmente. Un camarero bastante puñetero le dará su última y mortal cucharada del postre. *La cena de los idiotas* (1998) de Francis Veber. El principio es simple: cada comensal debe aportar un idiota. El motivo gastronómico, en este caso, es “social”, la excusa que supone una cita gastronómica en torno a la cual se crea una costumbre macabra y una cita imprescindible en un grupo de amigos sin escrúpulos. La receta, bien simple, una tortilla francesa y un vaso de vino, sin más, y sin menos, pero se ve como se deleita quien la hace, como comparte su placer con quien la come al transmitirle los ingredientes, en concreto haciendo hincapié en las hierbas con que acompaña a los huevos, potenciándola con condimentos que estimulen los sentidos.

En este apartado, en España, podemos citar, entre otras, *La ciudad no es para mí* (1965), de Pedro Lázaga, una entrañable película, en la que Paco Martínez Soria llega a la ciudad cargando con dos gallinas y un queso (curado durante un año en aceite de oliva), y tendrá una conversación con Filo, la sirvienta alabando la comida tradicional y comparando la gastronomía “de pueblo” y las latas de conservas de la gran ciudad. Recientemente, tenemos *Fuera de carta* (2008) dirigida por Nacho García Velilla. Todo empieza en “Xantarella”, un restaurante de alta cocina de mercado situado en el barrio de Chueca, en Madrid. Son sólo un breve ejemplo. Todos estos filmes ofrecen la vena más cómica del cine asociada a la gastronomía.

La **asociación de comida, encuentro y comunicación** se deja ver en numerosas películas de ambientes italo-americanos, en especial en sus historias de mafias, como en la trilogía de Francis Ford Coppola *El padrino* (1972, 1974 y 1990). En la primera de ellas, una celebración nupcial propicia tal encuentro, la secuencia de la boda de Connie, hija del padrino. Nuevamente, ese carácter integrador que juega la comida en el seno de las relaciones familiares o amistosas se deja ver también en películas como

Los amigos de Peter (1992) de Kenneth Branagh o en la cinta *Cuscus* (2007) del director de origen argelino Abdellatif Kechiche, la historia de una familia norteafricana que vive en el sur de Francia, ganadora entre otros muchos premios del Especial del Jurado en el Festival de Venecia.

También colabora en el **surgimiento de nuevas relaciones interpersonales** o como **elemento aglutinante de estas**, algunas peligrosas como la que se da en *El honor de los Prizzi* (1985) de John Houston; y otras más graciosas como ocurre en *Cita a ciegas* (1987), de Blake Edwards. O realizan una honda reflexión sobre la vida y la muerte a lo largo de una cena familiar del día de Epifanía, como sucede en *Dublinesees (Los muertos)* (1987), la última película de John Huston. También, es en una gran cena familiar, cuando de manera brutal estalla todo un drama hasta ese momento encubierto, lo que se narra en la película *Celebración* (1998) del cineasta danés Thomas Vinterber. Todo en el film pareciera mostrar el intento de eludir la locura a través de la denuncia que se lleva a cabo mientras comen y beben. En la norteamericana *¿Qué se está cocinando?* (2000) de Gurinder Chadha, está claro que cuando se reúne la familia, sea en torno a un pavo en el Día de Acción de Gracias o sea en torno a un marisco o un cordero en el día de Nochebuena, siempre se desatan tensiones, esto es lo que ocurre con cuatro familias de distintas etnias en el *Thanksgiving*. O invita al espectador a sumergirse en una situación, que prácticamente para nadie es desconocida, esas casi siempre imprevisibles reuniones con nuestros parientes en las que los enfrentamientos más o menos simpáticos emergen por doquier, subrayando ese dicho universal que reza que quien bien te quiere, te hará llorar como ocurre en la española *Animales de compañía* (2008) de Nicolás Muñoz.

Del mismo modo, la gastronomía puede convertirse en **un arma de atracción** o ha **encendido pasiones** como en *El graduado* (1967), de Mike Nichols, con un jovencito Dustin Hoffman que cae rendido a los brazos de una madura señora Robinson. O en *El rey pescador* (1991), de Terry Gilliam. Cómo olvidar a Kim Basinger frente al frigorífico, comiendo aceitunas y fresas con los ojos cerrados en *Nueve semanas y media (9 1/2 weeks)*, 1986) de Adrian Lyne, escena prototípica de la capacidad de seducción sensorial que pueden procurar los alimentos. *Seducción a la carta*, también conocida

como *Simplemente irresistible*, (1999) de Mark Tarlov, en la que gracias a un cangrejo a la Napoleón, los protagonistas vivirán un apasionado romance. Asimismo, la comida como instrumento de seducción aparece en una hermosa secuencia de la película alemana del director de origen turco Fatih Akin *Contra la pared* (2004), Oso de Oro en Berlín y mejor película europea de 2004, cuya protagonista da un paso decisivo en su conquista amorosa mediante la preparación de una exquisita cena tradicional turca, con primerísimos planos de los alimentos y del quehacer culinario. La cinta francesa de O. Ducastel y J. Martineau *Crustacés et coquillages* (2005), enlaza igualmente los placeres sensuales y eróticos con los gastronómicos. La combinación de comida y erotismo es la que también se desarrolla en la película germano-suiza *El sabor del Edén* (*Edén*, 2006) del director Michael Hofmann, en la que ésta aparece como un estímulo de connotaciones pasionales ya olvidadas.

La comida y la bebida también pueden hablar de **amores rotos o perdidos**, de la soledad de las personas y de la búsqueda de un encuentro, que al final, se revela como imposible. Creando una peculiar atmósfera poética, el director chino Won Kar Wai, un poeta de la imagen, hace representar también un papel protagonista a la comida y la bebida en toda su filmografía, citemos películas como *Deseando amar* (2000), en *2046* (2004), o la más reciente *My Blueberry nights* (2007). Sensualidad, nostalgia y romanticismo en estado puro.

Pero la comida también ha servido para **matar o morir**, o por lo menos intentarlo. En este apartado tenemos unos claros ejemplos como los que nos muestran películas como *La caída del imperio romano* (1964), de Anthony Mann, la citada saga de *El Padrino* (1972) y sus secuelas *El Padrino II* (1974) y *El Padrino III* (1990) de Francis Ford Coppola. En *El Padrino*, el asesinato que obliga a Michael Corleone a exiliarse transcurre en un restaurante durante una apacible cena. Y en la segunda parte de la saga, al mismo personaje un pistolero le enseña a preparar pasta con albóndigas. De este género es sugerente también la comilona que prepara en la cárcel el actor Ray Liotta en *"Uno de los nuestros"* (1990) de Martin Scorsese: De hecho, no hay película de la mafia que se preste, donde no se suceda una escena alrededor de la cocina o la mesa. Otras películas con la muerte como trasunto son *Te amaré hasta que te mate*

(1991), de Lawrence Kasdan o *La gran comilona* (1973) de Marco Ferreri, en esta última, los protagonistas, reunidos alrededor de la mesa, deciden morir en ella. La película crítica la sociedad consumista y se insiste en la oposición de placer/consumo. Un caso claro es *Seven* (1995) de David Fincher, con Brad Pitt y Morgan Freeman, donde uno de los pecados capitales es la gula, gula por la pasta, e inducida por la amenaza de incrustarle a la víctima una bala en los sesos. Al final, el desdichado morirá y no de hambre precisamente. Sin olvidar a la tierna y dramática, a un tiempo, *Tomates verdes fritos* (1991) de Jon Avnet y su especialísima salsa o, en *La última cena* (1996) de Stacy Title, no se pierdan la escena en la que aparecen los tomates recogidos por Cameron Diaz.

De igual forma, nos describe **pasados lejanos o recientes**, por ejemplo, la *Kermesse heroica* (1935) de Jacques Feyder, en la que, mediante un festín, las mujeres del lugar –mientras los hombres permanecen escondidos-, tratarán de apaciguar a los fieros Tercios españoles de Flandes. Por su parte, la española *La mitad del cielo* (1986) de Manuel Gutiérrez Aragón, narra las peripecias de un restaurante que se convierte en centro de reunión de políticos, intelectuales, hombres de empresa... en el Madrid de finales de los 50. En otros casos de películas de época, la gastronomía se presenta como instrumento de poder, en cuanto distintivo de clase y prestigio social. Lo comprobamos en los lujosos y elegantes banquetes de *El gatopardo* (1963), la emblemática película de Luchino Visconti, en la que disfrutamos de varios almuerzos, comidas en el campo y cenas, sin embargo, la más memorable de todas estas escenas gastronómicas es el banquete que tiene lugar durante el baile de gala. Dentro de este grupo, también mencionaremos *La edad de la inocencia* (1993) de Martin Scorsese o *Gosford park* (2001) de Robert Altman. En la citada en primer lugar, una película cuyos platos son tan delicados y exquisitos como el vestuario, el arte y la decoración. Ningún plato desentona, ningún guiso sobra, y son tratados con el mismo gusto que una estatua de mármol, y a veces con tanto decoro que bien podría tomarse por un elemento ornamental en vez de un alimento. En *Gosford park*, veremos cómo a pesar de comer los mismos platos, los mismos guisos, la clase y el estatus marcan una enorme diferencia entre unos personajes y otros, entre unas personas y otras. Opulencia hasta en el menú, faisán como mínimo y las mejores salsas, los mejores

pescados, carnes y verduras en caso de ser vegetariano... Todo un alarde no sólo de qué servir en la mesa sino que se nos da una clase de protocolo y tradición llegando incluso a recrearse en escenas en las que se mide con regla la distancia entre los cubiertos a la hora de preparar una mesa para una de las cenas. ¿Quién no recuerda a la oscarizada *Titanic* (1997) de James Cameron y la fatídica noche de su hundimiento? Pero, antes de que el iceberg hiriera de muerte al lujoso barco, en el exclusivo y sofisticado Café Parisien, el único restaurante de pago del barco, se había servido una cena compuesta de diez platos. O en *Vatel* (2000), un film dramático basado en la vida del cocinero francés del siglo XVII François Vatel, dirigido por Roland Joffé, que acabó con el suicidio por lo que consideró un fracaso en el gran festín organizado en honor de Luis XIV.

A través de la gastronomía se hace **crítica social** como ocurre en la película checoslovaca *Las margaritas* (1966) de Vera Chytilova, un banquete en el que se sientan como comensales multitud de influencias: el surrealismo de Buñuel y Fellini, el dadaísmo más alocado, la comedia del cine mudo, la exuberancia carnavalesca... *Muérete bonita* (1999) de Michael Patrick Jan, divertida y cruel parodia, que crítica a la vanidad, la superficialidad del universo autocomplaciente yanqui, través de los concursos de belleza. Memorable es la escena donde Kirsten Dunst advierte que no come marisco porque “mamá siempre dice que nunca coma nada que lleve su casa a cuestas; a saber cuándo fue la última vez que la limpió...”. O *Estómago* (2007) de Marcos Jorge, en la que un preso, de apariencia frágil y apocada, logra, mediante su saber hacer en la cocina, el dominio absoluto de su entorno presidiario. Es su triunfo tras su fracaso en el amor... Para concluir dramáticamente que el mundo se compone de los que comen y los que son comidos.

El rey del **suspense**, Alfred Hitchcock, sentía una gran pasión por la comida (además del cine y las actrices rubias). Según se dice fue una gran gourmet y lo demuestra en diversas escenas de sus películas, en las que aparecen diversos platos. Veamos unos ejemplos: el bizcocho de la señora Newton en *La sombra de una duda* (1943); la cena de *La soga* (1948); un filete *snob* en *Alarma en el expreso* o un filete de ternera Constantine en *La ventana indiscreta* (1954); los Blueberry Muffins de *Pero ¿quién*

mato a Harry? (1955); el coctel Margarita de la Sra. Oxford, interpretado por Vivien Merchant, en *Frenesí* (1972), sólo por citar algunas. Hitchcock utilizó la comida como un modo de marcar las diferencias entre las clases de sus personajes.

El cine **fantástico o de ciencia ficción** nos avanza futuros inciertos, distopías alienantes y/o panoramas dantescos como en la película *Cuando el destino nos alcance* (1974) de Richard Fleisher, en la que se nos describe la confrontación entre una vida de escasez y carestía y otra en la que comer un bistec era algo cotidiano, saborearlo y disfrutarlo estaba a la orden del día. De ahí que esa falta de alimento, en el año 2020 produzca desesperación, pues si malo es no conocer los placeres de la alimentación, peor es haberlos conocido y recordarlos para no alcanzarlos; o en *Blade Runner* (1982) de Ridley Scott, en la que la comida migró del *texmex* al *chinomex*.

Del mismo modo, en el cine denominado **infantil/juvenil** aparece la gastronomía o alguno de sus elementos. *Charlie y la fábrica de chocolate* es una película del año 2005, segunda adaptación de la novela homónima de Roald Dahl, autor británico de literatura infantil, y dirigida por Tim Burton, la primera se filmó en 1971 y llevó el nombre de *Willy Wonka y la fábrica de chocolates*, protagonizada por Gene Wilder como Willy Wonka. *Hook* o *El capitán Garfio* (1991) de Steven Spielberg, también nos despertará el apetito en esa escena magistral del banquete imaginario de los niños perdidos, aunque después derivase en una simpática guerra de comida.

El cine de **animación** también la ha usado como asunto. Citemos a *Asterix y Obelix*, personajes de la serie cómica de Uderzo y Gozcin, llevados varias veces al cine, tanto en películas animadas como con personajes reales. ¿Quién no ha soñado con sus sabrosos y brillantes jabalíes, la cerveza fresquita y el hidromiel casero, de sus grandes fiestas al anochecer en la aldea gala? La gastronomía siempre ha estado presente en las aventuras de estos personajes. Mención especial merecen *Ratatouille* (2007) de Brad Bird, su genio va con el de la mejor cocina de vanguardia: el arte de unir la novedad con la tradición a cargo del personaje menos deseado en una cocina: una rata gourmet apasionada por el mundo culinario parisino; y también *Lluvia de albóndigas* (2009) de Philip Lord y Chris Miller, el protagonista es Flint, un joven científico que sueña con inventar algo que le mejore la vida a todos sus vecinos. Tras muchos

intentos consigue crear algo que realmente funciona: una máquina que hace caer comida del cielo. Recientemente se ha estrenado *Cómo entrenar a tu dragón* (2010) dirigida por Dean DeBlois y Chris Sanders, vemos en la película cómo los vikingos beben cerveza como si fuera agua, hidromiel y festines copiosos celebrando sus incursiones en territorios hostiles. Entre otros muchos ejemplos.

Como podemos observar, el arte culinario en el cine ha servido para hacernos reír, asesinar, encontrarnos con viejos amigos, hacer otros nuevos, sellar reconciliaciones, evitar suicidios, seducir al ser amado, criticar a la sociedad imperante, predecir calamidades... El listado sería interminable. Podríamos afirmar sin temor a equivocarnos que aparece vinculado a todo tipo de historias.

La comida es comestible y el espectador casi se degusta

La cocina es un placer visual y hay una serie de películas que exploran la posibilidad de abrir en los espectadores otros apetitos. Y no nos referimos a los eróticos, sino a los gastronómicos. Cuando vemos los platos preparados que aparecen en las películas y como los degustan los actores, las escenas nos provocan deseos de hacer lo mismo, de comer ese mismo plato, que, por cierto, ¿se puede comer? Aunque no siempre, en muchos casos los alimentos y platos que aparecen en las películas sí se pueden degustar.

Una de las cintas más emblemáticas sea *El festín de Babette* (1987), dirigida por Gabriel Axel. Babette, en agradecimiento a sus ancianas bienhechoras y convecinos organiza una opulenta cena con los platillos y vinos de la mejor gastronomía francesa. (Vean en la diapositiva la lista de platos que prepara).

Además, éste es un capítulo que se suele cuidar bastante, por lo menos en los largometrajes de calidad. Tenemos dos ejemplos claros en *Conexión tequila* (1988), de Robert Towne, y *Comer, beber y amar* (1994), de Ang Lee. En la primera de ellas, el productor decidió contratar a chefs de reconocidos restaurantes de Los Ángeles (EE.UU.). Durante el rodaje- muchas escenas tenían lugar en el elegante restaurante italiano regentado por una Michelle Pfeiffer que hacía las veces de propietaria- los

cocineros no sólo elaboraban los platos que comían las estrellas Mel Gibson y Kurt Russell -que se disputaban el amor de la Pfeiffer-, sino también los de los figurantes que aparecían en las mesas que rodeaban a la de los actores principales. Por su parte, en la oriental *Comer, beber y amar*”, Ang Lee –Oscar al mejor director en 2005 por *Brokeback Mountain*- contó con la ayuda de tres cocineros para conseguir la variada y colorista suerte de platos que aparecen a lo largo del film. “¿Nos comunicamos comiendo?”, le pregunta una de las hijas del chef Chu a sus hermanas para representar la dramática distancia que parece separar al padre viudo de sus tres hijas. Cada domingo, el anciano cocinero prepara un banquete para compartirlo con sus hijas, mientras apenas cruza algunas palabras con ellas, ni siquiera de afecto. Mientras los espectadores ven en la pantalla: *woks* humeantes y coloridos, pollos ahumados, patos laqueados, sopas de verduras... Esta película tiene su versión norteamericana *Tortilla soup* (2001) de Maria Ripoll.

El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante (1989) de Peter Greenaway es una orgía para los sentidos, pues viéndola sentiremos un bombardeo visual, olfativo, táctil, auditivo y gustativo. Los olores nos impregnan las vestiduras, nos empapamos con ellos, cubriendo nuestros propios cuerpos, ora con una magnífica salsa holandesa, ora con una cabeza de cerdo putrefacta y en descomposición. El gusto por los alimentos bien cocinados y sabrosos, el gusto por la decoración y por los complementos, el gusto por comer sano... Y el disgusto por ver comida podrida, por ver a los perros rebozándose en los alimentos, los excrementos y las vejaciones, la falta de modales y la extorsión, el guiso que no complace, el gesto que desagrada.

En *Como agua para chocolate* (1992) de Alfonso Arau, la comida es presentada de forma explícita y realista. Comida... Fielmente reflejada, casi desparramada fuera de la pantalla. La gastronomía fluye por los dedos y baña el cuerpo de la protagonista. Gastronomía como metáfora y como vehículo para expresar emociones... Cocinar para vengarse y para limpiar su conciencia, cocinar para sanar con el alimento, cocinar para alimentar... Película con sabor a cebolla, pues con ella empieza y con ella termina...

No podemos dejar de citar a la comedia *American Cuisine* (1999), la cocina que hace de plató en esta película de Jean-Ives Pitoun, está inspirada en la de Bernard Loiseau

(famoso chef francés), permite al espectador ser un comensal virtual más. Cada uno de los platos, que se cocinan y presentan, son mostrados en primer plano, lo que casi permite percibir el calor, el olor y la textura de sus ingredientes. Al mismo tiempo, es una confrontación entre la cultura anglosajona (Estados Unidos) y la mediterránea (Francia).

Deliciosa Martha (2000) de Sandra Nettelbeck, una película acerca de los sabores de la vida. Martha es cocinera, no sólo porque trabaje en una cocina y sea jefa de la cocina de un excelente restaurante de Hamburgo, sino porque, poco acostumbrada a expresarse con las palabras, utiliza las materias primas, los sabores, y los equilibrios de los alimentos para contar al mundo lo que ella es. Tiene una copia "*made in Usa*", *Sin reservas* (2007) de Scott Hicks, interpretada por Catherine Zeta-Jones, muy inferior a la primera.

En una buena mesa no pueden faltar los buenos caldos que acompañen a los succulentos alimentos que vamos a tomar. Antes de continuar, citemos unas palabras del historiador Bernardo Sánchez Salas: *el cine y el vino son un producto de la oscuridad que es un elemento que asegura que una película esté bien impresionada y que un vino reciba la quietud que necesita*. Ahora, recordemos algunas películas relacionadas con el vino (la lista sería interminable pero sólo citaré algunas de ellas), como:

- *Días de vino y rosas* es una película estadounidense de 1962, dirigida por Blake Edwards, que trata de forma muy realista los estragos que produce el abuso del alcohol.
- *Un paseo por las nubes* (1994) dirigida por Alfonso Arau, una historia de amor y vicisitudes entre unos viticultores.
- *Tierra* (1995) de Julio Medem, también sobre el cultivo y cuidado de la vid.
- *Entre copas* (2004) de Alexander Payne, un viaje por el mundo de la enología.
- No podemos dejar de señalar a la mítica serie de televisión norteamericana de los 80, *Falcon Crest*, que narraba las aventuras de dos familias de viticultores californianos enfrentados (los Channing de la finca de Falcon Crest y los Gioberti) en el inventado Valle de Tuscany, trasunto ficticio del real Valle de

Napa, próximo a San Francisco. En TVE, *Gran Reserva*, estrenada la semana pasada.

Para postre, un helado con la cubana *Fresa y Chocolate* (1993) de Gutiérrez Alea, que sirve para jugar metafóricamente con la diferencia entre homosexualidad y heterosexualidad. Unos exquisitos bombones, con *Chocolat* (2000) de Lasse Hallström, una fábula en clave de comedia acerca de cómo puede cambiar una persona, una relación, una ciudad, tan sólo con probar un poco los placeres de la vida. Es un cuento sobre la tentación, la represión y los liberadores poderes de los sentidos. O dulces y pasteles, en *Tiempos de azúcar* (2000) de Juan Luis Iborra, dos grandes pasiones: el amor por una chica y la pastelería. Y para finalizar tan excelso menú que mejor que un aromático café: incontables son las imágenes en las que actores y actrices de grandes películas acompañan su actuación con un aromático café (*El tercer hombre*, *La hija de Ryan*, *Taxi driver*, *Mullholland Drive*, *Doctor Zhivago*, *Uno, dos, tres* de Billy Wilder, *After Hours* de Martin Scorsese, *Coffee and cigarettes* de Jim Jarmusch, *Café solo o con ellas* de Álvaro Díaz Lorenzo. etc.). La lista sería casi infinita.

Si queremos disfrutar de algo más informal, podemos irnos de *Tapas* (2005) de José Corbacho y Juan Cruz. Y después, vayámonos de marcha y tomemos un *Cocktail* (1988) de Roger Donaldson.

Platos universales, exóticos ingredientes y alimentos impensables

La gastronomía en el cine también ha desempeñado un papel fundamental como símbolo de las diferentes culturas y grupos. La comida, en efecto -tanto como la lengua y la religión- constituye una prueba cultural definitiva. Identifica y, por tanto, necesariamente diferencia etnias, pueblos y colectividades. Gracias al cine, hemos conocido ingredientes, platos, productos y rituales de todo el mundo, desde los más universales hasta los más extraños, sino veamos algunos ejemplos.

Siguiendo a Daniel Vázquez Saite, si realizamos un viaje por las diversas cinematografías podemos comprobar cómo el cine norteamericano nos adentra en **una cocina fácil y rápida**, el cine francés **ha integrado la cocina de forma natural**, el

cine italiano **es una comedia pura**, el inglés **muestra en su mayoría cómo se vive en el país**, y en el cine español **no se come por placer**.

En la elaboración de la cocina oriental existe una dimensión poética y ritual que la convierte en una auténtica señal de identidad. Así es en la filmografía de Yasujiro Ozu, el más clásico de los cineastas japoneses. Baste recordar *El sabor del té verde con arroz* (1952) o *El sabor del Sake* (1962). También la filmografía del director japonés Kenji Mizoguchi está repleta de escenas alrededor de la comida, y no precisamente aquellas en las que sus protagonistas son las geishas que acompañan a los señores en sus cenas, sino en aquellas películas donde los personajes son gente corriente: *La mujer crucificada* (1954) y *La calle de la vergüenza* (1956). Una película de particular interés por lo que representa de homenaje a la comida es *Tampopo* (1985) de Juzo Itami, que introduce al espectador en el mundo de la cocina japonesa, comparándola con los gustos occidentales. Debemos citar también *El olor de la papaya verde* (1993) de Anh Hung Tran, ambientada en el Vietnam de mitad del siglo XX; o *El banquete imperial* (1995) de Tsui Hark, sobre una competición de cocina, china, por supuesto; *301 302* (1995) de Cheol-su Park, presenta la gastronomía coreana a través de la historia de dos mujeres. Y la película taiwanesa *el sabor de la sandía* (2005) de Tsai Ming-Liang.

En la película israelí, *Los limoneros* (2008) de Eran Riklis, aparece al comienzo, en un primer plano, las manos de una mujer que cortan limones grandes y amarillos. A continuación, con agilidad, Salma (Hiam Abbass) prepara un brebaje, hecho de agua, especias y algo parecido a la guindilla. En escasos minutos, el director nos muestra el oficio del personaje (alguien que vive de la tierra), a la vez que nos entrega datos de su cultura (para los occidentales una exótica receta).

Los *spaghetti* han marcado una identidad inconfundible en el cine italiano. Las imágenes de Totó, Alberto Sordi, Aldo Fabrizzi, Nino Manfredi,... ligadas a este alimento forman parte de nuestra memoria colectiva. Como inolvidable es también y, ciertamente, todo un icono de identidad italiana, la jovencísima Sofía Loren vendedora de pizzas (el otro gran símbolo de la identidad culinaria de Italia) que vemos en la en la deliciosa *El oro de Nápoles* (1954) de Vittorio de Sica. *Una gran noche* (1996) de Campbell Scott y Stanley Tucci, nos presenta la auténtica y selecta comida italiana. Por

su parte, Federico Fellini nos hizo entrega de una de las más largas y divertidas escenas alrededor de un sencillo almuerzo familiar en *Amarcord*. Cabe también citar del mismo autor *Las noches de Cabiria* (1957), en la que su protagonista, precisamente *Cabiria* (Giulietta Masina) nos atrapa con la candidez y torpeza de sus modales, como ocurre en la secuencia en la que se encuentra con un famoso actor de cine. El mayordomo le trae un lujoso carrito con la cena: "¿La levanto?", pregunta ella mientras destapa los platos y come ávidamente aceitunas y luego pollo. "*Un poco de pechuga de pollo hace que se vayan los malos pensamientos*", añade. Más adelante, Cabiria coge una langosta y le vuelve a inquirir al actor: *¿Y esto qué es? Me parece haberlo visto en el cine.*

La famosa y excelente gastronomía francesa la hallaremos entre otras en *Le petit Marguery* (1995) y un *Chef enamorado* (1996) de Laurent Benegui y Nana Dzhorzhadze. Resulta agradable recordar la escena de *Panorama para matar* (1985), en la que James Bond (Roger Moore) instruye a Tanya Robert sobre la cocina francesa:

- *“Voilà, Kish de cabinet. Un nombre interesante.*
- *Y ¿Qué es?*
- *Una tortilla.*

Woman on top (2000) de Fina Torres, describe la cocina brasileña a través de Isabella. La película es una invitación, a conocer las playas de América y su calidez; a bailar y dejarse llevar por el sabor de nuestra música y sobre todo a comer, pues créanme mis estimados cinéfilos, que al término de la cinta uno termina por ir al refrigerador en busca de un picante bocadillo.

En el cine español, tenemos las grandes cenas de *Viridiana* (1961) o de *El ángel exterminador* (1962) de Luis Buñuel; las paellas de Luis García Berlanga; su producto estrella, *Jamón, Jamón* (1992) de Bigas Luna, o la *Dieta mediterránea* (2009) de Joaquín Oristrell, esta película pretende aportar a esas obras el concepto de "lo mediterráneo"; lo mediterráneo como manera característica y única de entender la vida. Un papel de primer orden es el que juega la comida en la filmografía de Almodóvar. Su cine es un auténtico **imperio de los sentidos**, un modo de excitar cada uno de ellos y, entre todos, el del gusto encuentra una relevancia muy especial. En sus

increíbles historias, la cocina se presenta como un espacio de singular intensidad emocional y comunicativa, la cocina, no tanto el comedor. Un espacio, pues, estrechamente ligado a lo materno, (clave hermenéutica fundamental para el acercamiento a su vida y filmografía), más que el comedor que parece remitir preferentemente a lo familiar en su conjunto. Ese singular espacio de la cocina muestra su relieve en *¿Qué he hecho yo para merecer esto?*, *Mujeres al borde de un ataque de nervios*, *La flor de mi secreto*, *Volver* y su más reciente, *Los abrazos rotos*.

Hollywood, por su parte, nos ha mostrado varios ejemplos elocuentes de identidad gastronómica estadounidense. Es el que encontramos en *Pulp fiction* de Quentin Tarantino, donde la “comida rápida” de batidos y hamburguesas se sitúa en un primer plano tanto en las primeras como en las últimas secuencias. También casi hemos podido disfrutar con perritos calientes, gigantescos y apetitosos sándwiches, malteadas de los 50, provocativos pollos fritos, succulentas pizzas y enormes helados. Quién no recuerda el orgásmico sándwich de Sally sentada frente a Harry –todos queríamos uno igual-, en la película *Cuando Harry encontró a Sally* (1989) de Rob Reiner. Y ha reflexionado sobre la comida rápida o comida basura como en el documental ganador de Sundance, *Super size me* (2004) de Morgan Spurlock, en la que el director investiga en su propio cuerpo los efectos de la comida basura, comiendo sólo y únicamente en McDonald's, tres veces al día durante todo un mes. Y, qué decir del pavo del “día de acción de gracias” lo hemos podido contemplar en las más variadas dinámicas familiares en una infinidad de películas estadounidenses, entre la que podríamos recordar *Hannah y sus hermanas* (1986) de Woody Allen, en la que tal celebración anuda todo el desarrollo argumental.

La joven de las especias y *Un toque de canela* nos muestran que tanto la comida como la vida necesitan una pizca de sal y picante para darles el toque de sabor que ambas requieren.

Gracias al cine hemos saboreado ingredientes y platos como:

- Los *knichi* -que Charles Boyer servía a Jane Fonda en *Descalzos por el parque* (1967) de Gene Saks -que amargaban sino se comían a tiempo;

- caracoles con Julia Roberts en *Pretty Woman* (1990) de Garry Marshall o con Sharon Stone en *Beautiful Joe* (2000) y en la ya nombrada *Delicatessen*;
- unas anguilas con Valeria Marini en *Bambola* (1996) de Bigas Luna;
- una *Vichyssoise* con Batman en *Batman vuelve* (1992);
- el pollo frito con miel de *Camino a la perdición* (2002) de Sam Mendes;
- un aperitivo, Martini con vodka, “Martini mezclado, no agitado”, con Sean Connery en *Doctor No* (1967), la primera película de la saga de James Bond, el agente 007.
- La mantequilla, en *El último tango en París* (1972) de Bernardo Bertolucci.
- Los raviolis calentitos en la bellísima *Camino a casa* (1999) de Zhang Yimou;
- El “pastel bebé malo”, una quiche rellena de queso Brie, bacón ahumado y huevo de la *Camarera* (2008) de Adrienne Shelly
- el timbal de macarrones que se “atiza” la bella Angelica (Claudia Cardinale) en el comedor del castillo Donnafugata del citado *El gatopardo*;
- los buñuelos de *El Padrino*;
- el pan preparado por Jessica Lange en *El Cartero llama dos veces* (1981) de Bob Rafelson;
- las patatas asadas en *El tambor de hojalata* (1979) de Volker Schlöndorff;
- los helados que chupaba Emma Penella en *El Verdugo* (1963) de Luis García Berlanga;
- los espárragos estrellados contra la pared de *America Beauty* (1999) de Sam Mendes;
- los huevos, en *La leyenda del indomable* (1967) dirigida por Stuart Rosenberg, en la que Paul Newman se come 50.
- el pastel que decide comerse el chico sentado en la esclarea de la épica *Erase una vez América* (1984) de Sergio Leone;
- el chocolate en *Gracias por el chocolate* (2000) de Claude Chabrol¹;
- las fresas (eso sí salvajes) en la inolvidable *Fresas salvajes* (1957) de Ingmar Bergman.

¹ Claude Chabrol concede tanta importancia a la comida que antes de iniciar un rodaje se asegura de que éste transcurrirá en zonas donde se puede comer bien.

- La leche plus de *La naranja mecánica* (1972) de Stanley Kubrick.

Y cómo no destacar los **alimentos impensables**, como pájaros y ratas en *¿Qué fue de Baby Jane?* (1962) de Robert Aldrich; reptiles *La balada de Cable Hogue* (1970) de Sam Peckinpah; serpiente sorpresa (boa constrictor rostizada), sopa de ojos, helado de sesos de mono en *Indiana Jones y el templo maldito* (1984) de Steven Spielberg, pan élfico gracias a Frodo y a su inseparable Sam en la trilogía de *El señor de los anillos* (2001, 2002 y 2003); algas y peces en *Hotel Splendide* (2000) de Terence Gross y hasta carne humana: *En busca del fuego* (1981) de Jean-Jacques Annaud, *La selva esmeralda* (1985) de John Boorman, *El silencio de los corderos* (1991) de Jonathan Demme, la francesa *Delicatessen* (1991) de Jean-Pierre Jeunet y Marc Caro; *¡Viven!* (1992) de Frank Marshall, adaptación al cine de la desventura de unos supervivientes de un accidente aéreo. La coprofagia y la urolagnia humanas de *Saló o los 120 días de Sodoma* (1975) de Pier Paolo Pasolini, o animal de *Pink Flamingos* (1972) de John Waters. Entre otras.

Para finalizar podríamos proponer un menú de para un restaurante de película, inspirado el cine español:

Primeros platos: Judías a la antigua, de *Viridiana*; Ensalada con queso provolone y vinagreta de dulce de leche, de *Todo sobre mi madre*; Croquetas cóctel de *Mamá es boba*; Huevos con carabineros, de *León y Olvido*; Vichyssoise, de *Entre vivir y soñar*.

Segundos platos: Cordero asado al estilo castellano, de *Juana la loca*; Conejo con caracoles, de *Jamón Jamón*; *Pechuga de pollo de corral con salsa de almendra*, de *Los santos inocentes*; *Pularda color rosa*, de *Salsa Rosa*; Redondo de cerdo relleno con huevo, de *Volver*.

Postres: Flanes de la señora María, de *La teta y la luna*; Fantasía de helados con nata, de *Una rosa de Francia*; Naranjas de la pasión, de *Celos*; Tarta de rosas, de *Tiempos de Azúcar*, Tartaletas de arroz con leche, de *Los Santos Inocentes*.

Es la magia del séptimo arte... y de la gastronomía, que sumergen al espectador en todo un universo de colores, aromas, sabores y texturas. El cine nos ha dado mucho,

estamos en deuda con él. La cocina nos ha dado grandes placeres, estamos en deuda con ella. ¿Para cuándo una estatuilla de Hollywood al arte culinario?

Muchas gracias por su atención.

Bon Appetit!