



ÑAM, ÑAM, ¡QUÉ DISFRUTE EL PALADAR Y SE DELEITEN LOS SENTIDOS!: ALGUNAS PELÍCULAS SOBRE LA COCINA Y LOS COCINEROS EN EL CINE

Iván Parro

Licenciado en Sociología

Universidad Complutense de Madrid

ivanparrosociologia@gmail.com

*“Lo malo de llorar cuando uno pica la cebolla
no es el simple hecho de llorar,
sino que a veces uno empieza
y ya no puede parar”
(Como agua para chocolate)*

*“No hay amor más sincero
que el amor que sentimos hacia la comida”
George Bernard*

*“El descubrimiento de un nuevo plato
es de más provecho para la humanidad
que el descubrimiento de una estrella”
Brillant- Savarin*

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Iván Parro (2016): “Ñam, ñam, ¡qué disfrute el paladar y se deleiten los sentidos!: algunas películas sobre la cocina y los cocineros en el cine”, Revista Caribeña de Ciencias Sociales (mayo 2016). En línea: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2016/05/cocina.html>

RESUMEN

Cocina y cine, una magnífica combinación para los amantes de estas dos disciplinas, tanto para los que gustan del buen comer como para quienes disfrutan del buen hacer. Una combinación que ha estado y sigue estando presente como argumento o como hilo conductor en muchas películas a lo largo de la historia del cine, ofreciendo visiones inolvidables como ese plato de comida tan particular del que disfruta Charlot en *La quimera del oro*.

En este artículo se ofrecen como sugerencias varias películas en la que la cocina o los cocineros están muy presentes, invitando a que cada cual se deleite y disfrute con sus platos o con sus actores favoritos.

PALABRAS CLAVE

Cocina; Cine; Pobreza; Chef; Pasión; Felicidad

INTRODUCCIÓN

La cocina ha sido indudablemente un espacio integrador en muchos hogares y un lugar donde han surgido grandes obras de arte culinarias que han satisfecho (y con creces) los paladares más exigentes. La cocina, queramos o no, también es una manifestación del arte, de la emoción por el gusto, del refinamiento en la presentación, del disfrute de texturas y de sabores, de vistosidad por los mágicos colores que se pueden crear con los alimentos y una experiencia visiosensorial sin parangón con ninguna otra.

La cocina es un lugar importante dentro de la casa; era el espacio donde se reunían en torno al fuego las familias de antes para entablar una amena conversación, donde la mujer con pasión y mimo hacía magia de lo poco o de lo mucho que había en las despensas y donde los niños recibían sus dosis diarias de vitaminas y de proteínas para crecer sanos y fuertes (o al menos lo intentaban). La cocina era entonces como un santuario de los sentidos donde todos disfrutaban por igual. Hoy en muchos hogares la cocina sigue siendo (y debe ser así) un espacio de reunión, de encuentro, de ocio, de charla, de compartir vivencias y experiencias, aparte del lugar donde la magia llega a su máxima expresión y con unos alimentos tan simples y tan humildes como unos huevos y unas patatas se puede crear algo maravilloso.

Generalmente el cine no ha dedicado muchas películas a la cocina y a los cocineros como argumento principal. La cocina quedaba más como un escenario en el que al igual que ocurría con otros lugares de la casa sucedían hechos o se podían montar tramas y argumentos de distinto tipo. En otras películas la cocina sí está presente de manera secundaria aunque a veces no se vea. Son películas en las que la mesa aparece puesta, escenas en las que se celebra un copioso banquete o donde se aprecian pantagruélicas viandas que satisfacen a los paladares más exigentes. Aunque no veamos en ningún momento cómo se han preparado los alimentos lo cierto es que ahí están, los podemos ver, los actores los tocan y se los comen. El transcurso de la cocina aparece en muchas escenas de cientos de películas pero no es un argumento principal de la misma sino un escenario, un recurso más dentro de la variedad infinita de ambientes que los directores pueden manejar.

Lo que sugerimos en este artículo son películas en las que la cocina tiene un papel principal o en las cuales el argumento se basa en un cocinero o cocinera que vive una serie de experiencias vitales interesantes. Son películas las que queremos recordar aquí que no utilizan ni la cocina ni a los cocineros como segundo plato o como un elemento más dentro de las tramas sino que son el centro sobre lo que gira y se desarrolla todo, porque los cocineros son también protagonistas de sus vidas y tienen que contarlos.

Las películas que a continuación vamos a comentar son una selección de buenos platos (si se me permite el símil gastronómico) que podemos disfrutar y

degustar cuantas veces queramos sin miedo a una indigestión pesada o a un mal servicio, ya que todas ellas son vividas por personas y hechas para personas que también piensan, que sienten, que viven, que ríen, que lloran y que también mueren.

La cocina es un lugar donde puede dar mucho juego la existencia. Muchas de las situaciones que veremos en las películas seguramente nos hayan sucedido a nosotros alguna vez, pero esta es una de las formas en que el cine hace magia, y es que el cine está ligado de alguna manera a las vidas de todos nosotros.

Disfrutemos de los platos que proponemos en este viaje gastronómico por un mundo de sabores y de elaboraciones que pueden satisfacer a los paladares más críticos como ya recalcamos con anterioridad. Bon appetit!

SELECCIÓN DE PELÍCULAS SOBRE COCINA Y COCINER@S

Título: Tampopo¹

Director: Juzo Itami

Año: 1985

Intérpretes: Tsutomu Yamazaki, Nobuko Miyamoto, Koji Yakusho

Guión: Juzo Itami

Género: Comedia

Película japonesa cuyo nombre significa diente de león. Se consideraba el primer noodle western por la asociación del hilo argumental de la película con la sopa ramen (versión japonesa de la sopa de fideos chinos).

Cuenta la historia de dos jóvenes camioneros que hacen una parada en un típico restaurante japonés para tomar una sopa de fideos, y aunque el local no les gusta mucho acuerdan quedarse y comerse la sopa. Sin quererlo se ven involucrados en una pelea con mafiosos que intentan acosar y amenazar a la joven que regenta el negocio llamado Tampopo. Cuando los matones se marchan ayudan a la cocinera a realizar una buena sopa de fideos dándole una serie de claves y de pautas de cocinado para que la sopa (el plato estrella del local) sea un auténtico éxito y guste a sus clientes.

Una particularidad de la película es que aparecen de vez en cuando unas viñetas gastronómicas que ayudan al espectador a conocer algo mejor la cocina japonesa. La película tuvo un gran impacto en muchos países y lanzó a la fama a los restaurantes ramen. Suele citarse como referente de la cultura japonesa en general y de la cultura culinaria japonesa en particular.

¹ Tráiler disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=W_KctoG0bAE
Para ver la película completa subtitulada en inglés: <http://goo.gl/rq817x>

Título: Un viaje de diez metros²

Director: Lasse Hallström

Año: 2014

Intérpretes: Hellen Mirren, Om Puri, Manish Dayal

Guión: Steven Knight

Género: Comedia

Hassan regenta el restaurante de su abuelo del mismo nombre en Bombay, pero una tragedia les obliga a él y a su familia a buscar un nuevo hogar. Se trasladan a un pequeño pueblo de los Alpes franceses donde causan todo tipo de impresiones, buenas y no tan buenas, pero principalmente en sus colegas de profesión, y especialmente en la prestigiosa y afamada chef estrella Michelin madame Mallory, la cual pugna con los recién llegados por ver quién tiene el mejor restaurante y cuál de los dos ofrece los mejores platos y las mejores sensaciones y sabores. Se ofrece un espectáculo en el que se enfrentan dos estilos de cocina diferentes, el de las especias y los sabores frente a la sofisticación, lo saludable y el refinamiento mediterráneos. Es una película para disfrutar de colores, olores y sabores.

Título: Estómago³

Director: Marcos Jorge

Año: 2007

Intérpretes: João Miguel, Fabiula Nascimento, Carlo Briani

Guión: Fabrizio Donvito, Cláudia da Natividade, Marcos Jorge, Lusa Silvestre

Género: Comedia

Película italo-brasileña que ganó la Espiga de Oro en la SEMINCI de Valladolid en el año 2008. Es la historia de Raimundo Norberto y sus ansias de cambio en su viaje del campo a la ciudad llevando como único equipaje el talento y la mano que tiene para la cocina. A su llegada a la gran ciudad consigue un trabajo de cocinero en el bar de Zulmiro, lugar donde descubre su enorme talento para los fogones, transformando el bar en un local de éxito.

Una noche llega al bar para cenar Giovanni, el dueño de un importante restaurante italiano, y tras probar las creaciones de Raimundo le contrata como ayudante de cocina en su restaurante. Comienza así un viaje por la cocina italiana llena de sabores y de productos de calidad. Su vida mejora y se enamora de Iría, a la cual después luego asesina y se convierte así en preso. En la cárcel es Raimundo

² Se puede ver la película completa en este enlace: https://www.youtube.com/watch?v=Ew6iGpp_AJk

³ Película completa en: <https://www.youtube.com/watch?v=nVB6x4P8czi>

quien cocina a los presos con los que comparte la celda, hasta que envenena al líder del grupo quedándose así con los privilegios y el poder con el que éste contaba.

Título: Un toque de canela⁴; La sal de la vida

Director: Tassos Boulmetis

Año: 2003

Intérpretes: Georges Corraface, Ieroklis Michaelidis, Renia Louizidou

Guión: Tassos Boulmetis

Género: Comedia

Su nombre original en griego significa Cocina de la ciudad, referida a la cocina de Estambul. Un viejo profesor de astronomía de nombre Fanis recuerda su infancia en la ciudad de Estambul y de la tienda de especias de su abuelo Vassilis, el cual le ayudó mucho en el colegio haciendo gala de una soberbia imaginación. En 1964 Fanis fue deportado a Grecia, donde la vida no le fue nada fácil, pasando casi todo su tiempo cocinando y recordando su tierra natal a través de la cocina y sobre todo del olor de las especias. Cuando se hizo más mayor ayudaba y prestaba consejo gastronómico a todo aquel que se lo pedía. Fanis regresa a Turquía a visitar a su abuelo ya muy enfermo y juntos reflexionan sobre el pasado y sobre el presente, momento en el cual Fanis entiende que le faltó poner sabor en su vida.

Título: La cocinera del presidente, Los sabores de palacio⁵

Director: Christian Vincent

Año: 2012

Intérpretes: Catherine Frot, Jean d'Ormesson, Arthur Dupont

Guión: Etienne Comar, Christian Vincent

Género: Comedia

La película es una historia de superación personal. Está inspirado en la cocinera privada del presidente francés Francois Mitterand llamada Hortense Laboire, mujer sencilla y gran amante de la cocina tradicional francesa.

La película muestra la vida de esta chef desde el día en que recibe la llamada que cambiará su vida para siempre, cuando es seleccionada para encargarse de las comidas privadas del presidente francés, el cual queda encantado por la autenticidad y genialidad de sus platos.

⁴ Película completa en: <https://www.youtube.com/watch?v=3pbwDAUE0M0>

⁵ Tráiler en: https://www.youtube.com/watch?v=lpwNma_imLU

La cocinera del presidente hace referencia a la pasión hacia algo, en este caso hacia la cocina, mostrando e invitando al espectador a descubrir el gusto por las cosas sencillas pero auténticas. También es una forma de ver el trabajo que hay dentro de una cocina de alto nivel; la rapidez, el control, la eficacia, la organización y la creatividad que hacen falta siempre en ese lugar.

Título: El festín de Babette⁶

Director: Gabriel Axel

Año: 1987

Intérpretes: Stéphane Audran, Brigitte Federspiel, Bodil Kjer

Guión: Gabriel Axel, Karen Blixen

Género: Drama

La película está basada en un relato de Isak Dinesen y ganó el premio Óscar a la mejor película extranjera en 1988.

A finales del siglo XIX la joven Babette llega a un pueblo de Dinamarca huyendo de Francia por la represión. Se emplea como criada y cocinera de dos ancianas solteras, hijas de un pastor protestante muy severo y autoritario. En esa casa vive durante catorce años hasta que un día le toca la lotería y como celebración prepara una refinada cena francesa aprovechando también el centenario del pastor. Durante la cena surgen diferencias, pues si bien los comensales al principio dudan si aceptar o rechazar una cena con comida y platos franceses, lo cierto es que en cuanto sus temores se disipan y prueban las elaboraciones de Babette se convierten en la delicia y en la felicidad más suprema de los asistentes e invitados a la cena. La revista Variety dijo de ella "Una obra maestra... un goce de todos los sentidos".

Título: Comer, beber, amar⁷

Director: Ang Lee

Año: 1994

Intérpretes: Sihung Lung, Kuei-Mei Yang, Chien-Lien Wu, Ah-Leh Gua

Guión: Ang Lee, James Schamus, Hui-Ling Wang

Género: Comedia

Su título hace referencia a la naturaleza esencial del ser humano el cual se nutre y se autorrealiza a través de la comida y del amor. Retrata al maestro cocinero

⁶ Tráiler disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=nSwrnmEThZ8>

⁷ Tráiler en <https://www.youtube.com/watch?v=yicBx-okC3k>

Chu y su familia en ese momento en el que se debe decidir entre la modernidad o la tradición, apostando por la innovación y el progreso o por la permanencia de lo conocido y lo aprendido de generación en generación. La comida sirve en este caso como una metáfora de la vida en la que ésta se marcha rápidamente gracias sobre todo a los estilos de vida postmodernos entre los que podemos citar como ejemplo la comida rápida o los nuevos valores y estructuras familiares y sociales. La moraleja de la película es que el cambio es bueno y necesario para todos y que la memoria y la tradición deben respetarse y comunicarse a las nuevas generaciones ya que dan sentido y significado a un tipo de vida concreto, aquel del éxito en lo económico. La comida es un medio ritual que Lee utiliza en esta película para reunir a la familia, que hablen y encuentren vías y caminos para la reconciliación.

Título: Jiro, sueños de sushi⁸

Director: David Gelb

Año: 2011

Intérpretes: Jiro Ono, Yoshikazu Ono

Género: Documental

Este es un documental en el cual el espectador se acerca a uno de los restaurantes más caros y particulares del mundo, el Sukiyabashi Jiro de Tokio, un pequeño restaurante para diez personas, galardonado con tres estrellas Michelin, con un precio de cubierto de 300 euros (329 dólares), y donde según muchos se come el mejor sushi del mundo.

El documental tiene como guía culinario al crítico japonés Yamamoto, el cual nos presenta al restaurante y a su chef, el octogenario Jiro Ono. Yamamoto considera que el restaurante de Jiro cumple los tres principales estándares de la guía Michelin: calidad, originalidad y consistencia en la cocina, haciéndole merecedor de tantas estrellas.

Este documental es un recorrido por la vida y el quehacer culinario del chef o sushi master Jiro Ono, el cual a pesar de su edad y de tantos años dedicado a la profesión, sigue buscando la perfección en su trabajo y en su cocina, queriendo ofrecer en todo momento lo mejor para sus clientes.

Título: #Chef, Chef a domicilio⁹

Director: Jon Favreau

Año: 2014

Intérpretes: Jon Favreau, Jhon Leguizamo, Sofía Vergara, Dustin Hoffman

⁸ Documental completo en la web <https://www.youtube.com/watch?v=LwrpxvtzYBU>

⁹ Tráiler en <https://www.youtube.com/watch?v=imThDWTS3gk>

Guión: Jon Favreau

Género: Comedia

Esta película tiene similitudes con la película La camioneta de Stephen Frears, ya que un chef de nombre Carl Casper deja su trabajo en un restaurante de Los Ángeles tras enfrentarse a su dueño (interpretado por Dustin Hoffman) y a un crítico gastronómico que no aprecia sus platos diciendo que había perdido la pasión por cocinar. En Miami se asocia con su exmujer (Sofía Vergara), con su hijo y con su buen amigo y chef del restaurante donde trabajaba y juntos ponen los medios para montar un puesto de comida ambulante de origen cubano principalmente. Gracias no sólo a los platos y elaboraciones sino también al poder de las redes sociales la caravana se convierte en todo un acontecimiento allí donde va y al final hasta el mismo crítico quiere participar del proyecto. En el viaje por distintas ciudades de Estados Unidos es donde el chef Carl se reencuentra consigo mismo y con su pasión y entusiasmo por la cocina y por la vida en general.

Título: Una gran noche (Big night)¹⁰

Director: Campbell Scott, Stanley Tucci

Año: 1996

Intérpretes: Stanley Tucci, Minnie Driver, Tony Shalhoub

Guión: Stanley Tucci, Joseph Tropiano

Género: Drama

En los años 50 dos hermanos italianos (Primo y Secondo) viajan desde su país hasta Nueva Jersey con el firme objetivo de relanzar sus vidas abriendo un restaurante de comida italiana en un pequeño pueblo de la costa. Primo, el chef profesional, es el que se dedica a cocinar, aunque le fastidia mucho tener que adaptar las recetas tradicionales de su país a la americana. Secondo trabaja como manager y encargado del restaurante, y está muy contento con la nueva vida que tiene, pero la suerte no les favorece demasiado y las deudas se les acumulan, por lo que tienen que pensar algo rápido que pueda relanzar su negocio o se arruinarán. Su tío les ofrece regresar a Roma para trabajar pero Secondo quiere permanecer en los Estados Unidos y hará todo lo posible por cumplir ese sueño. Deciden entonces contratar a un afamado músico de jazz para que ofrezca un concierto en el local, pero el día previsto para la actuación ocurre algo inesperado y el músico no se presenta. Entonces las esperanzas de sacar a flote el negocio cada vez parecen más lejanas.

OTRAS PELÍCULAS SOBRE COCINA: Deliciosa Martha, Julie&Julia, El gran chef, Sin reservas, El restaurante de Alicia, El banquete de boda, Ratatouille, El guateque, Cena entre amigos, La comida sobre la hierba, Todos estamos invitados, American

¹⁰ Tráiler en <https://www.youtube.com/watch?v=aBThZOatwes>

Cuisine, Mystic Pizza, La camarera, Se acabó el pastel, Kitchen Stories, La quimera del oro, Fast Food Nation, Charlie y la fábrica de chocolate, Super Size Me, Cómo se corta el jamón, Chocolat, Como agua para el chocolate, El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante, Tomates verdes fritos, Tapas, Kebab Connection, Soul Kitchen, Fuera de carta, Bon Appétit, El gran restaurante, Toast, Navidad en Connecticut, Más extraño que la ficción, Delicatessen, Los secretos de la pasión, Woman on top, ¿Quién mató a los grandes chefs?, Uno de los nuestros, La gran comilona; Porque lo digo yo!

CLAVES DEL CINE SOBRE COCINA Y COCINER@S

- La cocina también es un buen lugar donde pueden suceder hechos buenos y no tan buenos.
- Un cocinero es un buen personaje para que ocurran estupendas tramas.
- Los alimentos aparte de darnos de comer nos dan argumentos para hacer cine.
- El cine nos ha dado muestras de que en la cocina se crean auténticas obras de arte.
- Gracias al cine comprobamos que la cocina está íntimamente ligada a la vida.
- Los cocineros no son muy diferentes de cualquier persona. La diferencia es que hacen magia con los alimentos y además tienen cierta responsabilidad con sus clientes.
- El buen comer y el buen beber son elementos importantísimos tanto para la vida como para saborear la felicidad.
- En un restaurante se pueden hacer negocios y se pueden vivir situaciones del todo estrambóticas.
- Un buen cocinero es una persona de éxito conocido con todo lo bueno y con todo lo malo que ello conlleva.
- El cine afianza la relación estrecha entre la cocina y la salud, reafirmando la sentencia “mens sana in corpore sano”.

PREGUNTAS PARA EL DEBATE Y LA REFLEXIÓN

- ✓ ¿Qué imágenes positivas transmite el cine de los cocineros?
- ✓ ¿En la cocina todo es tan bueno como puede parecer o como se muestra en los medios de comunicación?

- ✓ ¿Queda visiblemente reflejada la relación entre cocina y esfuerzo, innovación, creatividad y aprendizaje?
- ✓ ¿Puede ser la cocina un buen lugar donde apreciar el microcosmos de vida y de sensaciones y oportunidades que se viven?
- ✓ ¿Se puede comprobar a través de cine ese viaje especial por los sentidos que significa la comida?
- ✓ ¿Aparecen en las películas ejemplos de gastronomía nacional o regional como por ejemplo la paella?
- ✓ ¿Qué tramas más interesantes se han desarrollado en las películas sugeridas en este texto?

COMENTARIO FINAL

La imagen de la cocina y de los cocineros en el cine es variada y amplia. El cocinero es un mago en el arte de la alimentación, haciendo obras de arte de los más variados elementos y complementos gastronómicos. Además los cocineros son personas como cualquiera y como tal sufren, sienten, se emocionan, piensan, crean y también se enamoran.

El cine es la magia de la imagen y esas imágenes son tan distintas y tan variadas como las situaciones que se producen en la vida. En este texto hemos propuesto una muestra de películas y documentales que dan imágenes y sentido a lo que piensan y sienten los cocineros, ofreciendo pautas, modelos y referentes de la vida de éstos tanto dentro como fuera de la cocina. Esperamos que con nuestras sugerencias puedan acercarse con más interés al apasionante mundo de la cocina, que tantas satisfacciones nos sigue dando.

BIBLIOGRAFÍA

ALMODÓVAR, M.A. *Bocados con historia: A la mesa con grandes personajes*, Editorial EDAF, Madrid, 2012

BARRENA, P. *Comer de cine*, Editorial en Boga, 2012

GARCIA ULLDEMOLINS, H. *Cine a la carta: con recetas prácticas para cocinar de película*, Edicions Raima, 2009

GUTIÉRREZ, X. y GUTIÉRREZ, J. M. *Cocinar de cine*, Editorial Everest, León, 2006

TORRES PANCORBO, P.A. *El cine y la gastronomía* (Ebook), Vision Net, 2013

VV.AA., *Cocina (recetas de películas)*, EITB, Bilbao, 2005

VV.AA., **35 mm.**, Editorial Mugaritz, 2007

VÁZQUEZ SALLÉS, D. **Comer con los ojos. Un viaje culinario por el mundo del cine**, RBA Libros, Madrid, 2006

RECURSOS DE INTERÉS SOBRE COCINA Y CINE

http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014_actas/075_Hidalgo.pdf

http://conmilsabores.blogspot.com.es/p/cine-gastronomico_4.html

<https://www.filmaffinity.com/es/movietopic.php?topic=310372>

<http://postresoriginales.com/category/peliculas/>

<http://www.elcinecocina.com.ar/>

<https://gpcaracas.wordpress.com/gastronomia/cine-y-gastronomia-la-comida-en-el-celuloide/>

<http://algarabia.com/del-mes/escenas-memorables-de-cocina-en-el-cine-i/>

<https://www.topia.com.ar/articulos/comida-cine>

<http://www.gdegastronomia.es/cine-gastronomia/>

GUÍAS DE PELÍCULAS

http://www.aragon.es/estaticos/ImportFiles/09/docs/Ciudadano/CONTS/CONT.01_MaterialesCursosAnteriores/Alimentacion/GPROFEAMERICAN.PDF

http://www.aragon.es/estaticos/ImportFiles/09/docs/Ciudadano/CONTS/CONT.01_MaterialesCursosAnteriores/Alimentacion/GProfe-ratatouille.pdf