

La gastronomía como temática recurrente en el cine: un recorrido cualitativo por las películas más representativas con contenido culinario

Tatiana Hidalgo-Marí - Universidad de Alicante– tatianahidalgomari@gmail.com

Jesús Segarra-Saavedra - Universidad de Alicante– jesus.segarra@ua.es

Eliseo Rodríguez-Monteagudo -Universidad de Alicante eliseoromo@gmail.com

Resumen: El cine, como expresión cultural, lleva años proliferando y adaptándose a las nuevas tendencias del mercado. Entendido como Industria Cultural, no puede escapar a las lógicas de la mercantilización y adaptarse, constantemente, al flujo de necesidades demandadas por la audiencia (Horkheimer y Adorno, 1969). La gastronomía, por su parte, se ha convertido, en los últimos años, en una Industria Creativa muy potente, que está contribuyendo notablemente al desarrollo de productos culturales audiovisuales de todo tipo. Aunque el concepto de la globalización culinaria en el cine es un género relativamente reciente (Parkhurst, 2004), existen multitud de ejemplos desde el origen del cine en los que el ente gastronómico es el argumento principal y alrededor del cual se desarrollan las tramas narrativas.

En este trabajo se pretende realizar un recorrido por las relaciones históricas entre el cine y la gastronomía ampliamente dicha, a través de las películas que han aportado mayor notoriedad a este campo de conocimiento, con la intención de conocer los distintos significados que se le han atribuido a lo largo de los años y relacionarlos con la tendencia más reciente, que está consolidando el cine gastronómico como un género cinematográfico.

Palabras clave: cine; gastronomía; género cinematográfico; Industria creativa; producto cultural.

1. Introducción. Hacia una relación teórica entre cine y gastronomía

El cine fue, en sus orígenes, una de las prácticas culturales más importantes, antes de que el mercado cultural siguiese con su expansión y se consolidaran otras formas de consumo cultural (Sorlin, 1996). El trabajo de este autor defiende que la idea que transmiten los proyectos fílmicos no son la realidad, pero reflejan de una forma más o menos mimetizada la realidad de la sociedad que los produce (Sorlin, 1996: 23). En esta línea de conocimiento, es necesario afirmar que “los textos son producidos por unos sujetos inmersos en una evolución sociocultural –sus contextos– y que esta evolución está inscrita en tales textos, aún siendo dispares y personalizados, y puede por ello ser leída en su textualidad” (Gubern y otros, 2000:17).

Estas premisas iniciales nos permiten entender que el cine, al fin y al cabo, es realizado por sujetos sociales y, por ende, existe una textualidad adherida al producto narrativo que vincula la historia contada con la realidad aparente. Así pues, la gastronomía, la alimentación o el propio alimento son plasmados en la narración fílmica como un elemento contextual arraigado al propio entorno del sujeto que lo produce. Al fin y al cabo “la cultura culinaria es un sistema de símbolos, expresión de las estructuras más inconscientes de cada pueblo, por medio del cual le otorgamos significado a nuestra propia existencia” (Ross, 2009: 33).

Dicho de otro modo, es inherente al propio creador obviar acciones tan cotidianas como el hecho de comer y, más difícil descontextualizar el entorno social del que se desprende dicha acción. Ahora bien, como veremos a lo largo de este trabajo, la tendencia es diferente dependiendo de la época, el propio autor o el género.

La creciente presencia de la gastronomía en los últimos años ha supuesto la apreciación de una nueva tendencia cinematográfica que, aunque lleva años existiendo, adquiere gran importancia en el siglo XXI. Nos referimos a la paulatina propagación del cine gastronómico, en el que la cocina, los fogones o el propio arte de comer son el detonante, el contexto o el escenario de la narración. La pasada década fue partícipe de un incremento desmesurado de la presencia de la comida en los medios de comunicación, aunque no se ha

dedicado el análisis suficiente a la presencia de la gastronomía en el cine, frente a su análisis intenso, por ejemplo, en televisión (Lindenfeld, 2010).

El cine, como expresión cultural, lleva años proliferando y adaptándose a las nuevas tendencias del mercado. Entendido como Industria Cultural, no puede escapar a las lógicas de la mercantilización y adaptarse, constantemente, al flujo de necesidades demandadas por la audiencia. El cine como arte, aplica la funcionalidad social al mismo, la lógica objetiva “impuesta a través del mercado queda esencialmente ligada al presupuesto de la economía mercantil” (Horkheimer y Adorno: 1969:188).

Puesto que el cine es una de las manifestaciones culturales con más impacto socioeconómico, la gran pantalla se convierte en un escenario especial a la hora de reflejar tendencias, saberes, lógicas y modas. Sea como sea, el cine lleva consigo un mensaje sociocultural que va en concordancia con el contexto que lo desarrolla, bien a través de la temática, bien por la vinculación transmediática e industriocultural que lo sostiene.

Siguiendo la tesis de Priscilla Parkhurst en su libro *In Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* podemos afirmar que el cine gastronómico se ha convertido en una manifestación sólida en todos los países y constata una preeminencia del fenómeno gastronómico en la cultura contemporánea. Según la autora:

“El concepto de la globalización culinaria en el cine es un género relativamente nuevo y creo que esta categoría hace su aparición a mediados de los años ochenta con cintas como *Who Is Killing the Great Chefs of Europe?* (Ted Kotcheff, 1978), *Tampopo* (Juzo Itami, 1986), *Babettes gæstebud* (Gabriel Axel, 1987), *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (Peter Greenaway, 1989) o *Chocolat* (Lasse Hallström, 2000), filmes donde se plantea la idea que la comida vivifica y reanima los sentidos, permitiendo un espacio para nuevos descubrimientos” (Parkhurst, 2004: 14).

Aunque estas películas –y muchas más– introducen la premisa de la comida como exaltación de los sentidos, lo cierto es que antes de la irrupción del alimento en la gran pantalla, la comida o el propio hecho de comer, ya asumía

un mensaje que metaforizaba tanto la riqueza, el privilegio, como la pobreza, llevando consigo todo un discurso de clases. En cualquier caso, la tendencia en el cine, tal y como veremos a continuación deja de lado ese mensaje clasista, de diferencia socioeconómica que se concluía de la relectura del alimento y su configuración audiovisual, para convertirse en un reflejo del placer, de la exaltación sensorial, al alcance de todos. Ante esta tesis, existen críticas sobre la ignorancia que presenta el cine frente a grandes problemas sociales, tanto a nivel de producción industrial como a las políticas alimentarias o los problemas sociales derivados de la escasez de comida. (Lindenfeld, 2010).

2. La presencia culinaria en el cine: los orígenes

Desde los orígenes del cine, la comida y el esplendor que de ella se desprende han ocupado un lugar privilegiado en la puesta en escena audiovisual. Las primeras grabaciones ya contenían imágenes en las que el alimento era un elemento visible en la escena. Por ejemplo, *El desayuno del Bebé* (Hermanos Lumière, 1895) es considerada la primera cinta en la que se puede ver a alguien comiendo, aunque en esta época no podemos hablar, obviamente, de ninguna vinculación con la gastronomía ni la argumentación culinaria puesto que se trata de una escena cotidiana enmarcada dentro de los orígenes ancestrales del cine.

No obstante, la primera funcionalidad de la comida en el cine no dejaba lugar a hablar de gastronomía como argumento, sino más bien dotaba de valor a la comida en el seno de las escenas, tanto como elemento neutralizador, reflejo del carácter cotidiano de los orígenes del cine, como con una intención mucho más profunda que reflejaba (como se continuaría haciendo años después) las diferencias sociales del momento.

Los hermanos Lumière ya evidenciaron en sus grabaciones su interés obsesivo por registrar la cotidianeidad mediante el cine (Sadoul, 1982). Aunque en sus intereses cotidianos pasaron a la posteridad otras filmaciones más exitosas (salida de la fábrica, llegada del tren) dejaron constancia de ciertas

vinculaciones gastronómicas que atribuyeron valor a la exposición del alimento en el cine. Tal y como expone Cantini:

“La cámara de Louis Lumière registra durante cuarenta segundos el desayuno de su hermano, su mujer y su hijo, en el jardín de su casa (escena conocida como *El desayuno de un bebé*). En un solo plano retrata la socialización de un ser humano que, en sus primeros meses de vida, es integrado a la mesa familiar [...]. Cuarenta segundos que nos muestran la dedicación y el amor de una pareja que le da de comer en la boca a su pequeño hijo. La escena, expone la poderosa fuerza socializadora del comer y el beber” (Cantini, 2011).

Los comienzos del cine fueron bastante modestos en la cocina. Era común que las escenas que ocurrían en una cocina tuvieran los sartenes y ollas simplemente pintados en el decorado, con el tiempo se alcanzó mayor detalle, por ejemplo, en la película, *Cleopatra* (J. Gordon Edwards, 1917) interpretada por la mítica Theda Bara, en la que los decorados aparecen constantemente rodeados de grandes banquetes y bandejas sofisticadas de alimento, además de representar el acto de comer como un verdadero placer humano entre los protagonistas del film.

Los directores de cine mudo, en general, utilizaron la comida como signo de resultado en sus películas. Buster Keaton, por ejemplo, siguiendo con las tendencias del momento, utilizaba la comida no como mensaje, sino como efecto, como se puede deducir del análisis de uno de sus *gags* más explotados: el pastelazo en la cara o los archiconocidos Laurel y Hardy y sus típicas guerras de tartas.

Con el avance del cine, se vislumbró una tendencia a utilizar el alimento como la metáfora *in presentia* de las diferencias y desigualdades sociales. También Charles Chaplin refleja en sus films escenas que utilizan el alimento como un mensaje social, aunque en este caso, se hace como metáfora del hambre, tal y como se puede visualizar en la película en la que asume el papel de director y protagonista *La quimera del oro* (Charles Chaplin, 1925), y en la que el hecho

de cocinar –en este caso de forma irónica, con un zapato de cuero con el que pretende hacer un caldo el día de *Acción de gracias*– asume un mensaje en la gran pantalla, una crítica a la diferencia de clases. En *Tiempos modernos* (Charles Chaplin, 1936) el mismo director atribuye al alimento un mensaje social similar, cuando se representa una máquina de alimentación automática para dar de comer a los obreros de la fábrica, con el fin de eliminar el tiempo del almuerzo. En otras películas de la época, como *Acorazado Potemkin* (Serguéi Eisenstein, 1925) la comida se utiliza como reclamo social, a través de la imagen de una tripulación alimentada con carne infectada de gusanos, mostrando así la disgregación social de principios de siglo.

En cualquier caso, vemos que las primeras apariciones de contenido culinario atribuyen simplemente un significado cotidiano, en estos casos, reflejos sociales de las carencias, pero descartamos toda vinculación con la gastronomía como hilo argumental, puesto que la intención no era más que un reflejo del escenario del momento.

Así pues, el uso de la gastronomía o la cultura envolvente ante este nuevo arte ha motivado, a lo largo de la historia del cine, muchas películas que, progresivamente, han ido alejándose del uso social del mensaje alimentario y han proliferado la existencia de una temática general, recurrente, profesional, a modo de corriente artística. No es que la comida haya dejado de tener un significado social, ni de transmitir o comunicar heurísticas sociales, pero si podemos detectar una tendencia que diversifica el mensaje del propio alimento, que sustenta el puente desde el “mensaje alimento” hasta el “mensaje gastronómico”. Se habla, en los últimos tiempos, de un “paladar global” englobado en relativismo cultural (Urroz, 2008: 30).

3. La gastronomía como hilo argumental en el cine

El recorrido por los orígenes del cine y en concreto el cine mudo, nos permite observar que el alimento en singular, o la vinculación gastronómica en general eran un recurso existente, aunque el objetivo de este reflejo era simplemente plasmar una realidad cotidiana. Tendremos que esperar a que el arte cinematográfico avance un poco para poder atribuir al contenido

culinario/gastronómico un mensaje social, una función argumentativa o unas particularidades de peso en el ámbito cinematográfico. Según apunta Pablo Mérida, coautor del libro *Cine a la carta*¹, en una entrevista publicada por el periódico *La Vanguardia* el 14 de octubre de 2011, habrá que esperar a 1973 para tropezarnos con la primera película en la que la comida es parte fundamental de la historia: *La Gran Comilona* (Marco Ferreri, 1973), una producción francoitaliana en la que el reflejo del alimento empieza a sembrar lo que será una localización importante en el seno de la pieza audiovisual. El mismo autor especifica que será *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1987) la película que supondrá un punto de inflexión en la relación entre el cine y la comida, como veremos más adelante.

A continuación vamos a realizar un recorrido por las películas de la historia del cine que mayor peso han atribuido a la gastronomía, que han permitido que las cámaras entren a las cocinas y plasmen realidades sociales alrededor del alimento (tanto como sujeto pasivo como a través de la figura del cocinero), sentando las bases de un futuro desarrollo creciente, en el que la gastronomía o la actividad culinaria adoptarán significados sociales y emblemáticos en los films.

El uso o intención ha sido diferente dependiendo del tipo de película, la época, el director o país. Pero hemos podido detectar tres flujos fundamentales de significado alrededor de los cuales se ha ido atribuyendo peso a la gastronomía en el mundo cinematográfico, lo que nos permite augurar las tendencias que, poco a poco, están contribuyendo al desarrollo de un nuevo género cinematográfico.

3.1. La comida como reflejo de la diferencia social

Las películas de los años cuarenta, cuando el cine ya era un arte consolidado y se vislumbraba una tendencia creciente en su desarrollo, ya contenían la alimentación o la gastronomía como hilo argumental. Un ejemplo de ello lo encontramos en *Navidad en Connecticut* (Peter Godfrey, 1945), una comedia

¹ Disponible en: <http://www.lavanguardia.com/estilos-devida/20111014/54229808264/celuloide-para-gourmets.html>

con Bárbara Stanwyck como protagonista que interpreta a una famosa columnista especializada en cocina que debe enfrentarse a preparar una comida para los invitados de su jefe. Este film no profundiza en la gastronomía como arte consolidado, pero si establece las bases de dos corrientes de conocimiento que acompañarán al concepto y generarán más desarrollo de películas de este tipo. Por una parte, la de la profesión comunicativa de la cultura gastronómica ya que la protagonista es una crítica de cocina, avanzada profesión para la época en la que se estrenó. Y por otra parte, el saber hacer de la cocina, contribuyendo a la necesidad de conocimiento y profesionalidad que se desprende de la poca práctica del arte de cocinar por parte de la protagonista.

Pero no fue hasta la llegada de los años setenta cuando, como hemos mencionado anteriormente, llegaron películas cuyo mensaje gastronómico era mucho más de culto. En *La Gran Comilona* (Marco Ferreri, 1973) se empieza a poner de manifiesto la relevancia del ritual gastronómico. En este caso, mediante un suicidio colectivo que se consigue a través de la ingesta excesiva de comida. Los alimentos, pues, adquieren un papel protagonista dentro de la narrativa de la pieza audiovisual y además, contribuyen a la dotación de sentimientos hedonistas a través de la comida. Se unen, por tanto, protagonismo alimenticio con mensaje social.

Siguiendo con la tendencia a exponer el hecho gastronómico en el cine en busca de un reflejo social, nos encontramos con *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1987), una película que narra la historia de una mujer que invierte un premio de lotería en la preparación de una opulenta comida con la que sacar a relucir los sentimientos y valores de un pueblo. La gastronomía adquiere doble significado en esta pieza. Por una parte, se subraya el procedimiento de la cocina en la gastronomía como arte de creación (de una manera mucho más sutil a la que estamos acostumbrados en la actualidad, obviamente) y por otra, se refleja el mensaje social que se deriva de la pobreza ante la falta de alimento.

3.2. La comida como exaltación de los sentimientos

La relación entre la comida y la exaltación del sentimiento es una realidad que se aprecia en muchas de las películas que han incluido en su argumento el rito gastronómico. A diferencia que en el apartado anterior, utilizar la gastronomía como mensaje sentimental nos evoca a mundos mucho más románticos e idílicos que aquellos que la utilizaban como reflejo social, que acababan representando una realidad mucho más fría y cruel.

Podríamos decir que la revolución cinematográfica alrededor de la gastronomía llegó de la mano de la mítica película *Como agua para chocolate* (Alfonso Arau, 1992). En ella la comida y su preparación son la lengua vehicular de la expresión de los sentimientos de los protagonistas. Tras el visionado de la misma, se aprecia la tradición gastronómica mexicana manifiesta a lo largo de toda la película y se vincula al erotismo, los sentimientos y la pasión a través de la preparación de los alimentos, relacionada también con la privacidad del amor que ha sufrido la protagonista.

En la misma línea es necesario mencionar la película *Chocolat* (Lasse Hallström, 2000). Esta película sigue con la referencia a los sentimientos a través de la gastronomía, mediante la representación de una historia protagonizada por una repostera que abre una confitería en un pequeño barrio y consigue llegar a los sentimientos de los clientes a través de sus dulces. En esta película, a pesar de que es el alimento (en concreto, el chocolate) el que desata pasiones y sirve como argumento para resaltar los sentimientos de los protagonistas, es necesario destacar la magia de la preparación de los mismos por parte de la propia pastelera.

Años más tarde, una producción estadounidense, *La camarera* (Adrienne Shelly, 2007) sigue con la línea mencionada, plasmando la exaltación de los sentimientos a través del hilo argumental gastronómico. Esta película narra la historia de una camarera que cocina tartas y postres en función de su estado de ánimo. La repostera, que además contribuye al desarrollo de la profesión (en este caso, la especialización de la profesión en la repostería) es capaz de influenciar el paladar de todo aquel que pruebe sus tartas. La metáfora de este análisis nos hace ver que la comida, en alguna ocasión, sirve como vía de

escape del dolor humano. Si bien *Como agua para chocolate* o *Chocolat* buscaban el erotismo sobrevenido del acto de comer, rozando la seducción y el hedonismo, *La camarera* presenta un perfil distinto, igualmente vinculado al mundo del sentimiento, pero en clave negativa, mostrando el alimento como un instrumento de sobrevivencia sentimental.

3.3. La representación de la profesionalidad gastronómica

El cine vinculado a la gastronomía nos deleita con algunos filmes en los que la gastronomía como tal está directamente vinculada a la profesión de los cocineros. Probablemente la profesionalidad gastronómica llegó al mundo del cine de la mano de la película *Baby Boom* (Charles Shyer, 1987). En ella, una madre soltera se convierte en cocinera y empresaria de comida de bebés. Frente a películas en las que la gastronomía era una fuente de ingresos, surgían en el mismo país películas con la versión contraria, como se puede observar en *Mystic Pizza* (Donald Petrie, 1988) en la que desde la cocina de una humilde pizzería –lugar en el que se desarrollan sus vidas– sus protagonistas luchan por sobrevivir.

Comer, beber y amar (Ang Lee, 1994) evoca el entorno gastronómico como vehículo transmisor de tradiciones. Está cargada de gran poder emotivo que pretende resaltar la figura del cocinero como un profesional dedicado en cuerpo y alma en deleitar al receptor. Se pone sobre la mesa la gastronomía como marca territorial autóctona y característica de cada zona geográfica.

Mucho más reciente es *Deliciosa Martha* (Sandra Nettelbeck, 2001), una comedia alemana en la que el oficio de la cocinera inspira el argumento del film. Esta película es, probablemente, la pionera en la introducción al mundo del cine la realidad de los fogones de un restaurante de alta cocina pues la protagonista es la chef del prestigioso local. La película enmarca un argumento en el que la lucha en los fogones con la llegada de un cocinero italiano representa un modo de contemplar el arte culinario desde dos culturas gastronómicas opuestas.

La versión animada de estas películas gastronómicas que potencian la figura del cocinero la encontramos en la película de animación *Ratatouille* (Pixar y

Animation Studios, 2007). En ella podemos vislumbrar cómo la alta gastronomía francesa se une con los placeres y las miserias de los cocineros, en este caso, la lucha de una rata con un don especial para cocinar y comprender los sabores de los alimentos, que trata de hacer realidad su sueño trabajando en un restaurante de lujo escondida en el gorro de un aprendiz de cocina.

4. Conclusiones

Dijo Hitchcock que “Algunos films son trozos de vida. Los míos son trozos de pastel” y movía razón con su frase, ya que el cine, como se ha podido observar en el recorrido planteado en este trabajo, nos ha dejado escenas memorables y películas que bien valen ser consideradas como un buen postre.

Que la gastronomía y el cine avanzan de la mano es una realidad que ya afirmábamos al principio de esta comunicación. Que desde el origen del cine ha existido una relación constante (aunque más o menos vivaz dependiendo de la época) es otra realidad difícilmente discutible. A lo algo de este trabajo hemos podido observar que el cine actúa como contenedor, como depósito de contenido cultural sobre el que se recaen narrativas vinculadas con la alimentación en general, el arte culinario o la propia ciencia gastronómica.

Algunos expertos en la materia hablan de que no existe un género gastronómico propiamente dicho, como podemos leer en una entrevista realizada por *La Vanguardia* en el año 2011² a Pepe Barrena, productor y crítico gastronómico. Pero, en contraposición a estas afirmaciones, lo cierto es que el contenido gastronómico en el cine bien merece un estudio empírico y detenido. Son muchas las películas en las que el argumento culinario está presente y, además, como se ha observado, este argumento es capaz de asumir mensajes y reflejos sociales distintos.

Se ha podido constatar que, aunque el uso que se hace del argumento gastronómico es diferente tanto dependiendo de la época como del tipo de película, su existencia es evidente y a través de este recurso se consigue

² <http://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20111014/54229808264/celuloide-para-gourmets.html#ixzz3IDyJ4fvQ>

evocar, de distintas maneras, sentimientos, miedos o tensiones sociales. Esta afirmación se constata si tenemos en cuenta la proliferación de películas con hilo argumental gastronómico en los últimos años, en especial en España: *Fuera de carta* de Nacho G. Velilla (España, 2008), *Dieta mediterránea* de Joaquín Oristrell (España, 2009) o *Bon appetit* de David Pinillos (España, 2010) y otras surgidas en otros países como *Toast* de S.J. Clarkson (Reino Unido, 2010), *La cocinera del presidente* de Christian Vincent (Francia, 2012) o la más reciente *Chef* de Jon Favreau (Nueva Zelanda, 2014).

Este trabajo, que pretendía realizar un recorrido por las películas gastronómicas de éxito que han contribuido a la comunicación de la gastronomía en el cine, nos abre las puertas de un trabajo mucho más extenso y minucioso, como es el análisis en profundidad de las similitudes, características y usos de este tipo de cine, con el fin de aportar un corpus teórico en torno a la relación entre la cocina y el cine y, por qué no, valorar si nos encontramos en el momento justo de la historia para poder hablar de un ya mencionado género cinematográfico: el cine gastronómico.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Gubern, R. y otros (2000): *Historia del cine español*. Madrid: Cátedra.
- Horkheimer, M. y Adorno, Th. (1969): *Dialéctica del iluminismo*. Buenos Aires: Sur.
- Lindenfeld, L. A. (2010): "Can documentary food films like Food Inc. achieve their promise?". *Environmental Communication. A Journal of Nature and Culture*, Vol. 4, nº 3, 378-386.
- Mérida, P. y García, H. (2009): *Cine a la carta*. Ulldemolins: Edicions Raima, S.L.
- Parkhurst, P. (2004): *In Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Ferguson: University of Chicago Press.
- Ross, M. (2009): *Los siete pasos de la danza del comer. Cultura, género e identidades*. San José: Editorial Universidad de Costa Rica.
- Sadoul, G. (1982): *Historia del cine mundial*. México DF. Siglo XXI.

Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna, diciembre 2014

Sorlin, P. (1996): *Cines europeos, sociedades europeas, 1939-1990*. Barcelona: Paidós.

Urroz Arancibia, J. J. (2008): “La gastronomía en los medios de comunicación. Una visión crítica”. *Revista Ábaco. El impacto mediático de la gastronomía*, 57, 19-34.