

Editorial

Ingerir, comer, degustar La comida en el cine

Irene Cambra Badii*

Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya

Comer no es ingerir
Azorín

En este número de *Ética y Cine Journal* se aborda la articulación entre las artes culinarias y el cine, pensando la subjetividad en el acto de cocinar y compartir alimentos. Esto, por supuesto, va más allá de las consideradas “películas gastronómicas” donde el tema de la cocina hace al argumento principal –recordemos por un momento a los grandes clásicos: la japonesa *Tampopo* (1985), la francesa *La fiesta de Babette* (1987), la británica *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* (1989), *Como agua para chocolate* (1992), *Comer, beber, amar* (1994), y las más recientes *Julie & Julia* (2009) y la simpática *Ratatouille* (2007).

La gastronomía no sólo está ligada con las actividades y técnicas de las recetas y la afición a comer bien: incluye también el estudio de su evolución histórica y, en definitiva, su articulación con la subjetividad. La evolución de la gastronomía aparece unida a la del ser humano. No siempre se ha cocinado o comido los mismos alimentos ni de la misma manera. Hay pasos clave en la filogénesis humana como la aparición del fuego y la inauguración de *lo cocido* (Lévi-Strauss, 1964), otro con el empleo de utensilios, y otro más con la revolución alimentaria que vino con la conquista de América. Asimismo, los cambios en las técnicas de la agricultura y la ganadería también impactaron y retroalimentaron las modificaciones en la subjetividad humana, desde la sujeción del ser humano a una tierra, dejando de ser nómada, pasando por la domesticación de los animales y la cría para exclusivo uso alimentario; hasta los cambios tecnológicos del siglo XX y XXI que van desde la explotación de la agricul-

tura y la ganadería a gran escala –con el debate sobre la vinculación entre la industria alimentaria con el cambio climático, el cuidado al planeta y el cuidado de la salud– hasta la *gastronomía molecular* de la mano del chef catalán Ferran Adrià.

Este panorama amplio de las cuestiones que atañen a lo gastronómico –innegablemente unido a la subjetividad– anticipa un calidoscopio también amplio de *singularidades cinematográficas*. Dado que la gastronomía aparece intuitivamente ligada con el acto de cocinar, comenzaremos por aquí: a las películas que ya hemos mencionado, agregaremos personajes singulares que son reconocidos cocineros. Hannibal Lecter, por ejemplo, es un amante de la buena música y de la buena comida, y es representado como un cocinero sofisticado y antropófago tanto en la película *El silencio de los inocentes* (1991), con su famosa y recordada declaración: “*Me comí su hígado acompañado de habas y un buen Chianti*”, como en la pesadillesca escena de *Hannibal* (2001) en la que Ray Liotta se come sus propios sesos, gracias al dudoso gusto médico-culinario del Dr. Lecter, y en *Dragón rojo* (2002), con el banquete macabro en el que se sirve a la mesa el entremés de uno de los invitados misteriosamente ausente mientras le preguntan por el origen de la receta: “*Si se la dijera, estoy seguro que no la comería...*”¹. La saga de películas se continuó en la versión seriada de *Hannibal* (2013-2015), donde la gastronomía toma un valor protagónico al punto tal que llevó incluso a contratar como asistente de guión al chef asturiano José Andrés.

Las escenas de sofisticación culinaria y antropofagia se observan también en las comedias negras ¿*Y si nos co-*

* irene.cambra@uvic.cat

memos a Raúl? (1982) y *Pasión devoradora* (1988), en *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* (1989), y las contemporáneas *Delicatessen* (1991) y *Tomates verdes fritos* (1991). En *El cocinero...* y *Tomates verdes fritos* se justifican actos caníbales como venganza, en clave más o menos dramática o cómica.

Las técnicas culinarias y el arte gastronómico también son retratadas en el cine a partir de sus formas creativas, frecuentemente ligando la historia personal con el advenimiento de un negocio o emprendimiento que marca una novedad en la comunidad en la que se inserta: *Deliciosa Martha* (2001), *Fuera de carta* (2008), *Soul Kitchen* (2009), *El chef, la receta de la felicidad* (2012) y *La cocinera del presidente* (2014) retratan historias de protagonistas cocineros y sus desventuras personales y profesionales; *Chef* (2014) y *Un viaje de diez metros* de Lasse Hallström (2014) proponen las aventuras de emprendimientos familiares gastronómicos de cocina internacional con un *toque* singular: un food truck de comida cubana en Los Ángeles en el primer caso, y un pequeño restaurante hindú en el sur de Francia en el segundo.

En la mayor parte de estas películas, el chef o jefe de cocina es representado con una personalidad egocéntrica, centrado en su trabajo, puntilloso en los detalles e incluso perfeccionista al extremo, pero a su vez como quien disfruta de los sabores y las creaciones.

Chocolate (2000), otra entrañable fábula de Lasse Hallström, nos muestra a una cocinera extranjera, maestra de repostería y chocolatería, que arriba a un pueblo junto con su hija pequeña y sacude su moralidad a base de sabores tan dulces como nuevos. Esta película entrañable nos lleva a ver no sólo el tema de la cocina sino el del placer del comer.

La cocina es una de las mejores maneras que los hombres hemos encontrado para cortejar la felicidad y –por eso mismo– la cocina es también una de las mejores maneras de bendecir la vida y celebrar el acto gratuito de existir. (Peyró, 2018, p. 25)

La fábula de *Chocolate*, localizada en un pueblo francés en 1959, nos muestra a una protagonista ubicada en las antípodas de la moralidad del pueblo: es atea, madre soltera, se muda constantemente, abre una chocolatería en plena Cuaresma... y transforma la vida de los lugareños a través del cacao y sus creaciones. La imagen del poster del film –imagen de tapa de este número de *Ética y Cine Journal*– evoca a la tentación de Eva: la conquista afectiva y los cambios sociales vienen a través del placer... en este caso, del chocolate.

La buena comida, los buenos vinos, las *delicatessen* de las materias primas, provocan evidente placer físico, pero además atesoran un valor simbólico y estético en la vida de las personas. No en vano aparecen perlas simbólicas en películas que nada tienen que ver con la gastronomía: desde el plato de spaghetti que comparten *La Dama y el Vagabundo* (1955), el croissant de Audrey Hepburn en *Desayuno con diamantes* (1961), las albóndigas de Clemenza en *El Padrino* (1970), la hamburguesa Big Kahuna de *Tiempos violentos* (1994), hasta la pizza napolitana en *Comer, rezar, amar* (2010).

El placer gastronómico también puede servirse a lo grande, en forma de banquete. *La fiesta de Babette* es quizás el mejor ejemplo de este ritual de compartir la comida en el cual se despliega un valor adicional al alimento. Pero también pueden ser pequeñas comidas, compartidas en pareja o con amigos, con o sin vino, lo que despliegue el paladar y el análisis del movimiento subjetivo: *Entre Copas* (2004), *My Blueberry Nights* (2007) y la reciente serie *Foodie Love* (2019) nos hablan de la relación de la comida con el amor y el encuentro con el otro².

Otro pequeño ejemplo del placer gastronómico y la relación con el otro está en el guiño de la famosa escena en *Cuando Harry conoció a Sally* (1989), cuando Meg Ryan finge un orgasmo en el restaurante Katz's Delicatessen de Nueva York. Si bien ella intentaba demostrar a Billy Cristal lo fácil que es fingir un orgasmo espectacular, los demás comensales del restaurante piden que les sirvan la misma comida, con la expectativa de que tenga el mismo efecto.

Los placeres de la comida reflejan también las relaciones de poder: valga el ejemplo de *María Antonieta* en la versión de Sofia Coppola (2006), con el desfile de repostería de moda contemporánea en las comilonas de palacio al ritmo del pop de los 2000, mientras fuera del palacio el pueblo moría de hambre.

Evidentemente, también está la necesidad de comer cuando hay hambre. Los hurtos de comida aparecen retratados frecuentemente en la literatura y en el cine (recordemos un clásico como *Barbarroja* (1965), de Kurosawa).

Asimismo, la comida puede expresar la evocación de la memoria: siempre recordaremos el pasado mediante el aroma de la magdalena de Proust, pero además podremos volver a la infancia en dos microsegundos como el estricto crítico gastronómico en *Ratatouille*, que se ve conmovido por la tradicional –y aparentemente simple– comida francesa que da nombre al film. Cuando recuerda el tibio plato de comida y la caricia de su madre es

cuando por fin puede sentir y saborear el placer de la comida, sin anotaciones severas de por medio.

Una última línea de análisis de los comportamientos gastronómicos y alimentarios –al menos por ahora– aparece vinculada con la moralidad contemporánea. Por un lado, con el advenimiento del interés por la salud en el siglo XIX y la patologización de ciertas conductas alimentarias que expresan las variaciones entre delgadez y gordura en la historia de las representaciones sobre la belleza (Eco, 2004). La obesidad como problema de salud pública aparece en *Super Size Me*, el documental de 2004 que retrató el efecto en la salud física y psicológica del director luego de comer exclusivamente en McDonald's durante 30 días. La relación con la comida de una joven con anorexia en *Hasta el hueso* (2017), en el otro extremo, también impacta al espectador.

Por otro lado, están produciéndose cambios en la elección de animales para consumo humano –la hermosa película coreana *Okja* (2017) fue leída como una fábula a favor del veganismo y la empatía con los animales.

Más allá de la cuestión moral, es necesario volver a situarnos en la relación con el otro, que Derrida (2005) introduce de esta manera:

La cuestión moral no es entonces, ni lo ha sido jamás: hay que comer o no hay que comer, comer esto y no aquello, al viviente o al no viviente, al hombre o al animal, sino más bien: ya que es bien necesario comer de todas maneras y que eso está bien, y que es bueno, y que no hay otra definición del bien, ¿cómo hay que comer bien? Y ¿qué implica esto? ¿Qué hay que comer?, ¿cómo regular esta metonimia de la introyección? (...) La cuestión infinitamente metonímica del sujeto del “Hay que comer bien” no debe ser alimentada solamente por mí, por un yo, que entonces comería mal, ella debe ser compartida, como tú tal vez lo dirás, y no solamente en la lengua. “Hay que comer bien” no quiere decir en primer lugar tomar y comprender en sí, sino aprender y dar de comer, aprender-a-dar-de-comer-al-otro. No comemos nunca del todo solos, he aquí la regla del “hay que comer bien”. Esta es una ley de la hospitalidad infinita. (pp. 14-15)

Este complejo y rico panorama de la gastronomía en el cine se despliega en este número de *Ética y Cine Journal* mediante ocho artículos singulares. Estos artículos nos ofrecen contrastes interesantes sobre el calidoscopio gastronómico en el cine. Así como en el mundo unos buscan “comer, beber, disfrutar y viajar”, así como hay restaurantes con varias estrellas Michelin, hay quienes carecen de un plato de comida. ¿Qué significa cocinar y comer en cada uno de ellos?

En su texto *Cine y Artes culinarias: una estrategia clínica*, Florencia González Pla de la Universidad de Buenos Aires explora el acto de cocinar en sus raíces

simbólicas, junto con Lévi-Strauss y Cordón Bonet, y lo articula con sus implicancias éticas y clínicas a través del psicoanálisis, junto con Freud y Lacan. El recorte singularizado de diferentes escenas cinematográficas le permite pensar al arte culinario como una *estrategia clínica*, con efectos en la subjetivación.

Seguidamente, Nadia McGowan de la Universidad Internacional de La Rioja analiza la película de ciencia ficción *El hoyo* (2019). La autora postula que más bien se trata de una *fábula de terror*, en tanto y en cuanto es posible que su contenido narrativo se dé en el mundo actual. Planteada en un escenario carcelario donde se accede a la comida según el nivel donde esté el prisionero –que, además, es aleatorio–, la película permite abordar los dilemas éticos en la lucha por la supervivencia y la revolución, a través de un detallado y sobresaliente análisis de los personajes involucrados en el film.

El film brasileño *Estómago* (2007) también transcurre en una cárcel. En *Más allá del comer*, John Jairo Quitian Murcia y William Cifuentes Cruz de la Universidad Nacional de Colombia, describen cómo la comida puede ser un elemento de reconocimiento y unión social a partir de uno de los personajes que es designado cocinero en la prisión. Asimismo, la comida puede actuar como suplencia de otras satisfacciones mientras dura el encierro, e incluso puede derivar en la suplencia simbólica de los lazos con aquel a quien se devora en actos de antropofagia.

En el artículo *Comer para vivir, comer hasta morir. Subjetividad y voracidad*, César Moreno-Márquez y Alicia M^a de Mingo Rodríguez de la Universidad de Sevilla, analizan el film *La grande bouffe* (1973) e inauguran un nuevo campo conceptual para la relación con el comer: no el de la necesidad y el apetito, sino el de la voracidad y el comer-para-la-muerte. El acto de comer aquí aparece en su versión más degradante.

La vertiente erótica de la gastronomía es explorada por Gonzalo Pavés de la Universidad de La Laguna en su artículo *Un país para comérselo*, donde aborda el cine de Bigas Luna y la exploración identitaria de España no mediante la política sino mediante sus aspectos culinarios.

Sandro Alberto Díaz Boada, de la Universidad Santo Tomás de Colombia y Catalina Silva Arias, de la Universidad Cooperativa de Colombia, abordan diferentes representaciones sobre el café en tanto bebida y en tanto espacio social, en un indispensable top 10 de películas norteamericanas, y en un análisis más detallado sobre *Coffee and Cigarettes* (2003), de Jim Jarmusch, y *What did Jack Do?* (2017), un cortometraje de David Lynch.

En el artículo *Comida, ética y tradiciones desde la frontera México-Estados Unidos*, María del Carmen Camacho Gómez y Claudia Ivett Romero Delgado de la Universidad Panamericana, México, analizan el film *Tortilla soup* (2001) y señalan los cambios en la vida de los mexicanos que emigran a Estados Unidos para encontrar el *American dream*. Las cenas dominicales de una familia son la puerta de entrada al análisis de las tradiciones y las identidades culinarias y sociales.

José Javier Santana González, María José Molina García y Carmen Enrique Mirón, de la Universidad de Granada, analizan el film japonés *Tampopo* (1985) donde

confluyen tres maneras de representar la gastronomía en el cine: la comida como reflejo de la diferenciación social, como exaltación de los sentimientos y como profesión.

Finalmente, la reseña del film *Serendipity* (2019), a cargo de Juan Jorge Michel Fariña de la Universidad de Buenos Aires, aporta la vinculación del cine con el diálogo platónico mediante el análisis de su realizadora en el tránsito desde el sufrimiento por el cáncer de mama a una inesperada lucidez creativa que puede leerse *après coup*. La creación estética deviene acontecimiento artístico, así como algunos platos devienen acontecimientos culinarios.

Referencias

- Arau, A. (productor y director). (1992). *Como agua para chocolate* [cinta cinematográfica]. México: Miramax.
- Avnet, J. (productor y director) y Kerner, J. (productor). (1991). *Tomates verdes fritos* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Act III Communications, Avnet/Kerner Productions, Electric Shadow Productions y Fried Green Tomatoes Productions.
- Baumgartner, K.; Friedel, C. (productores) y Nettelbeck, S. (directora). (2001). *Deliciosa Martha* [cinta cinematográfica]. Alemania: Bavaria Film.
- Bender, L. (productor) y Tarantino, Q. (director). (1994). *Tiempos violentos* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: A Band Apart y Jersey Films.
- Betzer, J., Christensen, B., Korzen, B., Siesbye, P. (productores) y Axel, G. (director). (1987). *La fiesta de Babette* [cinta cinematográfica]. Dinamarca: Nordisk Film.
- Blackburn, R.; Kimmel, A. (productores) y Bartel, P. (director). (1982) *¿Y si nos comemos a Raúl?* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: 20th century Fox.
- Bozman, R.M.; Saxon, E.; Utt, K. (productores) y Demme, J. (director). (1991). *El silencio de los inocentes* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Orion Pictures.
- Brown Baren, D., Blomquist, A., Cooper, M., Golden, K. (productores) y Hallström, L. (director). (2000). *Chocolate* [cinta cinematográfica]. Reino Unido, Estados Unidos: Miramax.
- Cartlidge, W.P. (productor), y Foster, G. (director). (1988). *Pasión devoradora* [cinta cinematográfica]. UK: The Samuel Goldwyn Company.
- Coixet, I. (creadora y directora). (2019-). *Foodie Love* [serie]. España: HBO España.
- Comar, E.; Rousselet, P. (productores) y Vincent, C. (director). (2012). *La cocinera del presidente* [cinta cinematográfica]. Francia: France 2 Cinéma.
- Coppola, S. (productora y directora). (2006). *María Antonieta* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures Corporation.
- Curtis, B.; Miller, K.; Lynn, J. (2017). *Hasta el hueso* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Netflix.
- Dauman, P. (productor) y Greenaway, P. (director). (1989). *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* [cinta cinematográfica]. Francia, Reino Unido: Maxeda.
- De Laurentiis, D.; Schumacher, M. (productores) y Rattner, B. (director). (2002). *Dragón rojo* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Metro-Goldwyn-Mayer.
- Derrida, J. (2005). «Hay que comer» o el cálculo del sujeto. Entrevista por Jean-Luc Nancy, [versión castellana de Virginia Gallo y Noelia Billi. Revisada por Mónica Cragolini]. *Confines*, (17), Buenos Aires.
- Disney, W. (productor) y Geronimi, C.; Jackson, W.; Luske, H. (directores). (1959). *La dama y el vagabundo* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Walt Disney Productions.
- Dumas, S. (productora) y Cohen, D. (director). (2012). *El chef, la receta de la felicidad* [cinta cinematográfica]. Francia: Gaumont.
- Écija, D.; Villalba, T. (productores) y Velilla, N. G. (productor y director) (2008). *Fuera de carta* [cinta cinematográfica]. España: Antena 3 Films.
- Eco, U. (2004). *Historia de la belleza*. Barcelona: Lumen.

- Ephron, N.; Steel, E.; Robinson, A. (productores) y Ephron, N. (director). (2009). *Julie & Julia* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures.
- Favreau, J. (productor y director). (2014). *Chef* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Aldamisa Entertainment.
- Fuller, B. (creador). (2013-2015). *Hannibal* [serie]. Estados Unidos: NBC.
- Gardner, D. (productor) y Bong, J-H (director). (2017). *Okja* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos, Corea del Sur: Netflix.
- Gardner, D.; Pitt, B. (productores) y Murphy, R. (director). *Comer, rezar, amar* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Plan B Entertainment y Columbia Pictures.
- Hosogoe, S., Itami, J., Tamaoki, Y. (productores) y Itami, J. (director). (1985). *Tampopo*. [cinta cinematográfica]. Japón: Itami Productions, New Century Productions.
- Hsu, K.; Hsu, L-K; Jiang, F.C. (productores) y Lee, A. (director). (1994). *Comer, beber, amar* [cinta cinematográfica]. Taiwán: The Samuel Goldwyn Company.
- Jurow, M.; Shepherd, R. (productores) y Edwards, B. (director). (1961). *Desayuno con diamantes* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Jurow-Shepherd.
- Kar-wai, W. (productor y director). (2007). *My Blueberry Nights* [cinta cinematográfica]. Hong Kong, China, Francia: Block 2 Pictures, Jet Tone Production, Lou Yi Ltd. y Studio Canal.
- Kikushima, R.; Tanaka, T. (productores) y Kurosawa, A. (director). (1965). *Barbarroja* [cinta cinematográfica]. Japón: Tōhō.
- Lévi-Strauss, C. (1964). Lo crudo y lo cocido. En *Mitológicas I*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lewis, B.; Lasseter, J. (productores) y Lewis, B. (director). (2007). *Ratatouille* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Walt Disney Pictures y Pixar Animation Studios.
- London, M. (productor) y Payne, A. (director). (2004). *Entre Copas* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Searchlight Pictures.
- Maeck, K. (productor) y Akın, F. (productor y director). (2009). *Soul Kitchen* [cinta cinematográfica]. Alemania: Corazón International.
- Michel Fariña, J. J. (2011). Moral y ética en Hannibal Lecter. *Aesthetika* 7(1), pp. 72-76.
- Michel Fariña, J. J.; Laso, E. (2017). *El Seminario de la ética a través del cine*. Buenos Aires: Letra Viva.
- Ossard, C. (productor) y Caro, M., Jeunet, J.P. (directores). (1991). *Delicatessen* [cinta cinematográfica]. Francia: Miramax.
- Peyró, I. (2018). *Comimos y bebimos*. Madrid: Libros del Asteroide.
- Reiner, R. (productor y director). (1989). *Cuando Harry conoció a Sally* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Castle Rock Entertainment.
- Ruddy, A. (productor) y Coppola, F. F. (director). (1970). *El Padrino* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Paramount Pictures.
- Spielberg, S.; Winfrey, O.; Blake, J. (2014). *Un viaje de diez metros* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Touchstone Pictures.
- Spurlock, M. (productor y director). (2004). *Super Size Me* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Samuel Goldwyn Films.

¹ Al respecto, ver comentario de Michel Fariña (2011). Moral y ética en Hannibal Lecter. *Aesthetika* 7(1): 72-76.

² Recomendamos el artículo “El obsesivo adelanta demasiado tarde” del libro *El seminario de la ética a través del cine* (Laso y Michel Fariña, 2017): allí se analizan las desventuras de Miles, protagonista de *Entre copas*, desde las coordenadas clínicas de lo que implica ceder o traicionarse en el deseo.