



INGERIR, COMER, DEGUSTAR



Editorial [p. 7]  
 Cine y artes culinarias [p. 13]  
 El hoyo [p. 23]  
 Estômago [p. 33]  
 La grande bouffe [p.39]

Bigas Luna [p. 49]  
 El café en el cine [p. 65]  
 Tortilla Soup [p. 73]  
 Tampopo [p. 83]  
 Reseña: Serendipity [p. 89]





Volumen 10 | Número 2 | Julio 2020 - Noviembre 2020

ISSN 2250-5660 print | ISSN 2250-5415 online

# *Ingerir, comer, degustar. La comida en el cine*



Con el auspicio de AUAPSI - Asociación de Unidades Académicas de Psicología





*Ética y Cine Journal*

es una Revista Académica Cuatrimestral, editada de manera conjunta por:

Programa de Estudios Psicoanalíticos. Ética, Discurso y Subjetividad. CIECS - CONICET y Cátedra de Psicoanálisis. Facultad de Psicología. Universidad Nacional de Córdoba.

Departamento de Ética, Política y Tecnología, Instituto de Investigaciones y Cátedra de Ética y Derechos Humanos, Facultad de Psicología, Universidad de Buenos Aires.

Con la colaboración del Centro de Ética Médica (CME), de la Facultad de Medicina, Universidad de Oslo, Noruega.

Con el auspicio de la Asociación de Unidades Académicas de Psicología de las universidades estatales de Argentina y Uruguay.

Editores

Juan Jorge Michel Fariña

Cátedra de Psicología, Ética y Derechos Humanos

Facultad de Psicología

Universidad de Buenos Aires

jjmf@psi.uba.ar

Mariana Gómez

Cátedra de Psicoanálisis

Cátedra de Deontología y Legislación Profesional

Facultad de Psicología

Universidad Nacional de Córdoba

margo@ffyh.unc.edu.ar

Irene Cambra Badii

Cátedra de Bioética

Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya

Grupo de Investigación sobre Educación en Ciencias

de la Salud (GRECS) en Universitat Pompeu Fabra,

Barcelona, Catalunya, España

irene.cambra@uvic.cat

Comité editorial

Jorge Assef, Escuela de Orientación Lacaniana,  
Argentina

Michèle Benhaim, Université Aix-Marseille, Francia

Orlando Calo, Universidad Nacional de Mar del Plata,  
Argentina

Gustavo Costa, Universidad Nacional de Lomas de  
Zamora, Argentina

Gabriela Degiorgi, Universidad Nacional de Córdoba,  
Argentina

Andrea Ferrero, Universidad Nacional de San Luis,  
Argentina

Eduardo Laso, Universidad de Buenos Aires, Argentina

Anabel Murhel, Universidad Nacional de Tucumán,  
Argentina

María Laura Nápoli, Universidad de Buenos Aires,  
Argentina

Elizabeth Ormart, Universidad Nacional de La  
Matanza, Argentina

María José Sánchez Vázquez, Universidad Nacional de  
La Plata, Argentina

Alejandra- Taborda Universidad Nacional de San Luis,  
Argentina

Vania Widmer, Université de Fribourg, Suiza

Secretaría de RedacciónCoordinadores:

Alejandra Tomas Maier, Universidad de Buenos Aires,  
Argentina

Juan Pablo Duarte, Universidad Nacional de Córdoba,  
Argentina

Equipo de redacción

Lorena Beloso, Universidad Cuenca del Plata,  
Argentina

Juan Brodsky, Argentina, Universidad Nacional de  
Córdoba, Argentina

Eugenia Castro, Universidad Nacional de Córdoba,  
Argentina

Eugenia Destefanis, Universidad Nacional de Córdoba,  
Argentina

Gigliola Foco, Universidad Nacional de Córdoba,  
Argentina

Paula Mastandrea, Universidad de Buenos Aires,  
Argentina

Integrantes de AUAPSI

Ana María Hermosilla y Orlando Calo, Universidad  
Nacional de Mar del Plata, Argentina

Andrea Ferrero, Universidad Nacional de San Luis,  
Argentina

Anabel Murhell, Universidad Nacional de Tucumán,  
Argentina

Gabriela Di Giorgi, Universidad Nacional de Córdoba

Traducciones

Eileen Banks  
 Susana Gurovich  
 Noelia Luzar  
 Salomé Landívar  
 Federico Gianotti  
 Carolina Kasimierski  
 Valentín Huarte

Asesora web

Laura Albarracín

Comité de arbitraje

Renato Andrade Comings, Universidad Nacional  
 Mayor de San Marcos, Perú  
 Armando Andruet, Facultad de Derecho, UNC  
 Patricia Altamirano, Facultad de Psicología, UNC  
 Alejandro Ariel, Fundación Estilos, Argentina  
 Jessica Bekerman, 17 Instituto de Estudios Críticos,  
 México  
 Moty Benyakar, Red Iberoamericana de Ecobioética.  
 The UNESCO Chair in Bioethics  
 María Cristina Biazus, Universidade Federal do Rio  
 Grande do Sul, Brasil  
 Raquel Crisóstomo, UIC Barcelona  
 María Teresa Dalmaso, UNC  
 Osvaldo Delgado, Facultad de Psicología, UBA  
 Francisco Manuel Díaz, Universidad Nacional de  
 Lanús  
 Fabián Fajnwaks, Paris 8, Francia  
 Diego Fonti, CONICET - Universidad Católica de  
 Córdoba  
 Yago Franco, Grupo Magma, Argentina  
 Ana Cecilia González, Escuela de la Orientación  
 Lacaniana, Argentina  
 Begoña Gutiérrez San Miguel, Universidad de  
 Salamanca  
 Ana María Hermosilla, Facultad de Psicología,  
 UNMDP  
 Carolina Koretzky, Paris 8, Francia  
 Judy Kuriansky, Columbia University, USA  
 Benjamín Mayer, 17 Instituto de Estudios Críticos,  
 México  
 Fernando Mazás, Universidad del Cine  
 Carlos Gustavo Motta, Universidad del Salvador,  
 Escuela de Orientación Lacaniana  
 Catherine Mooney, School of Theology and Ministry,  
 Boston College, Estados Unidos  
 Denise Najmanovich, UBA

Débora Nakache, UBA, Programa “Hacelo Corto”  
 Ministerio de Educación CABA  
 Ricardo Oliveros Mejía, Universidad Nacional Mayor  
 de San Marcos, Perú  
 Hugo Rabbia, CONICET  
 Pablo Ruiz, Department of Romance Languages, Tufts  
 University, Estados Unidos  
 Pablo Russo, Escuela de Orientación Lacaniana  
 Luis Dario Salamone, Universidad Kennedy  
 Juan Samaja (h.), Universidad Nacional de Lanús  
 Fabian Schejtman, Facultad de Psicología, UBA  
 Marta Sipes, Facultad de Filosofía y Letras, UBA  
 Inés Sotelo, UBA  
 Eduardo Suarez, UNLP  
 Carlos Tewel, USAL-APA  
 Soledad Venturini, Paris 7, Salpêtrière  
 Mónica Vul, UCACIS, Costa Rica  
 Elena Waisman, Departamento de Educación,  
 Universidad Nacional de San Juan, Argentina  
 Rubén Zukerfeld, USAL-APA



# Índice

- 7 Editorial  
Ingerir, comer, degustar. La comida en el cine  
Irene Cambra Badii  
Universitat de Vic - Universitat Central de Catalunya
- 13 Cine y artes culinarias: una estrategia clínica  
Florencia González Pla  
Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 23 Justicia social y gastronomía  
*El hoyo* | Galder Gaztelu-Urrutia | 2019  
Nadia McGowan  
Universidad Internacional de la Rioja, España
- 33 Más allá del comer  
*Estômago* | Marcos Jorge | 2007  
John Jairo Quitian Murcia y William Cifuentes Cruz  
Universidad Nacional de Colombia, Colombia
- 39 Comer para vivir, comer hasta morir. Subjetividad y voracidad  
*La grande bouffe* | Marco Ferreri | 1973  
César Moreno-Márquez y Alicia M<sup>a</sup> de Mingo Rodríguez  
Universidad de Sevilla, España
- 49 Un país para comérselo. Identidad y gastronomía en el cine de Bigas Luna  
Gonzalo Pavés  
Universidad de La Laguna, España
- 65 Representaciones, significados y sentidos al degustar una taza de café en la gran pantalla  
Sandro Alberto Díaz Boada  
Universidad Santo Tomás, Seccional Bucaramanga, Colombia  
Catalina Silva Arias  
Universidad Cooperativa de Colombia, Colombia
- 73 Comida, ética y tradiciones desde la frontera México-Estados Unidos  
*Tortilla Soup* | María Ripoll | 2001  
María del Carmen Camacho Gómez y Claudia Ivett Romero Delgado  
Universidad Panamericana, México
- 83 *Tampopo*: un análisis fílmico de carácter gastronómico  
*Tampopo* | Juzō Itami | 1985  
José Javier Santana González, María José Molina García y Carmen Enrique Mirón  
Universidad de Granada, España
- 89 Platón y el banquete procreativo  
*Serendipity* | Prune Nourry | 2019  
Juan Jorge Michel Fariña  
Universidad de Buenos Aires, Argentina





## 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...*”<sup>1</sup>. 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 otro<sup>2</sup>.

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<sup>a</sup> 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.

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

<sup>2</sup> 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.





# Cine y artes culinarias: una estrategia clínica

Florencia González Pla\*

Universidad de Buenos Aires, Argentina

Recibido: 18 de marzo 2020; aceptado: 2 de junio 2020

## Resumen

*Cocinar hizo al hombre*. La obra de Cordón Bonet (1979) postula una relación entre el acto de cocinar y el advenimiento de la palabra, la cual posibilita, en la evolución de las especies, el progreso de la actividad animal desde el apremio del hambre a la organización de una mediación. La palabra confiere así la facultad de organizar, para sí y para los demás, acciones más complejas que hoy podemos calificar como simbólicas. Esta conquista en la filogénesis podría constituir un modelo para intervenir en la ontogénesis, concebida como una estrategia clínica basada en la potencia del acto culinario. El cine ofrece un número importante de escenarios ficcionales en los que el cambio de posición subjetiva está mediado por el valor simbólico de la comida y el gesto de cocinar. Tomando como referencia algunos clásicos de la filmografía universal, se muestra esta relación entre el cine, la clínica y la gastronomía, aportando un marco teórico psicoanalítico para pensar tal articulación. Se busca así indagar un área poco explorada de la práctica profesional. Esta perspectiva conlleva un posicionamiento ético ya que recurre a la narrativa, los mitos y el folklore, sustrayéndose así de toda instrumentalización en el abordaje del problema.

**Palabras Clave:** Arte Culinario | Psicoanálisis | Cine

**Cinema and Culinary Arts: a clinical strategy**

## Abstract

Cooking Made the Man, the work of Cordón Bonet, proposes a relationship between the act of cooking and the advent of language. The word thus provides man with the capacity to organise more complex actions, for him and for others, which can now be classified as symbolic. This conquest in phylogenesi s could constitute a model to intervene in ontogenesis, conceived as a clinical strategy based on the power of the culinary act. The cinema offers an important number of these fictional scenarios in which the change of subjective position is mediated by the symbolic value of food and the gesture of cooking. Taking as reference some classics of universal filmography, this relationship between cinema, clinic and gastronomy is shown, providing a psychoanalytic theoretical framework to think about such articulation. It seeks to open a little explored area of professional practice. The approach entails an ethical standpoint since it draws on narrative, myths and folklore in the treatment of these complex issues.

**Keywords:** Culinary art | Psychoanalysis | Cinema

## Introducción

*Cocinar hizo al hombre*. Con este provocador título, la obra de Faustino Cordón Bonet publicada en 1979 postula una relación entre el acto de cocinar y el advenimiento de la palabra, la cual posibilita, en la evolución de las especies, el progreso de la actividad animal desde el apremio del hambre a la mediación del lenguaje. La palabra confiere así la facultad de organizar, para sí y para los demás, acciones más complejas que hoy podemos calificar como simbólicas. Siguiendo a Lévi-Strauss en su clásico *Lo crudo y lo cocido* (1964), esta conquista en la filogénesis podría constituir un modelo para intervenir en la ontogénesis, desde una perspectiva clínica (González,

2014). Y es el cine, con sus ficciones narrativas, el arte que mejor ha plasmado esta potencia subjetivante del acto culinario. Aunque no son muchos los estudios que se han abocado a la vinculación entre cine, cocina y subjetividad, existen algunos antecedentes (Hidalgo, Segarra-Saavedra, Rodríguez-Monteagudo, 2014; Freire, 2014).

Para sustentar nuestra hipótesis acerca de la potencia terapéutica del recurso de la cocina como estrategia clínica, nos valdremos de diferentes referencias teóricas del psicoanálisis. Comenzando por la tesis central del *Proyecto de Psicología* (1895) de Sigmund Freud, donde destaca la importancia de la primera vivencia de satisfacción como motor del aparato psíquico, al transformar al cachorro humano en un ser del lenguaje. Y lo que

\* florenciagonzalez\_07@hotmail.com



subraya en *El malestar en la cultura* (1929) acerca de la gran conquista que supuso para la especie humana acceder a la cultura como logro de una renuncia pulsional. A su vez, interesará detenernos en las contribuciones de Jacques Lacan sobre el concepto de *acto analítico* (1967-1968, 1988) y su relación intrínseca con el lenguaje. Referencias insoslayables en la fundamentación de nuestra hipótesis, acerca del valor del acto de cocinar como posibilitador de subjetividad.

El objetivo de este trabajo radica en poner a prueba esta hipótesis, proponiendo un diálogo entre el cine, la clínica y la teoría psicoanalítica. Se desprende de esa tríada una apuesta terapéutica en la que se pueda producir un cuerpo apuntalado por la palabra y por la presencia de un otro, vía el acto de cocinar. Este abordaje clínico supone un posicionamiento ético, ya que apunta a la emergencia del sujeto del deseo, sustrayéndose así de toda ortopedia instrumentalizadora en el abordaje del problema.

### Fundamentos teóricos

La importancia del acto de cocinar en el advenimiento de la especie humana a nivel filogenético puede ser rastreada a partir de textos clásicos, como los mencionados *Cocinar hizo al hombre*, de Faustino Cordón Bonet (1979) y *Lo crudo y lo cocido*, de Claude Lévi-Strauss (1964), pero también a partir de otros menos transitados, como *El intercambio simbólico y la muerte*, de Jean Baudrillard (1980) y la línea de investigación en *La historia del comer*, de Lucía Rossi (2014). En todos los casos es posible hallar un común denominador: una profunda relación entre el acto de cocinar y el ritual de compartir la comida, y a su vez entre este último y la adquisición del lenguaje. Es sabido que, en el inicio de la alimentación, durante el período paleolítico los fogones eran comunes, lo que habla tanto de la acción de comer en grupo como de la reciprocidad, especialmente de la carne fruto de la caza. En la medida en que la cocción de los alimentos pudo haber sido el factor decisivo en el tránsito de una forma de vida animal a otra más propiamente humana, la alimentación sólo recibe la plenitud de su sentido humano en el gesto de compartir (Cordón, 1979; Rossi, L. 2013). En el apartado “La cocina bajo la palabra”, Cordón (1979) presenta el tema en estos términos:

En principio, la cocina transforma cualitativamente la actividad culinaria previa del homínido: posibilita el progreso que va de la necesidad de comer (dependiente del apremio del hambre, del azar y de la acción directa) al proyecto previo (dependiente de la cooperación en el grupo, y al abri-

go de lo fortuito); y acaba dando origen a la palabra, que confiere la facultad de proyectar, para sí y para los demás, acciones complejas cuyas últimas fases no estén informadas directamente por los datos de los sentidos. Desde que surge, la palabra fomenta el progreso de la práctica culinaria hasta constituir el primer tesoro de conocimientos empíricos transmitido por los pueblos primitivos. Por lo demás, la dialéctica entre el progreso de la palabra (con su aplicación a toda actividad previa y con el aumento de los recursos idiomáticos) y la complicación de las pautas de cooperación (en función de proyectos de cooperación cada vez más amplios), culmina con la transformación de la horda del homínido en una sociedad humana. (p. 115)

En otro pasaje, el autor avanza con sus consideraciones proponiendo una tesis que, partiendo del acto de cocinar, modela la historia de la humanidad:

Gracias al lenguaje y a la organización social, el hombre logró romper el círculo cerrado del equilibrio biológico, aprendiendo a inventar su propio alimento (autotrofismo singular que va desde la prehistoria de la ganadería y la agricultura neolíticas a la ganadería y agricultura industriales de nuestro tiempo); gracias al lenguaje y a la organización social, el hombre ha tenido su propia historia. (Cordón, 1979, p. 18)

A estas fuentes antropológicas sumamos algunas otras del campo del psicoanálisis. Por un lado el *Big Bang del lenguaje en la causación del sujeto* (2012), título de la tesis sostenida por Alfredo Eidelsztein, en ella se fundamenta que el lenguaje humano no fue efecto de una evolución paulatina a partir del sistema de comunicación animal, sino que supuso un punto de fractura –de allí la analogía con la explosión que dio origen al universo. Por otro lado, las referencias en la obra de Sigmund Freud. En *El malestar en la cultura* (1929) el padre del psicoanálisis nos conduce al origen –siempre mítico– de la civilización:

Reconocemos como culturales todas las actividades y valores que son útiles para el ser humano en tanto ponen la tierra a su servicio, lo protegen contra la violencia de las fuerzas naturales, etc. Sobre este aspecto de lo cultural hay poquísimas dudas. Remontémonos lo suficiente en el tiempo: las primeras hazañas culturales fueron el uso de instrumentos, la domesticación del fuego, la construcción de viviendas. Entre ellas, la domesticación del fuego sobresale como un logro extraordinario, sin precedentes; con los otros, el ser humano no hizo sino avanzar por caminos que desde siempre habría transitado siguiendo incitaciones fáciles de coagrar. (p. 89)

Concepción que completa en una nota al pie con una tesis maravillosa, que permitiría pensar algunas cuestiones clínicas que se encuentran en la experiencia culinaria:

Algún material psicoanalítico, incompleto e incapaz de ofrecer indicaciones ciertas, admite al menos una conjetura –que suena fantástica – acerca del origen de esta hazaña de la humanidad [la adquisición del fuego]. Es como si el

hombre primordial soliera, al toparse con el fuego, satisfacer en él un placer infantil extinguiéndolo con su chorro de orina. De atenernos a sagas registradas, no ofrece duda ninguna la concepción fálica originaria de las llamas que se alzan a lo alto en forma de lenguas [...] Quien primero renunció a este placer y resguardó el fuego pudo llevarlo consigo y someterlo a su servidumbre. Por haber ahogado el fuego de su propia excitación sexual pudo enfrenar la fuerza natural del fuego. Así, esta gran conquista cultural habría sido el premio por una renuncia pulsional. (Freud, 1929, p. 89)

Otra referencia freudiana imprescindible, esta vez acerca de la constitución subjetiva, se encuentra en el *Proyecto de Psicología* (1950 [1895]). Allí Freud elabora su andamiaje conceptual a partir de la primera vivencia de satisfacción, aquella que deja como resto el deseo, experiencia fundante que distingue al sujeto de otras especies. Experiencia determinada por la presencia de ese Otro inolvidable, aquel que en función del desamparo y de la indefensión en la que adviene el cachorro humano, posibilita el surgimiento del objeto del deseo como diferente del objeto de la necesidad (González Pla, Castañeda Agüero, 2014). Volveremos más adelante sobre este punto.

Finalmente, los desarrollos conceptuales de Jacques Lacan sobre el *acto analítico* que formaliza en su Seminario homónimo (1968-1969). Estos aportes permiten vincular la actividad culinaria como estrategia clínica, junto a la dimensión de acto y la producción subjetiva que de ella emana. Recordemos que inicia su seminario con una serie de preguntas respecto de qué es el acto psicoanalítico. ¿El acto *psi* es la sesión? ¿Es la interpretación? ¿O es el silencio?, o ¿Lo es un acto sintomático? Y que a su vez diferencia la noción de acto de la acción, en tanto motricidad, donde se incluye el arco reflejo, sirviéndose de la experiencia pavloviana. Y concluye que no pueden situarse en el mismo nivel acto psicoanalítico, motricidad y descarga motriz.

Luego de preguntarse por el estatuto de acto y delimitar lo que no es, ofrece una primera aproximación. El acto psicoanalítico es un *decir*, un decir donde entra en juego la dimensión significante: “en la dimensión del acto inmediatamente surge (...) la inscripción en alguna parte, el correlato significante, que en verdad, no falta jamás en lo que constituye un acto” (Lacan, 1967-68, p. 6). “El acto dice algo” (Lacan, 1967-68, p. 84). Entonces, tiene que haber un significante que inscriba un acto. Ese significante, podrá ser leído, a la vez que constituido, sólo a posteriori. No está de más aclarar que la dimensión del decir en Lacan remite al discurso que, por mucho, va más allá de la palabra articulada, incluso puede prescindir de ella (Lacan, 1969-1970).

“Puedo caminar a largo y a lo ancho mientras les hablo, esto no constituye un acto, pero si un día, por franquear un umbral yo me pongo fuera de la ley, este día mi motricidad tendrá valor de acto” (Lacan, 1967-68, p. 6). Y ejemplifica: “Atravesar el Rubicón no tenía para César una significación militar decisiva; sino que, por el contrario, atravesarlo era entrar en la tierra-madre, la tierra de la República, aquella que abordar era violar” (Lacan, 1967-68, p. 73). César se rebela contra la autoridad del senado romano, mediante ese paso va más allá... de la ley, hacia algo prohibido.

En el acto, se trata para el sujeto de “cierto atravesamiento: suscitar un nuevo deseo” (Lacan, 1967-68, p.72). El acto instituye un comienzo, acontece a partir de un decir luego del cual el sujeto cambia. En *Reseñas de enseñanza*, Lacan sitúa: “el acto (a secas) ha lugar de un decir, cuyo sujeto cambia” (Lacan, 1988 p. 47). Luego del acto, se conmueve la posición subjetiva, así como la relación del sujeto con su verdad, entendida en este seminario como “la inscripción del significante en el campo del Otro” (Lacan, 1967-68, p. 53). El acto se articula entre un antes y un después, hay un corte y el sujeto ya no vuelve a ser el mismo.

Siguiendo estas coordenadas, y como veremos más adelante a la luz de algunos recortes clínicos, podríamos conjeturar que el arte culinario, no como mera actividad motriz sino como vehiculizadora de un decir, puede elevarse a la condición de acto, produciendo un nuevo sujeto. Lo que implica a su vez, que el sujeto *decida* ir más allá del lugar que ocupa a priori en el campo del Otro. Nuestra hipótesis es que ese movimiento puede surgir vía un acto creador en el marco de una escena clínica culinaria.

## La entrada del Cine

Desde los tiempos más remotos las diferentes artes han rendido homenaje a las comidas y al gesto de cocinar. No es el objetivo del presente trabajo pasar revista a esos vastos aportes, pero sí hacer notar que la creación artística ha sido fuente para el pensamiento y la reflexión sobre el lugar que ocupa la cocina en la vida de las personas.

En una obra poco difundida, *Les diners de Gala* (1974), Salvador Dalí adelanta una serie de reflexiones, emanadas de su condición de pintor y exquisito gourmet. A propósito de la relación entre la palabra y el acto de cocinar y degustar un plato, dice Dalí (1974):

Una noche en Saulieu, Mr. Dumaine, el famoso chef, me dijo: “fíjese usted en esa franja de niebla que flota a media altura de los chopos. Por encima de los follajes, el cielo es transparente y las estrellas brillan. Al pie de los árboles, se podrían contar los tréboles que han brotado. Recójase usted, en el transcurso de esas veladas, cuando la niebla flota exactamente a esa altura, es cuando tengo todas las probabilidades de salir airoso en la preparación del pastel de carne en brioche que le voy a ofrecer”. Me senté en la mesa, contemplando el paisaje, y mi goce gastronómico resultó inigualable. De no haber mediado este discurso, hubiese ingerido ese mismo pastel de carne sin prestarle mayor atención. (p. 6)

Para coronar su idea, en otro pasaje llega a afirmar que: “El primer instrumento filosófico por excelencia del hombre, es la toma de conciencia de lo real por medio de las mandíbulas” (Dalí, 1974, p. 7).

En otras palabras, podemos decir que, el acto de cocinar y degustar se separa del orden de la mera necesidad para ser motor de la palabra y del pensamiento.

Pero si un arte se ha consagrado a desplegar el efecto de la degustación de manjares, ese ha sido el cine. Desde la primera aparición de una comida en el cine, con *El almuerzo del bebé*, de los hermanos Lumière (1895), hasta la moderna galería de películas y series sobre el tema, existe ya un subgénero claramente delimitado y adecuadamente estudiado (Hidalgo; Segarra-Saavedra y Rodríguez-Monteaudo, 2014). De esa amplia galería tomaremos cinco ejemplos, los cuales distinguen para nosotros la matriz conceptual que nos interesa a fines de una lectura e intervención clínica.

Comencemos por uno de los clásicos, que muestra de manera exquisita los efectos subjetivos del arte culinario. Se trata de *La fiesta de Babette* (Alex, 1987), basada en la obra *El banquete de Babette* (1986), de Isak Dinesen. Ambientada en una desolada aldea de Dinamarca a fines del Siglo XVII, narra la historia de Babette, una mujer francesa que trabaja por años como criada de dos ancianas solteras, hijas de un rígido Pastor, que las ha educado en la austeridad y el recato. Pero Babette se gana la lotería y decide invertir el dinero en la preparación de un banquete por el centenario del Pastor. El deseo de Babette que motoriza la preparación del banquete, los obstáculos sorteados en aquella aldea y la experiencia de degustar por primera vez en la vida semejantes delicias, cambiará el curso de los acontecimientos. En la entrada situacional teníamos al sujeto en déficit, anclado a una repetición sin remedio: esta posición está representada por las dos ancianas, ancladas al patriarcado y la ausencia de todo deseo.

En la misma línea argumental, aunque ambientada en los años 60 del siglo pasado, tenemos otro clásico, *Cho-*

*colate* (Hallström, 2000). El film narra la historia de una mujer soltera y su hija, recién llegadas a un pequeño pueblo francés. En ese ambiente católico y conservador, deciden instalar una bombonería justo frente a la iglesia y en época de cuaresma. Esto producirá un gran escándalo y despertará pasiones en los habitantes de una comunidad que vive de las apariencias, acostumbrada a respetar las tradiciones más moralistas. Gracias a las delicias que madre e hija producen con el chocolate y el deseo puesto en cada detalle podrán encontrar otro rumbo en sus vidas, a la vez que introducir cambios en la manera de pensar y de disfrutar de los habitantes.

A partir de la matriz que proponen estas dos películas, nuestro objetivo principal será el dar cuenta de las posibilidades que ofrece el recurso del arte culinario en el marco de una estrategia clínica. Por un lado, en el trabajo con infancias y adolescencias con dificultades en el desarrollo; por otro, con pacientes adultos en el marco hospitalario. A su vez, pensar a la luz de estas experiencias cuáles son los efectos subjetivos y subjetivantes, abordando la cuestión desde tres ejes, aclarando que se trata de un ordenamiento metodológico, ya que no es posible pensarlos por separado. Los mismos serían: la producción de efectos de subjetivación, el afianzamiento de una estrategia de intervención ético-clínica y la generación de un espacio de expresión creativa en la que el cine tenga un valor protagónico.

## La cocina y la terapéutica

Tanto en *Babette* como en *Chocolate*, la entrada situacional muestra situaciones de déficit y repetición mórbida. En ese contexto, la intervención culinaria está destinada a conmover el universo subjetivo y ampliar sus límites. En esta línea, aportaremos breves viñetas extraídas de un taller de cocina, el cual constituye un dispositivo terapéutico que trabaja con un grupo reducido de niños, niñas y adolescentes con diagnósticos presuntivos de autismo y esquizofrenia.

La propuesta consiste en la implementación de un programa culinario que se inicia con la elección del plato a cocinar –realizada a través de diferentes variantes sugeridas por los pacientes y discutidas por el equipo terapéutico acorde al grado de dificultad y estima del tiempo de elaboración– su realización, planificación y compra de los ingredientes, pasando por el proceso de preparación y cocción, hasta el reconocimiento del producto elaborado, su degustación.

Como lo hemos visto en los puntos precedentes, los distintos autores coinciden en que las nociones de “crudo” y “cocido” aparecen con la adquisición del fuego y la transformación de los alimentos. Este movimiento, como también vimos anteriormente, es seguramente correlativo del advenimiento del lenguaje y de la actividad simbólica que distinguen a la especie humana. Ahora bien, en la ontogénesis de un sujeto, esta alternancia entre lo crudo y lo cocido está incorporada al lenguaje y forma parte de la cultura, al menos en occidente. ¿Qué ocurre en la infancia? Desde muy temprana edad el sujeto coexiste con la noción del fuego y va organizando un rudimento simbólico respecto del acto de cocinar. El punto que nos interesa trabajar es que, justamente, en el caso de los jóvenes que asisten al taller este tránsito se ve afectado y con ello la propia representación de la comida como producto de la transformación simbólica. El propósito terapéutico busca por lo tanto instalar un rudimento de este orden, al ofrecer una experiencia en la que toman contacto con las materias primas, participan de su manipulación y transformación, reconocen el producto final y lo saborean.

En algunos casos, puede darse una oposición inicial a realizar las tareas, o la manifestación de un abierto malestar, expresado en frases tales como “no me gusta cocinar”. Sin embargo, en la intervención singular del caso por caso se advierte que la persona presta atención a las propuestas, así como a las respuestas de los compañeros. Entonces, comienzan a interesarse por la actividad, incluso en aquellos casos en que la actividad es realizada por primera vez en sus vidas. A medida que participan periódicamente se entusiasman, demostrando interés y curiosidad. Por ejemplo, respecto de las transformaciones de los ingredientes en el proceso de cocción, comienzan a preguntarse cómo sucedió. A partir de los cambios producidos nos preguntamos: ¿será que en el día a día no hay espacio para cocinar y degustar un plato y en lugar de eso sólo pueden responder que “no les gusta cocinar”? ¿Es posible recuperar este logro simbólico adquirido por la especie humana en quienes han carecido de este tipo de experiencias subjetivantes? Al tiempo que se producen estos cambios en relación a las actividades, se producen efectos subjetivos: así, los y las pacientes comienzan a hacerse un lugar en el taller, a tomar a su cargo tareas, como la de repartir los delantales, descubriendo poco a poco una experiencia culinaria placentera hasta ahora desconocida y repudiada.

Veamos otra situación que permite seguir más detenidamente la producción de efectos de subjetivación:

Se trata del caso de una joven autista que sólo dice unas pocas palabras sueltas, como “hola” o “pis”, y que ahora, además, logra hacerse entender con señas o muecas. Al llegar a la institución lo primero que hace es tomar una alfombra que lleva consigo durante toda la jornada. Se niega a soltarla si alguien se lo pide y sólo la arroja al piso cuando tiene que ir al baño. Durante la actividad trabaja sentada con la alfombra en su regazo, suele acercarse con la silla a sus compañeros y “pegotarse” al cuerpo de las profesionales cuando le explican alguna tarea. En situaciones en la que se altera suele levantar la alfombra en dirección a su cuello borrando la distancia que hay entre la mesa de trabajo y ella, o entre los compañeros y profesionales y ella. A medida que transcurre el taller se interesa por los utensilios de cocina y por los ingredientes. Observa curiosamente los movimientos de los demás, responde animadamente a las tareas que le son propuestas y demanda atención constante del equipo de profesionales. A medida que se *engancha* en lo que está haciendo comienza a “desengancharse” de la alfombra, la cual se cae al suelo, perdiéndose al menos por algún tiempo. Cesa la manipulación descontrolada de ingredientes y materiales y se abre el paso hacia movimientos intencionales que generan una mayor autonomía y gratificación, en la medida en que logra producir transformaciones con los objetos. Se genera entonces un espacio en el que una actividad placentera es posible, a la vez que surgen momentos que, aunque breves, alojan a un sujeto y su deseo. Podemos conjeturar que el trabajo en la cocina le permite a la paciente distinguirse de los objetos y *recortar-se* como un sujeto que realiza su propia actividad creadora. Como correlato de esto último, a lo largo de los meses comienza a pedir el delantal al inicio del taller, gradualmente se interesa por el cuidado de su pelo, uñas y aspecto general.

El taller posibilita la generación de un espacio de expresión creativa y lúdica, como lo expresa el siguiente caso. Un joven adulto, quien disfruta mucho de cocinar, suele hacerlo en su casa con su familia según su propio relato. Es muy perfeccionista y dedicado, aunque en ocasiones es difícil que permanezca en el taller por un tiempo prolongado. Con frecuencia sale del taller y en ocasiones prefiere quedarse en el patio sólo o con algún compañero “jugando de mano”, y también con frecuencia se lo convoca a regresar a la actividad. Cuando es posible que regrese y se conecte nuevamente con la tarea, el taller le permite disfrutar de su potencialidad creadora, fantasear con lo que está haciendo a la manera de un “chef profesional”.



El taller obra así mediatizando la irrupción de energía. En lugar de intentar fallidamente canalizar la irrupción de goce “jugando de mano” el espacio culinario ofertado le permite “jugar con las manos”, tramitar ese goce en más transformándolo en acto creador y obtener entonces una ganancia de placer. Freud, en *El creador literario y el fantaseo* (1908 [1907]) hace una distinción fundamental entre la actitud del adulto y del niño frente al fantaseo y al juego respectivamente. Respecto de este último afirma que:

El jugar del niño estaba dirigido por deseos, en verdad por un solo deseo que ayuda a su educación; helo aquí: ser grande y adulto. Juega siempre a «ser grande», imita en el juego lo que le ha devenido familiar de la vida de los mayores. (p. 129)

Propiciar las condiciones de posibilidad para la experiencia lúdica dentro del taller es una estrategia fundamental dentro del tratamiento. Juan Vasen en su obra *Una nueva epidemia de nombres impropios* (2011) propone la expresión *fantasías actuadas* para referirse a niños y niñas cuya actividad desborda cuando hay fallas en la constitución de actividades lúdicas y en el fantaseo. Afirma que, si un niño no puede fantasear, puede apelar a la sobre actividad, que es un equivalente a un juego, pero fuera de contexto; es allí cuando aparecen las fantasías actuadas. El hacer, el moverse de manera inquieta y monótona se convierte en el recurso principal de un juego que no logra desplegarse con una mayor riqueza simbólica. La apuesta ético clínica apunta a la emergencia de un sujeto que puede hacer con sus habilidades una máquina de transformar goce en placer (Miller, 1984).

### Alimentarse, degustar, subjetivar(se)

El almuerzo es un hecho cultural. Se trata de un momento construido socialmente a lo largo de varios siglos, efecto del lenguaje y la organización social, propios de la especie humana. Sin embargo, no va de suyo la construcción de la escena del almuerzo en el marco de los dispositivos hospitalarios, por ejemplo, durante una internación en salud mental o en el marco del tratamiento semi ambulatorio de hospital de día. A la experiencia de este último dispositivo es a la que nos vamos a referir en este apartado, donde se intenta producir un ordenamiento espacio-temporal como efecto de intervenciones calculadas, y donde la presencia del profesional tiene una función esencial en el armado y sostenimiento de la escena (González Pla y Castañeda Agüero, 2017). Lo

endebledel lazo social en pacientes psicóticos que participan del dispositivo, así como la carencia de escenas simbólicas imaginarias que puedan replicarse en el día a día, nos invitan a reflexionar sobre el valor clínico que estas escenas –en apariencia tan sencillas, cotidianas, o incluso “automáticas” –, pueden tener como promotoras de subjetividad.

Viene aquí en nuestro auxilio otro clásico del cine gastronómico, *Como agua para chocolate* (Arau, 1992). Ambientada durante la Revolución mexicana, el film narra la historia de una muchacha que carga con una vieja tradición familiar: al ser ella la hija menor tiene prohibido casarse ya que debe cuidar de su madre hasta los últimos días de su vida. Nacida en la cocina de su casa, rodeada de aromas y sabores y criada por la cocinera de la familia, adquiere tempranamente un fuerte vínculo con la comida. Todo el relato se vale de la cocina mexicana como nexo y metáfora de los sentimientos de los personajes. Así, el arte culinario deviene un medio de expresión y de sublimación esencial; las cebollas serán motivo de llanto, la leche símbolo de maternidad, los pétalos de rosas despertarán pasiones incontrolables. El “realismo mágico” recorre todo el film y consigue por un lado expresar las sensaciones de quienes prueben las recetas y por otro, sobre el final del film, recrea lo que podría suceder cuando la renuncia pulsional ya no se sostiene y la pulsión de muerte gana la apuesta.<sup>1</sup>

Los pacientes que asisten a hospital de día suelen tener como común denominador una constelación familiar compleja. Como en el film mexicano, los mandatos paternos y maternos tienen un carácter limitativo de la potencia subjetiva y no resulta sencillo proponer estrategias clínicas que permitan deshacerse de esos lazos deficitarios. Cabe preguntarnos entonces: ¿Puede el almuerzo constituirse en un espacio terapéutico? ¿Existe una relación entre el acto de disfrutar la comida y la constitución del sujeto en el lenguaje?

Los vocablos “acompañamiento” y “acompañante” derivan del término antiguo y dialectal *compaña*, procedente del latín vulgar ‘compañía’, derivado a su vez de *panis*, ‘pan’, en el sentido de ‘acción de comer de un mismo pan’<sup>2</sup>. La etimología nos indica entonces que el acto de acompañar está desde sus inicios ligado al alimento, y como veremos, no sólo en su sentido metafórico.

Como decíamos al inicio del escrito, existe una profunda relación entre el acto de cocinar y el ritual de compartir la comida, y a su vez entre este último y la adquisición del lenguaje. Desde los inicios de la alimentación humana, durante el período paleolítico, los fogones eran

comunes, lo que da cuenta tanto de la acción de comer en grupo como de la reciprocidad, especialmente de la carne fruto de la caza. En la medida en que la cocción de los alimentos pudo haber sido el factor decisivo en el tránsito de una forma de vida animal a otra más propiamente humana, la alimentación sólo recibe la plenitud de su sentido humano en el gesto de compartir.

De ahí el valor simbólico que adquiere para nosotros la escena del almuerzo en el hospital, la cual apunta a fomentar el lazo social, lazo que al igual que el lenguaje se encuentra afectado en estos pacientes. Cabe destacar que el almuerzo es la primera actividad del día, instancia en la que se recibe a los pacientes. Allí se genera cada día un primer punto de encuentro entre el hospital y ellos, un primer ordenamiento espacio-temporal, donde además de tenerse en cuenta la necesidad fisiológica de alimentarse, se abre la posibilidad de que circule la palabra. También comparten experiencias de cada uno de los pacientes, se conversa sobre las actividades dentro del hospital, sobre temas de actualidad, o sobre lo que tengan ganas de comentar. Por su parte, el “poner la mesa” implica un paso esencial en el armado de la escena. Mientras esperan la comida y a medida que van llegando, se encargan de buscar el mantel, los cubiertos, los vasos y las jarras; elementos del comer que mediatizan el uso directo de las manos con la comida. Este cuidado por la singularidad de la experiencia es una de las claves del valor del almuerzo como gesto de re anudamiento subjetivo (González Pla y Castañeda Agüero, 2017).

Al respecto, vale la pena citar una de las obras maestras de Charles Chaplin, *Tiempos Modernos* (Chaplin, 1925), en la que se presenta un ejemplo por la negativa. A través de la parodia, el film muestra los efectos deletéreos del almuerzo entendido como un mero trámite destinado a la ingesta en clave taylorista-fordista. Este pasaje antológico del film, que de no mediar el arte promovería en el espectador una angustia asfixiante, evoca perfectamente la posición de déficit que signan las patologías en salud mental. En ese contexto, resulta clave prestar atención a los detalles subjetivantes de la experiencia terapéutica. Por ejemplo, suele suceder que no todos los pacientes asistan diariamente al almuerzo, con lo cual es posible que haya porciones excedentes. En esos casos algunos de los pacientes suelen tomar dos o tres porciones juntas argumentando que “es lo mismo hacerlo de una vez o en varias veces, si de todas maneras se puede repetir”. Esto requiere de una intervención, no en la línea de las buenas costumbres, sino como apuesta

clínica. Se trata de introducir un tiempo donde no hay: establecer un lapso (diez o quince minutos) para poder servirse una segunda porción o compartir las que quedan entre los pacientes que quieran repetir. Volviendo a la escena de *Tiempos Modernos*, recordemos que la empresa alimentadora se empeña en suprimir los “tiempos muertos”, imponiendo al atribulado comensal un bocado tras otro, sin pausa ni respiro. En las antípodas, la intervención del profesional en el almuerzo como estrategia clínica, no responde al capricho sino a una legalidad común para todos y al mismo tiempo externa a cada uno. La apuesta es la de introducir una pauta institucional que debe ser aceptada por el conjunto de los pacientes, cuyos efectos pacifican, y que en tanto terceridad permite el despliegue de un ordenamiento espacial y temporal.

El almuerzo se ofrece entonces como un espacio-tiempo del que el paciente podrá apropiarse, habiéndose situado sus condiciones de posibilidad. Así concebido, se presenta, no sólo como una estrategia terapéutica, sino como una apuesta ética. En esta línea consideramos que no se trata de una intervención psicoeducativa, ni de un intento de adaptar a los sujetos psicóticos a un “estándar” de convivencia, sino de ofrecer una propuesta para que cada paciente, de modo singular, pueda tomarla y así intentar recomponer algo del lazo social afectado. Que el paciente pueda salir del encierro, para enlazarse con otros. Se trata de un tiempo introducido entre plato y plato, y a veces entre bocado y bocado, como escansión productora de simbolización (González Pla y Castañeda Agüero, 2017).

Resulta pertinente la siguiente cita de la psicóloga Gabriela Zadra (2005), a propósito de su estudio sobre el comer y la psicopatología:

El tiempo demorado del placer se opone al tiempo urgido de la angustia. Hay un mínimo de duración exigible para la satisfacción, el tiempo del discurso, el tiempo necesario para el acto de la palabra. Para satisfacerse, habrá que hablar. El acto de la palabra liga la pulsión al significante. La pulsión, al articularse en palabras queda sometida a las leyes de la diacronía, a la temporalidad (...). Para el hombre, alimentarse está unido a la buena voluntad del Otro (...). Desde el inicio sólo es posible alimentarse en el encuentro con el Otro, lo cual implica la incorporación no sólo de alimento, sino fundamentalmente, de palabras. (p. 93)

Volviendo a ese bello pasaje de Salvador Dalí “El primer instrumento filosófico por excelencia del hombre, es la toma de conciencia de lo real por medio de las mandíbulas”, el acto de degustar una comida se emparenta con el pensamiento. Recuperar el momento del almuer-

zo y acompañar a los pacientes en esa travesía es también compartir con ellos el sabor del lenguaje.

Y una vez más, el cine es la metáfora por excelencia de esta dinámica subjetiva. Para cerrar este escrito, tomemos entonces un último clásico: *Delicatessen* (Caro y Jeunet, 1991). En este caso se trata de un film cuyo inicio se caracteriza por el caos y el desorden más absoluto. En las antípodas de lo que nos presentan los escenarios cinematográficos anteriormente citados, en donde el acto de cocinar y compartir una comida aparece en su vertiente de plus, la entrada del tema en este film se ubica en la vertiente del déficit. “Delicatessen”, sitio donde se ofertan productos exclusivos, de “exquisita ejecución”, en la ficción deviene una ironía para designar lo contrario. Ambientado en Francia durante la posguerra, donde no sólo el hambre abundaba, sino también el odio y la carencia de lazos sociales, se abre la pregunta ¿cuándo la comida deja de ser una actividad simbólica? ¿Qué hacer frente a esa degradación radical de la condición humana? El film nos invita a reflexionar sobre lo insoportable del porvenir luego de la guerra. El humor negro de una suicida a quien le resulta imposible consumir su acto y lo sublime de un artista que sabe hacer con sus piruetas, son los recursos elegidos. El arte culinario podrá entonces recuperar su función de velo frente al horror de los cuerpos fragmentados.

## Para concluir

A modo de cierre, esbozamos algunas conclusiones preliminares sobre la posibilidad de abordar problemáticas complejas del campo de la subjetividad, a través del arte culinario y el arte cinematográfico.

Como lo muestran los distintos recortes de ficciones literarias, cinematográficas y de viñetas clínicas presentadas en este artículo, el acto de cocinar como parte de una estrategia terapéutica permite desplegar una serie de acontecimientos en el sujeto, y a partir de ella, producirlo como tal.

Las intervenciones terapéuticas a través de la cocina y del tiempo-espacio de saborear la comida pueden devenir modos novedosos de tramitar la pulsión en casos de patologías severas. La actividad culinaria como proceso sublimatorio, si bien está inmersa en el lenguaje, puede prescindir de la palabra articulada. En este sentido, la estrategia de trabajo propicia un abordaje terapéutico que opera en acto cuando la palabra articulada no alcanza al cuerpo.

Esto habilita que, en ocasiones, el sujeto pueda recortarse del campo del Otro y que acepte la presencia de otros. Así, cocinar, degustar y comer, devienen actos de discursos que crean sujeto y subjetividad, transformando los vínculos familiares y propiciando el lazo social.

## Referencias

- Arau, A. (productor y director). (1992). *Como agua para chocolate* [cinta cinematográfica]. México: Miramax.
- Baudrillard, J. (1980). *El intercambio simbólico y la muerte*. Venezuela: Monte Ávila Editores.
- Betzer, J., Christensen, B., Korzen, B., Siesbye, P. (productores) y Axel, G. (director). (1987). *La fiesta de Babette* [cinta cinematográfica]. Dinamarca: Nordisk Film.
- Brown Baren, D., Blomquist, A., Cooper, M., Golden, K. (productores) y Hallström, L. (director). (2000). *Chocolate* [cinta cinematográfica]. Reino Unido, Estados Unidos: Miramax.
- Chaplin, C. (productor y director). (1936). *Tiempos modernos* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Charles Chaplin Productions.
- Cordón, F. (1979). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Editorial Tusquets.
- Corominas, J. (1973). *Breve diccionario etimológico de la lengua*. Editorial Gredos, Barcelona.
- Dalí, S. (1974). *Les diners de Gala*. Barcelona: Editorial Labor.
- Dinesen, I. (1986). El banquete de Babette. En *Anécdotas del destino*. Madrid: Ediciones Alfaguara.
- Eidelsztein, A. (2012). El Big Bang del lenguaje en la causación del sujeto. En *El rey está desnudo*. Buenos Aires: Letra Viva.
- Freire, H. J. (2014). La comida en el cine. Recuperado de: <https://www.topia.com.ar/articulos/comida-cine>
- Freud, S. (1908 [1907]). El creador literario y el fantaseo. En *Obras completas*, IX. Buenos Aires: Amorrortu Editores, 2009.
- Freud, S. (1930 [1929]). El malestar en la cultura. En *Obras completas*, XXI. Buenos Aires, Amorrortu Editores, 2010.
- Freud, S. (1950 [1895]). El proyecto de psicología. En *Obras Completas*, II. Buenos Aires: Amorrortu Editores, 2010.
- González, F. (2014). El acto de cocinar en el tratamiento con jóvenes severamente perturbados. *Actas del VI Congreso Internacional de Investigación y Práctica Profesional en Psicología, las XXI Jornadas de Investigación y el Décimo Encuentro de Investigadores en*



*Psicología del MERCOSUR*. Universidad de Buenos Aires, noviembre de 2014. Recuperado de: <http://jimemorias.psi.uba.ar/index.aspx?anio=2014>

González Pla, F. y Castañeda Agüero, M. (2017). ¿Puede el almuerzo constituirse en un espacio terapéutico? En G. Bertran (Comp.), *Lo real, los límites y la creatividad. Hospital de día III* (pp. 207-2011). Buenos Aires: Letra Viva.

Hidalgo, M.; Segarra-Saavedra, J.; Rodríguez-Monteaquedo, E. (2014). La gastronomía como temática recurrente en el cine: un recorrido cualitativo por las películas más representativas con contenido culinario. *Actas – VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS – Universidad de La Laguna*, diciembre de 2014. Recuperado de: [http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014\\_actas/075\\_Hidalgo.pdf](http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014_actas/075_Hidalgo.pdf)

Lacan, J. (1949). El estadio del espejo como formador de la función el yo [je] tal como se nos revela en la experiencia psicoanalítica. En *Escritos I*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2012.

Lacan, J. (1967-1968). *El acto psicoanalítico*. Inédito.

Lacan, J. (1969-1970). *El Seminario. Libro 17. El reverso del psicoanálisis*. Buenos Aires: Paidós, 2013.

Lacan, J. (1988). *Reseñas de enseñanza “El acto psicoanalítico”*. Buenos Aires: Manantial.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Lo crudo y lo cocido. En Mitológicas I*. México: Fondo de Cultura Económica.

Lumière, L. (productor y director). (1895). *El almuerzo del bebé* [cinta cinematográfica]. Francia: Lumière.

Miller, J. A. (1985): *Síntoma y fantasma. Dos dimensiones de la clínica*. Buenos Aires: Ediciones Manantial.

Ossard, C. (productor) y Caro, M., Jeunet, J.P. (directores). (1991). *Delicatessen* [cinta cinematográfica]. Francia: Miramax.

Rossi, L. (2012). Historia del comer. Lazo social y tradición cultural. *Intersecciones*, 2, (4). Recuperado de: [http://intersecciones.psi.uba.ar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=195:historia-del-comer-lazo-social-y-tradicion-cultural&catid=10:-vigencia&Itemid=1](http://intersecciones.psi.uba.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=195:historia-del-comer-lazo-social-y-tradicion-cultural&catid=10:-vigencia&Itemid=1)

Vasen, J. (2011). *Una nueva epidemia de nombres impropios. El DSM-V invade la infancia en la clínica y las aulas*. Buenos Aires: Editorial Noveduc.

Zadra, G. A. (2005). Del comer, el deseo, la palabra y su lugar en la vida. *Psicodebate. Psicología, Cultura y Sociedad. Revista de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Palermo*, 5, (5), pp. 91-98. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/revista/24487/A/2005>

<sup>1</sup> Como una interesante coincidencia, el primer capítulo del relato está fechado en 1895, año de la publicación del Proyecto de Psicología anteriormente citado.

<sup>2</sup> Corominas, Joan, *Breve diccionario etimológico de la lengua*, Editorial Greda: Barcelona, 1973, pág. 162.



# Justicia social y gastronomía

*El hoyo* | Galder Gaztelu-Urrutia | 2019

Nadia McGowan\*

Universidad Internacional de la Rioja, España

Recibido: 8 de noviembre 2019; aceptado: 13 de enero 2020

## Resumen

*The Platform/El hoyo* es una fábula de terror que utiliza la comida como metáfora para criticar el sistema social actual y la falta de un reparto equitativo de recursos limitados. En ella, el monstruo deriva de las reacciones de los propios personajes al verse excluidos de los escalafones más ricos de la sociedad carcelaria que habitan. Ante esta situación, se plantean diferentes reacciones: la lucha individual por la supervivencia, las tentativas de concienciación social y el intento de revolución social. La historia da al espectador la oportunidad de realizar estas reflexiones morales utilizando el terror como plataforma para ello, pero sin llegar a una conclusión firme de qué camino se puede seguir para conseguir un futuro que se aleje de dicho género. En este artículo se analizan las implicaciones de las acciones de los diversos personajes, utilizando referentes literarios y sociales, poniendo especial énfasis en el uso de los alimentos por ser el eje principal que motiva y mueve a los personajes a la vez que crea dilemas éticos.

**Palabras clave:** El hoyo | comida | dilema moral | reparto de recursos

**Social justice and gastronomy**

## Abstract

*The Platform* is a horror fable that uses food as a metaphor in order to criticize the current social system and its lack of an equitable distribution of limited resources. In this film, the monster arises from the reactions of its different characters when they find themselves excluded from the richest echelons of the prison they inhabit. Faced with this situation, several reactions arise: the individual struggle for survival, attempts towards creating social awareness and to start a social revolution. The story gives the viewer the chance to reflect on the moral implications of each part of the story, which uses horror to communicate its message while not reaching a clear conclusion as to which would be the best way to achieve a future different from that one portrayed. This article analyzes the implications of the actions of the different characters, using literary and social references, placing special emphasis on the use of food as the main element that motivates and moves the characters and creates ethical dilemmas.

**Keywords:** The Platform | food | moral dilemma | resource distribution

## Introducción

*The Platform/El hoyo* (Gaztelu-Urrutia, 2019) narra una fábula en la que un grupo de prisioneros habitan celdas apiladas verticalmente en una torre de la que se desconoce cuántos niveles hay. Cada día un festín desciende desde el primer nivel sobre una plataforma y para unos minutos en cada uno para que las personas que hay en él puedan comer. Mientras los niveles superiores pueden alimentarse cómodamente, los inferiores se encuentran con el hambre. Los prisioneros permanecen en el nivel en que se encuentran durante un mes y, pasado éste, despiertan en otro aleatorio, con el subsiguiente cambio de fortuna. Encontrarse en un nivel inferior implica que la

plataforma puede llegar sin alimento alguno y, por tanto, la muerte por inanición en un espacio vacío cuyo único cambio es la presencia (o no) de comida.

La película aparece clasificada en la IMDb como *thriller* y ciencia ficción. Kinglsey Amis definió la ciencia ficción en su obra *New Gates of Hell* de la siguiente manera:

La ciencia ficción es ese tipo de prosa narrativa que trata una situación que no podría darse en el mundo que conocemos pero sobre la cual se desarrolla una hipótesis basada en alguna innovación de la ciencia o tecnología, o pseudociencia o pseudotecnología, bien sea de origen humano o extraterrestre.<sup>1</sup> (Amis, 2012)

Bajo esta definición no puede considerarse que esta obra sea ciencia ficción ya que su eje no son las conse-

\* nadia.mcgowan@unir.net

cuencias del desarrollo tecnológico y su única conexión con el género es su posible situación en un tiempo futuro, pero el cual sería irrelevante al argumento. La situación temporal puede ser irrelevante a la ciencia ficción, como demuestran series como *Black Mirror* (Brooker, 2011- ), que en algunos capítulos como *The National Anthem* (Bathurst, 2011) demuestran cómo ésta puede situarse en el presente.

El *thriller*, según Sánchez Noriega y Gubern (2012), se caracteriza por abordar “sucesos criminales o que entrañan amenazas de muerte” y se vertebra “a través de la personalidad singular de los protagonistas” (p. 159). Si bien existen elementos de suspense criminal en esta obra, es posible que su eje narrativo principal sea “provocar miedo e incomodidad en el espectador” y expresar “preocupaciones y miedos del presente, incluso en ocasiones hay relatos que constituyen auténticas alegorías de hechos históricos” (p. 153). En este contexto que se propone *The Platform* como una película de terror que utiliza la comida como elemento principal de una alegoría cuyo objetivo es realizar una profunda crítica social.

La película compitió en el festival de Sitges junto con *Bacurau* (Dornelles y Mendonça Filho, 2019) y *Le Daim* (Dupieux, 2019), entre otras. En estas dos obras se puede encontrar también crítica a distintos niveles del mundo que nos rodea. *Bacurau* presenta una crítica a la situación sociopolítica de Brasil en general y al gobierno de Jair Bolsonaro en particular, a través de la situación de un pueblo situado en el nordeste del país, su zona menos desarrollada. *Le daim* parte de la comedia para presentarnos a un hombre obsesionado con que su chaqueta de piel de ciervo sea admirada. A partir de esa premisa, la película desciende al horror ante los extremos a los que es capaz de llegar el personaje en una crítica a los valores actuales centrados en la apariencia.

Podemos encontrar numerosos ejemplos que aúnan cine y dilemas morales en tiempos recientes. *Eye in the Sky* (Hood, 2015) nos habla de los dilemas que la guerra y sus víctimas. *Passengers* (Tyldum, 2016) reflexiona sobre quitar la capacidad a otro de decidir su destino. *Circle* (Hann y Miscione, 2015) fuerza a quince personas a decidir quién será el próximo en morir y, con ello, reflexiona sobre qué valor damos a las personas y nuestros prejuicios.

Estas películas ilustran la preocupación planteada desde la Grecia antigua entre moral y razón práctica, como en *La República* (Platón, 2006). Las razones para actuar de forma moral suelen caer en dos categorías. En la primera, el acto inmoral no compensa por cómo nos

afecta. En la segunda, el riesgo no compensa la posibilidad de ser descubierto. En el caso de *The Platform* se suma una variable y es la falta de consecuencias ante las acciones inmorales. Es por ese motivo que resulta relevante, en este momento, distinguir entre ética y moral.

Podría decirse que la ética tiene, con respecto a la moral, la misma relación que la filosofía de la ciencia con respecto a la ciencia (Uromson y Rée, 2005). Esta rama de la filosofía estudia la moral, entre otras cuestiones, sobre las cuales reflexiona. Los principios éticos serían universales y permanentes. La moral, en cambio, se refiere a los principios que guían el comportamiento de un grupo o individuo, con lo que la moral se refiere al comportamiento en un contexto social y temporal concreto.

En el *APA Dictionary of Psychology* se define “dilema ético” de la siguiente manera:

Una situación en la que dos principios morales entran en conflicto entre sí. Los dilemas ficticios o hipotéticos de este tipo se utilizan a menudo para evaluar las creencias morales o la capacidad de razonamiento moral de los individuos. También llamado dilema moral.<sup>2</sup> (VandenBos y American Psychological Association, 2007)

El diccionario Oxford define “dilema moral” (no hay entrada para “dilema ético”) de la siguiente manera: “Situaciones en las que cada posible línea de acción viola algún principio moral imperativo”<sup>3</sup> (Blackburn, 2008). El diccionario de Blackwell (Bunnin y Yu, 2004) tampoco contempla “dilema moral” entre sus entradas. Cabe pensar, ante esto, que si bien existen diferencias entre ética y moral, puede haber superposición entre estos términos. La distinción se encontraría en si su esfera es la universal o la individual y social.

## El monstruo

Ninguna película de terror está completa sin un monstruo que atente contra la integridad física, emocional o moral de los personajes. La tipología de éstos ha variado cuáles han sido los miedos generalizados en una sociedad según su momento histórico. Así podemos localizar el auge de películas de zombis en el presente siglo en relación con la crisis económica y como crítica al capitalismo que la provoca (Ferrero y Roas, 2011; Lauro y Embry, 2008).

En las primeras películas mudas el monstruo era un ser ajeno y exótico, otro, ejemplificado mediante el exótico Conde Drácula o el salvaje King Kong. Ante la amena-

za comunista aparecen las películas como *Invaders from Mars/ Invasores de Marte* (Menzies, 1953), *When Worlds Collide/ Cuando los mundos chocan* (Maté, 1951), *Red Planet Mars* (Horner, 1952), *Them!/La humanidad en peligro* (Douglas, 1954), *Earth vs. the Flying Saucers/La Tierra contra los platillos volantes* (Sears, 1956) o *Invasion of the Body Snatchers/La invasión de los ladrones de cuerpos* (Siegel, 1956) donde los alienígenas destruyen los símbolos del modo de vida americano o la tierra y amenazan con asimilarlos en algunos casos. En la actualidad, el monstruo es el propio género humano y su comportamiento individual y grupal el que amenaza nuestra integridad. Un ejemplo temprano de monstruo interno sería *Alien/Alien: el octavo pasajero* (Scott, 1979), donde el temido xenomorfo se gesta en el cuerpo de los tripulantes de la nave para después devorarlos.

En *The Platform*, la amenaza es facilitada por el contexto pero es el comportamiento de los individuos participantes el que convierte el lugar en un entorno terrorífico cuando existe la potencialidad de evitarlo. El monstruo es interno, individual y, mediante la adición de personas en el entorno crea una sinergia que lo magnifica hasta crear una pesadilla. Es quizá una encarnación de la famosa frase de Plauto (1894) “Lobo es el hombre para el hombre”<sup>4</sup> (p. 66).

El elemento que provoca el comportamiento monstruoso es la competición por una cantidad de comida limitada pero que podría ser suficiente si todos los habitantes de la sociedad de *The Platform* tomaran sólo su parte. Esto provoca, a nivel individual, una duda moral similar a la del dilema del prisionero (Poundstone, 1992) y es su resolución y las posteriores reacciones las que, según su cariz moral, les convierten en seres monstruosos.

La investigación en torno al dilema del prisionero puede trazarse a los años 50 (Nash, 1959; Scodel *et al.*, 1959). La investigación más reciente también ha indagado en qué ocurre cuando hay más de dos opciones y personas involucradas. Hay un área de estudio llamada dilema del prisionero iterativo (Axelrod, 1987) donde el dilema se plantea de forma repetida a los mismos participantes, lo cual permite que los participantes aprendan del comportamiento de los demás. Algunos estudios (Darwen y Yao, 2001) apuntan a que una mayor cantidad de opciones disminuye la cooperación. La cooperación parece depender de factores como la popularidad (Milgrom y Roberts, 1982), información incompleta (Harsanyi, 1967) o la racionalización limitada (Simon, 1955; Vegaredondo, 1994). Axelrod (1984) atribuye la cooperación a la “sombra del futuro”, es decir, la probabilidad e importancia de

interacciones futuras. Esto implica que el comportamiento dependerá, en gran medida, del interés personal y será una inversión de la que se espera rédito.

En el caso de esta película, encontramos este dilema con variaciones. No hay solo dos actores, sino múltiples. En cada nivel hay dos personas, con lo que una siempre acompaña al protagonista y crea una respuesta posible adicional. En lugar de limitarse a dos individuos racionales que se beneficiarían de la cooperación mutua, nos encontramos con una multitud cuya colaboración sería necesaria para el beneficio de todos.

La película comienza en la cocina de un restaurante de lujo, la cual se retrata con estilo publicitario mediante planos breves, muy delimitados, y con una fotografía más amable y cálida que el resto de ambientes del film. Una serie de cocineros preparan delicados platos, de aspecto decadente y opulento. Entre ellos, uno es amonestado por el jefe de cocina al haber dejado que un pelo le cayera en ella.



Figura 1: Restaurante opulento al inicio de la película

El espectador no es consciente en ese momento de la finalidad del banquete. Éste será transportado a lo largo de todas las celdas de la cárcel vertical, empezando por la más alta. Cada habitante tiene libertad de tomar lo que desee de cuanto le llegue, pero no puede quedarse con nada para después. Así pues, los que se sitúan en capas inferiores están a merced de las acciones de los niveles más altos y la comida funciona como un símbolo de exclusión y separación.

Esta metáfora podría estar representando el “efecto derrame”, según la cual la prosperidad de los más ricos gotea hasta los menos afortunados y les ayuda a todos. Esto es aplicado en la economía contemporánea mediante la reducción de impuestos a los sectores más ricos y a las grandes corporaciones bajo el argumento de fomentar la economía. Puede encontrarse ejemplo de ello en el trabajo de Arthur Laffer, impulsor de la implantación de medidas económicas en este sentido durante la administración de Reagan en Estados Unidos y consejero de economía del actual presidente Donald Trump (Moore y



Laffer, 2018). Esta postura ha sido abundantemente criticada (Hirsch, 1980; Arndt, 1983; Dabla-Norris *et al.*, 2015) pero, en la película, sólo cuestiona cómo los reclusos se relacionan entre sí. No se plantea si los recursos iniciales son suficientes, si deberían ser mayores o cómo pedirlos, sino cómo los diferentes niveles luchan entre sí por ellos. En ese sentido, no cuestiona al sistema sino tan sólo a las clases más pobres de éste y los conflictos entre ellas y los sitúa en un mundo globalizado como lo describía Zygmunt Bauman (2001):

Vivimos en un mundo globalizado. Esto significa que todos, seamos conscientes de ello o no, dependemos los unos de los otros. Cualquier cosa que hagamos o nos abstengamos de hacer afecta la vida de personas que viven en lugares que nunca visitaremos. Y lo que sea que hagan estas personas distantes o dejan de hacer, tendrá un impacto en las condiciones en las que cada uno de nosotros, juntos y por separado, conducimos nuestras vidas (...) Vivir en un mundo globalizado significa ser consciente del dolor, la miseria y el sufrimiento de innumerables individuos que nunca conoceremos en persona.<sup>5</sup> (p. 16)

Los reclusos son, necesariamente, consumidores que, por supervivencia, deben participar en el sistema ya que excluirse de él implica la muerte por inanición. La comida contiene en sí el potencial de supervivencia, de conseguir al menos los objetivos de la base de la pirámide de Maslow (1943) que satisfacen las necesidades fisiológicas. A su vez, se presenta como un símbolo de todo lo deseado y deseable pero, a la vez, inalcanzable. Los personajes hacen referencias a lo que deben percibir los que habitan los niveles superiores, pero jamás lo ven. Sí saben cuánto quedará para los siguientes y el sufrimiento de los que están por debajo de ellos, pero no siempre motiva una respuesta ética por su parte.

En un mundo de consumidores, los bienes y recursos limitados son el mayor deseo, cuya obtención trae la satisfacción inmediata. Antes de aceptar entrar al Hoyo, en la entrevista de acceso, se les pregunta también si tienen alergias, intolerancias y cuál es su plato preferido. Esto promete que los bienes estarán adaptados a la persona, diseñados para él. Similar a las promesas publicitarias de productos caros, no cuenta el coste personal de adquirirlas. En el caso de esta obra, obtenerlos es mera cuestión de suerte ya que no existen mecanismos que permitan acceder a ellos. Puede ser una crítica de un sistema desigual, en el que si bien se dice que el esfuerzo y el trabajo duro se verán recompensados, la realidad es muy distante, tal y como refleja la sociedad *millennial*, una generación con alta formación académica pero, económicamente, muy precaria (Burstein, 2013).

## Trimagasi

La historia comienza con dos personajes en una celda, Goreng y Trimagasi. Este primer compañero de celda responde a las primeras iteraciones de un dilema del prisionero repetido a lo largo de la película.

El primer mes, su relación es afable conforme se alimentan de forma suficiente en un nivel abundante. En este caso, dispuestos ante una situación ventajosa, no cooperan con los menos afortunados aunque esto beneficiaría al conjunto. En el segundo mes, en cambio, despiertan en un nivel poco afortunado y experimentan la otra cara de la moneda.

Ante esta circunstancia, Trimagasi maniatado a Goreng con la intención de cortar trozos de su carne para poder alimentarse. Podría relacionarse con el episodio retratado en el lienzo de Géricault titulado *La balsa de la Medusa* (1819) y el episodio real en que se inspiraba. Este cuadro muestra la balsa improvisada por las 147 personas que quedaron a la deriva tras el naufragio de la fragata *Méduse*, de las cuales murieron todas excepto 15 en las dos semanas que tardaron en rescatarlos. Trimagasi encarna el afán de supervivencia más primario, donde no hay cabida para moralidad ni ética alguna y, además, tampoco hay empatía hacia los que están en su misma situación.

Esto se ve reflejado en cómo trata el personaje la comida: la manipula con desprecio, escupe sobre los restos e insulta a los siguientes cuando la plataforma baja. Justifica esto aduciendo que “los de arriba” han hecho lo mismo antes que él, con lo que él participa de la cadena en la que el más fuerte oprime al que es más débil.



Figura 2: La plataforma de comida

Ante esta situación, la propia persona se puede tornar objeto. Kant (1996) consideraba que las cosas tenían precio, pero las personas tenían valor, ya que no son medios sino fines en sí mismas. Sin embargo, este entorno convierte al consumidor en objeto de consumo, en alimento, desprovéyendolo de toda dignidad. La reflexión que plantea esta secuencia es amplia por la

casuística que genera, de nuevo derivada del dilema del prisionero. La propuesta que se realiza es, no obstante, cruel: Trimagasi planea cortar trozos del cuerpo de Goreng y alimentarlos a ambos de ellos. No se desvela si autofagocitarse hubiera permitido sobrevivir, porque el protagonista es rescatado de esta situación por Miharu, una mujer que busca a su hijo. Una vez liberado, Goreng acuchilla sin piedad a su agresor, en un arranque de violencia inesperado, que puede hacer pensar que si se utiliza a las personas como cosas, éstas no responderán de otra forma.

## Imoguiri

Tras plantear a dónde lleva el afán por la mera supervivencia, la película introduce un nuevo personaje, llamado Imoguiri, quien intenta plantear un sistema de reparto justo. Esta iteración del dilema plantea la cooperación y los problemas que puede plantear en un sistema con múltiples actores. Este personaje proviene del interior del sistema que crea la sociedad desigual y, se presupone, participa de su razonamientos internos. Sin embargo, se muestra que desconoce el alcance de sus implicaciones, las cuales no ha podido apreciar hasta participar en el sistema.

Parfit analiza en su trabajo *Reasons and Persons* (2007) la resolución práctica de dilemas, especialmente con respecto a la contribución personal y es relevante en esta parte de la historia. Dice que “A menudo se afirma que, en aquellos dilemas en que participan muchas personas, lo que cada una haga no cambiará nada”<sup>6</sup> (Parfit, 1984). Su texto continúa argumentando por qué esta idea es errónea. Una de las razones relevantes para este contexto es la que explica que:

Aunque una acción no perjudique a nadie, esta acción puede ser incorrecta porque es parte de un grupo de acciones que en conjunto [sic] perjudican a otras personas. Del mismo modo, incluso si un acto no beneficia a nadie, puede ser lo que uno debería hacer porque es parte de un conjunto de acciones que en conjunto benefician a otras personas.<sup>7</sup> (p. 70)

Imoguiri plantea dos estrategias de acción diferentes que parecen partir de este planteamiento. La primera de ellas es la acción individual e intentar concienciar al resto de habitantes. Hace eso preparando dos raciones de comida para los inquilinos del siguiente nivel y consumiendo sólo lo que necesita. Acto seguido, les explica lo que ha hecho y les pide que hagan lo mismo, con un lenguaje respetuoso y cuidado, totalmente descontextualizado para

el lugar. La recepción no es positiva y sus esfuerzos son ignorados de forma repetida.

Esta recepción negativa podría situarse en otro error planteado por Parfit (1984), que dice que, en dilemas que involucran a mucha gente “Se afirma que, en estos casos, lo que cada persona hace no cambia nada”<sup>8</sup> (p. 73) porque la probabilidad que tienen que causar un cambio es muy pequeña. Los prisioneros, en ese momento, no consideran que sus acciones puedan traer cambios a gran escala.

Argumenta Parfit que hay ocasiones en que, por pequeña que sea la probabilidad de causar un efecto, no se puede pasar por alto por lo crítico que sería el efecto causado. El ejemplo que elige es el de un ingeniero nuclear que tiene una posibilidad entre un millón de causar una catástrofe. En un caso así, no puede ignorarse una posibilidad, por pequeña que sea. Extiende este razonamiento a los casos que afectan a una gran cantidad de gente o que se extienden en el tiempo, por cómo se acumularían los beneficios.

La segunda acción es la amenaza de violencia. Este comportamiento no parece tener en cuenta las razones antes mencionadas para cooperar ante una situación de dilema de prisionero. El cambio de actitud se da cuando interviene Goreng, quien amenaza a los del nivel inferior con defecar sobre la comida hasta que atiendan a sus razones. Sin embargo, esto sólo garantiza el cambio en el nivel inmediatamente inferior y no hay garantías posteriores.

Suele asumirse que la violencia es causada por la deshumanización del otro, lo cual reduce la percepción de que se les deba un trato ético. Existen estudios (Rai, Valdesolo y Graham, 2017) que, en cambio, argumentan que la violencia puede tener motivaciones morales que lleven a ella. En este caso, los personajes no se benefician de forma material por sus acciones, como hubiera hecho el personaje caníbal, sino que recurren a las amenazas porque consideran que los otros la merecen, con lo que pueden considerarse virtuosos (Fiske y Ray, 2014).

## Baharat

Baharat aparece escalando el agujero del hoyo con una cuerda como única posesión, en clara alusión al ascenso social. Ante sus intentos, los habitantes del piso superior fingen conversar entre sí, sopesando si ayudarlo o no, hasta acceder a ello. Cuando está ascendiendo, le empujan de vuelta hacia abajo, entre risas y lanzándole heces. Ante la imposibilidad de conseguir colaboración superior, sólo queda como opción tomar la justicia por la propia mano.



Es en ese momento que los personajes deciden tomar las riendas del reparto de comida y redistribuir ellos mismos los recursos. Parecería que la solución al dilema dada en la película es eliminar la libre elección para evitar que ésta no sea la cooperación. Narrativamente, parece más orientado a cambiar la historia hacia un viaje del héroe (Campbell, 2003), especialmente notorio por la adquisición de un símbolo, un acompañante y una misión.

Deciden no repartir comida en los primeros cincuenta pisos, para compensar las injusticias pasadas. Esta reflexión plantea al espectador si pudiera ser justo causar hambre hoy a unos pocos por las inequidades pasadas provocadas por el sistema. En segundo lugar, aparecen personajes que han ayudado a Baharat en su ascenso, quienes apelan a su relación personal y ayuda previa. En la película, tampoco se les concede un trato de favor. Por último, aparece la figura del hombre sabio, quien les dice que necesitan un símbolo immaculado, un plato que llegue sin haber sido tocado de vuelta, para que “los de arriba” sepan de su misión. Una panacota es el plato elegido, tratado como el Santo Grial.

La comida se ha utilizado como símbolo de protesta en tiempos recientes, como en la *Fishball Revolution* (Revolución de las bolas de pescado), situada en Hong Kong en febrero del 2016 o en el movimiento #jedzjabłka del 2014. En ese año, Putin había prohibido la importación de frutas y verduras polacas, ante lo cual los polacos respondieron con *tweets* y *posts* comiendo manzanas, “jedzjabłka”. También puede aparecer como arma, como en el caso del *milkshaking*. Esta práctica consiste en lanzar un batido a modo de protesta, una práctica popularizada en el Reino Unido durante las elecciones parlamentarias de 2019 (Weaver, 2019) como forma de causar humillación pública (Chakelian, 2019). De modo similar, se han utilizado bombas de harina (Tempest, 2004) o huevos como armas arrojadas (Fawkes, 2004). Las protestas causadas por el hambre han sido, históricamente, una fuente de revueltas, como las del 2011 en la plaza Tahrir de Egipto (Lagi, Bertrand y Bar-Yam, 2011). En Grecia, en el 2011, “comer” se usó como metáfora del consumo desmedido y, durante la crisis de deuda soberana la pregunta era quién se había comido el dinero (Sutton, 2011; Sutton *et. al.*, 2013).

En este caso, la simbología muestra más relación con casos como el “Movimiento de las patatas” (Κίνημα της Πατάτας), donde los cultivadores de patatas decidieron distribuir las de forma gratuita para quejarse contra el gobierno y su situación económica (Henley, 2012) o las protestas de agricultores españoles (ABC, 2019). Sin embargo, no agotan la vía pacífica puesto que, para que el

mensaje llegue intacto, los personajes luchan contra el resto de prisioneros.

Tras descender cientos de niveles, no queda nadie con vida, y la plataforma no se detiene hasta que llega al último. No parece haber nadie con vida pero, bajo la cama, hay un niño con vida. Esta situación plantea qué es más importante, si alimentar a la criatura o mantener el símbolo intacto. La decisión es pragmática: el niño está presente y es inmediato. Por ese motivo, se sacrifica el emblema de la pequeña revolución planteada para poder apenas saciarlo. Esto les deja desprovistos de cualquier avance y en la misma situación en la que estaban al comenzar. La película no plantea respuestas al reparto injusto de recursos, ni guías de comportamiento. El final es tremendamente abierto y sólo parece apuntar a que la próxima generación deberá enfrentarse al mismo reto, ya que la presente no ha sabido superarlo.

## Conclusiones

La comida es parte intrínseca de la economía moral la sociedad y su reparto es indicativo de las relaciones que se establecen en su interior. *The Platform* plantea una distopía fantástica donde la comida es utilizada como elemento vertebrador y simbólico del consumo de recursos, cuya carencia hace que el espectador deba replantearse la racionalidad del mercado. El uso de la comida como elemento de exclusión llevará a su uso como símbolo de resistencia, en un intento de revolución entre los presos. Pueden encontrarse antecedentes recientes de usos simbólicos de la comida como elemento de protesta en la *Fishball Revolution* o el *milkshaking*, entre otros.

Su reparto sitúa al protagonista y a todos los participantes en el sistema en un dilema del prisionero iterativo y con un gran número de participantes. No sólo deben elegir si compartir justamente la comida y cooperar o no, sino que deben hacerlo múltiples veces, con el recuerdo de lo que el resto de participantes han hecho previamente. Esto lleva a la narración de diversas estrategias: la no cooperación egoísta, intentos de razonar por qué todos deben cooperar y, finalmente, la decisión del protagonista de usar la fuerza para forzar la cooperación por métodos violentos.

La película plantea varias críticas. La primera es la del “efecto derrame”, según el cual la riqueza “gotea” hasta los más pobres, al mostrar su sufrimiento cuando no se colabora en un reparto justo. La segunda es la objetivación de las personas en dicha situación puesto que convierte a la persona en objeto de consumo, equiparándola

a la comida. La tercera crítica es hacia los que opinan que un pequeño esfuerzo individual no puede cambiar nada, aunque esto termina respaldándose por la violencia. Finalmente, la solución por la que opta el protagonista es no permitir que el resto de participantes elijan qué curso de acción quieren tomar, con la intención de destruir el sistema en el que participan.

La película plantea, desde la crueldad del cine de terror, la lucha por la supervivencia, el intento de concienciación social y parece mostrar que la violencia es la única solución en situaciones cercanas al dilema del prisionero. Sin embargo, ésta también es fallida y nos deja sin más respuesta que el esperar que la próxima generación pueda hacerlo mejor que nosotros.

## Referencias

- ABC (2019, 14 de febrero). AVA reparte cuatro toneladas de naranja en Valencia como protesta a la gestión de la crisis agrícola. *ABC*. Recuperado de [https://www.abc.es/espana/comunidad-valenciana/abci-reparte-cuatro-toneladas-naranja-valencia-como-protuesta-gestion-crisis-agricola-201902141554\\_noticia.html](https://www.abc.es/espana/comunidad-valenciana/abci-reparte-cuatro-toneladas-naranja-valencia-como-protuesta-gestion-crisis-agricola-201902141554_noticia.html)
- Alperson, E.L. (productor) y Menzies, W. (director). (1953). *Invaders from Mars* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: 20th Century Fox.
- Amis, K. (2012). *New maps of hell: A survey of science fiction*. Londres: Penguin books.
- Arndt, H. W. (1983). The “trickle-down” myth. *Economic Development and Cultural Change*, 32(1), 1-10.
- Axelrod, R. (1984). *The Evolution of Cooperation*. Nueva York: Basic Books.
- Axelrod, R. (1987). The evolution of strategies in the iterated prisoner’s dilemma. *The dynamics of norms*, 1-16.
- Bauman, Z. (2001). *The Moral Universe*. Londres: Demos. Recuperado de: <http://www.demos.co.uk/files/theMoraluniverse.pdf>
- Blackburn, S. (2008). *The Oxford Dictionary of Philosophy*. Oxford: Oxford University Press.
- Brooker, C. (creador). (2011- ). *Black Mirror* [serie televisiva]. Reino Unido: Channel 4; Netflix.
- Bunnin, N. y Yu, J. (2004). *The Blackwell Dictionary of Western Philosophy*. Oxford: Blackwell.
- Bursch, J., Einbinder, S., Nardelli, M., Nardelli, T., Stiefel, B. (productores) y Hann, A., Miscione, M. (directores). (2015). *Circle* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: FilmBuff.
- Burstein, D. D. (2013). *Fast Future: How the Millennial Generation is Shaping our World*. Boston: Beacon Press.
- Carroll, G., Giler, D., Hill, W. (productores) y Scott, R. (director). *Alien* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: 20th Century Fox.
- Chakelian, A. (2019, 16 de mayo). “Lactose against Intolerance!” How milkshakes became a tool of protest. *NewStatesman*. Recuperado de: <https://www.newstatesman.com/politics/uk/2019/05/lactose-against-intolerance-how-milkshake-became-tool-protest>
- Campbell, B. (2003). *The hero with a thousand faces*. California: New World Library.
- Dabla-Norris, M. E., Kochhar, M. K., Suphaphiphat, M. N., Ricka, M. F., y Tsounta, E. (2015). *Causes and consequences of income inequality: A global perspective*. International Monetary Fund. doi: 10.5089/9781513555188.006
- Darwen, P., y Yao, X. (2001). Why More Choices Cause Less Cooperation in Iterated Prisoner’s Dilemma. *Proceeding of the 2001 Congress of Evolutionary Computation (987-994)*. Nueva Jersey: IEE Sercive Center.
- Doherty, G., Firth, C., Lancaster, D. (productores) y Hood, G. (director). (2015). *Eye in the sky* [cinta cinematográfica]. Reino Unido: Entertainment One; Raindog Films.
- Fawkes, H. (2004, 24 de septiembre). Ukraine PM hurt in ‘egg attack’. *BBC News*. Recuperado de: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/europe/3686368.stm>
- Ferrero, Á., y Roas, S. (2011). El ‘zombi’ como metáfora (contra) cultural. *Nómadas. Critical Journal of Social and Juridical Sciences*, 32(4). doi: 10.5209/rev\_NOMA.2011.v32.n4.38076
- Fiske, A.P., y Rai, T.S. (2014). *Virtuous Violence: Hurting and Killing to Create, Sustain, End, and Honor Social Relationships*. Cambridge: Cambridge Univ Press.
- Hamel, S., Maher, M., Marmur, O., Moritz, N. (productores) y Tyldum, M. (director). (2016). *Passengers* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures.
- Harsanyi J. (1967) Games with incomplete information played by Bayesian players. *Management Science*, 14(3), 159-182.
- Henley, J. (2012, 27 de marzo). *Greece’s cut-price potato movement shows Greeks chipping in*. The Guardian. Recuperado de <https://www.theguardian.com/world/2012/mar/27/greece-breadline-potato-movement-eurozone-crisis>

- Hernández, A.; Juárez, C.; Matamoros, D. (productores) y Gaztelu-Urrutia, G. (director). (2019). *The Platform* [cinta cinematográfica]. Bilbao: Basque Films.
- Hirsch, B. T. (1980). Poverty and economic growth: has trickle down petered out?. *Economic Inquiry*, 18(1), 151.
- Hyde, D., Veiller, A. (productores) y Homer, H. (director). (1952). *Red Planet Mars* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: United Artists.
- Kant, I. (1996). *Fundamentos de la metafísica de las costumbres*. Barcelona: Ariel.
- Lagi, M., Bertrand, K. Z., y Bar-Yam, Y. (2011). The food crises and political instability in North Africa and the Middle East. *Available at SSRN 1910031*. doi: 10.2139/ssrn.1910031
- Lauro, S. J., y Embry, K. (2008). A zombie manifesto: The nonhuman condition in the era of advanced capitalism. *Boundary 2*, 35(1), 85-108. doi: 10.1215/01903659-2007-027
- Maslow, A.H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-396. doi: 10.1037/h0054346.
- Mendonça Filho, K., y Dornelles, J. (directores). (2019). *Bacurau* [cinta cinematográfica]. Brasil: CinemaScópio Produções / SBS Films / Símio Filmes / arte France Cinéma.
- Milgrom, P., y Roberts, J. (1982). Predation, reputation and entry deterrence. *Journal of Economic Theory*, 27, 280-312.
- Moore, S., y Laffer, A. B. (2018). *Trumponomics: Inside the America first plan to revive our economy*. Nueva York: All Points Books.
- Nash, J. (1959). The Bargaining Problem. *Econometrica*, 18, 150-155.
- Pal, G. (producer) y Maté, R. (director). (1951). *When Worlds collide* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Paramount Pictures.
- Parfit, D. (1984). *Reasons and Persons*. Oxford: Clarendon Press.
- Platón (2006). *La república*. Pozuelo de Alarcón: Espasa.
- Plauto, T.M. (1894). *T. Macci Plavti Asinaria*. Londres: Cambridge University Press.
- Poundstone, W. (1992). *Prisoner's Dilemma*. Nueva York: Doubleday.
- Rai, T. S., Valdesolo, P., y Graham, J. (2017). Dehumanization increases instrumental violence, but not moral violence. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 114(32), 8511-8516. doi: 10.1073/pnas.1705238114
- Sánchez-Noriega, J. L., y Gubern, R. (2012). *Historia del cine: Teoría y géneros cinematográficos, fotografía y televisión*. Madrid: Alianza.
- Schneer, C.H., Katzman, S. (productores) y Sears, F. (director). (1956). *Earth vs. Flying Saucers* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures.
- Scodel, A.; Minas, J.S.; Ratoosh, P.; Lipetz, M. (1959). Some Descriptive Aspects of Two-Person, Non-Zero-Sum Games. *Journal of Conflict Resolution*, 3, 114-119.
- Simon H. (1955). A behavioral model of rational choice. *Quarterly Journal of Econometrics*, 69(1), 99-118.
- Sutton, D. (2011). *Eating in Times of Financial Crisis* [Blogpost]. Recuperado de: <https://foodanthro.com/2011/06/27/eating-in-times-of-financial-crisis/>
- Sutton, D., Naguib, N., Vournelis, L., y Dickinson, M. (2013). Food and Contemporary Protest Movements. *Food, Culture & Society*, 16(3), 345-366. doi: 10.2752/175174413X13673466711642
- Tempest, M. (2004, 20 de mayo). *Two charged over flour bomb attack*. The Guardian.
- Uromson, J.O.; Réé, J. (2005). *The Concise Encyclopedia of Western Philosophy and Philosophers*. Londres, Nueva York: Routledge.
- VandenBos, G. R., y American Psychological Association. (2007). *APA dictionary of psychology*. Washington, DC: American Psychological Association.
- Vegaredondo F. (1994). Bayesian boundedly rational agents play the infinitely repeated prisoner's dilemma. *Theory and Decision* 36(2), 187-206.
- Verhaeghe, T. y Verhaeghe, M. (productores) y Dupieux, Q. (director). (2019). *Le Daim* [cinta cinematográfica]. Francia: Atelier de production.
- Wanger, W. (producer) y Siegel, D. (director). (1956). *Invasion of the Body Snatchers* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Walter Wanger Productions.
- Weaver, M. (2019, 20 de mayo). Nigel Farage doused with milkshake in Newcastle. *The Guardian*. Recuperado de: <https://www.theguardian.com/politics/2019/may/20/nigel-farage-doused-with-milkshake-in-newcastle>
- Weisbart, D. (producer) y Douglas, G. (director). (1954). *Them!* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Warner Bros.

<sup>1</sup> Science fiction is that class of prose narrative treating of a situation that could not arise in the world we know, but which is hypothesized on the basis of some innovation in science or technology, or pseudo-science or pseudo-technology, whether human or extra-terrestrial in origin.

<sup>2</sup> A situation in which two moral principles conflict with one another. fictional or hypothetical dilemmas of this kind are often used to assess the moral beliefs or moral reasoning skills of individuals. Also called moral dilemma.

<sup>3</sup> Situations in which each possible course of action breaches some otherwise binding moral principle.

<sup>4</sup> *lupus est homo homini.*

<sup>5</sup> We live in a globalising world. That means that all of us, consciously or not, depend on each other. Whatever we do or refrain from doing affects the lives of people who live in places we'll never visit. And whatever those distant people do or desist from doing has its impact on the conditions in which we, each one of us separately and together, conduct our lives. Living in a globalising world means being aware of the pain, misery and suffering of countless people whom we will never meet in person.

<sup>6</sup> it is often claimed that, in those contributor's dilemmas that involve very many people, what each person does would make no difference.

<sup>7</sup> Even if an act harms no one, this act may be wrong because it is one of a set of acts that together [sic] harm other people. Similarly, even if some act benefits no one, it can be what someone ought to do, because it is one of a set of acts that together benefit other people.

<sup>8</sup> it is often claimed that, in these cases, what each person does makes no difference.





# Más allá del comer

*Estômago* | Marcos Jorge | 2007

John Jairo Quitian Murcia y William Cifuentes Cruz\*

Universidad Nacional de Colombia, Colombia

Recibido: 15 de diciembre 2019; aceptado: 13 de abril 2020

## Resumen

Este artículo hace un breve examen de la película italo-brasileña *Estômago* en clave interdisciplinaria, buscando dilucidar las relaciones que entretejen los personajes desde la comida y el acto de comer. Para ello proponemos una lectura del film como texto de análisis que se puede examinar desde la antropología y la sociología, teniendo como eje central de análisis la propuesta de Jean Baudrillard sobre el intercambio simbólico. La importancia de la comida dentro de las relaciones y los vínculos sociales comportan una serie de circuitos y estratificaciones al interior de las comunidades, o en el caso del film al interior de la cárcel donde se desarrolla parte de la historia, generando toda suerte intercambios simbólicos y nuevos posicionamientos entre los miembros de las mismas.

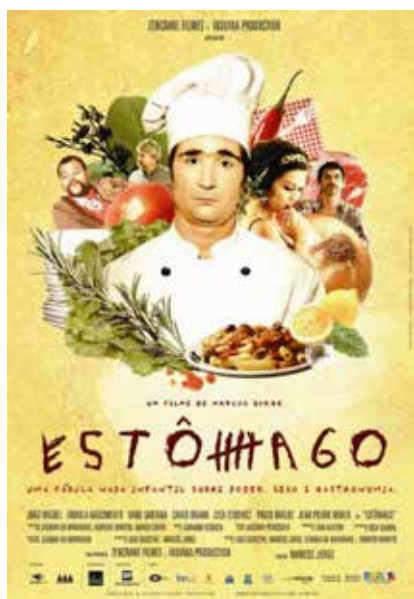
**Palabras clave:** Comida | Cultura | Intercambio simbólico | Muerte | Satisfacción | Sexo

## Beyond eating

## Abstract

This article makes a brief review of the Italo Brazilian film “*Estômago*”, in an interdisciplinary way, searching for elucidate the relationships that characters establish from the food and the act of eating. For this, we propose a reading of the film as an analytical text, which is possible to examine from anthropology and sociology, taking into account Jean Baudrillard’s proposal about symbolical exchange as the central axis of analysis. The importance of food into relationships and social ties implies a series of circuits and stratifications inside the communities, or in the prison where the film takes place, creating all kinds of symbolic exchanges and new positions among their members.

**Keywords:** Food | culture | Symbolic exchange | Death | Satisfaction | Sex



## Introducción

El film *Estômago* (Jorge, 2007) contiene unos elementos fecundos para su análisis desde las ciencias sociales. En este artículo se intenta plasmar, a partir de un marco teórico antropológico y, con más precisión, desde la sociología brasileña, la importancia de la comida como elemento socializador.

En este sentido, se evidencian pocos trabajos que indaguen sobre la alimentación y sus implicaciones sociales, por tanto, la ruta que toma el trabajo es rescatar las menciones del sociólogo Roberto Damatta (1987; 2006) sobre la importancia de la comida en darle sentido a los aspectos sociales de la cotidianidad de Brasil. Seguidamente, se complejiza de forma más adecuada sobre el acto de devorar -comida, sexo y muerte- teniendo en

\* Corresponding author: wcfuentesc@unal.edu.co

cuenta al film y, conceptualmente, los aportes de Jean Baudrillard (1993; 2000).

### El argumento del film

El film *Estómago*, dirigido por Marco Jorge, se adentra en la historia de Raimundo Nonato, un cocinero preso que progresivamente narra los eventos que lo llevaron a la cárcel. El argumento puede ser simple, un cocinero que asesina a su jefe, dueño del restaurante, y es condenado a prisión en donde tiene que ganarse las lealtades de sus compañeros mediante su talento en la cocina. Sin embargo, la complejidad del texto está en el análisis de su profundidad argumentativa, y para esto es menester acercarse de una forma más detallada.

La película interesa como texto de indagación sobre lo gastronómico, la relación que entretejen los protagonistas con la comida y los intercambios que surgen desde lo alimenticio, atravesando el poder y el sexo. Con tintes de humor negro y crítica social, *Estómago* centra en su argumento en las vicisitudes de Raimundo, un campesino que llega a la ciudad de São Paulo y cuya única virtud es saber cocinar. Después de trabajar casi esclavizado en una fonda de bajo prestigio, descubre un saber-hacer sobre los alimentos que lo llevan a conocer a Giovanni, el dueño de un restaurante italiano que lo contrata de ayudante de cocina introduciendo al protagonista en la exquisitez y variedad de la cocina italiana.



La película entreteje dos momentos narrativos; uno es la relación de Nonato con la cocina, su descubrimiento y el reconocimiento social que esto le da. Aquí surge el personaje de la prostituta que intercambia sexo por comida, quedando de manifiesto el correlato que hay entre el sexo, la comida y la insatisfacción que se genera en la búsqueda por saciar este par de apetitos.



El protagonista parece extasiado por la cantidad de olores, sabores y variedades que permite la cocina italiana, y se encuentra en constante experimentación con las posibilidades que brinda esta gastronomía. Mientras esto sucede, él se va enamorando de la prostituta hasta el punto de organizar, hipotéticamente, los detalles de su matrimonio con ella. Un día él sale a buscarla por las calles donde ella trabaja pero no la encuentra y, extrañado, se dirige a la casa de Giovanni, donde se lleva una desagradable sorpresa.

El segundo momento, muy bien articulado al desarrollo del primero, narra los pormenores del protagonista en la cárcel donde paga una condena por homicidio. Al parecer, él se muestra cómodo tras las rejas pues disfruta de cierta posición de poder al ser el cocinero de los reos. Al interior del presidio, la cohesión de los internos con el líder se genera teniendo de intermediario al cocinero que los hace partícipes de un momento de catarsis y unidad tal como lo plantea Naomichi Ishige (1987): “Reunirse durante las comidas fortalece al grupo y contribuye sin duda a su cohesión. Es también un medio de comunicación que permite a sus integrantes expresar su identidad dentro de él” (p. 18).

A su vez, los reos empiezan a preguntarle el porqué de su encarcelamiento alrededor del plato de comida. Damatta (1987) explica que la comida, en contraposición a lo alimenticio, resalta las emociones y los sentimientos; sobre el plato se recuerda la vida en libertad. La codificación de las reglas y la estratificación del poder se manifiestan a la hora de comer. La formalización de las mismas se dan, como lo muestra la película, en el momento exacto del almuerzo: unos ocupan su lugar asignado, ya sea el suelo o unas sillas, y los que comen primero son aquellos que ostentan la voz de mando dentro del grupo. También la disposición a la hora de dormir se asigna con relación a la cercanía con el líder, siendo Nonato de los más próximos a la parte alta del camarote donde duerme el cabecilla. Cabe destacar que los reos no tienen un pa-

ladar acostumbrado a la gastronomía italiana por lo cual Nonato cocina lo más básico para su gusto y para deleite de sus compañeros de celda.



Otro elemento de la narrativa de la película es la consolidación de la comida como sustituto de otros goces. Tanto para el cocinero como sus comensales, el goce que les procura los alimentos parece suplir otras formas de satisfacción que son visibles en las cárceles (el consumo de drogas, el ejercicio, los tatuajes, las relaciones sexuales...etc.). La satisfacción se muestra plástica, maleable, pero direccionada al buen comer dentro de la cárcel, generando a su vez cohesión: “[...] las relaciones que supone compartir la comida en torno a la mesa (en nuestro caso la celda) están permitidas a todos los miembros de la familia y tiene por objeto unirlos” (Ishige, 1987, p. 20).

Al final de la película, los dos momentos se entrecruzan en un clímax de comida, sexo y muerte. Nonato descubre a Giovanni teniendo sexo con la prostituta a cambio de un suculento manjar. La prostituta le tenía prohibido los besos en la boca a Nonato, pero él nota que con Giovanni esta contraindicación no aplica. Este es el detonante para que el protagonista lleve a cabo su *Ars culinaria*: mata a Giovanni y a la prostituta, cercenándole a esta última una nalga que fríe a manera de carne de hamburguesa.

El otro momento, que enlaza el texto fílmico, es cuando Nonato decide vengarse del líder del grupo preparando una comilona que contiene un veneno exclusivo para él. Al eliminar a este eslabón, Nonato queda más cerca del poder, al convertirse en el cocinero líder de la cárcel. Nonato, al final de la película, parece no tener ningún remordimiento por los crímenes que ha cometido pues, al fin y al cabo, tiene un techo, comida, cama y está cerca de las dinámicas del poder dentro de la cárcel; como un día cocinó una nalga humana al otro día puede cocinar hormigas a las finas hierbas.



La película muestra que la violencia es una práctica social establecida y también hace patente cierto desprecio por las clases bajas que “no saben comer” por “falta de cultura”, a la manera del cine con contenido violento hiperreal expuesto por Henry Giroux (2002). La naturaleza mundana de la violencia pone a los personajes en cierto limbo moral, generando atracción y justificación por su actuar.

### La importancia de la comida en los procesos sociales

La cultura popular latinoamericana es fuente de conocimientos certeros, es la voz de los humildes que mediante las artesanías, la música, los bailes, la comida y los refranes se resiste al poder dominante. Precisamente la relación entre la alimentación y los refranes (dichos) es un tema recurrente en lo popular, unos ejemplos: “*Al que no quiere caldo se le dan dos tazas*”, “*Barriga llena, corazón contento*”, “*Indio Comido, indio ido*” y “*A todo cerdo le llega su diciembre*” demuestran como la alimentación hace parte inmanente de la cultura de nuestras sociedades.

Aunque los refranes no sean el tema central de este escrito, son pertinentes para introducir el tema de la alimentación, porque una gran amalgama de refranes tiene componentes alimenticios que ratifican la importancia de la comida para las sociedades. Esa misma importancia la destacó el jurista Francés Anthelme Brillat-Savarin cuando indicó “*Dime lo que comes y te diré quién eres*” en su texto del siglo XIX *Fisiología del gusto*.

En su texto “*Sinfonía de los sabores*” Claude Lévi Strauss (2008) realiza una reflexión de los sabores y su importancia cultural. De esta manera, indica que cada sabor tiene una referencia a un lugar o espacio, por tanto la cocina de una sociedad es un lenguaje en la que se encuentra presente, consciente e inconscientemente, su estructura y sus contradicciones. En este orden de ideas,



la cocina está acentuada por lo social, por la otredad con quien se comparte los alimentos.

El sociólogo japonés Naomichi Ishige (1987) en su artículo *Comer en sociedad* resalta la importancia del compartir en la mesa, para él, la comida sola pierde todo su sabor por tanto es necesario reunirse en compañía para un mejor disfrute. La comida en grupo fortalece y organiza. Ishige enfatiza la importancia del compartir en la familia para el reconocimiento de las normas, reglas, leyes y la identificación de una autoridad quien hace el reparto alimenticio más equitativo o por el contrario más injusto.

La importancia del grupo en el gusto y en el fortalecimiento organizativo es notorio. A esto se le puede sumar que los hábitos culinarios de cada sociedad son influenciados por factores como la clase, la raza, la religión y el ambiente social en general. En el caso brasileño, la investigadora Cristiane Nunes dos Santos (2007) en su artículo "*Somos lo que comemos Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo*", reflexiona sobre la identidad cultural de la comida en Brasil con sus múltiples colores y sabores. Así pues, la identidad cultural está sujeta a una relación de múltiples actores.

En Brasil, y en muchos países de Latinoamérica, se habla de un multiculturalismo que se nutre de la tradición indígena, africana, asiática y europea que contribuyeron a diversificar, entre otras cosas, la gastronomía. Esta identidad en la comida brasileña es trabajada por el sociólogo Roberto Damatta (1987) en su artículo "*La cultura de la mesa en Brasil*", denotando la identidad alimentaria y su relación, en el caso brasileño, con las emociones realizando una distinción entre alimento y comida; cualquier sustancia nutritiva puede ser alimento, pero no todo alimento es comida.

En este caso, la comida se convierte en el sabor emocional de la cultura en Brasil. La comida permite expresar y destacar la identidad emocional desde la familia hasta lo nacional. El acto de comer talla ciertos aspectos de identidad que conllevan a un lugar de enunciación, a una memoria colectiva del recuerdo y emocionalidad en cada bocado.

La comida como elemento socializador emerge con importancia. En el caso brasileño, es un elemento necesario para definir lo que se entiende por Brasil. Damatta (2006) busca explicar las distintas dimensiones del ser brasileño desde las prácticas sociales comunes y la cotidianidad. Este rastreo del ser brasileño indaga lo que hace del Brasil un aspecto cultural y social distintivo. Claramente la comida es un aspecto importante, no es elemento central de la investigación de Damatta, pero se percibe im-

plícitamente la importancia de esta, para establecer una identidad, para la definición de un grupo o la clase.

La comida es una parte de distinción social e implica el acompañamiento del poder para que esta distinción demarque los espacios de clase. Además, es de resaltar la importancia de la comida como enclave socializador, la comida entre pares, familia y amigos es un tema reiterativo y presente en la cotidianidad. Sin embargo, la comida no solo se ancla en los espacios sociales y transgrede al escenario privado en lo sexual, así pues, el acto sexual se torna en un acto de "comer", de "ingerir" y la comida como un acto de satisfacción personal.



### Sobre el acto de devorar: comida, sexo y muerte

El impulso o deseo de querer devorar a alguien se puede entender como un acto social o, para Baudrillard (1993), simbólico en tanto arbitrario y singular, donde lo que se pretende es mantener ciertos lazos o vínculos con aquel a quien se devora (el muerto). Baudrillard señala: "Más allá de lo alimenticio, el problema es el del impulso oral de devorar, sobre el cual pesaría para nosotros una prohibición fundamental" (p. 159). El querer devorar al muerto es señal de respeto y por ello se vuelve sagrado; el restablecer y mantener los vínculos con el muerto por medio del acto de devorar da cuenta que el matar y el comer "son actos sociales que se derivan del dispositivo de la obligación simbólica" (p. 160), escapando a las determinaciones del valor de uso o de cambio, es decir como puro signo que puede ser intercambiable.

El matar y el comer se vuelven puro don que se da, se devuelve y se puede intercambiar. El asesinato de la prostituta y el acto de canibalismo por parte de su prometido se podría entender bajo esta dinámica de circularidad de intercambios donde lo que se da se tiene que devolver. La continuidad de algo se fundamenta en hacerlo circular y aquí vemos como se desprende metonímicamente la con-

tinuidad del tener. Al no poseer a la chica, Nonato hace circular su deseo poseyendo una parte de ella que devora en el acto. Todo, para Baudrillard (2000), entra en la dinámica de los intercambios: “El sexo, los genes, las redes, los deseos y los socios, todo cae bajo la jurisdicción del cambio y del intercambio” (p. 81).

El comer como acto social hace que la dinámica del grupo se ponga en juego. Permite la consolidación del mismo en tanto se da un intercambio social, trasmutando lo comido en relación simbólica. El don del cocinero, su alimento, es aquello que permite la circularidad en tanto se devuelve algo que luego se puede intercambiar. Los vínculos, las tensiones y los posicionamiento jerárquicos de los reclusos son posibles, y repotenciados, por el don de la comida. Más aún, por medio de la comida, Nonato va escalando en la jerarquía de la cárcel, intercambiando su don, su comida, por nuevas formas de relacionamiento con los otros que lo rodean. La comida se convierte en puro signo que puede ser intercambiado por otros signos (comida por techo, comida por sexo, comida por dinero, comida por prestigio... etc.).

La dinámica simbólica permite que la sexualidad se intercambie con la muerte, siendo ésta la culminación del goce que va más allá de todo valor de uso o cambio. Tomando un fragmento de la obra de Bataille sobre el erotismo, Baudrillard (2000) señala:

No hay diferencia entre la muerte y la sexualidad. No son sino momentos agudos de una fiesta que la naturaleza celebra con la multitud inagotable de los seres, una y otra tienen el sentido del derroche ilimitado al cual procede la naturaleza en contra del deseo de permanecer, que es propio de cada ser. (p. 180)

Comida, sexo y muerte se intercambian en una fies-

ta donde el derroche es la constante que entrelaza estos contenidos en múltiples posibilidades. El comer en pleno coito abre la posibilidad de una continuidad que finaliza con la muerte de la comensal, y objeto de goce sexual, abriendo un nuevo camino de posibilidades y de relacionamientos para el protagonista. La comida se presenta como el reverso de esa parte maldita de lo corporal pero, a su vez, es el complemento que posibilita el circuito de intercambios entre la sexualidad y la muerte.

La película es un flujo constante de actos sociales que derivan en intercambios, trasposiciones y dones que asemejan mucho al ritual católico de la eucaristía; la comida, en la película, da oportunidades, permite relaciones entre sujetos, cierra ciclos, aproxima al encuentro sexual y permite el tránsito a la muerte, relanzando de nuevo este ritual.

## Conclusión

El film *Estómago* es un correlato que va más allá de lo meramente gastronómico entrecruzando las relaciones que llevan al intercambio simbólico. La dinámica comida-sexo-muerte se muestra como una constante en la narración, posibilitando actos sociales que dan sentido al quehacer del protagonista en los dos momentos narrativos del film.

La importancia del cine como texto de análisis radica en las múltiples posibilidades de lectura y reflexión, convirtiendo el film en un documento hipertextual que puede ser abordado desde varias disciplinas de las ciencias sociales. En esta reflexión se ofrece una lectura de lo gastronómico como posibilidad académica de complejizar la realidad social.

## Referencias

- Baudrillard, J. (1993). *El intercambio simbólico y la muerte*. Caracas: Monte Ávila latinoamericana.
- Baudrillard, J. (2000). *El intercambio imposible*. Madrid: Ediciones Catedra.
- Damatta, R. (1987). La cultura de la mesa en Brasil. *El correo de la Unesco*, 5, 22-23.
- Damatta, R. (2006) *Carnavales, malandros y héroes. Hacia una sociología del dilema Brasileño*. México: Fondo de cultura.
- Harris, M. (1995). *Bueno para comer un estudio antropológico de la alimentación en las distintas culturas: los alimentos buenos y malos de cada civilización*. España: Editorial Alianza.
- Giroux, H. (2002). *Cine y entretenimiento. Raza y cultura de la violencia en las películas de Hollywood*. Barcelona: Paidós.
- Ishige N. (1987). El hombre comensal. *El correo de la Unesco*, 5, 18-21.
- Jorge, M. (director). (2007). *Estómago* [cinta cinematográfica]. Brasil: Downtown Filmes.
- Lagny, M. (1997). *Cine e historia: problemas y métodos en la investigación cinematográfica*. Barcelona: Bosh.
- Nunes, S. (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS. identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Revista estudios y perspectivas en turismo*, 16(2).
- Strauss, L. (2008). *Sinfonía de los sabores*. El correo de la Unesco. 5: 35-38.





# Comer para vivir, comer hasta morir. Subjetividad y voracidad<sup>1</sup>

*La grande bouffe* | Marco Ferreri | 1973

César Moreno-Márquez\* y Alicia M<sup>a</sup> de Mingo Rodríguez

Universidad de Sevilla, España

Recibido: 16 de enero 2020; aceptado: 6 de junio 2020

## Resumen

Tomando como base de reflexión *La grande bouffe*, de Ferreri (1973), el presente artículo se propone mostrar hasta qué punto el *comer* constituye en el mundo contemporáneo un perfecto emblema de la *sociedad de consumo* y de la propia subjetividad. Después de que se separa de su *sentido* y de su *sensatez* como *necesidad de nutrición*, el comer se torna *obsesivo*. En lugar de “comer para vivir”, nuestra *voracidad e insaciabilidad* (rasgos ya esenciales del ser humano) parecen abocar a un “comer hasta morir” o, como en el film de Ferreri/Azcona, a *comer-para-la-muerte*. Nos hemos convertido en *tragones y glotonas*, en un delirio de *exceso*, como respuesta (absurda y, al mismo tiempo, lógica) a la imposibilidad de trascender la “ingestión” no sólo de alimento, sino de Todo. En este sentido, la última de las artes habría de ser el arte culinario, que deberá seducirnos para desear comer cuando ya no tengamos apetito. Por otra parte, desde el punto de vista ético, Ferreri/Azcona nos invitan a pensar, indirectamente, que mientras unos seres humanos mueren de inanición, nosotros morimos hartos en nuestra *insaciable saciedad*. El film de Ferreri se convierte, de este modo, en espejo muy actual del mundo contemporáneo y en una extraña apología irónica y triste, pero lúcida, -si se puede decir así- del seductor y mortífero arte de cocinar, que excita nuestra *voracidad*. Diez años después (1983), Creosota reventará, harto de comer, en *El sentido de la vida*.

**Palabras clave:** Arte culinario | Consumo | Glotonería | Obsesión | Sinsentido | Suicidio

**Eating to live/Eating until death. Subjectivity and voracity**

## Abstract

Taking as a basis of reflection *La grande bouffe (The Big Feast)*, by Ferreri (1973), this article intends to show to what extent *eating* constitutes in the contemporary world a perfect emblem of *consumer society* and of subjectivity itself. After it is separated from its *meaning* and *good sense* as *nutritional need*, eating becomes *obsessive*. Instead of “eating to live”, our *voracity* and *insatiability* (already essential features of the human being) seem to lead “to eat until death” or, as in the Ferreri/Azcona film, *to eat-towards-death*. We have become *swallows* and *gluttons*, in a delirium of *excess*, as an answer (absurd and, at the same time, logical) to the impossibility of transcending the “ingestion” not only of food, but also of Everything. In this sense, the last of the arts should be the culinary art, which should seduce us to wish to eat when we no longer have an appetite. On the other hand, from the ethical point of view, Ferreri/Azcona invite us indirectly to think, that while some human beings are starving, we die fed up with our *insatiable satiety*. In this way, Ferreri’s film becomes a very current mirror of the contemporary world and a strange, ironic and sad, but lucid, apology for the seductive and deadly art of cooking, which excites our *voracity*, if one may say so. Ten years later (1983), Creosota burst, fed up with eating, from *Monty Python’s The Meaning of Life*.

**Keywords:** Culinary art | Consumption | Gluttony | Obsession | Meaningless | Suicide

*Yo bebo por la sed verdadera, yo bebo eternamente*  
Rabelais, F. 1992, p. 50).

*Lo ideal sería continuar comiendo así, indefinidamente*  
Philippe Noiret, en *La grande bouffe*, Ferreri, M., 1973

*pero tráigame el cubo, quiero vomitar (...)* *Lo quiero todo*  
M. Creosote en *Monty Python’s The Meaning of Life*,  
Jones, T., 1983

*La carencia jamás es dramática, lo fatal es la saturación*  
Baudrillard, J., 1991, p. 38

**El comer como obsesión.**  
**Nuestra insaciable saciedad**

Más allá de su función como satisfacción de una *necesidad* básica, imprescindible para la supervivencia, el comer se ha ido convirtiendo simbólicamente en un emblema de la *sociedad de consumo*, junto con la moda, el sexo o la tecnología. La creciente sensibilización contemporánea sobre el íntimo vínculo entre ingesta de alimentos y salud y, por otra parte, sobre la función so-

\* Corresponding author: cesmm@us.es

cial del comer («*La comida nos une*» es el significativo lema del *Canal Cocina* televisivo), así como el avance experimentado en las últimas décadas por la gastronomía y el arte culinario, e incluso más recientemente, la preocupación en torno a las implicaciones ecológicas de la producción y consumo de alimentos, todo ello lo acredita. Si, según el conocido dicho tradicional, «hay que comer para vivir, no vivir para comer», se entiende que, aun reconociéndose la importancia de la comida para la vida, sin embargo, comer no debería dejar de ser un *medio* para convertirse en un *fin*, a la vista de su eficacia no sólo para proporcionarnos *placer*, amén de otros beneficios, sino también para concentrar en sí, del modo más inquietante, un potencial de *goce* capaz de convertir el comer, incluso autodestructivamente, en una cuasi infinita exigencia de satisfacción pulsional “digerible” por una insaciable e hiperproductiva cultura de consumo.

La sociedad *consume comiendo*, es una obviedad. La subjetividad que participa en ella encuentra en el comer no simplemente un medio de *supervivencia*, sino también, a efectos hermenéuticos, un modo de dar expresión a su *estatus* social, además de una eficaz válvula de escape para su creciente *ansiedad*, con lo que ello comporta. Si un conocido ensayo reclamaba hace años: *más Platón, menos Prozac* (Marinoff, 2000), lo cierto es que, hoy por hoy, el Prozac podría ser al menos complementado por una suficiente *ingesta*, según preferencias, de comida, sexo, deporte, viajes... A título siquiera “estético”, cualquier *flâneur* en una gran ciudad se percataría, no sin asombro, de que “se” está comiendo a todas horas (propiciado por la amplísima oferta de establecimientos y por la diversidad de costumbres horarias de los turistas). Nos hemos convertido, masiva y sofisticadamente, en *insaciables glotones*, de acuerdo a la idea directriz del *consumo a la carta* como expresión del posmoderno *proceso de personalización* (Lipovetsky, 1986, p. 19.), lo que encuentra su correspondencia en que nunca como hoy, en la aldea global, hemos tenido inmediato acceso a tanto exotismo (incluso *erotismo*) culinario: más allá de rogar por «el pan nuestro de cada día», en nuestras coordenadas occidentales podemos afirmar que lo tenemos más que asegurado y de sobra, abarcando nuestro banquete desde “chucherías” o manjares de *club-gourmet* hasta cocina tradicional, a fuego lento, pasando por *Fast Food*, *Dirty Food* o *Street Food*.

Desde una perspectiva ética, resulta muy revelador de las paradojas humanas y de las dificultades para su

resolución: el placer de comer y la abundancia de manjares facilita, por ejemplo, una obesidad, insana y considerada antiestética, que incita al consumo de dietas, tratamientos estéticos y quirúrgicos... Incluso podemos detectar cómo influyen estas tendencias incoherentes en el ámbito educativo, en tanto se inculca a los más pequeños el interés por una dieta sana y el valor del aprendizaje de técnicas culinarias, mientras que, al mismo tiempo, han ido surgiendo, con velocidad alarmante y cada vez a edades más tempranas, patologías alimentarias (anorexias, bulimias), sin duda *propagadas* socialmente.

En otro orden del contrasentido, a la vez que se investiga y explora cómo conseguir y utilizar recursos con vistas a una suficiente producción alimentaria *local y global*, por otra parte, casi todos los sectores productivos implicados aspiran a rentabilizar su actividad, conduciendo a una explotación extrema, abocada a una exponencial crisis ecológica. Finalmente, culminando con el absurdo, también se trata de los residuos generados y, en concreto, del problema de los excedentes alimentarios, lo que contrasta con su otro extremo paradójico y vergonzante: que haya una gran parte de la humanidad que, literalmente, “se” *muere de hambre*.

Y a nosotros, entretanto, nos amenaza la posibilidad de morir de *hartazgo*, a causa de nuestra *insaciable saciedad*. En otros tiempos, el cristianismo habría reconocido en ello el pecado de *gula*, que tendría su contrario sensato en la satisfacción del hambre, en el horizonte de sentido de la nutrición. Hoy, sin embargo, psicologizada, la gula se ha convertido en un trastorno alimentario.



H. Bosco, Los pecados capitales (Gula) (1485).



G. E. Opiz, La gula (1804).

Y, sin embargo, contra toda sobriedad y moderación, ¿es necesario que la saciedad sea, no ya obvia *enemiga natural* del hambre, sino *rival cultural* del deseo *placentero* de comer? Si no lo fuese, y en atención a la voracidad casi “ontológica” del ser humano, ¿por qué no *seguir comiendo indefinidamente*? El sentirnos *mal* como interrupción del placer nos ayudaría a *desistir*; pero cabría imaginar el goce de seguir *comiendo sin hambre y sin fin*, no porque se nos obligase, a modo de tortura, sino porque ejerciésemos la extraña libertad suicida, en nuestro caso, de *desear-comer-hasta-morir, incluso-para-morir*. ¿No podría ser perfecto, a su modo, ese comer *despojados de su idea*<sup>2</sup> y de su verdad natural?

Deberíamos comprender la *ordinaria locura* de esta *glotonería mortífera*, convertida en signo de la subjetividad contemporánea y de nuestras sociedades. Adiós a la vulgar supervivencia. “¡Comamos, pues, sin hambre, comamos sin sentido, no paremos de comer!” Si “somos lo que comemos” (decía Feuerbach) y si vale decir, con Jean Anthelme Brillat-Savarin, “dime lo que comes y te diré quién eres” (en Fabris, 2019), *¡seamos!*, y *¡seamos vorazmente!* en el puro exceso del *vivir para comer*. Y si es preciso, en nuestra huida hacia adelante, decidamos *ser más comiendo más*, o dejar-de-ser no comiendo menos, sino comiendo más aún, *hasta el fin*: comamos hasta reventar o morir. Si estamos vacíos de sentido, ilusionémonos llenando al menos nuestros estómagos. Aquella memorable escena de *Lo que el viento se llevó* (Fleming, 1939) en que Scarlett O’Hara elevaba su puño al cielo, poniendo a Dios por testigo de que ya nunca más volvería a pasar hambre, es casi un homenaje a una cultura y una sociedad que no sólo *no estará dispuesta a pasar hambre*, sino que tampoco renunciará a *su deseo insaciable de comer*.



Marco Ferreri.

### La grande bouffe

Si podemos pensar el desplazamiento desde el *comer para vivir* al *vivir para comer*, podremos acercarnos al *comer-hasta-morir* y comprender el desafío que supone para el espectador, aún hoy, más allá del reconocimiento que se le otorgó y de los escándalos que provocó en su momento (1973), aventurarse en la ficción propuesta por Marco Ferreri hace casi cincuenta años en *La grande bouffe* (*La gran comilona*)<sup>3</sup>, cinco años después de Mayo del 68, en una fecha muy próxima al advenimiento de la *nouvelle cuisine* francesa, y en una época en la que el cine aún era capaz de aventurarse descriptiva y críticamente en el devenir y la crisis contemporánea del sentido (Morandini, 1991). Habría muchos ejemplos memorables de ello, pero quizás aquí convenga recordar *La naranja mecánica* (Kubrick, 1971), *Saló o los 120 días de Sodoma* (Passolini, 1976), *El imperio de los sentidos* (Oshima, 1976), o *El último tango en París* (Bertolucci, 1978).

Desde que comenzamos esta contribución no hemos pretendido sino introducir a *La grande bouffe*, film absolutamente serio, incluso en lo humorístico, histriónico y grotesco, obscuro y soez, ofensivo, transgresor e hiper-crítico. El argumento es bien conocido, y no quisiéramos entretenernos demasiado con detalles: cuatro amigos se reúnen para comer. Nada de extraño, en principio. Se trata (por orden de aparición) de Ugo (Ugo Tognazzi), Michel (Michel Piccoli), Marcello (Marcello Mastroianni)



ni) y Philippe (Philippe Noiret). Un reparto estelar para una película que fuerza a los actores, tan reconocidos, a unas actuaciones muy arriesgadas<sup>4</sup>. El film los presenta al comienzo en sus vidas cotidianas: Ugo está casado y es chef en un restaurante, Michel está divorciado y se dedica al mundo de la televisión, Marcello es piloto de aviación comercial y un “*maníaco sexual*” (como dice de sí mismo), y Philippe es magistrado y convive, al cabo de los años, con su niñera, con la que mantiene encuentros sexuales. En cierto momento, se refiere a qué dirían sus compañeros de profesión si le vieran a él, a quien tienen por “*un hombre serio*”.



Michel, Philippe, Ugo y Marcello, a la llegada al caserón.

Nada, en principio, demasiado extraño -salvo notas surrealistas perfectamente escanciadas. Nadie en sus familias respectivas sabe propiamente dónde pasarán los días siguientes. Los cuatro se reúnen en un viejo y exótico caserón heredado por Philippe de su madre. Se trata, en realidad, de la casa en que vivió Octave Boileau, encontrándose en su jardín el conocido como “*tilo de Boileau*”, a cuyos pies el poeta sol  a hallar inspiración. Un camión llega con las viandas, que empiezan a ser descargadas y relatadas con gran lujo de detalles, *pompa y circunstancia*, a fin de que se aprecie que son productos de gran calidad. En cierto momento, Michel toma entre sus manos una cabeza desollada de res y tras declamar “*Ser o no ser, esa es la cuestión*”<sup>5</sup> (a lo que Ugo corresponde burlándose, imitando el sonido de una ventosidad), comienza a bailar con la cabeza de la res en sus manos. En el siguiente plano, el rostro crispado, inquietante, de Marcello dir  : “*  Comienza la fiesta!*”, una fiesta a la que Philippe se ha referido antes, en conversación con un oriental (recurso surreal), como un “*seminario gastronómico*”. Luego seguirá un primer atracón con ostras, mientras los cuatro visionan fotografías obscenas. Un momento antes han estado valorando y casi acariciando un bello *bugatti* que

hay en un garaje de la casa. En los cuatro personajes no ha desaparecido, en absoluto, la sensibilidad est  tica. Es Ugo quien se encarga de preparar las succulentas comidas, que deben estimularles el apetito. A uno de ellos se le ocurre que podrían invitar a prostitutas, a fin de poder “*redondear*” un poco más el círculo del placer. También se suma Andrea (Andr  a Ferr  ol), maestra de un colegio infantil colindante. Comoquiera que la actividad principal, obsesiva, es comer, las prostitutas pronto se irán, sorprendidas y hastiadas. Sin embargo, la maestra, al mismo tiempo inesperada amante del sexo y con sobradas dotes maternas (y, como ella dice, incluso de “*ama de casa*”), se prodiga con los cuatro amigos, y permanecerá con ellos hasta el final.

En verdad, el film no desvela claramente que los cuatro personajes se han reunido o han constituido una suerte de “*comunidad*” para suicidarse comiendo-hasta-morir. Empresa difícil (como reconocerá Marcello en cierto momento, desesperado por tener que comer sin poder combinar la ingesta con la satisfacción de sus necesidades sexuales -una vez que se han ido las prostitutas), siendo que, incluso como placer, el comer no podría desvincularse por completo de la natural necesidad de *satisfacer el hambre*, de modo que la naturaleza nos advierte de *no seguir comiendo* cuando ya estemos *saciados*. Pero si no hay siempre hambre, pero sí tanta abundancia de comida frente al escaso sentido de la vida,   por qué no hartarse de comer, hasta morir?   No sería envidiable poder morir comiendo? Y así sucede en el film. Los cuatro mueren: Marcello, Michel, Ugo y Philippe. No es baladí que al final de la película Philippe muera sentado bajo el tilo de Boileau. Donde antes había poesía, en un jardín que podemos imaginar cuidado y florido, lo que resta es un jardín abandonado y un hombre que muere ah  to, en brazos de Andrea, momento al que de inmediato sucede en el film la llegada de un camión con más viandas.



Andrea regala a Philippe, bajo el tilo del poeta Boileau, su último plato.

El guión del film, a cargo de Marco Ferreri y Rafael Azcona, reconocido por sus colaboraciones memorables con, sobre todo, García Berlanga, y que ya había trabajado en los años 50, en España, con Ferreri en *El pisito* y *El cochecito*, no se prodiga en reflexiones.



Philippe y Michel preparan la comida.

### Vacíos de sentido y *hartos* hasta la muerte

Si de *La grande bouffe* pudiera desprenderse una figura de la subjetividad contemporánea, sería la del *Glotón*. Más filosóficamente: la del *Devorador*, el *Insaciable*. Los personajes quieren llenar su vacío existencial atiborrando sus estómagos, como si el “espíritu” se hubiese convertido en estómago. O quizás con el argumento según el cual, “Ya que apenas nos queda “espíritu” y sentido, *tengamos estómago: un gran estómago*”. Pero no sólo se trata de eso. Es cierto que en el film aparecen en muchas ocasiones expresiones del placer que procura el comer (otro placer sería el del sexo, o el de la cultura) pero, como dice Michel en cierto momento, hacia la mitad del film: “Aparte de la comida, todo es epifenómeno: la arena, la playa, el esquí, el amor, el trabajo, tu cama. Epifenómeno. El Eclesiastés dice: *Vanitas vanitatis*. Come. Come, come más. Come, come, ¡come más!”. Un poco después, una de las prostitutas, en verdad aún *figuras-de-sensatez*, se preguntará: “¿Por qué comen, si no tienen hambre? Es ridículo”.

La comunidad que forman los cuatro amigos se ha puesto de acuerdo no en *comer hasta la saciedad*, lo que sería asumible, sino en comer *más allá de la saciedad*, contra un hipotético (y natural) límite del deseo. Se trata de hacer verdad no el consabido “si no comes te mueres”, sino el “*si no comes no te mueres*” (como dice Ugo a Michel cuando éste “*no puede más*”), que trastoca por

completo el sentido del placer, a medias entre la necesidad y el deseo<sup>6</sup>. Pero la clave no viene dada por el simple “si no comes”, sino por el añadido “si no comes *más*...” para pasar al “*hay que seguir comiendo*”.

Pero, en verdad, ¿qué implica este comer? En el film, la crítica cultural de Ferreri no se dirige propiamente al sujeto *depredador*, sino al sujeto *devorador*, es decir, al *consumidor insaciable, contranatura y absurdo*, pero perfectamente acorde con una libertad que puede desear la auto-aniquilación del sujeto: máxima libertad hasta morir y para morir. Que Ferreri eligiese el comer era imprescindible, en la medida en que constituye, más que la moda, el sexo o la tecnología (a los que nos referíamos al comienzo), el núcleo irreductible del vivir, y siendo aquello cuya *falta* conduce a la muerte. Cuya falta... o cuyo *exceso*, hasta sus últimas consecuencias. Ferreri y Azcona consiguen así situar el deseo de morir contra la voluntad de vivir en la zona de las necesidades más esenciales y perentorias, acercando el sinsentido a lo que es necesario a la vida.

O dicho de otro modo: director y co-guionista se dirigen a la subjetividad y la sociedad, sumidas en una descomunal crisis de sentido. Lo que está en juego es el *exceso* y la *insaciabilidad*. El comer se convierte en justificación de una producción masiva de alimentos, que no sería el efecto de alguna causa “objetiva” (como el aumento de población, por ejemplo), sino justamente la consecuencia de una subjetividad que devora, que aspira a, y espera -pero también desespera de-, ser “satisfecha” mucho *más allá del hambre que podrá ser saciada*. Esto es lo que está en juego. Por ello, a nuestro juicio, los comentarios sobre el film que inciden en la hipercrítica a la sociedad de consumo serían válidos, aunque no primordiales, si su lectura no fuese *meramente sociológica*; y del mismo modo, entendemos que la crítica a la burguesía se aleja del núcleo de significación más esencial de la película, lo que no implica que nos parezca intrascendente<sup>7</sup>. Lógicamente, quienes pueden permitirse un festín de tales características deben tener capacidad adquisitiva, del mismo modo que han de ser “profesionales”, representando diversos estratos de la sociedad: el poder (Philippe), la cultura (Michel), la aventura (Marcello) y el arte (Ugo) (Torreiro, 1991<sup>8</sup>). Cuando comenzamos hablando de la sociedad de consumo fue con el propósito de llegar al nexo *antropológico-existencial* entre el sujeto *que consume* y el sujeto *consumido* por su propia insaciabilidad como íntimo motor del consumo, que Ferreri ubica en el horizonte de, dicho



heideggerianamente, nuestro *ser-respecto-a-la-muerte*, una muerte acelerada, precipitada, en tanto abordada desde la posibilidad del suicidio.

Lo que está en juego, pues, no es simplemente la conversión cultural de la *necesidad* fisiológico-natural del comer en el *deseo* de comer -por ejemplo, de acuerdo a exigencias de diversidad, sofisticación, etc. Lo que se dilucida es la figura *alterada* de una subjetividad entregada al *exceso* de comer, capaz de asumir el culmen del sinsentido: *morir voluntariamente por el exceso de lo que nos permite vivir*. El film muestra nuestra civilización en una suerte de delirante huida-hacia-adelante: moriremos de tanto comer, de tanto consumir. La escena final es casi serenamente *apocalíptica*. Cuando ya los cuatro amigos han muerto, y sólo resta Andrea y los perros, aún llegará otra furgoneta con más comida, que se quedará, por orden de la maestra, en el jardín, para que se la coman los perros. *La consumición se ha consumado en la aniquilación de los consumidores. La comida no tendrá seres humanos que se la coman.*

*Tengamos siempre hambre* -o aparentemos tenerla. Pero no erremos la lógica: seremos víctimas de nuestra propia insaciabilidad. Se puede tener hambre y esperar descansar *placenteramente* en la saciedad. El hambre que está, por el contrario, en juego, es un hambre que apela al Hambre (escribámosla con mayúscula) como goce mortífero. Tengamos hambre hoy y sigamos comiendo por el *hambre que tendremos mañana*. Extraño argumento, al estilo de aquel personaje de Gargantúa que figuraba en uno de nuestros exergos. Ante la amenaza del hambre, comamos más: como si pudiésemos *acumular* así, ante el riesgo de un hambre futura. Los hambrientos deberán estimular, renovándola, el hambre de los saciados (nos referiremos luego a ello con más detalle).



«Come, si no comes, no te morirás».

## De lo primordial a lo escatológico. Apocalipsis excrementicio

Sin duda, la dimensión más “humorística” del film, y cualquier diría que también más soez e incluso obscena (de no ser porque alguien a la altura de 1973 se dejase escandalizar más -lo que sería previsible- por algún desnudo integral), radica propiamente en el desfile de sucesos “escatológicos” que aparecen en la película. Algún vómito y, sobre todo, flatulencias, especialmente las de Michel. En verdad, Ferreri no se prodiga (podría haberlo hecho) en mostrar la “cara B”, excremental, del “seminario gastronómico”<sup>9</sup>. En todo caso, nos reserva la sorpresa, que también lo es para los personajes, de cómo una tubería con excrementos se rompe “explosivamente”, cayendo sobre Marcello, para gran jocosidad, casi hasta el atragantamiento, de Ugo. En palabras de Michel, un *diluvio universal de mierda*, complemento grotesco perfecto de las sonoras flatulencias de Michel -a quien Ferreri reserva la apariencia menos digna de la muerte.



Muerte de Michel.

La verdad de la *insaciabilidad* exige también la *otra-verdad* de la exigencia de *vaciarse* para poder seguir manteniendo activa la *repleción*. En la dinámica de la insaciabilidad son decisivos el *estímulo del deseo*, para ir contra corriente de la mera necesidad de comer, y la exigencia de *evacuarse*. Nuestra capacidad devoradora genera la parte *inasimilable*, que debemos desechar. A diferencia de otros placeres, el de la comida comporta la verdad de *un destino inquebrantable: ingerir exige defecar*. No se puede “jugar” a la *insaciabilidad* si no se apuesta al mismo tiempo por la *excrementalidad*. A diferencia de la basura y de su reciclado, los excrementos producidos no ya por los alimentos, sino por su ingesta y digestión, *carecen de reciclado*. Las flatulencias de Michel nos lo recuerdan con frecuencia, pues nos

permiten, ya que no ver, sí al menos escuchar lo que está teniendo lugar allí dentro, en la *interioridad digestiva*. La gran deglución no simplemente nos rodearía de todo lo devastado (animales y plantas), sino también del máximo de excrementos<sup>10</sup>. Si el espectador del film, a la altura de 2020, se anima a extraer conclusiones acerca de un planeta inundado de desechos, estará en su completo derecho a hacerlo y tendrá toda la razón de su parte.

Ciertamente, habrá de comprenderse bien el alcance casi *metafísico* del tema. No sólo se trata de ingerir comida, sino de *ingerir todo, el Todo*, lo que quiera que sea. Los desechos no habrán de ser sólo excrementos intestinales en su curso fisiológico, sino desechos en general. Si la ingesta no tiene que ser sólo nutritiva, todo habrá de poder ser excretado. Sólo en Andrea parece cumplirse la posibilidad de una ingesta *nutritiva, no perversa*, lo que se deja notar en que es quien manifiesta abiertamente que tiene hambre y está, como suele decirse, “entrada en carnes”, casi como un personaje rubensiano en su papel de amante y madre. Ferreri -se lo constata en muchas ocasiones en el film- estaba fascinado con su rostro extasiado.

### El arte culinario, o la última de las artes

Para no morir de *desgana* ante la expectativa de un hartazgo acorde a la vuelta de tuerca del *deseo de insaciabilidad*, imprescindible para su potencial mortífero, es preciso convocar, *in extremis*, a la que habría de ser la última de las artes. Nos referimos, claramente, al arte culinario, es decir, al arte de cocinar. En el horizonte del sinsentido, y en las desmotivaciones que comporta, sólo podría quedar, como último acicate del deseo, el arte culinario. No es preciso avisar a un médico que pueda aliviar el malestar o el dolor, y menos aún “sanar” -porque aquí ya no se muere por enfermedad alguna-, ni siquiera se ha de llamar, en principio, a ninguna funeraria, pues los cadáveres son introducidos en un enorme frigorífico que hay en la cocina. No hay que llamar a *Nadie*. Sólo es necesario el Cocinero, pero un magnífico cocinero, capaz de seguir *motivando*, con sus maravillas culinarias, *el deseo de comer-sin-ganas*. Y a buen seguro que Ugo se esmera en ello, a veces sin el éxito deseado, especialmente al final del film, que culmina con un solitario atracón de patés por parte de Ugo, habiendo comenzado la comilona -ya fue dicho- con un atracón “comunitario” de ostras.



Creosota vomitando en *El sentido de la vida* (T. Jones, 1983).

### Final. Para una ética de *La grande bouffe*

Cuando en cierto momento Michel, que ha tenido un feroz ataque de flatulencia, dice a Ugo que no quiere seguir comiendo, Philippe le estimula diciendo que es *cuestión de voluntad*. Y añade: “*Imagina que eres un niño hindú en Bombay. Y que estás hambriento, muy hambriento. Si estás muy hambriento ¿qué haces? ¡comes!...*” Y luego añade Ugo: “*Come, si no comes, no te morirás*”.

En el culmen de nuestra absurda *insaciable saciedad*, ¿no podría pensar el insensato que sería perfecto que muriésemos, no de hambre -como mueren tantos, lejos-, sino de hartura? Si, en el fondo, tenemos que *expiar la culpa* de nuestros excesos, absurdos e injustos, mientras otros mueren de hambre, mientras desolamos la Tierra, y nada de todo ello tiene sentido alguno, ¿expiemos la culpa *muriendo hartos, hartos hasta reventar*, pero que hasta el final nos acompañe, en común, el goce (ya más que el placer). Si estamos *hartos de tanto vacío, hartémonos llenándonos...* de aquello que habría de mantenernos a todos los seres humanos (también a los que mueren hambre) con vida (el alimento), pero que nosotros, al expiar la culpa de nuestro exceso y despilfarro, haremos que nos mate. Mostremos que estamos hartos hasta la muerte, irremediamente hartos, *hartos incluso de estar hartos*, hartos de nuestra insaciabilidad, y hartos de nuestra saciedad -y de nuestra sociedad, y de nosotros mismos. La ingesta sin sentido es sólo la última expresión mortífera, suicida, del sinsentido generalizado. *Nuestra voracidad no nos matará de hambre, sino de insaciable saciedad*. No se trataría aquí simplemente, aunque pudiera disfrazarse de tal modo, de una posibilidad “surreal”. Ya que parece que no nos percatamos lo suficiente, recordémoslo: mostremos (es lo que hace Ferreri) que moriremos por ello. Tiene que poderse re-

cordar este absurdo con un redoble de tambor o con un aullido, o con todos los medios de que dispongamos. Si algo de sensatez restase en el sujeto voraz, hagámosle recordar que podemos morir de hartazgo.

¿Hay, pues, una ética de *La grande bouffe*? A nuestro juicio, el film trata de mostrar al espectador el delirio autodestructivo de un ser humano y de una sociedad que, habiendo perdido el sentido de vivir, asume su autodestrucción bajo la forma justamente del Sinsentido. Si el sentido del comer es la nutrición o el placer, aparte de otras recompensas, los personajes de *La grande bouffe* asumen el sinsentido del comer apostando por *el comer por-el-comer-mismo*, de modo que éste queda “enloquecido” por su propia insaciabilidad. Ferreri nos ayuda a pensar en qué medida lo hemos asumido y nos estamos autodestruyendo en esta insaciabilidad irrefrenable. Si el signo de la civilización es el devorar continuamente, el hartazgo acabará con nosotros al mismo tiempo que el afán de devorar acabará con *lo Otro*, que será sometido a un proceso de deglución sin fin. Lo que nos matará será, en términos heideggerianos, haber perdido la *serenidad* respecto al comer<sup>11</sup>... Pero digámoslo mejor: la serenidad respecto al devorar (que es el verdadero motor), no importa si devoramos comida, sexo, moda, tecnología... lo que quiera que sea. El devorar será, a la postre, *devastador*.

Pues bien, en el fondo, de eso se trata. En su visión fílmica, Ferreri asume la perspectiva de los devoradores. El espectador asiste, curioso, al desenvolvimiento de los sucesos, percatándose de la locura que implica comer sin ganas, por el puro afán de comer. El medio, en suma, se convierte en fin. Por ello, se pasa del *comer para vivir* al *vivir para comer*, y desde éste al *comer-hasta-morir*, una especie, si se nos permite decirlo así, de *comer-respecto-a-la-muerte*. La sabiduría popular siempre lo comprendió cuando se percató de la potencia patógena e incluso mortífera del comer en exceso. La distan-

cia que separa el primer atracón de ostras del atracón de paté por parte de Ugo da cuenta de que el comer, fuera-del-sentido, se vuelve *contra el alimento y contra el placer*. Lo terrible de la situación planteada por Ferreri es que el absurdo se ha situado en la entraña de la vida, en la compulsión del comer como fin en sí mismo, sin sentido. Que la subjetividad y la sociedad contemporánea se expongan a ello es una posibilidad real, y el film de Ferreri denuncia esta situación. Salir asqueado o inquieto del visionado de *La grande bouffe* tiene un efecto terapéutico-catárquico, en la medida en que comprendemos que *no-hay-salida*, que es preciso emprender otra vía.

A mediados del pasado siglo, Lévi-Strauss (1988) culminaba, casi “ponía la guinda” a *Tristes trópicos* con la crítica a nuestro *furor civilizatorio* y alabando el impulso a “suspender el trabajo de colmena”, a fin de encontrar una *serenidad* que el etnógrafo cifraba

en la contemplación de un mineral más bello que todas nuestras obras, en el perfume, más sabio que nuestros libros, respirado en el hueco de un lirio, o en el guiño cargado de paciencia, de serenidad y de perdón recíproco que un acuerdo involuntario permite a veces intercambiar con un gato. (p. 468)

Necesitamos una ética no simplemente del “comer”, sino una ética más global del *sentido*, al menos, si no como *respuesta* a nuestras posibles grandes preguntas, sí al menos una ética del sentido como *mesura, equilibrio y sostenibilidad*; recuperar al menos la búsqueda del sentido contra la amenaza nihilista de la desesperación por su ausencia, que devuelva también el sentido del *comer* (en general, como relación con lo Otro) a la sabiduría de la *nutrición* como equilibrio a favor de la *vida compartida*. El arte culinario, la dimensión social del comer... suponen las bellas puntas del iceberg de la glotonería contemporánea, dispuesta a devorarlo todo, a todas horas, poniéndolo *Todo* a disposición de un comer sin fin... ni sentido.

## Referencias

- Baudrillard, J. (1991). *La transparencia del mal. Ensayo sobre los fenómenos extremos*. Barcelona, España: Anagrama.
- Company, J.M. (1991). El lugar de la ausencia. Ferreri desde el psicoanálisis. En E. Rimbau (Ed.), *Antes del apocalipsis. El cine de Marco Ferreri* (pp. 93-102). Madrid, España: Cátedra.
- Dauman, A. (productora) y Oshima, N. (director). (1976). *El imperio de los sentidos* [cinta cinematográfica]. Japón: Argos Films.
- Fabris, A. (2019). *Etica del mangiare. Cibo e relazione*. Pisa, Italia: Edizioni ETS.
- Grimaldi, A. (productor) y Bertolucci, B. (director). (1972). *El último tango en París* [cinta cinematográfica]. Italia: United Artists.
- Grimaldi, A. (productor) y Pasolini, P.P. (director). (1975). *Saló o los 120 días de Sodoma* [cinta cinematográfica]. Italia: Produzioni Europee Associate; Les Productions Artistes Associés



- Goldstone, J. (productor) y Jones, T. (director). (1976). *El sentido de la vida* [cinta cinematográfica]. EEUU: Universal Pictures.
- Guarner, J.L. (1991). Cómo subvertir géneros tradicionales en cuatro lecciones (que podrían ser más) a cargo del profesor Marco Ferreri, aproximadamente transcritas por el estudiante José Luis Guarner. En E. Rimbau (Ed.), *Antes del apocalipsis. El cine de Marco Ferreri* (pp. 59-66). Madrid, España: Cátedra.
- Heidegger, M. (1988). *Serenidad*. Barcelona, España: Ediciones del Serbal.
- Hénaff, M. (1980). *Sade. La invención del cuerpo libertino*. Barcelona, España: Ediciones Destino.
- Kubrick, S. (productor y director). (1971). *La naranja mecánica* [cinta cinematográfica]. Reino Unido: Warner Bros; Hawk Films.
- Lévi-Strauss, C. (1988). *Tristes trópicos*. Barcelona, España: Paidós.
- Lipovestky, G. (1986). *La era del vacío. Ensayos sobre el individualismo contemporáneo*. Barcelona, España: Anagrama.
- Malle, V. y Rassam, J.-P. (productores) y Ferreri, M. (director). (1973). *La grande bouffe* [cinta cinematográfica]. Italia/Francia: Mara Films / Les Films 66 / Capitoline Films.
- Marinoff, L. (2000). *Más Platón y menos Prozac: filosofía para la vida cotidiana*. Barcelona: Ediciones B.
- Morandini, M. (1991). El moralista apocalíptico: Ferreri en los años setenta. En E. Rimbau (Ed.), *Antes del apocalipsis. El cine de Marco Ferreri* (pp. 49-55). Madrid, España: Cátedra.
- Rabelais, F. (1992). *Gargantúa*. Madrid, España: Alianza Editorial.
- Rimbau, E. (1991). Introducción. En E. Rimbau (Ed.), *Antes del apocalipsis. El cine de Marco Ferreri* (pp. 7-10). Madrid, España: Cátedra.
- Selznick, D. (productor) y Fleming (director). (1939). *Lo que el viento se llevó* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Metro-Goldwyn-Mayer; Selznick International Pictures.
- Torreiro, C. (1991). La muerte de la máscara. El actor en el cine de Ferreri. En E. Rimbau (Ed.), *Antes del apocalipsis. El cine de Marco Ferreri* (pp. 67-74). Madrid, España: Cátedra.

<sup>1</sup> Esta investigación se inserta en el Proyecto de Investigación (Excelencia) «Dinámicas del cuidado y lo inquietante. Figuras de lo inquietante en el debate fenomenológico contemporáneo y las posibilidades de la Orientación Filosófica» (FFI2017-83770-P), Gobierno de España.

<sup>2</sup> Ya lo había atisbado Baudrillard (1991): “Cuando las cosas, los signos y las acciones están liberadas de su idea, de su concepto, de su esencia, de su valor, de su referencia, de su origen y de su final, entran en una autorreproducción al infinito. Las cosas siguen funcionando cuando su idea lleva mucho tiempo desaparecida. Siguen funcionando con una indiferencia total hacia su propio contenido. Y la paradoja consiste en que funcionan mucho mejor (...) ¿Es posible que todo sistema, todo individuo contenga la pulsión secreta de liberarse de su propia idea, de su propia esencia, para poder proliferar en todos los sentidos, extrapolarse en todas direcciones? Pero las consecuencias de esta disociación, sólo pueden ser fatales. Una cosa que pierde su idea es como el hombre que ha perdido su sombra; cae en un delirio en el que se pierde” (pp. 12-13).

<sup>3</sup> En palabras de Esteve Rimbau (1991), “Ante un cine profundamente visceral, como el que ha realizado Marco Ferreri desde hace más de treinta años, la indiferencia o el escepticismo son actitudes prácticamente excluidas. Un film como *La gran comilona*, cuya reflexión sobre los límites de la sociedad de consumo sólo es accesible para el espectador desde el momento el que éste se sumerge con los personajes del film en una textura física que incluye algunos de los estadios más desagradables del ciclo biológico, sólo puede tener, en consecuencia, grandes admiradores o profundos detractores. Por otra parte, el cineasta milanés es el primer interesado en borrar sus propias huellas a lo largo de una filmografía cuya principal característica radica en el hecho de que cada una de sus obras ha sido realizada como una respuesta inmediata, visceral –insisto en el término–, frente a una serie de elementos determinantes de su entorno sociológico” (p. 7). En todo caso, insistiremos más adelante en que, a nuestro juicio, el “calado” de la propuesta de Ferreri en general, y de *La gran comilona*, en particular, no se reduce a una perspectiva de crítica sociológica.

<sup>4</sup> Es interesante la observación de Casimiro Torreiro (1991), que refiriéndose al hecho de que Ferreri recurra con frecuencia a grandes actores, dice que, a pesar de ese recurso, “Ferreri llega a resultados que nunca contradicen sus intenciones. O para decirlo en otras palabras, que el efecto *star system* (...) que podría lastrar o incluso distorsionar la plasmación de un cine personal en una perspectiva autoral, en el caso de Ferreri no sólo no lo hace, sino que ese efecto se vuelve como un boomerang contra el espectador, atrapado entre la imagen –impuesta, deseable y deseada– de su ídolo y la desacralización a menudo corrosivamente irónica a que se presta ese mismo ídolo cuando se pone en manos de Ferreri y da vida a un personaje que, en la abrumadora mayoría de los casos, es poco más que un mono atrapado en los insondables vericuetos de su propia impotencia” (p. 68).

<sup>5</sup> Volverá a aparecer hacia el minuto 46.

<sup>6</sup> Insistimos en que cuando nos referimos a la eclosión del comer no estamos pensando en el gesto individual de comer, sino en éste como gesto global, en la promoción del ingerir a todas horas, en cualesquiera circunstancias, bajo no importa con qué motivo.

<sup>7</sup> En todo caso, la reflexión de J.M. Company (1991) es muy valiosa: “Los burgueses del film, al igual que los libertinos de Sade –y ésta es, sin duda, la ficción más *sadiana* de la historia del cine– se encierran para evidenciar la crisis de su mundo. Y, por el hecho de

darse desde el exclusivo punto de vista de la clase dominante, el circuito capitalista de producción y consumo queda plasmado como tal, en su pura facticidad. En *La gran comilona* se palpa la auténtica y real alienación de un sistema que, al no generar plusvalías, se vuelve contra el propio cuerpo de sus dirigentes (...), dando lugar a la simple constatación escatológica del excremento, el vómito y la muerte. Al no existir progresión de la historia ni caracterización gratificante de los personajes que propicie la identificación del espectador, la película funciona como continua reiteración de un espacio clausurado donde los personajes se autocondenan a producir su propia muerte. Y es que, al explicitar lo *no decible* de la cultura burguesa –la obscenidad de la muerte, lo excedentario del detritus- Ferreri nos habla *también* de su descomposición” (p. 99).

<sup>8</sup> Véase la excelente caracterización del film que lleva a cabo Torreiro (1991) en las páginas 65-66.

<sup>9</sup> Para Morandini (1991) “la genialidad y la fuerza traumática del film –el más macabro y sádico de Ferreri- residen en la tranquila lucidez de la mirada y en la rigurosa honradez que el director conserva incluso cuando lleva un asunto maternal y corporal hasta las consecuencias extremas” (p. 53).

<sup>10</sup> Hénaff (1980), en su magnífico comentario del pensamiento de Sade, insiste en que «los desechos del cuerpo (...) continúan siendo verdaderamente irrecuperables, incalificables (...) Apenas pueden resultar de una teratología: no tienen ni siquiera la fascinación de lo monstruoso; lo que evocan es el horror gris y familiar de lo vil, de lo nulo, de lo miserable. En suma, “mierda”: con lo cual el nombramiento vulgar se confiesa como el pleonasmo de una preclusión; de todas aquellas sobre las que se establece la cultura, ésta es la más violenta y por tanto la más necesaria; no debe dejar rastros ni memoria de sí; está fuera de la historia, disuelta en la más total amnesia. No es ni siquiera del orden de lo negativo: no tiene contrario; es más bien el “reverso disyuntivo” de la cultura. Y sin embargo es en el borde de ese oscuro foso de abyección donde ésta levanta con más provecho su cara sublimada» (p. 218).

<sup>11</sup> Heidegger (1988) se refirió a la exigencia de mantener una cierta *distancia* respecto a la tecnología, a fin de que ésta no nos atrapase y alienase por nuestro furor del dominio del mundo. La *serenidad* exige *no-querer y dejar-ser-lo-Otro* (p. 36).

# Un país para comérselo. Identidad y gastronomía en el cine de Bigas Luna<sup>1</sup>

Gonzalo Pavés\*

Universidad de La Laguna, España

Recibido: 27 de enero 2020; aceptado: 12 de marzo 2020

## Resumen

Bigas Luna fue, sin duda, uno de los cineastas más carismáticos, originales y brillantes del cine contemporáneo español. A lo largo de casi cuatro décadas de intenso trabajo creativo donde compaginó su pasión por la pintura con los diversos proyectos fílmicos, el cineasta construyó un universo cinematográfico donde fueron posible distinguir algunos temas recurrentes. Uno de los más obvios y conocidos es su insistencia, casi obsesiva, en relacionar erotismo y gastronomía en muchas de sus películas. Sin embargo, se ha prestado menos atención al hecho de que en ese maridaje de sexo y comida existía un tercer concepto, mucho menos estudiado, que es el de identidad nacional. De esta forma, después de vivir cuatro años en EE.UU., Bigas Luna comenzó a elaborar un discurso identitario cuyas bases no eran políticas, sino pura y gozosamente gastronómicas. Lo ibérico, lo mediterráneo, lo español se representaron en sus películas utilizando, como metáforas, algunos de los platos o alimentos más típicos de la tradición gastronómica nacional. De este modo, la paella, el jamón, la tortilla, las aceitunas o el chorizo aparecen en su obra como símbolos que explican las raíces de la cultura en la Península Ibérica.

**Palabras clave:** Bigas Luna | Gastronomía | Identidad | Cine Español

**A country to eat. Identity and gastronomy in Bigas Luna's cinema**

## Abstract

Bigas Luna was undoubtedly one of the most charismatic, original and brilliant filmmakers of contemporary Spanish cinema. Over nearly four decades of intense creative work where he combined his passion for painting with various film projects, the filmmaker built a cinematic universe where it was possible to distinguish some recurring themes. One of the most obvious and well-known is his insistence, almost obsessive, on relating eroticism and gastronomy in many of his films. However, less attention has been paid to the fact that there was a third, much less studied concept in this sex and food pairing, which is that of national identity. Thus, after living in the U.S., Bigas Luna began to craft an identity speech whose foundations were not political, but purely and joyfully gastronomic. The Iberian, the Mediterranean, the Spanish were represented in his movies using, as metaphors, some of the most typical dishes or foods of the national gastronomic tradition. In this way, paella, ham, omelette, olives or *chorizo* appear in his work as symbols that explain the roots of culture in the Iberian Peninsula.

**Keywords:** Bigas Luna | Gastronomy | identity | spanish cinema

“Somos lo que somos por el clima  
que tenemos y por lo que comemos”  
Bigas Luna

No es tarea sencilla tratar de separar, con la precisión de un fino bisturí, la vida de la obra de cualquier artista. En el caso de Bigas Luna, resulta no sólo una empresa imposible, sino además inconveniente, pues no puede entenderse una cosa sin la otra. Sus vivencias, sus ideas, sus querencias y aversiones salpicaron toda su producción plástica y cinematográfica. Provocador natural, *bon vivant*, amante de la buena mesa y de las verdades or-

gánicas de la vida, presumía de dormirse en el cine (de placer con las buenas películas, de aburrimiento con las malas) y de odiar los falsos intelectualismos. Bigas Luna fue, además, un personaje paradójico, con una doble personalidad creativa que, a veces, presentaba su lado más Bigas y, en otras, era simplemente Luna:

Como Bigas, soy una persona muy fría, obsesiva, torturada, especial, con mucha fuerza, con mucha arrogancia. Bigas es un personaje un poco odioso. Y creo que es la parte mía que más me interesa. (...). Como Luna soy una persona pasional, abierta, muy humana, entrañable... Pero esto le pasa a todo el mundo. Lo que ocurre es que yo (...), yo lo fomento mucho. Nunca he luchado contra mis

\* gpavores@ull.edu.es



contradicciones. Al contrario, las he fomentado siempre. (Luna en Anónimo, 1991, p. 28)

En el filme documental *Bigas X Bigas* (Bigas Luna, 2016), el cineasta confesaba que su vida entera había girado en torno a las ideas de erotismo, gastronomía y espiritualidad: “Estos tres conceptos son el triángulo total de mi vida”. Es probable que, de estos tres vértices, el que resulte a priori más difícil de identificar con la obra del cineasta catalán sea su lado más espiritual. En general, su cine se ha asociado con valores más terrenales, con las bajas pasiones, con la más pura y descarnada sensualidad. Siempre se le consideró, desde los inicios de su carrera, como “un creador especialmente dotado para alumbrar imágenes cargadas de un insólito y bello erotismo que, además, todo hay que decirlo, entendía de una forma muy particular y reconocible” (Pavés, 2017b, p. 278). Sin embargo, en alguna ocasión, el cineasta catalán manifestó cierto pesar por haber sido encasillado en tan estrechos límites:

Hay otros mundos que tienen una importancia brutal que yo podría explicar. Soy mucho más que eso. El sexo no es nada más ni nada menos que una parte de la vitalidad: pero no olvides nunca que existe el espíritu, y éste es infinito, no mortal, como el deseo y la carne. (Pisano, 2001, p. 160)

La clave para entenderlo es que para Bigas estos tres conceptos nunca estuvieron claramente separados, no funcionaban como compartimentos estancos. Se consideraba un “biófilo”, un amante de la vida. Reproducirse, subsistir, trascender formaban parte, en su opinión, de la propia experiencia humana, de un todo indisoluble. Para él, el erotismo y la gastronomía eran productos de la imaginación. Así, mientras los animales copulan y se alimentan, el ser humano ha sublimado estas funciones básicas con el objetivo de traspasar los límites de la experiencia posible. Se entiende mejor que la máxima aspiración artística de Bigas fuese la de generar vida:

la cosa que más me interesa como primera lectura es que mis películas generen ganas de vivir, ganas de comer, de hacer el amor, de viajar. He creado una hora y media para que le genere esto a la gente: vida. (Cavero, 1994, p. 87)

Para conseguir este objetivo le gustaba trastear con los símbolos. Eran su materia prima. “Todo absolutamente todo”, afirmaba: “está basado en el símbolo” (Deubi, 1986, p. 32). En sus filmes nada es gratuito, cada plano, cada momento es significativo. Solía contar Bigas Luna que, mucho antes de comenzar a pergeñar el argumento de sus películas, necesitaba encontrar esa imagen pregnante que desencadenase toda su torrencial creatividad. Sin ella, no había historia posible: “Mis películas siempre

surgen de algo que me ha fascinado, y que me apetece explicar para fascinar a los demás. Casi siempre es una imagen” (Weinrichter, 1992, p.81). A veces estos tropos visuales estaban encarnados por objetos simples, de apariencia cotidiana, casi anodina –el álbum de recortes del protagonista de *Bilbao* (Bigas Luna, 1978) o los coches tuneados de *Yo soy la Juani* (Bigas Luna, 2006)–, por un animal –los perros en *Caniche* (Bigas Luna, 1979), el toro en *Jamón, jamón* (Bigas Luna, 1992) o las anguilas y el cabrito en *Bámbola* (Bigas Luna, 1996)–, o por una parte concreta del cuerpo humano –el pecho turgente de Estrellita en *La teta y la Luna* (Bigas Luna, 1994) o los ojos en *Angustia* (Bigas Luna, 1987)–. “Los símbolos personales son una necesidad”, sostenía el realizador: “y muchas veces definen mejor a la gente y a las situaciones que el puro realismo ‘periodístico’ o documental” (Aganzo, 1994, p. 12). Por eso fue tan proclive a utilizar toda clase de metáforas (especialmente las alimentarias o faunísticas) para definir a sus personajes o para resumir con un símbolo la idea que se ocultaba detrás de sus relatos. No obstante, Bigas Luna no fue un simple esteta. Siempre tuvo claro que estas imágenes eran un punto de partida, el vehículo necesario para abordar aquellos temas que le obsesionaba. Para el cineasta, la trama no debía perderse en un laberinto de signos más o menos elocuentes, su presencia en la narración debía estar plenamente justificada. De este modo, poco a poco, Bigas Luna fue configurando un universo creativo personal, una filmografía rica en matices y niveles de lectura, que lo convirtió en una de las figuras más carismáticas, originales y brillantes de la reciente historia del cine español.

### Ibérico de pata negra

Es de sobra conocida la relación que Bigas estableció en su cine entre erotismo y gastronomía. Las estrechas vinculaciones que existen entre mesa y cama fue una obsesión que le persiguió durante toda su vida y que marcó indeleblemente toda su filmografía. Menos conocido ha sido el discurso que mantuvo, al menos durante una parte importante de su carrera, y en el que encontró vínculos soterrados entre identidad –tanto en su dimensión individual como en la como colectiva– y gastronomía. Como era habitual en él, este planteamiento partía de una experiencia personal. Bigas Luna entendía que, los cimientos de su construcción como individuo, se encontraban en la especial relación que, desde la infancia, había mantenido con la comida:

En mi familia, como en todas las familias mediterráneas, siempre hubo un culto especial a la comida. Mi madre, por desgracia, cocinaba fatal. Era una mujer encantadora, muy aficionada al teatro, pero no sabía guisar. Recuerdo que cuando llegaba a casa, siendo yo un niño, nos daba de cenar arroz blanco con un huevo frito. El placer por la comida lo descubrí con mi tía Fina durante los veranos de mi infancia en Malgrat de Mar. En la playa, mi madre y mi tía me colocaban bajo un toldo, me vestían con una camiseta para no me quemara, me bañaban con botellas de agua dulce, me secaban, me volvían a poner la camiseta y luego me daban de comer un pescadito que sacaban de una fiambra de aluminio. Cuando nos marchábamos, me llevaban a dormir la siesta a casa de mis tías. Creo que ha sido el máximo placer de mi vida: el mar, el pescadito, la siesta... Mi relación con la comida ha sido muy sensual. No me gustan los excesos. (Soler, 2002, p. 25)

Dotado de un insaciable apetito, Bigas Luna se convirtió en un niño obsesionado por aquello que más le gustaba: comer. Algo que también, muy pronto y de un modo inconsciente, se vinculó con sus primeras experiencias cinematográficas como espectador:

El bocadillo amorosamente preparado lo devoraba de camino al cole; durante el recreo, comía sin piedad los bocadillos de mis amigos, mientras ellos jugaban al baloncesto. La peseta para el TBO<sup>2</sup> la invertí en garbanzos cocidos. Más de una vez me comí toda la cena que estaba preparada para un grupo de invitados. Parar a aquel monstruo de diez años frente a algo comestible era prácticamente imposible. Recuerdo que cuando mi madre comentaba orgullosa las cualidades de su pequeño mamífero, explicaba, como anécdota, que el único lugar donde mi atención frente a la comida se dispersaba era en el cine. Concretamente, en el “Breton” y el “Spring”, que eran los de mi barrio de Sarriá, por lo visto, para que comiera el bocadillo que llevaba para la merienda, Simona (una maravillosa andaluza de unos cien kilos de peso y con un entrañable ojo blanco debido a una enfermedad) tenía que moverme la cabeza hacia el bocadillo, para lograr así desviar mi atención de la pantalla. Mi madre comentaba esto como un auténtico milagro, e imagino que inconscientemente debía de pensar que llevarme al cine podría ser una forma de civilizar a aquel pequeño animalito, ya que respondía positivamente al impacto visual de una pantalla cinematográfica. (Pisano, 2001, pp. 43-44)

Muchos años más tarde, cuando decidió iniciar desarrollar su carrera profesional en la industria cinematográfica, esta obsesión alimentaria va a determinar un parte sustancial de sus películas. Bigas comenzó a hilar sus argumentos y a delinear a sus personajes a partir de relaciones de naturaleza culinaria. De modo que, en sus películas, es habitual que la acción transcurra en escenarios relacionados con la gastronomía: cocinas y comedores cuando se trata de viviendas; colmados, almacenes de jamones, restaurantes de todo tipo y condición, cafeterías, *trattorias*, locales de comida rápida, chiringuitos de playa, bares de

tapas, establecimientos de carretera, banquetes de bodas o recintos improvisados para fiestas populares, cuando se trata de espacios públicos. Pero también es frecuente que, sus criaturas de ficción, diriman sus conflictos, deseos e intereses alrededor una buena mesa. A veces la degustación de las ricas viandas es tan sólo una excusa para obtener información —es lo que pretende así el detective Carvalho en *Tatuaje* (Bigas Luna, 1976) al invitar a cenar a su casa a un par de prostitutas—, en otras, es una ocasión para formular reproches —como cuando Manuel amonesta a su hijo por su pusilanimidad en *Jamón, jamón*—, expresar perversas pasiones ocultas —como la que existe entre María y Leo en *Bilbao*—, trabar contactos en el mundo del espectáculo —como sucede en *Didi Hollywood* (Bigas Luna, 2010)— o, simplemente, para dejarse llevar por el deseo que despierta el paladeo de un plato refinado —como sucede con los deliciosos hortelanos ahogados en coñac que degustan los invitados de la Duquesa de Alba en *Volverunt* (Bigas Luna, 1999)—. En cualquier caso, desde un punto de vista narrativo, todos estos escenarios no son lugares asépticos, sino que desempeñan un papel determinante en la acción. Por otro lado, también hay que señalar como uno de los rasgos característicos del cine de Bigas, su insistencia en asociar simbólicamente ciertas sustancias comestibles con algunos de sus más destacados protagonistas: el jamón con Silvia, el ajo con Raúl, el melocotón con Lola, la ciruela con Claudia, los huevos y el chorizo con Benito, la paella con Claudia, la leche con Estrellita, la coliflor con Maurice, la mortadela con Bámbola y la naranja con Martina. Obviamente, todos estos alimentos actúan como atributos que singularizan y caracterizan a los personajes en un plano individual, pero su asignación no fue ni causal, ni caprichosa. Para Bigas, sus hombres y mujeres se convierten en una suerte de personificación de los valores, virtudes y contradicciones de la cultura mediterránea.

Pero no siempre fue así. En la primera etapa de su carrera, el realizador estuvo más preocupado por otras cuestiones. Desde luego, también en esas obras iniciales las metáforas alimentarias estaban ya presentes —algunas muy potentes y con una clara voluntad de provocación—, casi siempre maridando una concepción sórdida y salvaje del sexo con los placeres del arte culinario. Uno de los ejemplos más paradigmáticos de esta época la encontramos en su segundo filme, *Bilbao* (1978) donde Bigas Luna, recurriendo a una anástrofe visual, construye por medio de su protagonista uno de sus habituales bodegones de raíces surrealistas, introduciendo una salchicha en la boca húmeda de un pescado recién comprado en el mercado:

Me interesa [mucho esta imagen], porque, aparte de que me gusta estéticamente, es un poco un coito entre el mundo animal, comestible, con lo comestible elaborado tecnológicamente, además del significado que pueda tener el pez y el que tiene, desde el punto de vista lúdico, una salchicha. (Miñarro Albero, 1978, p. 20)

Bigas comenzó a mostrar cierto interés por las relaciones que él encontraba entre la comida y la idiosincrasia nacional con su película *Lola* (Bigas Luna, 1986). Sin embargo, será a partir de lo que él denomina su trilogía roja –compuesta por los filmes *Jamón, jamón*, *Huevos de oro*, y *La teta y la luna*–, que el cineasta convierte ya la cultura gastronómica ibérica en el eje de un discurso con clara vocación identitaria. Convencido de que “el estudio de los símbolos de una cultura es la mejor forma de descubrir su realidad, entender su pasado y poder especular sobre su futuro” (Bigas Luna, 2011), se preocupa por determinar cuáles son los iconos distintivos de nuestro país y en establecer lo que él denomina, con su característico ingenio, el “genoma ibérico”. Y en este proceso, más intuitivo que reflexivo, el cineasta descubre que, buena parte de la esencia española, se oculta entre sus pucheros: “Somos fruto de aquello que comemos. Y nosotros, los españoles, somos fruto de nuestro jamón, de la tortilla de patatas, de la paella, del cochinillo y del tocino de cielo” (Rafat, 1992, p. 130).

La idea de que el arte culinario de un pueblo forma parte esencial de su proceso de construcción identitaria no es nueva. En *La cocina de Carvalho* (1989), el novelista Manuel Vázquez Montalbán planteaba que la gastronomía debía ser entendida como una metáfora de la cultura. Sostenía que el acto de comer se transformaba en una exquisita operación cultural, cuando el ser humano transformaba los productos cazados o cultivados, aromatizándolos con especias y cocinándolos a fuego lento en una olla. Detrás de los usos y costumbres alimentarias de cualquier grupo humano es posible distinguir, entre otras muchas cosas, sus formas de organización social, el modo que tiene de relacionarse con su entorno físico y de aprovechar sus recursos, sus maneras de estructurarse en función de la edad y el sexo. Como bien señalan Graciela Torres, Liliana Madrid y Mirta Santoni (2004), todas estas circunstancias hacen del alimento,

una forma de expresión en las diferentes culturas del mundo. Es por ello que se trata de un sistema simbólico ya que traduce hechos materiales como la comida, la elección de determinados alimentos y ciertas formas de preparación y distribución en significaciones que permiten la adscripción social y regulan las interrelaciones al interior de la sociedad. (p. 60)

Alimentarse, por tanto, no sólo supone ingerir una serie de nutrientes para garantizar nuestra propia subsistencia. Sentarse alrededor de una mesa es un acto

esencialmente social y, como tal, todas las actividades materiales y simbólicas que lo envuelven (selección de alimentos, modos de cocinar y servir, el acto en sí de compartir los alimentos, o la existencia de tabúes y reglas alimentarias, etc.) están cargadas de significados. (Gutiérrez de Armas, 2017, p. 534)

De alguna manera, constituyen expresiones materiales a través las cuales los individuos de una comunidad determinada manifiestan sus identidades. Así contaba Bigas Luna que había habido dos momentos en su vida que, casi a modo de una peculiar revelación, le habían obligado a observar España desde fuera y con cierto extrañamiento. Uno de ellos ocurrió cuando apenas tenía veinte años y de la mano de un inglés amigo suyo llamado Richard Wentworth. Fue él quien, en una de sus visitas a la Península Ibérica, le hizo ver la realidad del país con otros ojos

cuando le dijo que una de las cosas que más le sorprendía era que tuviéramos “piernas de animales”, colgadas de los techos en los bares. Desde entonces empecé a darme cuenta de que vivía en una realidad que estaba muy cercana al surrealismo y empecé a fascinarme por cualquier cosa que representara nuestra cultura. (Bigas Luna, 1992, p. 61).

El segundo sucedió años más tarde, cuando estuvo viviendo cuatro años en Estados Unidos. A finales de los setenta, después del éxito obtenido con *Bilbao* y *Canniche*, el realizador se vio tentado, como tantos otros cineastas europeos, por el sueño americano. Llegó sin tener una concepción muy concreta de lo que se iba a encontrar en California: “Un poco puerilmente, Hollywood me sonaba bonito. Marilyn Monroe, cadillacs, etcétera”, recordaba el cineasta: “Bonita idea, pero totalmente estúpida y equivocada” (Pozo, 1984, p. 84). A pesar del desengaño, durante ese período tanteo sus posibilidades, presentó propuestas a los ejecutivos de los estudios<sup>3</sup>, consiguió rodar *Reborn* (Bigas Luna, 1981) y tuvo tiempo para, en la distancia, reconciliarse con la cultura que había dejado atrás:

Yo creo que es imposible que un español pueda hacer un retrato de España sin haber vivido fuera como he vivido yo. A mí cuando me dicen: “¿Qué aprendiste de tu experiencia en EE.UU.?”, respondo: “Aprendí quién era yo”. Para mí, lo mejor que pasó allí en EE.UU. fue ver España desde lejos, entender mi país, mi realidad. Aprendí quién era yo, de dónde era y qué era lo espantoso de mi país. Y lo aprendí con una serenidad maravillosa porque estaba lejos. (Camí-Vela, 2000, p. 256)

A partir de su retorno a España, Bigas Luna inició una nueva etapa en su carrera. Poco a poco pasó del ne-

gro al rojo, de la sordidez a la sensualidad, y encontró en las bases gastronómicas del país una inesperada fuente de inspiración. Descubrió que la complejidad y riqueza de España podía ser explicada a partir de los platos más característicos de su cocina, y que, en las bases identitarias de la cultura ibérica se encontraban entreverados sexo y alimentación.

### Una España negra al ajillo

Las relaciones entre el cine y la gastronomía han sido constantes desde los primeros pasos de esta manifestación artística. Ha sido bastante habitual que, en el curso del desarrollo de sus tramas, los guionistas de diferentes épocas y culturas incluyesen de forma puntual escenas o secuencias que transcurrían en ambientes específicamente culinarios. En la pantalla los personajes no sólo aman, luchan, ambicionan o mueren, también desayunan, almuerzan y cenan. A veces en modestas cocinas, a veces en magníficos comedores. A veces en restaurantes de lujo, a veces en mesones populares. Cierto es que, desde un punto de vista dramático, estas escenas tienen casi siempre un carácter anecdótico o simplemente funcional, pero, sin embargo, en la historia del cine, menudean los títulos cinematográficos donde los alimentos y su preparación son el principal hilo conductor de sus argumentos. Películas como *La grande bouffe* (Ferreri, 1973), *Tampopo* (Itami, 1985), *Babette's gæstebud* (Axel, 1987), *Delicatessen*, (Jeunet y Caro, 1991), *Fried Green Tomatoes* (Avnet, 1991), *Como agua para Chocolate* (Arau, 1992), *Chocolat* (Hallström, 2000), *Vatel* (Joffé, 2000), *Bella Martha* (Nettelbeck, 2001), *Politiki kouzina* (Boulmetis, 2003), *Ratatouille* (Bird, 2007), *Comme un chef* (Cohen, 2012), *Le saveurs du Palais* (Vincent, 2012), o *The Hundred-Foot Journey* (Halström, 2014), son tan sólo algunas de las obras que se podrían incluir en una categoría que, para algunos ensayistas, ha ido progresivamente adquiriendo la “personalidad de género en el ámbito cinematográfico” (Hidalgo-Marí, Segarra-Saveedra y Rodríguez Monteagudo, 2016, p. 248),

La industria audiovisual española no ha sido ajena a esta tendencia, y sobre todo a partir del siglo XXI, ha aportado a este cine de corte culinario largometrajes como *Tapas* (Gorbacho y Cruz, 2005), *Fuera de carta* (Nacho G. Velilla, 2008), *18 comidas* (Coira, 2010), *Bon Appetit* (Pinillos, 2010), *Diet of sex* (Brun, 2014) y, más recientemente, la serie para televisión creada por Isabel Coixet titulada *Foodie Love* (2019). En ese sentido, el in-

terés de Bigas Luna por la utilización de la comida como sostén narrativo para sus películas es muy anterior al de todos sus compañeros realizadores. Pero no sólo fue un precursor en esta materia —las películas que componen su trilogía ibérica se estrenaron entre 1990 y 1994—, sino que, de todos ellos, ha sido el que más y con mayor profundidad ha reflexionado en sus obras en torno a la vinculación existente entre gastronomía e identidad.

El mundo cinematográfico de Bigas Luna es un mundo salpicado de todo tipo de símbolos. Le gustaba descubrirlos, manipularlos y resignificarlos. A través de ellos expresaba, con su particular ironía, sus preocupaciones y obsesiones. Siempre hubo en él un interés personal en hermanar erotismo y gastronomía. Encontraba que eran ámbitos esenciales para el hombre, que nos distanciaban de los animales: “son actos que, gracias a la intervención de la imaginación, están cargados de significación y dotados de un gran valor simbólico y estético en la vida de los seres humanos” (Pavés, 2017a, 16). Pero Bigas no se quedó aquí. Aseguraba que existía algo distintivo, puro y radical en el modo en el que los españoles se nutren y expresan sus emociones y sentimientos. Consideraba que las concepciones que los individuos tienen del mundo y de la vida, las formas en las que subliman y ritualizan las necesidades básicas para la supervivencia de la especie, estaban claramente determinadas por sus culturas originarias. Convencido de ello, comenzó a elaborar un discurso esencialista, donde las raíces identitarias de lo español quedaban expresadas en un catálogo de símbolos con una potente carga semántica donde lo nutritivo y lo sexual aparecían armoniosamente conjugados:

Una de las características del cine de Bigas Luna (...) es la presencia de la gastronomía, de la cocina, de la comida, en todas sus variantes y características, desde los electrodomésticos (la batidora, la olla exprés, los vasos o los sartenes) a los platos (el ajo, la cebolla, la paella o la tortilla de patatas), desde lo permitido (el jamón, si se es cristiano viejo) a lo prohibido (la carne de perro, si no se es chino, por ejemplo), desde lo tradicional (el aceite, si se pertenece a la cultura mediterránea) a los productos colonizadores (las palomitas (...), desde lo externo (ir de tapas), a lo escondido (comer pajaritos fritos (...)). Y no se trata de una característica gratuita, se trata más bien de incluir la comida con toda y en toda su significación, la mayoría de las veces mezclada con el sexo, lo religioso, lo cultural, etc. (Sánchez, 1999a, p. 77)

Aunque la alimentación siempre estuvo presente en el universo cinematográfico de Bigas Luna, cuando realmente comienza a adquirir una presencia decisiva en sus películas fue a partir de su regreso de Estados Unidos a mediados de los años ochenta. A partir de ese



momento, el cineasta defiende que no existen diferencias entre las dietas y las identidades nacionales, y que se pueden explicar los fundamentos de un determinado pueblo recurriendo a sugestivas metáforas gastronómicas. Y de este modo, en sus argumentos, serán cada vez más frecuentes la utilización de imágenes simbólicas de naturaleza culinaria para revelar las virtudes y defectos de las distintas variantes del ser mediterráneo. Así, en su cine, la paella, los huevos fritos, la tortilla, el ajo, las aceitunas, el aceite de oliva, los bogavantes, el jamón, el chorizo y todos los derivados del cerdo se convierten en signos distintivos de la cultura ibérica; los *calzots*, *pan amb tomocat*, el cava, el *rom cremat* de la catalana; la coliflor, el pan baguette, los quesos cremosos y el agua de Vichy de la francesa; la mortadela y los espaguetis de la italiana.

Conviene aclarar en este punto que el cineasta, de origen barcelonés, más que de lo español, se sentía más cómodo hablando de lo ibérico y de lo mediterráneo. Le parecían conceptos más inclusivos, menos reduccionistas. Y no lo hacía, a nuestro juicio, desde planteamientos ideológicos relacionados con el nacionalismo político. A pesar de ser charnego, se sentía muy catalán. Bigas no era catalanista. Era un espíritu abierto, pero amaba profundamente su patria chica. El amor que se sentía por su Cataluña natal lo plasmó en la más poética y *felliniana* de sus películas, *La teta y la luna*. Para el cineasta el patriotismo era “de las peores cosas que puede sentir el ser humano. Cuando oigo hablar de patriotismo, se me ponen los pelos de punta” (Díaz Cano, 1993, p. 136). Estaba más interesado en las definiciones geográficas que las políticas: “Me emociona más un paisaje que una bandera. Por eso prefiero definirme como un mediterráneo del noreste de la Península Ibérica” (Soler, 2002, p. 32). Consideraba la península como un lugar privilegiado con una riqueza étnica y humana inagotable:

Iberia es una tierra maravillosa donde puedes pedir café de mil maneras diferentes, donde puedes pedir la mitad de lo que quieras sin que nadie se enoje, y donde las mujeres gordas en la playa no se esconden como lo hacen en California. Es un lugar donde le dices a una chica que tiene ojos hermosos y ella podría contestar que los tiene así de pelar cebollas<sup>4</sup>. (Luna y Canals, 1994, p. 5)

En consecuencia, Luna construyó alrededor de la dieta mediterránea y su excelente materia prima, un discurso identitario único e intransferible. Un discurso, más irónico que ideológico, donde se entreveraban sus lúcidas deducciones de carácter sociológico, fruto de la observación y la experiencia personal, con sus obsesio-

nes fetichistas y su manifiesta fascinación por el sexo y la comida. Siempre consideró que, en esencia, la tradición gastronómica de la Península Ibérica en concreto, y la del mundo mediterráneo por extensión, estaba muy por encima de la cultura anglosajona. Cuando quería dejar claro esta supremacía, traía a colación una secuencia de *L'Oro Di Napoli* (De Sica, 1957) donde a uno de los personajes, que lloraba desconsoladamente por la muerte de su esposa y quería suicidarse tirándose desde una azotea, sus acompañantes le traían un plato de espaguetis que devoraba sin dejar de sollozar:

En esta escena hay de todo: drama, muerte, ironía, comida, hay todos los rituales que caracterizan nuestra cultura y que estoy interesado en explicar en mis historias. Personalmente, creo que este tipo de cultura es muy superior a la de hoy dominada por el origen anglosajón, que, para mí, no es cultura. (Castoldi, 1996, p. 42)<sup>5</sup>

Su prolongada estancia en los Estados Unidos le había convencido no sólo de la superioridad gastronómica de la cocina nacional, sino que encontró ocultas en sus platos, las luces y sombras de su cultura natal. Benito en *Huevos de oro*, de alguna manera, se convierte en vehículo de las opiniones del cineasta cuando, al final del filme, después de conocer las infidelidades de Ana, su amante latina, estalla en un restaurante de comida rápida, maldiciendo todo aquello que identifica con la cultura americana: “¿Sabes lo que te digo?”, exclama enfurecido mientras ella sigue comiendo impasiblemente su plátano frito con arroz y frijoles: “Ya no puedo más. Yo me cago en este país de mierda, en las hamburguesas, en el pollo frito y en el puto café americano que no sabe una puta mierda”. Este desprecio por la cultura alimentaria norteamericana, aunque quizá más sutilmente expresada, también se puede encontrar en una de las secuencias iniciales de *Jamón, jamón*. En esta película, Silvia, su protagonista, es la personificación de una España recia, pero sensual, que se debate entre el pasado y la modernidad. Silvia es también la encarnación del deseo, de esa chica jamona a la que todos quieren devorar. Al principio del filme está enamorada de José Luis, un joven de buena familia, que en sus citas engulle las tortillas que ella le prepara y apenas le presta atención. José Luis es un ser anodino, civilizado, pero sin sustancia. Esta condición se manifiesta cuando, al conocer que Silvia está embarazada, José Luis recoge el suelo una anilla de coca cola olvidada y se la coloca en su dedo anular en señal de su compromiso –símbolo, por otra parte, de la falta de sustancia de su relación pues se vincula con un producto asociado a una cultura sin identidad, sin raigambre.

A pesar de este antagonismo, Bigas Luna reconocía que los gustos y las modas norteamericanas habían colonizado cultural y alimentariamente todo el mundo, “pero eso no quiere decir que tengamos que quedarnos colgados por este hecho. Hay que reaccionar, hay que sodomizar esta invasión para sentirse a gusto, y evitar traumas” (Rafat, 1992, p. 132). De este modo, en opinión de Bigas Luna, la coca cola, el gran símbolo de este gastronómico tsunami, había sido ya sometido y convertido en parte de nuestra manera de vivir: “Irónicamente, una de las escenas de Jamón, Jamón que mejor ha funcionado en los Estados Unidos, es donde los tres amigos orinan sobre una lata de Coca-Cola” (Luna y Canals, 1994, p. 16)<sup>6</sup>.

No obstante, la mirada que proyectó el realizador sobre nuestro país no fue complaciente. Como muchos de sus compatriotas, Bigas mantenía con España una relación acidulada, donde el odio y el amor aparecían entremezclados a partes iguales. A través de sus películas, el cineasta quiso mostrar al mundo el país en el que había crecido. Un país que, en aquellos años, parecía apostar por el futuro. La voluntad de Bigas era la de pintar, sin engañosas veladuras, el retrato de esa nueva España, mostrando sus virtudes y sus miserias, dando cuenta de las profundas transformaciones que se habían producido en la sociedad española tras el final de la larga dictadura del general Franco: “Pero también he procurado dibujar el mapa de nuestras paranoias” (Barba, 2009, p. 533). Un espacio geográfico donde coexisten, como en una especie de oscilante *ying* y *yang* ibérico, una profunda brutalidad y, al mismo tiempo, mucho lirismo y sensualidad: “Nos gusta el mar, el sol, la luz, pero también el drama, lo negro y la muerte” (Díez, 2010, p. 59). Lo ibérico, o si se prefiere, lo mediterráneo –pues Bigas utilizaba estos términos como sinónimos–, se configura en el imaginario del cineasta como un espacio de emociones extremas. El español no conoce el ideal y aristotélico término medio. A veces es virulento, a veces luminoso, y para el cineasta, la raíz de esta manera de ser se encuentra en el tradicional consumo por parte de los habitantes de Iberia de ciertos productos como el ajo, el aceite o los garbanzos. Así de contundente se expresaba Gil, el arrogante y zafio promotor inmobiliario al que acude el protagonista de *Huevos de oro* para conseguir levantar su fálica construcción: “*El español está en estado permanente de mala leche. ¿Y sabes por qué? Por los garbanzos. Los garbanzos dan mala leche y a mí me encantan*”.

## La paella y todo lo demás

A principios de los años noventa, España parecía estar despertando de un largo letargo. Era aquel un país eufórico que, pese al pertinaz y duro azote de la banda terrorista ETA, había dejado atrás el ruido de sables, se había convertido en miembro de la Comunidad Económica Europea, incorporado a la OTAN, disfrutado del aire nuevo que había traído consigo el movimiento cultural conocido como “La Movida” y se preparaba con entusiasmo para la celebración del Quinto Centenario del “descubrimiento” de América, de la Exposición Universal de Sevilla y de los Juegos Olímpicos de Barcelona. “Creo que estamos viviendo en un momento en el que, en nuestro país, el jamón se mezcla con el ordenador”, reflexionaba Bigas Luna entonces: “Es un momento histórico del que tenemos que ser conscientes y valorarlo al máximo. Hay que apreciar la tecnología y, al mismo tiempo, no olvidar todo lo que hay de bueno en nuestro pasado y nuestras tradiciones” (Rafat, 1992, p. 132).

Fue entonces cuando Bigas Luna impulsó su carrera cinematográfica hacia otros derroteros. Después de lo que él mismo denominó su etapa negra, el cineasta se adentró en la última década del siglo XX decidido a ofrecerles a los espectadores españoles un espejo donde verse reflejados: “Decidí hacer un retrato de España, con todo lo que quiero, amo, odio y que, seguramente, es de donde salgo yo mismo” (Pisano, 2001, p. 181). Con esta intención ideó el tríptico compuesto por *Jamón, jamón*, *Huevos de oro* y *La teta y la luna*, una trilogía donde ofreció una versión dramática y, al mismo tiempo irónica de la España contemporánea. Una visión que no puede, y no se debe, interpretar como un retrato realista, sino como una muy personal radiografía. Al cineasta nunca le interesó actuar como notario, ni quiso dar testimonio fiel o constatar hechos objetivos. Con mordacidad y distanciamiento crítico, a veces con tonos líricos, otras con toques grotescos, Luna pasó revista a las contradicciones de un país viejo, sometido en aquellos momentos a un acelerado proceso de intensos cambios y transformaciones. Era la radiografía de la España profunda, horterera y testicular que, pese a todo, se resistía a desaparecer. De este modo, en sus películas trazó los contornos de un país de aristas y recovecos, ensimismado, paradójico y surrealista, un “país de diseño y lujosa lencería íntima, de discoteca y éxtasis; pero también tierra de exaltados, árida y polvorienta, que huele a tortilla de patatas, a jamón y a ajo. Y a sexo” (Torreiro, 1992, p. 33). Como tantas otras veces en su historia reciente, España se deba-



tía entre la modernidad y la tradición, entre el inevitable impulso que le movía a progresar y las fuerzas que se resistían a avanzar.

En cierto modo, estas tres películas demostraron, que el cambio producido en la carrera de Bigas en 1986 con *Lola* no había sido coyuntural. En realidad, como acertadamente señala Antonio Weinrichter (1992), el cineasta ofreció una versión corregida y aumentada de algunos de los temas que había tratado en aquella. Con la trilogía entraba a saco a destripar los elementos más raciales de la España profunda, subrayándolos tan desmesuradamente, que terminaba pareciendo una de esas fantasías españolas “debidas generalmente a artistas foráneos, ya que a los del país todo esto tiende a provocarles cierta vergüenza ajena” (p. 71).

Empeñado en demostrar la complejidad de la cultura ibérica en términos culinarios, el director encontró, entre todos los platos de su rica gastronomía, la metáfora perfecta. Bigas siempre manifestó su especial querencia por la paella, un plato que, pese a su origen valenciano, funcionaba como una peculiar sinécdoque de todo lo que, en esencia, se considera ser español. Decía que le gustaba porque era el resultado de combinar una serie de elementos muy diferentes. En su receta se hermanaba la tierra con el mar. Las verduras y el marisco ligaban sensualmente con el pollo, el conejo y el arroz. Ingredientes muy contundentes que, todos juntos, hacían de este plato algo extraordinario. Un plato que, como le gustaba decir, precisaba de una plácida siesta:

Recuerdo esa escena de Todos a la cárcel, de Luis García Berlanga, en la que los presos les gritan a los políticos: “¡Menos libertad y más paella!”. Es una frase memorable. Creo que cada cultura, cada país, puede representarse por un plato. Y la paella es el que mejor representa a nuestro pueblo. Es un plato fuerte, de digestión pesada. Aunque su origen es valenciano, es el mejor símbolo de la península. Se utilizan todo tipo de ingredientes de mar, de montaña... gambas, conejo, guisantes.... Cuando el arroz alcanza su punto exacto, la paella está espléndida; pero cuando se pasa la paella está espantosa. Algo de eso nos sucede también a todos nosotros. (Soler, 2002, p. 25)

La primera vez que utilizó esta metáfora fue en su película *Lola*. De hecho, fue con este filme cuando comenzó a identificar a sus personajes con un alimento de la gastronomía nacional y, por extensión, con España. Para él, *Lola* era una paella: “

Entiéndase “paella” con cierto sentido de la ironía y con cierto cariño. Es una película dedicada a todo lo que es sensual, vital... Es un homenaje a lo animal. Aunque yo personalmente no creo en ello se mueve bajo un lema: “lo animal puede al intelecto”. Es algo visceral... (Deubí, 1986, pp. 32-33)

Inspirándose en un relato inédito suyo escrito en colaboración con Luis Herce y titulado *La puñalada*, Bigas Luna narra una historia de amor desmesurado en la que la protagonista no puede evitar la irrefrenable atracción que siente por Mario, un hombre agresivo y maltratador, pese a estar plácidamente casada con un refinado francés llamado Robert. Pero también, como plausiblemente Carolina Sanabria argumenta, *Lola* es una película de las diferencias culturales que encarnan estos dos hombres de personalidades tan contrapuestas:

El primero es el salvaje, el obsesivo, el hombre del sur: la personificación del pasado, del atraso cultural, producto de una historia de «barbarie» de la Península con respecto al resto de Europa (...). [Por su parte] Robert representa el norte, el refinamiento, la civilización, la racionalidad –en suma, la importancia de formar parte de la Europa democrática y desarrollada– lo cual cobra especial relevancia al considerar que el país estaba en vísperas a cumplir el por largo tiempo acariciado deseo de integración a la Comunidad Económica Europea (CEE). (Sanabria, 2014, pp. 53-54)

En sus siguientes obras fílmicas, la paella, cuando aparece, funciona narrativamente de diferentes maneras. Existe en la cultura española la costumbre de preparar una gran paella para celebrar festejos locales o encuentros especiales entre familiares y amigos. Alrededor del arroz y sus otros ingredientes se estrechan lazos, se crean redes, se construye comunidad. La preparación y el consumo de este plato se revelan, de este modo, en un acto simbólico de confraternización que contribuye al reforzamiento identitario del grupo. Así ocurre, por ejemplo, en *Jamón, jamón* con gran paella con la que la empresa de calzoncillos Sansón agasaja a sus empleados recién jubilados. En otras películas, sin embargo, el cineasta le confiere a la paella unas connotaciones distintas, en las que las relaciones entre identidad, gastronomía y erotismo quedaban, de un modo visual y elocuente, magistralmente expresadas en la pantalla.

En *Huevos de oro* (Bigas Luna, 1993), por ejemplo, el cineasta nos narra el drama de Benito González, un pobre macho ibérico herido en lo más profundo de su orgullo. Despechado por la traición de su primer amor melillense, se traslada a Benidorm, símbolo en España de la especulación inmobiliaria, para demostrar que él también puede convertirse en un exitoso constructor de rascacielos. A partir de ese momento, las mujeres que se cruzan en su vida se convierten en mero instrumentos para alcanzar sus objetivos. Tropieza con Claudia por azar en un chiringuito de la costa levantina. Mientras devora bogavantes junto a su amigo el Mosca, sobre una mesa vecina y al son del *Achilipú* cantado por Dolores

Vargas, la muchacha ofrece un espontáneo baile para los miembros de un equipo deportivo local. Antes de descalzarse, un primer plano permite contemplar el tacón de su zapato banderilleando un trozo de pan y como con su pie desnudo esparce el contenido de un palillero. Sus sensuales contoneos alrededor de los restos de una paella son recibidos con vítores y requiebros de los comensales. Claudia encarna la espontánea sensualidad mediterránea, una diosa nacida como Venus entre las olas, pero donde la divina venera ha sido sustituida por una modesta paellera. Sin dejar de engullir y masticar con la boca abierta, Benito la admira en la distancia –“*mira, mira... está buenísima. ¡Joder, mira qué culo!*”, le dice a su compañero mientras la devora con los ojos: “*A mí cuando veo a una tía buena me pasa como al bogavante, me ponen una gomita y me la como toda*”.

Igual de intuitiva e irracional, se muestra también el personaje de Martina en *Son de mar* (Bigas Luna, 2001). Al igual que le ocurría a Claudia, Bigas utiliza nuevamente la paella para entrelazar a su pareja protagonista. También en esta ocasión el encuentro entre ambos se produce en un escenario claramente gastronómico, el local de comidas que regenta el padre de la muchacha. Como en tantas otras obras de Bigas, el deseo se despierta entre Ulises y Martina a través de las miradas que ambos entrecruzan mientras ella tiende en la azotea unas braguitas todavía húmedas y él, en el patio abierto, come distraídamente unos tomates y la devora con los ojos. Consciente del apetito que ha provocado, Martina desciende y le ofrece un plato de paella. Al comienzo de su conversación, la joven tantea el terreno con desdeñosa picardía, pero al escuchar como Ulises le recita un pasaje de *La Eneida*, ella cede y sonrío. El arroz ha realizado su mágico sortilegio. Se intuye cercano el ayuntamiento de sus cuerpos.

Acostumbrado a hacer progresar sus narraciones filmicas a partir de la tensión que se origina de la contraposición de dos polos antitéticos, Bigas encontró en este choque entre pasado y futuro, entre reacción y progreso, el motor esencial para desarrollar parte de su filmografía. A menudo en el centro de esta tensión se encuentra una figura femenina: Lola entre Mario y Robert, Silvia entre José Luis y Raúl, Martina entre Ulises y Sierra, Estrellita entre Marcel, el gabacho, y Miguel, el charnego. Mujeres que además suele asociar con un alimento. En *Lola*, por ejemplo, el antecedente fílmico más claro de la trilogía ibérica, a su protagonista la asocia al comienzo de la historia con un jugoso melocotón que se disputan un macho ibérico alcoholizado y un sofisticado francés:

Es evidente que los dos personajes masculinos son complementarios. La historia del personaje de Lola es la historia de esa búsqueda del personaje ideal que se da en la vida de cada uno, personaje ideal que no es sino la proyección de uno mismo y que, claro está, no existe. Lola, que es un ser contradictorio, se debate así en la alternativa de siempre, entre dos individuos radicalmente diferentes, entre el norte y el sur... Puede afirmarse, pues que el drama de Lola reside en su imposibilidad de compatibilizar ambos extremos (...) (Alberich, 1986, p. 31)

Silvia, en cambio, es un jamón que todos quieren degustar. Según Bigas Luna, en nuestra cultura son abundantes las imágenes donde se liga la belleza, la sexualidad con determinados alimentos. Como si en el imaginario popular el país existiera el convencimiento de que el amor y la belleza pueden ser comidos. La expresión “una chica jamona” para aplicarla a las mujeres hermosas es una de esas formas de manifestar esta convicción. En *Jamón, jamón*, la tierna e inocente Silvia es tan bella que todos los hombres que la rodean quieren degustarla:

Uno representa la España interior (más concretamente, dice Bigas, la polla española) y la línea del vientre; el segundo, la costa mediterránea y la línea del ascenso social; y el tercero, y último en aparecer en escena, Europa y la línea del poder directo, asexuado. Y al igual que hiciera Lola, Silvia (...) reconoce las embestidas del deseo autóctono porque la sangre le tira, pero acaba sucumbiendo a la tentación europea (Weinrichter, 1992, p. 72).

También en este filme, Bigas juega a identificar a sus personajes masculinos –y a caracterizarlos– asignándoles determinados alimentos. Así, mientras a José Luis se le afilia con las tortillas que Silvia cocina para ayudar económicamente a su madre, prostituta en un bar de carretera, a Raúl se le relaciona con la potencia del sabor del ajo, un producto básico y típico de la gastronomía tradicional española. José Luis le encantan tanto las tortillas que, cuando las come, no presta atención a nada, ni a nadie. Ni siquiera presta atención a Silvia que, impotente y frustrada, asiste al ninguneo tortillero de su prometido. “La culpa es tuya”, le responde despreocupadamente el muchacho si Silvia se atreve a hacerle un reproche mientras saborea sus tortillas: “Están buenísimas”. Raúl, por su parte, cree que los ajos le dan suerte –siempre lleva consigo un diente de ajo en el bolsillo del pantalón–, por esa razón los consume a todas horas convencido de que es, además, “lo mejor para torear y foliar”.

Una vez más Bigas Luna recurrió a la estrategia narrativa de contraponer dos figuras antitéticas para crear tensión y hacer así progresar el relato. José Luis y Raúl son, en realidad, dos variantes del macho ibérico, las atávicas fuerzas que tironean de esa alegoría de España que encarna el personaje de Silvia. Es la vehemente tradición

(el toro bravío) frente una modernidad epidérmica y mal digerida (el cabestro de carácter manso y descastado)<sup>7</sup>: “El toro con sus testículos representa el pasado. Sin ellos se convierte en el minotauro, el símbolo de Europa. La historia continúa y la etnia se debilita. Es la caída del machismo” (Luna y Canals, 1994, p. 13). En *Jamón, jamón*, el derrumbe del hombre recio, arrogante y toreador quedó magníficamente expresado por Bigas Luna en la secuencia que concibió para poner punto y final a su delirante historia. Tras una surrealista pelea a jamonazos –indisimulado homenaje a la obra del pintor Francisco de Goya titulada *Duelo a garrotazos*–, en la que José Luis pierde la vida, Raúl la emprende a golpes contra el capó del Mercedes de Manuel. Antes de caer exhausto al suelo polvoriento de los Monegros, el joven consigue arrancar la estrella de tres puntas –logo de la marca del automóvil y símbolo de Europa–, y apoyarla en su pecho. La imagen es una metáfora de la derrota de la vieja España que acababa de entrar a formar parte de la nueva Europa.

Silvia, pues, se encuentra, como le ocurría también a Lola, entre dos fuerzas que tironean de ella hasta desgarrarla. Las diferencias de caracteres de estos dos hombres se plasman en el filme en las distintas maneras en la que estos se aproximan a los pechos de Silvia. Para Raúl, voraz degustador de jamones que excitan su deseo, los senos de la adolescente saben a jamón, tortilla, ajo y cebolla. En cambio, José Luis no distingue en ellos sabor alguno. Mientras el primero los degusta con voracidad, el segundo se refugia en ellos y se alimenta tiernamente. Al final, el conflicto de Silvia se resuelve –*deux ex machina*– cuando la muchacha recurre al padre de José Luis, Manuel, para que evite la pelea, jamón en mano, entre sus dos pretendientes. En un giro inesperado del guion, Manuel, sin mediar palabra, besa a la chica en los labios. Silvia, atónita, no sabe qué decir. De alguna manera, Manuel encarna esa tentación europea de la que habla Antonio Weinrichter. Una tentación que viaja en mercedes y que representa la única salida posible para un país históricamente sacudido y desangrado por turbulentas luchas intestinas.

A comienzos del nuevo milenio, aprovechando el éxito de la novela escrita por Manuel Vicent, Bigas Luna planteó una nueva variante de este trágico triángulo. En *Son de mar*, el melocotón y el jamón fueron sustituidos por la naranja. Este sensual fruto, típico de la costa levantina donde se desarrolla la acción, es el atributo iconográfico de Martina, su principal protagonista. Para el cineasta, Martina es una suerte de venus contemporánea que aparece ante los ojos del espectador, tendida sobre su cama –su postura

recuerda a las diosas de Tiziano o las sensuales mujeres de Modigliani–, mientras lee una revista y chupa ávidamente una naranja. Como Lola o Silvia –incluso como ocurre también con *Bambola* (1996) o con la duquesa de Alba en *Volaverunt* (1999)–, Martina es una mujer de naturaleza ardiente e instintiva. También ella se ve en el medio de una pugna entre dos tipos de hombres contrapuestos. Ulises es un tipo delicado, sensible, culto. Su rival, Alberto Sierra, es un empresario de éxito, de actitudes chulescas, que trata de encandilar, sin mucha fortuna, a la joven. Sierra le promete seguridad y estabilidad económica. Ulises, por su parte, es simplemente un espíritu sensible que sólo cuenta a su favor con el poder evocador de las palabras. Pero Martina, al contrario que sus antecesoras en las ficciones de Luna, no se va a sentir atraída por el hombre viril, racial y altanero. Es el otro, el hombre enclenque, el prestidigitador, aquel que llena el aire que respira con pompas de jabón, el que determina su destino, el que despierta sus atávicos apetitos. Además, se diferencia de las demás porque ella es una mujer activa. No se deja arrastrar por sus hombres, tiene muchísimo más control en sus elecciones. Por tanto, si Martina es también otra alegoría del país, es la nueva España que Bigas Luna vislumbra a principios del siglo XXI. Sigue siendo una tierra de pasiones desatadas, pero ya es un lugar donde sus mujeres son doblegadas solo si así ellas lo quieren. En ese sentido, Martina está más cerca del personaje interpretado por Verónica Echegui en *Yo la Juani* (2006) que de Lola, Silvia o Claudia. No obstante, la actitud de la Juani es todavía más moderna y atrevida. La Juani es una chica de extrarradio que tiene ambición, quiere alcanzar sus sueños y, aunque comparte su vida con Jonah, un machito hispano de última generación al que quiere con locura, es ella la que marca los límites de su relación cuando hay alguna disputa entre ellos. Así cuando Jonah, encelado, provoca una discusión al verla bailar en una discoteca con uno de sus mejores amigos, ella le advierte: “Me mola cuando te pones celoso, tío, pero escucha. No te pases. Yo soy libre, y de eso no te olvides nunca”. Ni el propio cineasta se atrevió a considerarla una belleza comestible, ni asociar a su figura con un determinado alimento. La Juani era ya una mujer nueva para un país nuevo.

Pero España, en el cine de Bigas Luna, no siempre fue personificada por una figura femenina. Volvamos un momento a su trilogía ibérica. Con *Huevos de oro* Bigas pretendió completar su visión de la España contemporánea que había comenzado a esbozar en su anterior filme. “Terminando la primera” recordaba años más tarde: “me di cuenta de que ese retrato ibérico que quería hacer

quedaba incompleto, me quedé con ganas de contar y hacer más cosas sobre nuestro país” (Sánchez, 1999, p. 89). Si en *Jamón, jamón* había descrito la Meseta profunda, ahora dirigió su mirada hacia la costa del Mediterráneo español, una tierra enladrillada por la especulación inmobiliaria. En esta ocasión, España no lleva nombre de mujer. Su encarnación es masculina y se llama Benito González, un hombre de origen humilde, soez, egoísta, macarra y trepador, que utiliza su bragueta para prosperar y convertirse en un nuevo rico amante del pastiche y de lo *kitsch*. Aunque sus objetivos y motivaciones no son siempre las mismas, hay en Benito rasgos y actitudes que lo emparentan con el personaje de Mario en *Lola* o el de Raúl en *Jamón, jamón*, pero también con otros posteriores dentro de la filmografía de Luna como pueden ser Furio en *Bámbola*, Alberto en *Son de Mar* o, incluso, Jonah en *Yo soy la Juani*. Pero al contrario de lo que sucedía en estos otros casos, Benito es el único macho ibérico, de todos los que aparecen en la filmografía del realizador catalán, que llega a alcanzar una centralidad definitiva. Con su nuevo protagonista, el cineasta quiso arrojar una luz nueva sobre este arquetipo masculino: “Mostrar la parte humana del chorizo, sublimarlo, convertirlo en un héroe, sin olvidar que es “un plato” que, a veces, hace daño” (Pisano, 2001, p. 201)

Si a Silvia se la había identificado con un jamón, a Benito se le asocia con otra de las piezas claves de la cultura culinaria española:

Los huevos fritos con chorizo son uno de los platos más sencillos que tenemos, pero de una gran fuerza, un plato ancestral, casi étnico. Los huevos son la esencia y seguirán siéndolo siempre; la expresión: “que huevos” siempre conlleva una alabanza, aunque se utilice para recriminar a alguien. No ocurre lo mismo con el chorizo, a pesar de ser la pieza clave del plato, y la que le da fuerza, la personalidad y ese toque racial tan deseado. “Es un chorizo” siempre será algo despectivo; sin embargo, todo el mundo reconoce que los huevos con chorizo son buenisimos a pesar de lo indigestos que pueden resultar, posiblemente por culpa de este último. (Pisano, 2001, p. 198)

En una de las escenas iniciales de la película, cuando el protagonista todavía vive en Melilla, Benito hace gala de sus “delicados” gustos gastronómicos devorando, en la barra de un cutre local nocturno donde se escucha de fondo a Julio iglesias, un par de huevos fritos con chorizo que combina, entre bocado y bocado, con trocitos de turrón. Benito es el macho ibérico por excelencia, un potencial chorizo, y los huevos que con tanta ansia come simbolizan “sus huevos”, su santa y arrogante voluntad, su desmedida ambición. La utilización del turrón en esta secuencia tiene algo de premonitorio. En España, el tur-

rrón es comercializado en forma de tableta y es conocido, en su variedad alicantina, por su extremada dureza. Estas dos características han creado en el imaginario popular la asociación entre este producto típico navideño y el ladrillo. Tampoco es casual que el turrón sea originario de la zona del Levante español. Benito piensa que ha nacido para triunfar, quiere tener éxito y ser rico. Por eso, la ciudad turística de Benidorm, símbolo del desarrollismo económico descontrolado, se convierte en su destino. Quiere trasladarse hasta allí para convertirse en un gran constructor de rascacielos que estén a la altura de su ego y virilidad.

Para contar la historia de este chorizo, Bigas decidió rodear a Benito de cuatro mujeres, personificación de los puntos cardinales y de distintas culturas: el norte lo encarnaría Marta, su esposa, la mujer europea, delgada y cultivada que representa el camino para subir socialmente; el sur estaría representado por la melillense Rita, su primer amor, cuya traición alimentará el deseo de venganza del protagonista; Claudia, su voluptuosa amante y su muñeca, es el este, la alegoría de la sensualidad mediterránea, el objeto de su deseo, y, por último, en el oeste, representando la influencia americana, estaría Anna, la mujer felina sin escrúpulos que se lo come y asiste impasible a su desolación. Al final, el macho ibérico desvertebrado, humillado y “desterrado” en una tierra extraña llora inconsolable por su triste fortuna. De nada le ha servido su dureza y falta de escrúpulos, su arrogancia no era más que una frágil coraza que malamente ocultaba su vulnerabilidad y revelaba que “los parámetros estrictos y singulares de masculinidad ibérica que primaron en la España de la transición (y, con importantes matices, en el régimen anterior) quedan fuera de lugar en la España democrática y global” (Fouz Hernández, 2013, p. 79).

Quiso Bigas cerrar esta ibérica trilogía de una más forma lírica y emotiva, dedicando el último de sus retratos a los paisajes de su tierra natal: “Es una película de fin de siglo, de mezclas como las que hay en Cataluña” (Palou, 1994, p. 29). En *La teta y la luna*, el cineasta contaba la historia de Teté, un niño de nueve años, imaginativo que, cuando nace su hermano, se siente como un príncipe destronado. Obsesionado con el pecho de su madre y la leche que mana de ella y que ya no puede disfrutar, encuentra una alternativa a sus lactantes deseos en Estrellita, una bailarina portuguesa que, junto a Maurice, su marido francés, se han instalado en el pueblo para representar cada noche un escatológico espectáculo para los habitantes del pueblo. Los turgentes pechos de la joven se convierten, en la fantástica mente del niño, en la personificación del ansiado alimento. Es cierto que, en el filme, la leche más



que con la idiosincrasia cultural catalana funciona como un elemento de identidad particular del propio autor. Así lo reconoció el mismo en múltiples ocasiones cuando relataba sus primeras experiencias vitales: “El símbolo de la leche lo tengo en la cabeza desde el día que tomé el primer sorbo que salía del pecho de mi madre” (Luna, 2008, p. 126). Sin embargo, la película está salpicada de momentos en donde lo gastronómico se entrelaza con lo identitario. Para Bigas Luna, la Cataluña contemporánea era el fruto de la fusión y el mestizaje. Ahí se encontraba su esencia. Los procesos migratorios que se produjeron desde el interior y el sur de la península hacia Barcelona y Tarragona principalmente, habían convertido a esta región del noreste en un rompeolas cultural donde, en el campo musical, por ejemplo, la sardana y la música de Edith Piaf convivía con las habaneras, la rumba y el flamenco. Cataluña en la película es vista como una tierra de acogida, de un mestizaje que, en el filme, esta personificado por su joven protagonista, *alter ego* del cineasta, un niño catalán, hijo de una familia de charnegos, cuyo abuelo le prepara para merendar *pa amb tomàquet* cuando pasan la tarde pescando a caña junto a la orilla del mar. También emigrante es el personaje interpretado por Miguel Poveda, “rival” de Teté por el amor de la bailarina. Y también, de alguna manera, la pareja compuesta por Estrellita y Maurice actúan como metáforas de esa mezcla cultural. El marido es francés, ella lusitana, y ambos presentan su escatológico espectáculo ante una audiencia que, agitando alegremente con sus manos réplicas de la señera catalana, disfrutaban del *rom cremat*<sup>8</sup> y de una buena *calçotada*<sup>9</sup>.

A modo de conclusión se podría plantear cuál fue el origen y qué características tuvo el discurso identitario que Bigas dejó plasmado en alguna de sus películas más emblemáticas. Desde luego, es obvio que no mostró desde el inicio de su carrera un interés especial por reflexionar sobre la esencia de la cultura ibérica. En sus primeros filmes, la voz narrativa de Bigas estuvo más centrada en la tortuosa psicología de sus protagonistas. Es verdad que en ellas ya jugueteaba con imágenes donde un erotismo sórdido se mezclaba con la alimentación, pero en ellas no existía todavía un atisbo de reflexión acerca de los rasgos distintivos de la idiosincrasia nacional. Parece indudable que la preocupación del realizador por las raíces de su cultura fue una consecuencia directa de su estancia californiana. Es a la luz de su experiencia en Hollywood que Bigas Luna muestra un creciente interés por definir los rasgos culturales de su tierra natal. La originalidad de la mirada del cineasta catalán reside en su habilidad para hablar de identidad a partir de la rica gastronomía desarrollada a lo largo de la historia en la Península Ibérica, una cultura culinaria de productos tan mediterráneos como el ajo, el jamón y el aceite de oliva, y de platos tan potentes y característicos como la paella o los huevos fritos con chorizo. Utilizando un espejo deformado de aquella valleinclanesca manera, Bigas nos ofrece una imagen esperpéntica de España, como un país amalgamado a pesar de sus profundas contradicciones, una nación que, al mismo tiempo que lucha por liberarse de sus pulsiones más oscuras, se resiste, con un punto de pundonor, a dejar atrás sus más puras costumbres y tradiciones.

## Referencias

- Aganzo, C. (noviembre 1994). Entrevista a Bigas Luna. *Interfilm*, (74), p.12
- Albarrán, V., Amat, F. (productores) y Bigas Luna, J.J. (director). (1976). *Tatuaje* [cinta cinematográfica]. España: Profilm P.C.
- Alberich, E. (febrero 1986). Bigas Luna habla de Lola. *Dirigido por*, (133), pp. 28-31
- Alexander, J., Marmion, Y., Poccioni, M., Toscan du Plantier, D., Valsania, M. (productores) y Bigas Luna (director). (1996). *Bámbola* [cinta cinematográfica]. Italia, España, Francia: Star Line TV Productions, Televisión Española, Canal + España, Fonds Eurimages du Conseil de L'Europe, European Script Fund, Rodeo Drive.
- Alvarado, S., Fernández, C., Fernández, J., Granillo, G., Matienzo, L., Piwowski, C., Roza, M., (productores) y Gorbacho, J., Cruz, J. (directores). (2005). *Tapas* [cinta cinematográfica]. España, Argentina, México: Castela Producciones, El Terrat, Filmmax, Generalitat de Catalunya, Institut Català de Finances, Instituto Nacional de Cine y Artes Audiovisuales, MR Films, Moro Films, Programa Ibermedia, Televisió de Catalunya, Televisión Española, Tusitala Producciones Cinematográficas S.L.
- Anónimo (enero 1991). Entrevista a Bigas Luna. *Playboy España*, (145), pp.24-28
- Antonopoulos, H., Boulmetis, T., Elagoz, A., Kirby, R., Lambropoulos, K., Mouzaki, D., Oguz, A., Padouvas, H., Papadopoulos, L., Samiotis, D., (productores) y Boulmetis, T. (director). (2003). *Politiki kouzina*. [cinta cinematográfica]. Grecia, Turquía: Village Roadshow Productions, Greek Film Center, FilmNet, Cinegram, ANS Production, ANS Yapim Yayin Reklamcilik AS, MC2 Productions, P. Papazoglou, Smallridge Investments.
- Arau, A., Arau, E., Castillo, O. (productores) y Arau, A. (director). (1992). *Como agua para Chocolate* [cinta cinematográfica]. México: Arau Films Internacional, Aviacsa, Cinevista, Fonatur, Fondo de Fomento a la Calidad Cinematográfica, Gobierno del Estado de Coahuila, Instituto Mexicano de Cinematografía, Secretaría de Turismo.



Avnet, J., Duvall, S., Gillen A.M., Huberty, M., Kerner, J., Lear, N., Lindstrom, L., Ling, B., Love, D., Matsubara, Y., Meyer, A., Rondell, R., Silverman, S., Taylor, T. (productores) y Avnet, J. (director). (1991). *Fried Green Tomatoes*. [cinta cinematográfica]. EE. UU.: Univesal Pictures, Act III Communications, Avnet/Kerner Productions, Electric Shadow Productions, Fried Green Tomatoes Productions.

Ayoub, G., Coromina, A., Coromina, P., Visa, X. (productores) y Bigas Luna (director). (1987). *Angustia* [cinta cinematográfica]. España: Luna Films, Pepón Corominas, Samba P.C. Films.

Barba, D. (2009). *100 españoles y el sexo*, Barcelona: Random House Mondadori.

Bardem, J., Camín, Q., Orós, C., Reyna, L., Sans, C. (productores) y Garrido Rua, Bigas Luna (directores). (2016). *Bigas x Bigas* [cinta cinematográfica]. España: El Algarrobo Films, Deluxe Spain, Godfader.

Baumgartner, K., Berg, C., Dschingis, B., Degli Esposti, C., Friedel, C., Hoehn, M., Kölmel, R., Limmer, U., Seeber, M., Stussak, H. (productores) y Nettelbeck, S. (directora). (2001). *Bella Martha* [cinta cinematográfica]. Alemania, Italia, Austria, Suiza: ARTE, Bavaria Film, Kinowelt Film produktion, Palomar, Pandora Filmproduktion, Prisma Film, Rai Cinema, SRG SSR Idée suisse, Schweizer Fernsehen, Südwestrundfunk, T&C Film AG, Teleclub AG, Westdeutscher Rundfunk, Österreichischer Rundfunk.

Benito, P., Filter, U., Frankenberger, R., Hansell, M., Hobi, L., Ibarbia, B., Lehmann, F., Meurer, J., Pagazaurtundua, J., Raule, S., Schärli, R., Tossell, J., Uriol, P., Wirberleit, J., Wächter, M., (productores) y Pinillos, D. (director). (2010). *Bon Appétit* [cinta cinematográfica]. España, Alemania, Suiza, Italia, Francia: Morena Films, ARRI Film & TV Services, Egoli Tossell Film, Eurimages, Euskal Irrati Telebista, Instituto de Crédito Oficial, Instituto de la Cinematografía y de las Artes Audiovisuales, MEDIA Programme of the European Union, Orio Produzioak, Pixtar, R.T.I., Schweizer Fernsehen, Zodiac Pictures International.

Bentzon, K., Betzer, J., Christensen, B., Lydholm, Vesterholt, S., Vollmer, M., Korzen, Siesbye, P. (productores) y Axel, G. (director). (1987). *Babette's gæstebud* [cinta cinematográfica]. Dinamarca: Panorama Film A/S, Nordisk Film, Det Danske Filminstitut, Rungstedlundfonden.

Bigas Luna, J.J. (director). (1986). *Lola* [cinta cinematográfica]. España.

Bigas Luna, J.J. (1992). *Bigas y Luna*. Gijón, Asturias: Festival Internacional de Cine de Gijón.

Bigas Luna, J.J. (director). (1996). *Bámbola* [cinta cinematográfica]. España: 20th Century Fox; Paramount Pictures.

Bigas Luna, J.J. (2008). Los tres fluidos esenciales. *Ingestum*, Valencia; Institut Valencià D'Art Modern, 2008, pp. 125-131.

Bigas Luna, J.J. y Canals, C. (1994). *Iberian Portraits. A chronicle of passions of Jamón, jamón-Golden Balls-The Tit and the Moon*, Barcelona-Madrid: Lunwerg Ediciones.

Blake, J., Gardini, C., Hewitt, C., King, J., Noorani, T., Sahni, P., Skoll, J., Spielberg, S., Winfrey, O. (productores) y Halström, L. (director). (2014). *The Hundred-Foot Journey* [cinta cinematográfica]. India, EE. UU., Emiratos Arabes Unidos.

Blanco, A., Burdek, J., Dumas, S., Escudero, E., Khamlich, N., Lhoest, S., Monzón, M., Politowski, A., Waterkeyn, G. (productores) y Cohen, D. (director). (2012). *Comme un chef* [cinta cinematográfica]. Francia, España: Gaumont, TF1 Films Production, A Contracorrente Films, uFilms, Backup Media, Canal+, Ciné+, Le Tax Shelter du Gouvernement Fédéral de Belgique, Umedia.

Blomquist, A. C., Brown, D., Cooper, M., Golden, K., Holleran, L., Poster, M., Raimo, M., Weinstein, B., Weinstein, H. (productores) y Hallström, L. (director). (2000). *Chocolat* [cinta cinematográfica]. EE.UU., Francia: Miramax, David Brown Productions, Fat Free.

Bodegas, B., Bigas Luna, Orós, C., Pastor, P. (productores) y Bigas Luna (director). (2010). *DiDi Hollywood* [cinta cinematográfica]. Audiovisual Aval SGR, Canal + España, La Canica Films, Ciudad de la Luz, El Virgili Films, Generalitat de Catalunya, Instituto de Crédito Oficial (ICO), Instituto de la Cinematografía y de las Artes Audiovisuales (ICAA), Malvarrosa Media, Televisió de Catalunya, Televisión Española.

Bordier, P., Burrill, T., Goldman, A., Joffé, R., Morisse, C. (productores), y Joffé, R. (director). (2000). *Vatel* [cinta cinematográfica]. Francia, Gran Bretaña, Bélgica: Lègend Films, Gaumont, Nomad Films, Timothy Burrill Productions, TF1 Films Productions, Canal +.

Brun, B., Nova, A., Santervás, A., (productores) y Brun, B. (director). (2014). *Diet of sex* [cinta cinematográfica]. España: KeyAtomics.

Camí-Vela, M. (2000). Las dos caras de Bigas Luna: el cineasta y el artista. *Arizona Journal of Hispanic Cultural Studies*, 4, pp. 249-264

Campos, M., De Val, L., Bigas Luna, Orós, C. (productores) y Bigas Luna, J.J. (director). (2006). *Yo soy la Juani* [cinta cinematográfica]. España: Media Films, El Virgili Films, Televisión Española, Televisió de Catalunya, Canal + España, Instituto de Crédito Oficial, Institut Català de Finances, Instituto de la Cinematografía y de las Artes Audiovisuales, Generalitat de Catalunya-Institut Català de les Indústries Culturales.

Campoy, E., Gélín, X., Vicente Gómez, A., Lombardero, M., Marsil, S. (productores) y Bigas Luna, J.J. (director). (1994). *La teta y la luna* [cinta cinematográfica]. España, Francia: Lola Films, Creativos Asociados de Radio y Televisión, Hugo Films, Sogepap, Generalitat de Catalunya.

- Cantero, M., Centonze, A., Halioua, S., Sorlat, S., Sánchez, F. (productores) y Bigas Luna, J.J. (director). (1999). *Volaverunt* [cinta cinematográfica]. España, Francia: Mate Producciones S.A., M.D.A. Films S.L., UGC YM, UGC International, MEDIA Programme of the European Union, Eurimages, Televisión Española TVE, Vía Digital, Canal +
- Capel, O., García-Calvo, S., Garrido, E., Olivas, D.S., Sánchez, A., Velilla, N.G., Villalba, T., Écija, D., (productores) y Velilla, N. G. (director). (2008). *Fuera de carta* [cinta cinematográfica]. España: Antena 3 Television, Canguro Produzioni Internazionali Cinematografiche, Ensueño Films.
- Castro Fau, H., Castromán, F., Coira, J., Del Nido, F., Ruben, M., Tosar, L. (productores) y Coira, J. (director). (2010). *18 comedias* [cinta cinematográfica]. España, Argentina: Tic Tac Producciones, ZircoZine, Lagarto Cine, Televisión de Galicia, Petra Pan Film Production.
- Cavero, J. (1994). Bigas Luna: Me hubiera gustado ser mujer. *Interviú*, (964), pp.84-87
- Coixet, I., Fernández de Castro, I., Matthews, S., Nieto, P., Ocaña, D., Fiordelmondo, W., (productores) y Coixet, I. (directora). (2019). *Foodie Love* [serie de televisión]. España: HBO España, Miss Wasabi.
- Comar, E., Rousselet, P. (productores) y Vincent, C. (director). (2012). *Le saveurs du Palais* [cinta cinematográfica]. Francia: Vendôme Production, France 2 Cinéma, Wild Bunch, TPS Star, Ciné+, France Télévision, La Banque Postale Images 5, Armada Films, Canal+.
- Coromina, P. (productor) y Bigas Luna, J.J. (director). (1978) *Bilbao* [cinta cinematográfica]. España: Figaró Films/Ona Films.
- Cuxart, P. (productor) y Bigas Luna, J.J. (director). (1979). *Caniche* [cinta cinematográfica]. España: Figaró Films.
- De Laurentiis, A., Gélín, X., Vicente Gómez, A., Lombardero, M., Marsil, S., Sol, P. (productores) y Bigas Luna (director). (1993). *Huevos de oro* [cinta cinematográfica]. España, Italia, Francia: Antena 3 Television, Filmauro, Hugo Films S.A., Lolafilms, Lumière, Ovídeo TV S.A.
- De Laurentiis, D., Girosi, M., Ponti, C. (productores) y De Sica, V. (director). (1957). *L'Oro Di Napoli* [cinta cinematográfica]. Italia: Carlo Poni Cinematografica, Dino De Laurentiis Cinematografica.
- Deubi, D., (verano 1986). Entrevista a Bigas Luna. *Cine Nuevo*, pp.32-33
- Díaz Cano, P. J. (octubre 1993). Bigas Luna prefiere huevos con chorizo a pato a la naranja. *Man*. (70), pp. 136-139
- Díaz Salgado, R., Ferrándiz, P., De Garcillán, F., Olaizola, J. L. (productores) y García Berlanga, L. (director). (1993). *Todos a la cárcel* [cinta cinematográfica]. España: Antea Films, Central de producciones Audiovisuales S.L., Sociedad General de Televisión, Sogepaq.
- DiDio, T., Herce, L., Pepper, J. R., Petty, K., Seth Sindell, G. (productores) y Bigas Luna (director). (1981). *Reborn* [cinta cinematográfica]. España, EE. UU., Italia: Clear Concept Productions, Diseno y Producciones De Films.
- Díez, P. M. (2 abril 2010). Me opongo al maltrato de animales, pero hay que hacer una excepción con los toros. *ABC*, p. 59
- Espelt, R. (1992). Prólogo. *Bigas y Luna*. Gijón (Asturias): Festival de Cine Internacional de Gijón.
- Fouz Hernández, S. (2013). *Cuerpos de cine. Masculinidades carnales en el cine y la cultura popular contemporáneos*. Barcelona: Edicions Bellaterra
- Grujard, A., Ossard, C. (productores) y Jeunet, J.P., Caro, M., (directores). (1991). *Delicatessen*. [cinta cinematográfica]. Francia: Constellation, Union Générale Cinématographique, Hachette Première, Sofinergie Films, Sofinergie 2, Investimage 2, Investimage 3, La Fondation Gan pour le Cinéma, Victoires Productions.
- Gutiérrez de Armas, J. (2017). Gastronomía y construcción de la identidad nacional en Canarias. Un estudio de caso a partir de los recetarios del archivo Conde de Siete Fuentes (1880-1930). *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*. LXXII, (2), 533-554.
- Hidalgo-Marí, T., Segarra-Saveedra, J., y Rodríguez Monteagudo, E. (2016). El boom gastronómico en la gran pantalla. ¿Estamos ante un nuevo género cinematográfico? *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, (13), 229-248. Recuperado de [http:// www.revistafotocinema.com](http://www.revistafotocinema.com)
- Hosogoe, S., Itami, J., Tamaoki, Y. (productores) y Itami, J. (director). (1985). *Tampopo*. [cinta cinematográfica]. Japón: Itami Productions, New Century Productions.
- Lasseter, J., Lewis, B., Stanton, A. Susman, G. (productores) y Bird, B. (director). (2007). *Ratatouille* [cinta cinematográfica]. EE. UU.: Walt Disney Pictures, Pixar Animation Studios.
- Malle, V., Rassam, J.P. (productores) y Ferreri, M. (director). (1973). *La grande bouffe* [cinta cinematográfica] Italia, Francia: Films 66, Mara Films, Capitolina Produzioni Cinematografiche.
- Miñarro Albero, L. (1978). Entrevista con Bigas Luna. *Dirigido por*, (58), pp. 17-20
- Palou, J. (26 marzo 1994). Solo el adolescente es capaz de matarse por amor. *El país*, p. 29
- Pavés, G. M. (2017a). Bigas en la boca, Luna entre las piernas. Cine, sexo y gastronomía. *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, (15), pp. 13-35. Recuperado de <http://www.revistafotocinema.com/>

- Pavés, G. M. (2017b). Historias impúdicas. El programa erótico de Bigas Luna. *Quintana*, (16), 277-292. Recuperado de [www.usc.es/revistas/index.php/quintana](http://www.usc.es/revistas/index.php/quintana)
- Pisano, I. (2001). *Bigas Luna. Sombras de Bigas, luces de Luna*. Madrid: Sociedad General de Autores y Editores.
- Pozo, S. (1984). La batalla de Hollywood (1): La incursión de Bigas Luna. *Casablanca. Revista de cine*, (40-41), pp. 84-86.
- Rafat, A. (21 septiembre 1992). España es hoy una mezcla de jamón y ordenador. *Tiempo*, pp. 130-132.
- Sanabria, C. (2014). *Bigas Luna. El ojo voraz*. Laertes: Barcelona.
- Sánchez, A. (1999a). El cine en el plato. *La fiesta de las imágenes*. Huesca: Festival de cine de Huesca, pp. 75-81.
- Sánchez, A. (1999b). Entrevista con Bigas Luna. *La fiesta de las imágenes*. Huesca: Festival de cine de Huesca, pp. 85-96.
- Soler, L. (2002). *3 paellas con Bigas Luna*. Valencia: Fundación Municipal de Cine-Mostra de Valencia.
- Torreiro, M. (6 septiembre 1992). De pura raza. *El País*, p. 33.
- Torres, G., Madrid, L., y Santoni, M. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*. (XXVI), 55-66.
- Vázquez Montalbán, M. (1989). *La cocina de Carvalho*. Madrid: Alianza Editorial.
- Vicente Gómez, A. (productor) y Bigas Luna, J.J. (director). (2001). *Son de mar* [cinta cinematográfica]. España: Antena 3 Televisión, Lolafilms, Vía Digital.
- Vicente Gómez, A., Lombardero, M., Sol, P. (productores) y Bigas Luna (director). (1992). *Jamón, Jamón* [cinta cinematográfica]. España: Lola Films, Ovideo TV S.A., Sogepap.
- Villoria, A., Martín, I. (productores) y Bigas Luna (director). (2011). *Iconos Ibéricos* [programa televisión]. España: Radiotelevisión Española (RTVE). Recuperado de <http://www.rtve.es/alacarta/videos/50-anos-de/50-anos-icenos-ibericos-bigas-luna/5089396/?pais=US>
- Weinrichter, A. (1992). *La línea del vientre. El cine de Bigas Luna*. Gijón: Fundación Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Gijón.

<sup>1</sup> El presente trabajo forma parte del proyecto de investigación I+D+i “Desplazamientos, emergencias y nuevos sujetos sociales en el cine español (1996-2011)” RTI2018-095898-B-I00 financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España.

<sup>2</sup> Popular revista de historietas española, de periodicidad semanal, que estuvo presente en los kioscos del país casi ininterrumpidamente desde su fundación en 1917 hasta 1998.

<sup>3</sup> Según recordaba el propio Bigas, llegó a Hollywood el 1 de enero de 1980 acompañado de Consol Tura y Angel Jové. Bigas estuvo trabajando en varios proyectos durante estos años. Entre ellos escribió la historia *Bloody Mary* sobre los predicadores televisivos (probablemente el germen de lo que más tarde sería *Reborn*) y los guiones de un musical titulado *Pink Mamma* (que nunca llegaría a rodar), y los de *Angustia* y el “*Stab*” que más tarde se convertiría en *Lola* (Weinrichter, 1992, p. 85).

<sup>4</sup> (Traducción del autor) “Iberia is a wonderland where you can order coffee in a thousand different ways, where you can ask for a half-order of whatever you want without anybody getting upset, and where fat women at the beach don’t hide as they do in California. It’s a place where you tell a girl she has beautiful eyes and she might respond that they got that way from peeling onions” (Luna y Canals, 1994, p. 5).

<sup>5</sup> (Traducción del autor) “In this scene there is everything: drama, death, irony, food, there are all the rituals which characterise our culture and which I am interested in explaining in my stories. Personally I believe that this type of culture is greatly superior to that of today dominated by Anglo-Saxon origin, which for me is non-culture” (Castoldi, 1996, p. 42).

<sup>6</sup> (Traducción del autor) “Ironically, one of the scenes in *Jamón, jamón* which come off best in the United States is the one where the three Friends pee on a Coke can” (Luna y Canals, 1994, p. 16).

<sup>7</sup> Bigas Luna explicaba su recurrente utilización de esta estrategia narrativa “remitiéndose biográficamente a la influencia tan contradictoria como inevitable del ambiente familiar en el que vivió su infancia y juventud. De aquí surgiría el aspecto constructivo y diurno de su personalidad transmitido por su padre (Bigas) que convive con el aspecto soñador y nocturno que proviene de su madre (Luna)” (Espelt, 1992, p. 5).

<sup>8</sup> En su origen, el *rom cremat* solían tomarlo los marineros para entrar en calor antes de la faena. Poco a poco fue extendiéndose por el litoral y el interior de Cataluña hasta convertirse en un elemento habitual en muchos festejos y celebraciones. Se trata de un brebaje hecho con ron, café en grano, azúcar, piel de limón y canela que mezclados en una cazuela de barro se ofrece caliente a los comensales. especias, sobre todo canela, que dentro de una cazuela caliente se ofrece a los comensales. Suele ser también habitual en estas fiestas que, mientras se consume, se canten habaneras.

<sup>9</sup> El *calçot* es una variedad de cebolla tierna y bulbosa que, en Cataluña, se consume asado sobre llama viva y acompañado bien de salsa *salvitxada* o bien de romesco.



# Representaciones, significados y sentidos al degustar una taza de café en la gran pantalla

Sandro Alberto Díaz Boada \*

Universidad Santo Tomás, Seccional Bucaramanga, Colombia

Catalina Silva Arias

Universidad Cooperativa de Colombia, Colombia

Recibido: 8 de enero 2019; aceptado: 12 de marzo 2020

---

## Resumen

El presente artículo surge del hechizo de la combinación entre el café y el séptimo arte, se intenta aquí cavilar sobre las diferentes representaciones, significados y sentidos que surgen tras observar a la misteriosa bebida oscura proyectada en la gran pantalla. Para poder aspirar el profundo aroma del café se revisa con detenimiento un largometraje mítico de Jim Jarmusch, un de corto de David Lynch y se inicia con un “top ten” de escenas del cine que no serían lo mismo sin el café, como bebida y espacio de interacción social, elaborados por prestigiosos cineastas de la escena norteamericana.

**Palabras clave:** Café | Cine | Cineastas estadounidenses | Jim Jarmusch | David Lynch | Posmodernidad

**Representations, meanings and senses when tasting a cup of coffee on the big screen**

## Abstract

This article arises from the spell of the combination between coffee and the seventh art, this document tries to think about the different representations, meanings and senses that arise after observing the mysterious dark drink projected on the big screen. In order to inhale the deep aroma of coffee, a mythical feature film by Jim Jarmusch is carefully reviewed, plus an analysis of a short film by David Lynch, and begins with a “top ten” (10) of movie scenes that would not be the same without the Coffee, as a drink and space for social interaction, prepared by prestigious filmmakers of the American scene.

**Keywords:** Coffee | Cinema | American Filmmakers | Jim Jarmusch | David Lynch | Postmodernity

---

## Introducción

El presente artículo surge del hechizo que la combinación de cafeína, café y el séptimo arte ejerce sobre los protagonistas, pero también de notar que faltan textos profundos y de una extensión adecuada respecto a la relación entre el café, como bebida, y los cafés y cafeterías, como espacios de interacción social, en el terreno del séptimo arte.

El objetivo de estas líneas es analizar las diferentes representaciones, significados y sentidos que surgen tras observar a la misteriosa bebida oscura proyectadas en las pantallas. Por ello, se inicia un *top ten* de escenas del cine

que no serían lo mismo sin el café, como bebida, y los cafés, como espacios de interacción social, elaborados por prestigiosos cineastas de la escena norteamericana, y se revisa con detenimiento un largometraje mítico de Jim Jarmusch, *Coffee and Cigarettes*, y *What did Jack Do?*, un cortometraje de David Lynch.

## Top 10: escenas y cafés

El café como lugar y bebida es un referente recurrente en el cine. Esta inclusión se puede dar por dos razones: ayudar en la creación estética de un personaje o presen-

\* Corresponding author: tesissandro@gmail.com



tar un espacio común y cotidiano donde pueden pasar situaciones diversas que no son extrañas para el espectador. Es necesario recordar, como lo indica Bajtin (1982) que “El hombre en el arte es hombre integral” (p. 92), es decir, los protagonistas además de las acciones deben poseer una construcción externa, plástica, que genere un principio de realidad y haga que la ficción se haga cercana y creíble.

[...] Porque sólo en el arte la vida se representa: en el juego, la vida se imagina como los hemos anotado con anterioridad; la vida se vuelve representada tan sólo en la observación creativa del espectador. (Bajtin, 1982, p. 73)

Tanto en el cine como en la literatura, los personajes tienen diferentes atributos, externos e internos, pero tal vez son los elementos externos, descriptivos y visuales los que atrapan al público por su contundente expresividad comunicativa y su capacidad de generar empatía y familiaridad, lo cual permite vivir lo ficcional como una realidad: “Está claro que la apariencia como un valor estético no aparece como un momento de mi autoconciencia sino que se sitúa sobre la frontera del mundo plástico y pintoresco” (Bajtin, 1982, p. 36), que sin duda deleita y atrae al espectador, el cual entra al cine ávido de una experiencia entretenida. Existen objetos, accesorios y vestuarios que completan al personaje y los hacen llamativos, agradables o aberrantes a la vista:

Pero siempre existe un equivalente emocional y volitivo de la apariencia del objeto, siempre está presente una voluntad emocional de una apariencia posible aunque no visualizable que la crea como valor artístico. Por eso debe ser reconocido el valor plástico pictórico. (Bajtin, 1982, p. 88)

El objeto, la apariencia, y los contextos permiten materializar lo intangible de las emociones, el estado de ánimo, los pensamientos, y hasta el inconsciente del mismo sujeto; es decir, uno se alimenta del otro, y por esto es relevante su correspondencia para la construcción de un todo. En esta ocasión, el café es el objeto estético que se vuelve un atributo de la personalidad del protagonista, ya sea como un espacio o como una bebida recurrente del personaje; en ambos casos es un elemento que desarrolla la historia. Es necesario aclarar un principio de realidad en el caso de las personas que toman café, por lo general lo beben en grandes cantidades o muchas veces al día y de manera ritual, en otras palabras, con frecuencia y a ciertas horas, es por esta razón que aparece de forma repetida en las acciones de los personajes y es un lugar común, porque es una práctica cotidiana. A continuación, escenas que explican la relación entre un café y el desarrollo del personaje:

**1. *Pulp Fiction* (Tarantino, 1994), director Quentin Tarantino:** Jimmie Dimmick está en su casa con Vincent y Jules bebiendo un café gourmet. Jules alaba la bebida, y Jimmie afirma que compra un buen café porque le gusta su sabor. Sin embargo, esta taza de café es también el detonante de una discusión entre Jimmie y Jules, ya que el primero le hace ver una terrible situación: la esposa de Jimmie va a llegar, y lo encontrará con un cadáver en el garaje y unos *gánsters* cubiertos de sangre en la cocina. El delicioso café cambia de lo trivial a lo trágico, Jules no está de visita, trae graves problemas y Jimmie se lo deja claro al no aceptar su indiferencia y evasión con sus comentarios sobre la bebida. Además, esta escena muestra la vida hogareña de Jimmie, quien usa sus días para trabajar, estar con su esposa y permitirse una pequeña bendición propia de la vida en los suburbios: un café gourmet para despertar, no un instantáneo.

**2. *The usual suspects* (Singer, 1995), director Bryan Singer:** los policías, inspectores y detectives en el cine siempre toman café, puesto que deben trabajar en la noche y permanecer despiertos, el café les ayuda a estar alerta en sus oficinas y en las calles, y también es una bebida apreciada para estos personajes, es decir, la toman con placer. En esta película cuando el inspector Kujan descubre quién es el cerebro criminal -el cual se mantiene en secreto durante todo el film- se demuestra a través de la caída de una taza de café que él bebe casi durante toda la película (desarrollada en planos extensos y lentos). Kujan deja caer su taza llena de café al darse cuenta del error cometido y su estupidez para reconocer al criminal, observa la oficina y queda paralizado. Cuando por fin cae la taza y se rompe, Kujan sale de su parálisis e intenta atrapar al tullido, aunque ya es demasiado tarde. La destrucción de la taza se presenta aquí como una metáfora visual del error del inspector, de su descubrimiento y pérdida contra el crimen.

**3. *Bruce Almighty* (Shadyac, 2003), director Tom Shadyac:** Bruce es un hombre que recibe los dones de Dios. En esta escena él debe trabajar y responder plegarias. Al iniciar su día, Bruce para despertar bien y realizar su extensa labor, desea que aparezca un café... y aparece. Pero no se trata de cualquier café, él ahora es un ser supremo (aunque de gustos terrenales), así que es el mismo Juan Valdéz quien trae en una jarra su fresco café de montaña, aquí hasta “Dios toma un tinto” para comenzar su mañana como todo trabajador, pero esta vez es un buen café, en otras palabras, no es el simple café mortal que

Bruce tomaba antes, en su casa o trabajo. Un buen café o un café costoso para el hombre promedio es un gusto que de vez en cuando se permite o que resalta cierto *status* social, al mismo tiempo indica que en el afán de la vida diaria el café es necesario, común y de diversos precios. El café como bebida aparece como ritual en la vida de los protagonistas que lo toman en las mañanas, pero también se vincula a la vida laboral del oficinista, detective, obrero: un café para iniciar la jornada. En otras ocasiones, una taza de café puede servir para mantener una buena conversación, dar consejos hacer una exhortación o una confesión, es una práctica que motiva encuentros: “Desde el punto de vista de la plasticidad artística, el mundo de la ilusión es un todo semejante al mundo de la percepción real” (Bajtin, 1982, p. 33), es por esto que en el cine también un café puede ser la excusa para la interacción entre los protagonistas, permite su conexión y, por lo tanto, el desarrollo de la historia:

4. *Fight club* (Fincher, 1999), director David Fincher: esta película inicia con el monólogo del protagonista, quien afirma que sufre de insomnio y ello hace su vida insufrible. Las primeras imágenes centran al mismo personaje en su oficina, donde todos toman café en vasos grandes para soportar la jornada laboral, seguido de varios planos de vasos usados de *Starbucks* (tal vez por esta razón el personaje no logra dormir). Más adelante, empieza a asistir a las reuniones de apoyo donde siempre sirven café ya que es gratis para los participantes, dato que Marla, su coprotagonista, señala. El café se hace importante en la película, puesto que la primera vez que estos personajes charlan Marla sirve un vaso de café que se riega al ser confrontada en ese instante, ya que él le trata de farsante y turista entre los grupos de apoyo emocional o psicológico de los cuales ella va y viene sin recatos. La discusión finaliza cuando ella le confiesa que va a las reuniones por el café, y se inicia un vínculo entre ellos, ya que ambos son farsantes en estas reuniones.

5. *The water diviner* (Crowe, 2014), director Russell Crowe: Aquí hay una escena donde Ayshe le explica al extranjero Joshua Connor que en Turquía se decide todo con un café: los negocios, matrimonios, temas familiares, etc. La escena prosigue con una explicación sobre la lectura de los pozos del café. Además, Ayshe afirma que cuando una mujer desea casarse sirve a su enamorado un café muy dulce, acción que se ejecuta sobre el final de la película, lo cual demuestra el amor de Ayshe por Joshua. Un café también aparece en el cine como un espacio don-

de los protagonistas desarrollan una serie de acciones, por ejemplo:

6. *La La Land* (Chazelle, 2016), director Damien Chazelle: la escena final de la película revela a Mia, la protagonista, de espaldas ingresando a un café. Ella antes era mesera allí y atendía a las actrices famosas de los estudios, aunque esta vez ella es una actriz reconocida y con éxito que ahora vive su propio sueño; entrar a ese café en particular es una representación de sus logros.

7. *Taxi driver* (Scorsese, 1976), director Martin Scorsese: Travis, un taxista y veterano de guerra, insiste en encontrarse con mujeres en cafés. El protagonista se esfuerza en mostrarse como un hombre serio y correcto, aunque humilde, que puede mantener un diálogo atento con Betsy e Iris en diferentes momentos sin aprovecharse de ellas, y comer o tomar algo. Se lo muestra sentado frente a frente con las protagonistas, tomando un café de modo sobrio y correcto.

8. *Midnight in Paris* (Allen, 2011), director Woody Allen: Gil, un escritor que sufre bloqueo creativo, se encuentra en París. Con su belleza e historia, esta ciudad empieza a inspirarle, e incluso le provoca vívidas ilusiones. En diferentes momentos de la película, Gil se halla en cafés parisinos con grandes artistas que se reúnen para hablar y discutir.

9. *Groundhog day* (Ramis, 1993), director Harold Ramis: en esta película Phil (Bill Murray), el presentador del clima, descubre que está atrapado en el tiempo y decide siempre citar a sus compañeros en el café “Tip Top” para tomar el desayuno. Es desde allí que nacen todas sus aventuras. Una escena importante de la película es la que muestra a Phil luego de varios días haciendo su misma rutina. Él logra conocer a todos los personajes del café de manera profunda, como un Dios, omnipresente, porque conoce ya sus vidas por medio del encuentro repetido en el desayuno en este lugar.

10. Para finalizar este *top ten*, el cortometraje *The Rounders* (Chaplin, 1914) dirigido por Charles Chaplin donde Charlot y Fatty borrachos llegan al “Smith’s Cafe” para escapar de sus esposas, y hacen diversas locuras en un espacio para gente acomodada; como siempre Chaplin presenta un personaje irreverente y crítico frente a las brechas sociales. Asimismo, en muchas de sus películas Chaplin hace diversas escenas donde juega

con tazas de café antes de beberlas, un recurso estético de la coreografía y puesta en escena en el cine mudo.

**11. Bonustrack: *Pokémon, detective Pikachu* (Letterman, 2019), director Rob Letterman:** el adorable detective Pikachu es adicto al café, característico de estos personajes policíacos, en muchas escenas este protagonista toma muchas tazas de café para mantenerse activo, lúcido y para organizar sus ideas que lo ayudarán a resolver el misterio.

### La mejor combinación: café y cigarrillos

Este apartado se centra en una película de episodios, conformada por un conjunto de cortometrajes elaborados en distintas décadas, que es realmente antológica y emblemática respecto a la relación, que puede ser sobresaltada e incluso explotada, entre el cine y la misteriosa bebida negra conocida como “Café”. Esa cinta es *Coffee and Cigarettes* (Jarmusch, 2003) del siempre controversial, pero atrevido cineasta norteamericano Jim Jarmusch.

El famoso director, guionista, actor, productor y compositor estadounidense, originario de esa ciudad que hizo gozar la movida underground del *punk*, Akron (Ohio), va a gestar este proyecto (inicialmente nada ambicioso ni pretencioso) desde mediados de los años ‘80, cuando aparece el primer cortometraje de *Coffee and Cigarettes* (Jarmusch, 1986). Allí se presenta al cómico italiano –en ese entonces nada reconocido– Roberto Benigni, y al homólogo estadounidense Steven Wright, actuales leyendas del mundo de la comedia de sus respectivos países de origen. En 1993, uno de estos cortos recibe la Palma de Oro del Festival de Cannes, y once años después Jarmusch rueda *Coffee and Cigarettes*, un conjunto de episodios que hace un homenaje a esta combinación (tomar un café, mientras fumas y hablas). El film apela a las conversaciones entre personajes que pasan de expresiones profundas sobre la existencia, a lo trivial. Se trata de diálogos cotidianos en cafés, pero vistas desde el extrañamiento, la reflexión y, en ocasiones, desde el absurdo.

*Coffee and Cigarettes* es una serie de cortometrajes sobrios presentados todos en blanco y negro. Se trata de historias desarrolladas en cafés por personas conocidas en el cine y la música, quienes mantienen siempre una conversación y desarrollan un conflicto de manera rápi-

da. Además presenta unos hilos conductores (objetos estéticos) evidentes al público: café, cigarrillos y una mesa ajedrezada. En suma, todo se puede discutir en una mesa con una buena taza de café y un cigarrillo en la mano.

Antes de ir hacia al análisis de los cortometrajes, es necesario detener la mirada sobre cómo logra Jarmusch esa fotografía en blanco y negro depurada, estilizada, construida a través de los años. La respuesta tiene un nombre y apellido: Robby Müller (1940-2018). En el momento en que se escribe este texto pasan solo unos meses del fallecimiento de este enorme ícono de la dirección de fotografía cinematográfica, originario de las Antillas Neerlandesas. Manuel Lombardo (4 de julio de 2018), le dedica unas sentidas líneas en la separata cultural del Diario de Sevilla al neerlandés: “Ha fallecido hoy, a los 78 años en su casa de Ámsterdam, Robby Müller, uno de los grandes directores de fotografía del cine europeo, estrecho colaborador e imaginero de directores esenciales como Wim Wenders, Jim Jarmusch o Lars Von Trier”.

La referencia pone la intensidad en tres referentes mundiales del cine, uno alemán, otro danés y, por supuesto, el estadounidense Jarmusch. Müller trabajó codo a codo, entre otros, con estos grandes cineastas, y a Jarmusch vino a imprimirle su inconfundible blanco y negro, un manejo de la cámara hipercontrolado y una afición por el encuadre desplazado y el *travelling* que tanto fascinan al cineasta de Akron que ya despunta en el cine independiente americano desde mediados de los 80: *Down by Law* (Jarmusch, 1986), *Mystery Train* (Jarmusch, 1989), *Dead Man* (Jarmusch, 1996) o *Ghost Dog: The way of Samurai* (Jarmusch, 1999) desarrollan esa particular mirada extraña y reveladora para la esencia visual de unos relatos marginales (Lombardo, 4 de julio de 2018). Afectado ya por una enfermedad degenerativa, uno de los últimos trabajos acreditados de Müller es precisamente el cortometraje de Jarmusch titulado “Gemeelos” e incorporado en el largometraje.

Pero, ¿Qué hace distinto este trabajo conjunto entre Robby Müller, Tom DiCillo, Frederick Elmes, Ellen Kuras y otros bajo la dirección de Jarmusch?, ¿Qué lo hace distinto de otros trabajos en blanco y negro?, ¿Qué gramática se esconde tras estos modos de grabación? Para evitar demasiados tecnicismos traemos a colación las palabras de Juan Murillo (2005):

[...] en *Coffee & Cigarettes* se busca la máxima drammatización, la mayor cantidad de “peripecias” o alternativas que puedan llegar a tener lugar en una unidad espacio-temporal; en concreto, hay una enfrascada y hasta forzada necesidad de entretener, de descomprimir y catalizar una situación opresiva de por sí. (pp. 4-5)

Traducido a otros términos, lo que nos propone el conjunto de 11 cortos independientes de *Coffee and Cigarettes* es una suerte de escape posmoderno al tedio de la existencia misma. Nutriéndolo hasta el exceso, al borde del atosigamiento de referencias musicales e íconos que parecen rellenar, por así decirlo, una existencia que se precipita hacia el vacío. La referenciación permanente al café y los cigarrillos, casi como único puente narrativo oficial entre los episodios, evoca la necesidad de ingerir sustancias como la cafeína y la nicotina como herramientas (muy necesarias en el universo jarmuschiano) para poder resistir la pesada carga del insomnio americano.

Ahora bien, aunque no intentamos sesgar toda la investigación hacia Jim Jarmusch sino a su forma de (re) presentar al Café, como una bebida universal que toma desde el más humilde hasta la persona más exitosa y adinerada (como Cate Blanchett en el segmento “Primas”), queremos cerrar este apartado con unas palabras importantes sobre el espíritu del quehacer del cineasta de Akron (Ohio). Es interesante, por decir lo menos, que la tesis doctoral de Raúl Martínez Torres nos indica una suerte de paradoja: Jim Jarmusch, entre más intenta alejarse de la posmodernidad más posmoderno resulta (2009, p. 20). No solo ello, es todo un «prototipo de artista posmoderno» y de paso ayuda a entender y definir la posmodernidad cinematográfica:

[...] Acercándose a territorios rara vez transitados por sus coetáneos (ya sea el neorrealismo italiano, la nouvelle vague francesa, el código de honor de los guerreros en el Japón medieval o la espiritualidad de los nativos americanos), Jarmusch enseña cómo sacar partido a estos significados culturales desde la forma de consumo propia de la posmodernidad: caótica, heteróclita, mestiza, superficial, bulímica, abierta e integradora. (Martínez-Torres, 2009, p. 20)

Consumo, posmodernidad y lo cotidiano, no es otra cosa que la vida lo que pasa por estos cortometrajes. Sin embargo, es relevante puntualizar qué significados cobra el café como bebida y lugar en estas historias:

- **Los insomnes:** en muchos de los cortometrajes que componen *Coffee and Cigarettes* los personajes hablan del impacto que tiene en su sistema el café, el cual les altera los nervios y los mantiene en un estado de alerta. Esta situación es evidente en “Strange to meet you” y “Delirium”, ambas conversaciones presentan sujetos aturridos, un poco alucinados y saturados. Todo este vapor etéreo, que suscitan los

intercambios de “porción del tiempo” acompañados de una buena taza de café, tienen más sentido cuando reconocemos en Jarmusch que esta bebida consumida por miles de millones de personas alrededor del mundo se convierte en una suerte de compañía ideal para los insomnes americanos que habitan los rincones de su cinematografía (Ródenas-Cantero, 2009). Pero ¿por qué hablar de insomnes e insomnio en Norteamérica? Porque el cine de Jarmusch se erige (desde sus inicios) en un claro oasis frente a la difundida idea de convivir o aspirar a un “sueño americano”, un sueño agotador que se mantiene gracias a largas horas de trabajo o que deprime ante la falta del éxito; en las dos formas altera el descanso y el café es la perfecta compañía para una mente que no deja de divagar. Tanto así, que en los diálogos de los ya mencionados cortos, los protagonistas expresan una valoración casi surreal del café, ellos afirman que incluso altera sus sueños, que les hace soñar rápido y luego, no recordar nada. La bebida perfecta para el agotado ser posmoderno que niega su propio descanso y se autoexplota. En “Champagne” incluso se muestra a un personaje cansado y nostálgico, quien se queda dormido en un descanso del trabajo, que es también un descanso del café y por esta razón, se le ve relajado y dormido.

- **Incapacidad para comunicar:** otra constante en los cortometrajes es que los personajes no logran mantener conversaciones exitosas, tanto el emisor como el receptor son malinterpretados, se muestran aislados, egocéntricos, discuten, y los diálogos están llenos de silencios incómodos, gestualidades e interrupciones. Todo ello revela que la comunicación es como un proceso aparatoso y precario, que se debate entre el azar y el retraimiento. Estos dos elementos hacen referencia a una perspectiva de crítica, política o ideológica, frente a la idea de que hay cada vez más control en las calles y en las vidas cotidianas, y que la tecnología propicia una mejor comunicación. Ante estas dos creencias difundidas por los *mass media* (híper)modernos, Jarmusch traza una raya gruesa y colorida al contemplar que la vida (o al menos en su universo cinematográfico) son gobernadas más por el azar y por una terrible



incomunicación. A manera de sarcasmo, el director hace más evidente el distanciamiento cuanto los personajes hacen parte de una misma familia, lo cual se observa en los cortometrajes: “Twins”, “No problem”, “Cousins”, “Jack shows Meg his tesla coil” y “Cousins?”. Entonces, las conversaciones cambian por paralelos o personajes que crecen mientras el otro decae y todo se mantiene distante, casi como rupturas hostiles, lo que se aprecia en: “Somewhere in California” y “Renée”. El café, los cigarrillos y la mesa ajedrezada resultan incómodos testigos de la reducción del ser urbano (pos)moderno a su soledad.

- **Dilema:** en los cortometrajes se hace una referencia visual y enunciada a la combinación del café con los cigarrillos, se expresa como una buena mezcla pero también nociva, de manera frecuente un personaje habla y explica las terribles consecuencias de este mal hábito, aunque sin mayor éxito porque los protagonistas continúan en su errático actuar. Es así como Iggy Pop en “Somewhere in California”, saborea un cigarrillo y dice: “*Cigarrillos y café, amigo. Esa sí es una buena combinación*” (Jarmusch, 1993 y 2003). Ante ello, de inmediato responde Tom Waits “*Somos la generación de café y cigarrillos, si lo piensas*” (Jarmusch, 1993 y 2003). Su cavilación se prolongará para hacer una distinción bien particular: “*¿Sabes lo que quiero decir? En los ‘40, era la generación de la tarta y el café*”. Encaja mejor una combinación nociva y auto-destructiva como el café con cigarrillos (cafeína y nicotina) para la actualidad, también se une a esta conjetura la condición de autodestrucción del sujeto, quien se abandona y se descuida. Del mismo modo, en este apartado se puede señalar la supresión de la comida por café y cigarrillos, hace pensar que los personajes no ingieren nada diferente a lo ya mencionado porque nunca piden comida en los cafés, lo que se muestra en: “Those things’ll kill ya” y “Renée”, el dilema se plantea: fumar o no fumar, comer o tomar un café, y la respuesta es ya conocida.
- **Los cafés:** *Coffee and Cigarettes* (Jarmusch, 2003) lleva al espectador a una gran cantidad de cafés, sirve en diversidad de tazas, mesas y presenta a fumadores utilizando una amplia gama

de marcas de cigarrillos; los cafés como contexto se muestran desprolijos y en otros cortometrajes aparecen elegantes, pero siempre habitados por personajes solitarios, que van de paso y con un cierto aire de fracaso. El café, no se presenta como un espacio familiar, por el contrario es un lugar para sujetos solitarios, que ya sea por el azar o por una cita terminan en un encuentro.

### ***What did Jack Do?* Lynch, un mono y, nuevamente, café y cigarrillos**

Por otro lado, el cortometraje titulado *What did Jack Do?* del reconocido cineasta norteamericano y estandarte del surrealismo cinematográfico, David Lynch, presenta una producción de Absurda productions en colaboración la Fondation Cartier pour l’art contemporain (Lynch, 2020) donde se exhibe un diálogo entre David Lynch y un mono, sí, un mono que responde al nombre de Jack. El punto de encuentro donde se desarrolla la acción es en una estación de tren.

En los primeros minutos se observa a Lynch interrogar de una manera un tanto ruda al mono Jack. La imagen del mono, que en gran parte del cortometraje la presenta en un primer plano, está saturada de efectos, entre ellos un granulado artificial hecho por computadora y unos labios superpuestos (extirpando los naturales del animal) para revestirlo de mecanismos antropomórficos, claramente contra natura, pero que dentro del esquema surrealista suelen ser bienvenidos para que los sueños se puedan expresar: “*Te han visto con gallinas, te juntas con gallinas*” –acusa David Lynch a Jack-. “*Háblame de Toototabon*”, insta Lynch bajo un plano pecho que mantiene a lo largo del metraje, pero Jack le sale con una de las tantas evasivas que copan el cortometraje. Nadie quiere ser interrogado, ni siquiera un mono.

Acto seguido, aparece una camarera sin dar previo aviso y les entrega un par de tazas de café. Ella se excusa por la demora, pero es que hay mucha gente hambrienta y policías en el tren. El mono Jack le dice que se quede con el cambio (aunque no se muestra dinero en ningún momento). Cada vez más irritado resulta el tono que le va imprimiendo Lynch al interrogatorio. Es ahí, cuando lanza esta bomba: “*¿Eres o has sido miembro del Partido Comunista?*”. Cerca del final del minuto 5 de este cortometraje pregunta Lynch a Jack: “*¿Vas a beber el*



café?”. Cuando eso ocurre hacen una cuidadosa toma de plano detalle (primer plano desde la perspectiva del objeto) y se nota la espuma y tranquilidad que emana de la bebida negra.

Un momento curioso resulta cuando menciona Lynch la ciudad de Bristol (se desconoce si es de Estados Unidos, Costa Rica, o Reino Unido), ya que el mono Jack muy ofendido le responde: “*Nunca vuelvas a mencionarme ese lugar... No tienes ni un poco de decencia*”. Cerca del minuto 8 David Lynch enciende un fósforo para prender un cigarrillo (de nuevo aquí la combinación mágica de café y cigarrillos Jarmuschiana). El humo se disipa como en una película de cine negro norteamericano de los 40. Toototabon era una gallina y es el primer amor de Jack.

En el minuto 13 cambia el tipo de plano para el mono: pasa a un plano medio, lo que brinda una perspectiva de crecimiento del personaje. También se aprecia una parte (izquierda) de la taza de café con su respectiva oreja (mango). Sobre el final del minuto 14 aparece la nombrada gallina Toototabon. Jack, al verla, la llama de forma desesperada, pero cual gallina sale corriendo sin dirección fija. Tras ella, sale a perseguirla Jack. Ahora, se utiliza los claroscuros bajo un método propio de los expresionistas alemanes de viejo cuño, sale David Lynch para arrestar a Jack, acusado del asesinato de Max Clegg. Aunque esa parte del arresto no la aprecia el cinevidente, se apela a la estrategia del fuera de campo para aumentar la tensión.

En este cortometraje, el rol del café consiste en generar una ruptura en la “armonía” del diálogo entre Lynch y Jack. Asimismo, da oportunidad a que un tercer personaje emerja: la mujer (aquí como una camarera) pero que viene a aportar la dulzura que no se halla en el interrogatorio que Lynch sostiene con el mono y es quien anuncia el misterio: “*un asesino suelto en el tren*”. A ninguno de los dos se les ve tomando la taza de café, aunque sí prendiendo un cigarrillo. Hay canto, amor, tragedia... un mono asesino interrogado por Lynch, todo esto como salido de una pesadilla. El café emerge como un factor normalizador (la taza y la bebida fusionadas como un único producto) que permite cierta sana distracción al cinevidente del denso y extraño diálogo sostenido por los protagonistas. Una vez más, el café como motivo de encuentro y un elemento que permite el desarrollo de un diálogo y la evolución de un conflicto, así sea en una situación de ensoñación, acá el café es el objeto estético que ordena la situación surreal y lo acerca a lo cotidiano.

## Conclusiones

En un texto que toca el tema de la posmodernidad como este, repleto de referencias, algunas de ellas incluso antagónicas como ocurre en la cotidianeidad y en el arte actual, lo ideal es que cada lector extrajera sus propias conclusiones. Sin embargo, para finalizar, se resalta que tal y como lo explica Bajtin (1982) en la búsqueda de construir personajes se debe materializar en un objeto de apariencia convencional toda una carga de significado emocional y psíquico para que se haga concreto, como una taza de café por ejemplo, que demuestra la fuerza estética de la representación y la carga simbólica (e incluso onírica como en el cine de David Lynch), y que puede sugerir a un cinevidente promedio una familiarización y una repetición constante de un hábito difundido –no solo en el espacio norteamericano- sino que se torna universal como lo es tomar café.

Por último, es importante resaltar que toda esta lista de escenas o cortometrajes que incluyen un café son solo una excusa para señalar la aparición y los diferentes significados que un mismo elemento puede llegar a tener por su recurrencia, como bebida, objeto que permite el encuentro, hábito del personaje y de los espacios como las cafeterías y cafés en el mundo cinematográfico. El café, sin duda, seguirá presente en el cine y vigente en la sociedad de consumo y la vida laboral, incluso apunta hacia la idea que una taza de café puede ser una bebida universal. Un dato nada menor es que el mundo de la imagen en movimiento surge precisamente un 28 de Diciembre de 1895, en el salón “Indien du Grand Café” de París, a cargo de los legendarios hermanos Lumière: Louis y Auguste. Es como si el mundo del séptimo arte estuviese condenado, desde sus inicios, a tener una relación con el café y las cafeterías. Ante esto ¿qué hacer? ¿Rendirse o luchar contra un café, un cigarrillo y una conversación?

## Agradecimientos

Los autores agradecen al cine-club cinErrantE por sus 12 años de un caminar constante difundiendo el gusto por el séptimo arte y al grupo de investigación HARED de la Universidad Industrial de Santander (UIS, Bucaramanga), que ha dado cabida desde hace 9 años a líneas de investigación ligadas a la historia del cine y la apreciación cinematográfica. Asimismo, al espacio de Cineurosis que ha sido posible gracias al apoyo de la Universidad Cooperativa de Colombia (UCC, Barrancabermeja).

## Referencias

- Albert, T., Ramis, H. (productores) y Ramis, H. (director). (1993). *Groundhog Day* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures.
- Aronson, L., Tenenbaum, S., Roures, J. (productores) y Allen, W. (director). (2011). *Midnight in Paris* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Mediapro.
- Bajtin, M. M. (1982). *Estética de la creación verbal*. Madrid, España: Siglo XXI Editores.
- Bender, L., Devito, D. (productores) y Tarantino, Q. (director). (1994). *Pulp Fiction* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Miramax.
- Berger, F., Gilbert, G., Horowitz, J., Platt, M. (productores) y Chazelle, D. (director). (2016). *La La land* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Summit Entertainment.
- Grayson Bell, R., Chaffin, C., Linson, A. (productores) y Fincher, D. (director). (1999). *Fight Club* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Fox 2000 Pictures.
- Jarmusch, J., Guay, R., Schmidt, D. (productores) y Jarmusch, J. (director). (1999). *Ghost Dog: The way of Samurai* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Pandora Filmproduktion.
- Kleinberg, A., Rothman, T., Stark, J. (productores) y Jarmusch, J. (director). (1986). *Down by Law* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Black Snake.
- Kliot, J., Simmons, R., Stark, J., Staudt, B., Vicente, J. (productores) y Jarmusch, J. (director). (2003). *Coffee and Cigarettes* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Asmik Ace Entertainment.
- Lombardo, M. J. (4 de julio de 2018). Adiós a Robby Müller, maestro de la 'vagancia creativa'. *Diario de Sevilla*. Recuperado de [https://www.diariodesevilla.es/ocio/Adios-Robby-Muller-vagancia-creativa\\_0\\_1260474613.html](https://www.diariodesevilla.es/ocio/Adios-Robby-Muller-vagancia-creativa_0_1260474613.html)
- Lum, T., Mason, A., Rodger, K. (productores) y Crowe, R. (director). (2014). *The Water Diviner* [Cinta cinematográfica]. Australia: Fear of God Films.
- MacBride, D. J., Koch, K. (productores) y Jarmusch, J. (director). (1995). *Dead Man* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Pandora Filmproduktion.
- MacBride, D. J., Staudt, C. B. (productores) y Jarmusch, J. (director). (1993). *Coffee and Cigarettes III* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Cinesthesia Productions.
- Martínez-Torres, R. (2009). *Jim Jarmusch desde la posmodernidad* (tesis doctoral). Universitat Ramon Llull, Barcelona, España.
- Murillo, J. E. (2005). *Coffee and Cigarettes. La conjura de los trasnochados*. Santiago de Chile, Chile: laFuga. Recuperado de <http://2016.lafuga.cl/coffee-cigarrettes/155>
- Parent, M., Boyter, C. (productores) y Letterman, R. (director). (2019). *Pokémon Detective Pikachu* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Warner Bros.
- Phillips, J., Phillips, M. (productores) y Scorsese, M. (director). (1976). *Taxi Driver* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures.
- Ródenas-Cantero, G. (2009). *Jim Jarmusch. Lecturas sobre el insomnio Americano (1980-1991)* (Tesis doctoral). Universidad de Murcia, Murcia, España.
- Sennett, M. (productor) y Chaplin, Ch. (director). (1914). *The Rounders* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Keystone Film Company.
- Shadyac, T., Carrey, J., Brubaker, J., Bostick, M., Koren, S., O'Keefe, M. (productores) y Shadyac, T. (director). (2003). *Bruce Almighty* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Spyglass Entertainment.
- Simmons, R., Stark, J. (productores) y Jarmusch, J. (director). (1989). *Coffee and Cigarettes II* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Black Snake.
- Singer, B. (productor) y Singer, B. (director). (1995). *The usual suspects* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: PolyGram Filmed Entertainment.
- Stark, J. (productor) y Jarmusch, J. (director). (1986). *Coffee and Cigarettes* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Cinesthesia Productions.
- Stark, J., MacBride, D. J. (productores) y Jarmusch, J. (director). (1989). *Mystery Train* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: JVC Entertainment Networks.
- Sutherland, S. (productor) y Lynch, D. (director). (2015). *What did Jack do?* [Cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Netflix.

# Comida, ética y tradiciones desde la frontera México-Estados Unidos

*Tortilla Soup* | María Ripoll | 2001

María del Carmen Camacho Gómez\* y Claudia Ivett Romero Delgado

Universidad Panamericana, México

Recibido: 11 de enero 2020; aceptado: 30 de marzo 2020

## Resumen

El auge en la producción de películas y programas televisivos sobre comida en todo el mundo justifican su investigación, pues muestran la cultura y tradiciones en la sociedad. Cuando las personas dejan su país de origen para vivir en un nuevo lugar, crean costumbres que se mezclan con las que ya tenían. El proceso se ve reflejado en diferentes aspectos, como la comida, y un ejemplo de esta fusión cultural se muestra en la cinta *Tortilla Soup*, que habla de los cambios en la vida de los mexicanos que emigran a Estados Unidos para encontrar el tan deseado sueño americano.

**Palabras Clave:** Comida | Ética | Tradiciones | Familia | Cultura

**Food, ethics and traditions from the Mexico - United States border**

## Abstract

The increase in the production of food films and television programs around the world justify its research as they show the culture and traditions of societies. When people leave their countries and move to a new place, they create customs that merge with the old ones. The process is shown in different aspects such as food, and a good example of this is presented in the film *Tortilla Soup*, because it presents the changes in the life of Mexicans, who emigrate to the United States to find the desired American dream.

**Keywords:** Food | Ethics | Traditions | Family | Culture

## Introducción

La migración de mexicanos a Estados Unidos se ha dado desde hace mucho tiempo; las personas se ven en la necesidad de abandonar su país buscando una mejor vida para sus familias.

Los inmigrantes mexicanos continúan siendo, por mucho, el grupo hispano más grande en Estados Unidos. De cada 100 migrantes, 65 son mexicanos y en total son 36.634.000 (Noe-Bustamante, Alberti y Rodríguez-Gitler, 2019).

La migración de mexicanos ha estado por años impulsada por trabajadores sin estudios superiores que se desempeñan en su mayoría en los sectores agrícola y de la construcción, pero en las últimas décadas esto ha cambiado, pues los hijos de estos migrantes ya nacieron en EE.UU. y tienen más probabilidades de obtener educa-

ción a nivel superior y por tanto, a tener mejor calidad de vida en todos los aspectos. Esto implica que los negocios dedican más recursos a desarrollar y vender productos a los latinos, que su poder adquisitivo y visibilidad vayan en aumento.

La presencia de trabajadores mexicanos en el mercado laboral de Estados Unidos se ha incrementado y diversificado significativamente en los últimos años. Algunas de las causas son la brecha salarial, la generación de empleos de calidad y bien remunerados, la demanda de mano de obra y el establecimiento de redes sociales (Piñeiro y Acosta, 2015).

Los estudios que abordan los procesos de migración de México a Estados Unidos se han realizado en su mayoría partiendo de la teoría de la asimilación, en sus diferentes modalidades (Pérez-Soria, 2017). Los inmigrantes comienzan a apropiarse de un conjunto de

\* Corresponding author: mcamacho@up.edu.mx

características importantes de la sociedad de Estados Unidos como la posibilidad de cambios culturales (Portes y Zhou, 1993), pertenencia de elementos socioculturales, movilidad de ascenso en la economía y cambios donde la cultura se mezcla y surge una nueva tradición (Alba y Nee, 2003).

Muchos de los mexicanos que migran a Estados Unidos trabajan en agricultura, pero otros entran al mercado laboral de la fabricación de alimentos, donde los latinos indocumentados son el 13% y los latinos con documentos, el 17 % (Radford y Noe-Bustamante, 2019). Esto habla de que muchos encuentran en la comida un cambio en sus vidas, y también una forma de llevarse sus tradiciones.

Debemos tener en cuenta que la comida mexicana se prepara desde mucho tiempo antes que el río Bravo sirviera para delimitar una frontera; los migrantes se llevan las recetas de sus abuelas y madres para sentirse más cerca de sus raíces y de sus familias.

## Metodología

Este trabajo tiene como objetivo abordar el tema de la migración México-Estados Unidos a partir del análisis de la película *Tortilla Soup* o *Sopa de Tortilla* (María Ripoll, 2001), que es la adaptación estadounidense de la película oriental *Comer, beber y amar* (Ang Lee, 1994).

Los ejes a considerar son la comida, la cultura y la ética. A partir del resumen de la película, se determinó que los momentos clave serían las cenas dominicales, en las que la familia Naranjo se reunía sin falta para hablar sobre lo más importante en la vida de cada uno.

El objeto de estudio de esta investigación es analizar si la migración debilita las tradiciones familiares y culturales de los que emigran a Estados Unidos, como es el caso de los Naranjo. Por un lado, el análisis se dará a través de la comida, pues para la sociedad en general, es el momento en que se reúnen y comparten con sus familias lo que viven día a día. Por otro lado, se revisará la identidad representada en las hijas Naranjo, que no se consideran mexicanas, pero tampoco del todo estadounidenses, pues comparten las dos culturas y esto genera un choque en ellas.

Asimismo se analizará la ética, las tradiciones y la comida, pues es el fundamento eminentemente social del ser humano y esto se da dentro del marco de las relaciones con los demás.

## Sinopsis: la comida reúne a las familias

No se muestra en la cinta pero Martín Naranjo (Héctor Elizondo) y su esposa Ana, ambos mexicanos, emigran a California en donde Martín empieza a trabajar como cocinero al lado del que se convertirá en su mejor amigo, Gómez (Julio Oscar Mechoso), de origen cubano. Con el tiempo, Naranjo y su esposa forman una familia con tres hijas: Leticia (Elizabeth Peña), Carmen (Jacqueline Obradors) y Maribel (Tamara Mello). Lamentablemente, la esposa de Martín muere y el viudo se hace cargo de sus hijas al tiempo que busca mantener vivas sus raíces y su cultura latina.

La película inicia con imágenes de Martín preparando los platillos para la tradicional cena familiar de los domingos, a la que ninguna de sus hijas, ya adultas jóvenes, puede faltar. Cada domingo se sirven guisos tradicionales mexicanos y se discuten temas importantes para los Naranjo.

Mientras tanto, sus hijas organizan sus actividades para llegar a tiempo con su papá. Carmen es administradora y se da tiempo para una cita rápida con Jeff, su ex novio. Leticia es maestra en una escuela primaria, visita frecuentemente la iglesia y se encuentra con su amiga Yolanda. Maribel es la más pequeña y trabaja en una tienda de discos; conoce a Andy, un chico brasileño rechazado por una compañera de trabajo y sale con él.

Carmen y Leticia, ya en casa, se sientan a la mesa que está puesta como para una celebración. Leticia da gracias por los alimentos y mientras se sirven, platican en una mezcla de español e inglés que desagrada a Martín. Carmen anuncia que comprará un departamento, lo que molesta a su padre pues no lo consultó con él primero.

Yolanda llega con su hija April, a la que cuidarán mientras Yolanda va por su mamá al aeropuerto. Carmen cuestiona a su padre sobre la sopa de flor de calabaza porque debería ser más picante, a Martín no le gusta que su hija critique su comida.

Martín debe irse porque le piden que apoye en un banquete. Las hijas se quedan lavando trastes y discutiendo porque ya son adultas y siguen viviendo en la casa paterna, como se acostumbra en México pero no en Estados Unidos; se desahogan rompiendo platos y después ríen y cantan.

Martín llega al banquete y arregla un postre quemado de forma exitosa. Platica con Gómez sobre su familia, su trabajo, lo mucho que extraña a Ana, y le confiesa que ha perdido su capacidad de oler y saborear.

Martín se encarga de las labores del hogar mientras sus hijas se alistan para ir a trabajar. Yolanda presenta a Hortensia, su mamá, con Martín y los deja solos para que se conozcan.

La vida de los protagonistas continúa, Leticia conoce a Orlando, un profesor de educación física y los alumnos de Lety le juegan una broma y le hacen creer que el profesor le manda cartas. Carmen se entrevista con un cliente de Barcelona y Maribel frecuenta a Andy. Hortensia busca a Martín tratando de que se interese en ella.

En la siguiente comida familiar Carmen anuncia que le han ofrecido un trabajo en Barcelona. En el restaurante, Gómez se desmaya y lo llevan al hospital, en donde lo visita Carmen, que le tiene mucho aprecio. Maribel lleva a Andy a cenar a su casa, él disfruta la comida. Maribel avisa a su familia que no estudiará por un tiempo y ante el enojo de su padre, decide irse a vivir con Andy. Lety sigue recibiendo cartas y se ilusiona. Cambia su peinado y su forma de vestir. Decidida, busca a Orlando y lo besa delante de alumnos y padres. Él está confundido y ella descubre la verdad. Lety se esconde en su salón de clases, muy avergonzada. Orlando la busca, la consuela y se besan.

En la siguiente cena familiar, en la que no está Maribel, Lety les habla de Orlando, que está afuera, esperando para entrar. Ya adentro, ambos explican que se fueron a Las Vegas y se casaron. Martín está sorprendido. Después de la cena, los recién casados se van juntos.

Maribel y Andy tienen problemas porque ella quiere mantenerlo todo en orden y a él no le gusta. Maribel lo deja y regresa a casa de su padre. Gómez regresa al restaurante pero muere casi de inmediato. El funeral es en casa de los Naranjo. Carmen está muy triste, discute con su papá por el viaje a Barcelona y se va de la casa. Carmen busca a Jeff y lo encuentra con otra mujer; le avisa que se irá a Barcelona. Andy busca a Maribel y se reconcilian, además de que estudiarán juntos.

La familia está junta de nuevo, con sus parejas y amigos. Martín tiene varios avisos que dar. Les dice que a pesar de que en esa casa han vivido momentos maravillosos, la ha vendido y compró una nueva. También les dice que se hizo una revisión médica completa y su salud es perfecta. Hay una última noticia, Hortensia cree que le pedirá matrimonio pero Martín confiesa estar enamorado de Yolanda, le pide que se casen y ella acepta.

Antes de irse a Barcelona, Carmen cocina pollo pibil para su papá y él considera que está muy picante, entonces se da cuenta que puede oler y sentir sabores de nuevo.

Carmen decide quedarse y hacer lo que siempre quiso, ser chef. En el restaurante lleva comida a la mesa en donde está reunida toda la familia. Yolanda aprovecha la ocasión para anunciar que el bebé que espera será una niña.

### Estoy poniendo la mesa

La alimentación es una parcela importante de la antropología y condicionante importante de la evolución biológica del ser humano, se considera una necesidad básica para la supervivencia (Sánchez, 2017). Podría decirse que el siglo XX fue testigo de las revoluciones alimenticias más significativas desde que comenzó la agricultura hace 10.000 años, donde se han visto cambios radicales en la producción, proceso, distribución y consumo de alimentos. De esta forma la comida es un elemento clave para conocer la cultura, donde se desempeñan roles simbólicos importantes y ayuda a dar sentido a nuestras vidas. Forma parte de nuestra lengua, ritos y valores.

Al sentarnos a comer, no advertimos que en ese acto cotidiano se agazapa la historia entera de la humanidad. Comemos en grupo y abandonando la postura erguida; no comemos comida, comemos emblemas. El tacto es el contacto directo que media entre el olfato y el gusto: la mano lleva a la boca (Rossi, 2013).

En *Tortilla Soup*, la cena es sagrada. Es el momento donde Martín Naranjo convive con sus hijas, donde todos hablan de lo que les pasó en la semana, de los cambios que harán en sus vidas y de lo que es importante que se comparta.

Existen investigaciones que sugieren que las personas que comen regularmente con sus familias tienen un mejor reporte de salud que aquellas personas cuya frecuencia de comida familiar es baja (Schnettler *et. al.*, 2013). La comida familiar es el momento en el que se reúnen todos para compartir; constituye una actividad central y un particular punto de encuentro en la vida diaria, vital para fortalecer la unidad y cohesión familiar (Beltrán y Cuadrado, 2014).

Al analizar los efectos de reunirse a comer en padres e hijos de familias de clase media en Estado Unidos, se observó que comer frecuentemente en familia disminuye el estrés de los padres generado por largas jornadas laborales y además mejora la relación entre éstos y sus hijos, por lo que concluyeron que la comida familiar es un ritual que tiene un rol protector frente al estrés de los padres, afectando positivamente el bienestar de los miembros del hogar. (Yoon *et.al.*, 2015)



Se puede demostrar la forma de actuar de Martín Naranjo en el postulado de Yoon *et.al.*, pues al cocinar y poner la mesa, su estrés disminuía y se convertía en el mejor momento de la semana. Por el contrario, para sus hijas menores era un momento complicado. En cambio para Leticia, la hija mayor, que se volvió muy religiosa a partir del abandono de su esposo Carlos, era una buena experiencia.

Para Carmen la segunda hija, que estudió administración y es muy exitosa en su empleo, la cena familiar era muy estresante porque disfrutaba mucho cocinar y siempre encontraba *peros* en la forma en que Martín elaboraba los platillos debido a la pérdida de los sentidos del gusto y olfato. Maribel, la hija menor, acababa de terminar *High School* y estaba indecisa sobre ir a la universidad, lo cual le genera problemas con su padre y hermanas pues la consideran inmadura.

Conviene subrayar que comer en familia es un espacio de encuentro, pero no garantiza exclusivamente relaciones positivas, como se puede observar con la familia Naranjo. Existen investigaciones que afirman que puede ser muy abrumador el reunirse en una cena familiar, pues se puede convertir en un espacio de conflicto y tensión (Neumark-Sztainer *et.al.*, 2000). Este es el caso de las hijas Naranjo, ya que para ellas esta reunión es como una restricción a su autonomía. Y desde la perspectiva de Martín en ocasiones se convierte en un campo de batalla.

Por otro lado, la comida familiar tiene un rol fundamental en cuanto a la socialización de las personas y la transmisión de valores. Algunos investigadores sostienen que la cena en familia actúa como una plataforma que facilita que se adquieran e interioricen normas y valores (Paugh e Izquierdo, 2009). Se debe agregar que es un espacio cultural en el cual se negocian y construyen relaciones interpersonales por medio del relato de las experiencias, ideas y creencias cotidianas (Ochs y Shohet, 2006; Sterpoli, 2009).

Hay que mencionar que cuando Martín se tuvo que ir a trabajar, las chicas se quedaban solas para lavar la loza y acomodar todo en su lugar, cantaban y bailaban la canción *Quizás, quizás, quizás...* (1947) de Joe Davis y Osvaldo Farrés, en inglés y español, apuntando a sus dos raíces, la estadounidense y la mexicana.

Este momento mezcla comida, baile y música, que dan por resultado tradiciones que tienen las familias al reunirse a degustar los alimentos.

## Las tradiciones México – Estados Unidos

La cocina es uno de los aspectos de la vida cotidiana que refleja el desarrollo de un pueblo; comprende el aprovechamiento preciso de las posibilidades nutritivas y gustativas de todos los productos que pueden servir como alimento a una población (Torre, 2012). No es únicamente su poder nutritivo lo que convierte a un producto vegetal o animal en un alimento, sino también el uso que da a los productos cada grupo social. Cada cultura tiene su propia definición de lo que es comestible y de lo que no lo es (Flandrin 1987).

La cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan. (Ochoa y Santamaría, 2010, s/d).

En la cinta, Martín sale al jardín de su casa a cortar legumbres que cultiva en un pequeño huerto para poder preparar la cena del domingo. Asa chiles en un asador de carbón. Corta nopales de una penca, les quita las espinas y también los pone a asar. Limpia y corta hojas de plátano para untar achiote<sup>1</sup> en unos pescados que asa al carbón. Lava y desinfecta flor de calabaza que sofríe con ajo, cebolla y chiles jalapeños desvenados para hacer una sopa. En un molcajete pone cebolla, tomates y chile para hacer salsa. De postre prepara dulce de calabaza y nieve que pone en un bote de madera rodeado de mucho hielo y sal. Los platos son de barro del estado de Oaxaca y los vasos de vidrio soplado con un entintado color verde en el borde, muy del estado de Puebla.

Las tres hijas Naranjo viven en la casa de su padre. Hablan *spanglish*<sup>2</sup>, debido a que han creado un conjunto de características únicas ligadas a la manera en la que se organizan en su entorno cultural. Cocinar y comer expresan formas y estilos de vida, las cuales se van adquiriendo durante su interacción con los demás.

Los Naranjo conviven con su vecina Yolanda que tiene una hija llamada April y su mamá Hortensia, que acaba de llegar para ayudarla con su divorcio. Yolanda no tiene tiempo para prepararle un buen desayuno a April, así que Martín hace un plan con la niña para hacer su almuerzo y a partir de la comida que empieza a llevar a la escuela se vuelve muy famosa e inicia un lazo paternal con el chef Naranjo.

En los elementos de la cultura se encuentran formas llamadas objetivas e interiorizadas, la primera tiene que

ver con todos los objetos cotidianos, religiosos y rituales, los cuales tienen la característica de ser observados con mucha facilidad, la segunda forma es en la que la persona crea conceptos en su mente y está relacionada con las formas simbólicas y estructuras mentales (Bourdieu, 1998). De esta forma la cultura de una sociedad muestra la trascendencia y la forma de vivir de una comunidad, por lo tanto, cocinar es una expresión cultural. Por un lado, están los platillos y bebidas que son formas culturales objetivas y la forma interiorizada que es la forma en cómo son preparados y degustados los alimentos.

Sin duda, comer, alimentarse y encontrar en la mesa las más profundas referencias propias de un pueblo y su sociedad, son parte de los derechos fundamentales y más deleitables de los hombres y las mujeres (Lody, 2002).

Por otro lado, existen varias líneas de progreso que han contribuido a que una proporción creciente de hombres aprovechen tradiciones culinarias cada vez más elaboradas (Cordón, 1980). Es aquí donde podemos hacer una referencia al trabajo que realizaba Martín, pues no solo se llevó la tradición de la comida mexicana a Estados Unidos, sino que hizo una mezcla con las dos cocinas y las hizo suyas. Al mismo tiempo, Carmen fusiona su cocina con Francia, México, Sudamérica y el Caribe, y eleva la gastronomía a un nivel internacional.

El disfrute gastronómico se despega del placer puramente animal por dos condiciones, la primera es el afinamiento, la educación del paladar, su ajuste a lo bien cocinado conforme a tradición, que permite distinguirlo del plato burdo o mal hecho; la segunda es la percepción y el aprecio de un matiz de sabor nuevo que armonice sabiamente el respeto a la tradición con la innovación creadora (Cordón, 1980). Tanto Martín como Carmen transforman la gastronomía mexicana y la fusionan con otras raíces para darle su toque personal sin olvidar de dónde vienen.

## La ética y los alimentos

La alimentación no cubre solamente una necesidad básica del ser humano, implica aspectos más profundos y complejos como las relaciones interpersonales, el formar parte de una sociedad, el establecimiento de tradiciones familiares y culturales o el sentido de pertenencia. Es aquí donde la ética tiene un papel preponderante pues cocinar, compartir los alimentos y establecer lazos y rutinas que se repiten de generación en generación requiere de parámetros para que los rituales gastronómicos sean

aceptados, aprehendidos y transmitidos. Este intercambio se logra gracias a la necesidad que tenemos de socializar y la capacidad de hacerlo a través del lenguaje.

El lenguaje no tiene sentido si no es para esta apertura a los demás. Esto se comprueba porque la falta de diálogo es lo que motiva casi todas las discordias y lo que arruina las comunidades humanas (matrimonios, familia, empresas, instituciones políticas, etc.) Sin comunicación no hay verdadera vida social, a lo sumo apariencia de equilibrio, pero falta el terreno común sobre el cual poder construir. (Yepes y Aranguren, 2003, s/d).

En *Tortilla Soup* el lenguaje es clave en la comunicación familiar desde dos perspectivas: la forma y el fondo.

En relación con la forma, el lenguaje utilizado por las protagonistas es híbrido. Las hijas de Martín mezclan español e inglés para comunicarse en casa, no porque no puedan hablar por completo en español, su lengua materna, o porque no dominen el inglés, sino porque a raíz de la mezcla entre ambas culturas, se ha creado una forma de comunicación que combina ambos idiomas. El que sus hijas hablen *spanglish* molesta a Martín y les pide que elijan una lengua u otra pero que no las mezclen. Esto podría deberse a la necesidad de respetar tradiciones y mantenerlas vivas, para no perder identidad.

En cuanto al fondo, el lenguaje se convierte también en herramienta indispensable de integración. Las reuniones dominicales de los Naranjo buscan que además de la convivencia natural que se da al comer con los seres queridos, se abran espacios para compartir con la familia cuestiones de suma importancia que cambiarán la rutina tanto del que da la noticia como de todos los que le rodean.

A lo largo del *film* se van tomando decisiones que tienen que ver no solo con la familia, sino con los amigos y conocidos de los Naranjo. Cuando Gómez llama a Martín porque sus ayudantes echaron a perder el postre para un importante miembro del gobierno de Estados Unidos, le pide despedir a todos. Naranjo mira las caras preocupadas de sus trabajadores y le dice a Gómez que no lo volverán a hacer y que no despedirán a nadie. Hacen *capirotada*<sup>3</sup> pero le ponen un nombre francés para que suene más fino y así resuelven el problema.

Martín tomó una decisión que pudo hacer que la vida de sus empleados cambiara radicalmente y que sus familias ya no tuvieran dinero para sobrevivir. Los valores de Martín hicieron que no despidiera a nadie, además evitó que su reputación como chef se viera afectada.

Existen dos ideales éticos fundamentales: el *kyosei* y la dignidad humana. El primero significa vivir y trabajar juntos para el bien común, permitiendo que la cooperación y la prosperidad mutuas coexistan con una compe-

tencia justa y saludable. Por dignidad humana se entiende el supremo valor de la persona como fin, y no como medio, para la consecución de los objetivos de otros, incluso de la mayoría (Chomali y Majluf, 2007).

El hombre, considerado en toda su riqueza y en todo su valor, es el fundamento de la ética. Para juzgar si sus actos son de bondad o maldad, se debe partir de su impacto sobre el hombre, su bienestar, felicidad; su mejoramiento como persona. A la persona le compete la tarea de desarrollar todas sus capacidades en los ámbitos en los que se desarrolla su vida para llegar a su plenitud como ser humano. Toda persona tiene derecho de ser el autor principal de su progreso, y resulta éticamente inaceptable realizar acciones que vulneren la libertad de las personas o que se manipule su conciencia.

En la imagen 1 se ejemplifica la construcción del carácter y la toma de decisiones.

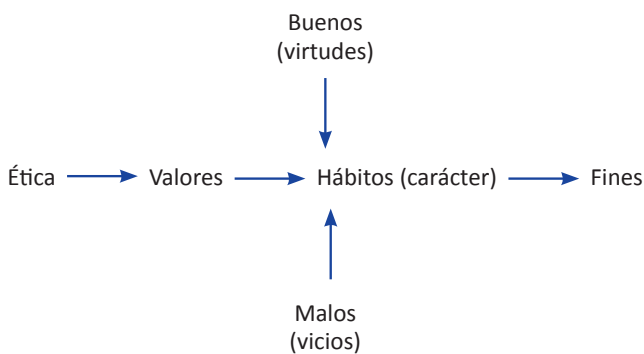


Imagen 1.

La construcción del carácter o cómo aprender a tomar decisiones. Fuente: Elaboración propia.

En este cuadro se muestra la relación entre el actuar humano y sus resultados. Tanto los buenos hábitos como los vicios forman el carácter de las personas y determinan las decisiones que toman. Aristoteles sentó las bases del actuar del hombre en relación con su plena realización; el hombre requiere de la ética para centrar su quehacer en el bien de la persona misma.

[...] un conjunto complejo de nuestras tendencias e inclinaciones innatas, herencia heredada en gran medida por nuestros antepasados, constituye nuestro “carácter psicológico”, que los expertos en el campo han clasificado y subdividido en numerosos “tipos”. Es lo que comúnmente llamamos “el temperamento individual”. (Freire, 1997, p. 410)

Según Aristóteles, el deseo es el principio de la acción, a este le sigue la deliberación que lleva a su vez, a la elección. Una vez hecha esta elección, sigue como consecuencia el acto moral. Por ello el hombre debe equilibrar el deseo y la razón y ejercitar la prudencia, que es un

hábito práctico y verdadero acompañado de razón, con relación a los bienes humanos (Vallejo, 2006).

Es por esto que las personas tienen, a lo largo de sus vidas, dilemas éticos que los enfrentan a decisiones difíciles que requieren de atención, discernimiento y análisis. Estas decisiones producen un impacto sobre otras personas y sobre la sociedad, por lo que se debe actuar con justicia, verdad y prudencia. Actuar es solo un aspecto de la vida buena, ya que vivir bien supone sobre desarrollar un determinado carácter, una especial manera de ser (Aristóteles, 1983).

Si alguien es modelo de carácter y comportamiento a seguir para sus familias o empleados es Martín Naranjo, pues marca una pauta de comportamiento. En casa de los Naranjo se siguen modelos como el ritual de bendecir los alimentos o de no faltar a la cena familiar de los domingos que llaman “hora de convivencia” y es inamovible.

Surge, desde luego, un actuar individual en la toma de decisiones de cada hija. Martín no comparte sus puntos de vista y necesita tiempo para asimilar los cambios que van surgiendo pero termina confiando en que ellas sabrán elegir lo que cada una considere más conveniente.

La virtud moral, en efecto, se relacionará con el placer y el dolor en la medida en que hacemos el bien a causa del placer que nos produce y nos apartamos del mal igualmente porque nos produce dolor. Pero, dado que no siempre el placer y el dolor coinciden con el bien y el mal morales, la tendencia a buscar el placer y evitar el dolor deberá corregirse, mediante la educación, a fin de que aprendamos a colocar el placer y el dolor en aquello que debe producirlo. El hombre bueno es el que acierta a designar lo bello, lo conveniente y lo agradable, y sus contrarios, lo vergonzoso, lo perjudicial y lo penoso. (Aristóteles, 1990, s/d)

Otro de los elementos mostrado en la película que es importante destacar es el de los migrantes, pues como no entran al país legalmente son víctimas de malos tratos, jornadas de trabajo muy largas y los pagos que reciben son muy bajos. Martín empezó así y pudo ser un jefe injusto, exigente y poco flexible cuando logró tener su propio restaurante, pero no lo hizo y da a sus trabajadores, en su mayoría inmigrantes, un trato justo y humano.

El conocimiento de la propia identidad, la conciencia de uno mismo, sólo se alcanza mediante la intersubjetividad. Este proceso de intercambio constituye la formación de la personalidad humana. En él se modula el propio carácter, se asimila el idioma, las costumbres y las instituciones de la colectividad en que se nace, se incorporan sus valores comunes, sus pautas, etc. (Yepes y Aranguren, 2003).

Estados Unidos ha dependido de la labor de las personas desplazadas, sin poder político, sin protecciones de trabajo, sin derecho a votar y sin contar con todos los derechos que tienen los ciudadanos. Además, han sido separados de sus seres queridos por la militarización de la frontera de Estados Unidos con México. Los trabajadores aún hacen frente a estos obstáculos hoy en día.

Finalmente, es importante hablar de la relevancia del protagonista, pues constituye el punto de unión entre el resto de los personajes. Martín Naranjo dedica tiempo a la reflexión, analiza su forma de actuar y de reaccionar, escucha el punto de vista de los demás, reconoce sus errores y cambia lo que sea necesario para que vuelva a haber armonía.

El conocimiento de la propia identidad, la conciencia de uno mismo, sólo se alcanza mediante la intersubjetividad. Este proceso de intercambio constituye la formación de la personalidad humana. En él se modula el propio carácter, se asimila el idioma, las costumbres y las instituciones de la colectividad en que se nace, se incorporan sus valores comunes, sus pautas, etc. (Yépes y Aranguren, 2003, p. 68).

## A manera de cierre

El film *Tortilla Soup* es un reflejo de muchas familias que tienen que emigrar a otro país y se llevan su cultura y tradiciones al nuevo lugar a donde llegan. Desmenuza la cultura gastronómica que simboliza una suerte de influencia que combina energía con imaginación, sacrificio con jovialidad, supervivencia con esperanza, serenidad con ingenio, y que encuentra una mayor definición en la búsqueda de su perfeccionamiento y excelencia. Es el reflejo perfecto de que alimentarse no solo cubre necesidades biológicas, sino que combina perfectamente con aspectos culturales, familia, migración y ética.

Los hispanos son un grupo que crece de manera acelerada en Estados Unidos y aporta hábitos alimenticios basados en la cultura a medida que crecen. Incluso aquellos que nacieron en EE.UU. continúan enfatizando la importancia de la cocina tradicional latinoamericana cuando preparan comidas familiares.

Las crecientes poblaciones de migrantes han introducido nuevos sabores en la dieta de los estadounidenses y muchos de ellos son pilares en la gastronomía, de ahí la importancia del impacto de las culturas, pues genera nuevos mercados, campos laborales e ingresos.

La alimentación en la mayor parte de los países occidentales está cambiando de necesidad a pasatiempo. La comida se ha vuelto rápida y cómoda, pero paradójicamente hay más afición a la cocina, y de aquí la importancia de que se siga incorporando en los medios de comunicación, pues es el puente para compartir experiencias, significados y emociones.

Como respuesta al objetivo de esta investigación tanto en los migrantes que viven en Estados Unidos, como en su representación en medios audiovisuales, se puede apreciar que hay tradiciones que no se debilitan al emigrar a otro país, siempre y cuando persista un interés por mantener vivas las raíces del lugar de origen. Sin embargo, sí surge la combinación cultural de dos mundos que se fusionan creando nuevos lenguajes y costumbres.

Las hijas Naranjo son la segunda generación de mexicanos viviendo en Estados Unidos, y se puede apreciar que tienen mejor calidad de vida que sus padres cuando llegaron. Ellas son mexico-americanas y por lo tanto, tuvieron la posibilidad de ir a la universidad (en el caso de las dos mayores) y la más joven accede a estudios superiores. Esto es a lo que pueden aspirar las segundas y terceras generaciones de inmigrantes, a tener una mejor calidad de vida sin perder la cultura de sus padres y formar una nueva, que surge de la combinación de los estilos de vida que van adquiriendo a lo largo de sus vidas.

La comida en este *film* se convierte en pieza clave tanto en su narrativa como en su representación de la realidad, pues como en las vidas de los mexicanos los sabores, colores y olores son parte de las tradiciones, costumbres que también involucran aspectos como la integración familiar, el respeto y el actuar cotidiano para alcanzar el bien común de las familias.

Los Naranjo toman decisiones que afectan la vida de cada uno de los integrantes, pero su sentido de pertenencia y los valores aprendidos de sus padres les lleva a discernir sobre qué es lo correcto o no, pues fueron educadas a decir siempre la verdad, sin esconder ni distorsionar la información.

Por todo lo anterior y a pesar de que no puede hablarse de la totalidad de los inmigrantes, la comida hace que familias de mexicanos en Estados Unidos mezclen sus raíces con nuevas tradiciones y sientan el orgullo de sus antepasados al tiempo que buscan una mejor calidad de vida, lo que se verá reflejado en una mejor economía, una mejor educación y mejores formas de relacionarse como seres humanos.



## Referencias

- Alba, R. y Nee, V. (2003). *Remaking the American Mainstream. Assimilation and Contemporary Immigration*. Massachusetts, Estados Unidos: Harvard University Press.
- Aristóteles. (1983). *Ética nicomáquea* [traducción de Antonio Gómez Robledo]. México: Universidad Nacional Autónoma de México. 2ª edición.
- Aristóteles. (1990). *Retórica* [traducción de Quintín Racionero]. Madrid, España: Gredos.
- Bard Manulis, J. (productor) y Ripoll, M. (directora). (2001). *Tortilla Soup* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Samuel Goldwyn Films.
- Beltrán, B., y Cuadrado, C. (2014). *Comer en familia: hacer de la rutina salud. Papel de las comidas en familia en la calidad de la dieta y el control del peso corporal*. Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. *The Family Watch*.
- Bourdieu, P. (1998). *Creencia artística y bienes simbólicos*. España: Deva's.
- Chomali, F., y Majluf, N. (2007). *Ética y responsabilidad social en la empresa*. Chile: Mercurio Aguilar.
- Cordón, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets editores.
- Cruz Piñero, R., y Acosta Díaz, F. (Coord) (2015). *Migración interna en México. Tendencias recientes en la Movilidad interestatal*. México: El Colegio de la Frontera Norte.
- Flandrín, J.L. (1987). Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas. *Manuscripts: Revista d'història moderna*, (6), 7-30.
- Freire, P. (1997). Sobre la necesidad de prestar atención, en la escuela, a la educación del carácter, así como al cultivo de la personalidad del niño. *Conferencia Nacional de Educación: Curitiba, 1927*. Brasilia: MEC; SEDIAE; Inep Ipardes. 410-415.
- Hsu, K., Hsu, L.K., Jiang, F. (productores) y Lee, A. (director) (1994). *Comer, beber, amar* [cinta cinematográfica]. Taiwán: The Samuel Goldwyn Company.
- Lody, R. (2002). Comida y patrimonio. Caju: fruto emblema de la identidad brasileña. *Patrimonio Cultura y Turismo. Cuadernos 9. Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión abierta. Antología de textos*. México: Consejo Nacional para la Cultura y la Artes.
- Neumark-Sztainer, D., Story, M., Ackard, D., Moe, J., y Perry, C. (2000). The Family Meal: Views of Adolescents. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 32, (6), 329-334.
- Noe-Bustamante, L., Alberti, D., y Rodríguez-Gitler, A. (2019). *Hispanic origin profiles, 2017*. Pew Research Center. Hispanic Trends. Recuperado de <https://www.pewresearch.org/hispanic/interactives/hispanic-origin-profiles/>
- Ochoa, K., y Santamaría, A. (2010). Cultura e identidad culinaria. *Arenas Revista sinaloense de ciencias sociales*, (25), 78-91.
- Ochs, E. y Shohet, M. (2006). The Cultural Structuring of Mealtime Socialization. *New Directions for Child and Adolescent Development*, 2006(11), 35-49.
- Paugh, A. e Izquierdo, C. (2009). Why is This a Battle Every Night?: Negotiating Food and Eating in American Dinnertime Interaction. *Journal of Linguistic Anthropology*, 19(2), 185-204.
- Pérez-Soria, J. (2017). Migrantes mexicanos en los Estados Unidos: Una revisión de la literatura sobre integración, segregación y discriminación. *Estudios fronterizos*, 18(37), 1-17.
- Portes, A. y Zhou, M. (1993). The New Second Generation: Segmented Assimilation and its Variants. *Annals of the American Academy of Political and Social Science*, (530), 74-96.
- Radford, J., y Noe-Bustamante, L. (2019). *Facts on U.S. Immigrants, 2017. Statistical portrait of the foreign-born population in the United States*. Pew Research Center. Hispanic Trends. Recuperado de <https://www.pewresearch.org/hispanic/2019/06/03/facts-on-u-s-immigrants-current-data/>
- Rossi, L. (2013). Historia del comer. Lazo social y tradición cultural. *Intersecciones PSI. Revista electrónica de la Facultad de Psicología - UBA*, (7), 16-18.
- Sánchez, A. (2017). Antropología de la alimentación. Unidad de nutrición. *Hospital general universitario Reina Sofía de Murcia*. España.
- Schnettler, B., Denegri, M., Miranda, H., Sepúlveda, J., Orellana, L., Paiva, G., Grunert, K. (2013). Hábitos alimenticios y bienestar subjetivo en estudiantes universitarios del sur de Chile. *Nutrición hospitalaria*, 28(6), 2221-2228.
- Sterponi, L. (2009). Accountability in Family Discourse: Socialization into norms and standards and negotiation of responsibility in Italian dinner conversations. *Childhood: A Global Journal of Child Research*, 16(4), 441-459.
- Torre, M.C. (2012). *La ciencia de los alimentos. Lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas.



Vallejo, X. (2006). Carácter, razón y pasión en la ética de Aristóteles. *Criterio Jurídico. Santiago de Cali*, 6, 327-352.

Yepes Stork, R., y Aranguren Echevarría, J. (2003). *Fundamentos de la Antropología. Un ideal de la excelencia humana*. Navarra: EUNSA.

Yoon, Y., Newkirk, K., y Perry-Jenkins, M. (2015). Parenting Stress, Dinnertime Rituals, and Child Well-being in Working-Class Families. *Fam Relat*, 64(1), 93-107.

---

<sup>1</sup> Es una planta arborescente que crece en México, América Central y en las zonas cálidas de los Andes que hacen límite con la Amazonia.

<sup>2</sup> Es un término popular con el que se denomina a ciertas variedades del español hablado en Estados Unidos, en contextos en el que el español e inglés están en contacto prolongado debido a la presencia de personas bilingües.

<sup>3</sup> Es un postre popular mexicano hecho con rodajas de pan fritas, bañadas con jarabe de piloncillo y adornadas con almendras, cacahuates, uvas pasas y queso blanco salado.



# *Tampopo*: un análisis fílmico de carácter gastronómico

*Tampopo* | Juzō Itami | 1985

José Javier Santana González\*, María José Molina García y Carmen Enrique Mirón

Universidad de Granada, España

Recibido: 26 febrero 2020; aceptado: 6 de abril 2020

## Resumen

El objetivo de este trabajo es analizar un texto fílmico para comprender las relaciones entre cine y cultura expresadas en la gastronomía y la alimentación. Para ello analizaremos desde una perspectiva empírico-analítica la película *Tampopo* (1985) dirigida por Juzo Itami y que refleja las diferentes categorías en las que se divide el llamado cine gastronómico, así como la utilización de ejemplos de otros filmes que también pueden entenderse como gastronómicos, en un intento por comprender si realmente existe dicho género o simplemente si el cine ha utilizado la gastronomía como hilo conductor y sin una intención real de reflejar la cultura de un determinado lugar en sus formas gastronómicas.

**Palabras clave:** Cine | Cultura | Gastronomía | Alimentación

*Tampopo*: a filmic-gastronomic analysis

## Abstract

The objective of this work is to analyze a filmic text to understand the relationships between cinema and culture expressed in gastronomy and food. For this we will analyze from an empirical-analytical perspective the film *Tampopo* (1985) directed by Juzo Itami and that reflects the different categories in which the so-called gastronomic cinema is divided, as well as the use of examples from other films that can also be understood as gastronomic, in an attempt to understand if this genre really exists or simply the cinema has used gastronomy as a common thread and without a real intention to reflect the culture of a particular place in its gastronomic forms.

**Keywords:** Film | Culture | Gastronomy | Feeding

En el siglo XX el cine ha servido como herramienta para representar audiovisualmente conflictos que atañen a las relaciones de identidad y cultura, habida cuenta de que es una de las formas más sencillas de llegar a un gran número de público (Goyeneche, 2012). Tal y como señaló Marc Ferro en 1991 las personas pasan más tiempo mirando la televisión o yendo al cine que leyendo libros, y eso hace que la manera de entender las cosas y de aprenderlas esté cada vez más ligada a métodos audiovisuales. Será Ferro (1995) quien considere el carácter de fuente informativa en este tipo de trabajos porque “el film se observa no como obra de arte, sino como un producto, una imagen objeto cuya significación va más allá de lo puramente cinematográfico; no cuenta solo por aquello que atestigua, sino por el acercamiento socio-histórico que permite” (p. 39). Pese a que Marc Ferro se refería más a la relación entre cine e historia, en este

trabajo conjugaremos cine con gastronomía y nos resulta igual de efectiva su afirmación, aunque es conveniente tomar más íntegramente la definición de David Bordwell (1996) quien supone que “todo filme está inscrito en un canon histórico de representación, que posee sus propias reglas y formas” (p. 390). Atendiendo a esta unión cine-gastronomía, recurriremos a la idea de que hablar de gastronomía es aunar los términos de alimentación y cultura en uno solo (De Garine, 1998) y a sistemas culturales distintos, corresponden también sistemas alimentarios diferentes (Contreras y Gracia, 2005).

El auge de la antropología alimentaria, identificado en un aumento de los trabajos sobre alimentación y en la investigación gastronómica, y apoyado en la introducción de nuevas asignaturas en carreras universitarias; la creación de nuevos grupos de investigación con soporte institucional; y el incremento de las publicaciones científicas

\* Corresponding author: [jjasantanagonzalez@gmail.com](mailto:jjasantanagonzalez@gmail.com)

ficas (Gracia, 2010), ha dado lugar al aumento unilateral del cine basado en la alimentación y éste se ha ido adaptando a lo largo de la historia a los diferentes discursos culturales y a las diferentes visiones que el espectador adquiere de la manera de ver y entender el cine (Hidalgo, Segarra y Rodríguez, 2016).

Aunque los defensores del género de cine gastronómico son muchos (Hidalgo *et al.*, 2016) y ponen en valor la amplia creación de este cine que se está llevando a cabo desde hace unas décadas, la crítica general aún no se pone de acuerdo en establecer dicha clase fílmica (Bote, 2011) y reprocha la falta de importancia que se les priva a algunas temáticas como la escasez de alimento y el hambre (Hidalgo *et al.*, 2014). Según Casetti (2000) la importancia del género en el cine no surgió hasta la década de los setenta del pasado siglo, cuando los diferentes espacios en los que se engloba el cine son detectables por el espectador y hay una repetición de los esquemas narrativos. Lo que se pretende con la introducción de los géneros es la simplificación de la descodificación del cine, para que el público pueda captar, con mayor facilidad, la exposición de la obra. Por otra parte, en el siglo XXI se produce un auge de cine gastronómico, que viene de antiguo, puesto que desde los años ochenta están creando relatos fílmicos que tienen a la gastronomía como elemento de arraigo del sujeto a su propio contexto (Hidalgo *et al.*, 2016) y se ha convertido, por tanto, en una manifestación sólida internacionalmente como fenómeno de la cultura contemporánea, tal y como cita Hidalgo *et al.* (2014) del libro de Marjorie Ross, *Los siete pasos de la danza del comer*: “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” (p. 2).

Existen tres categorías dentro de este género cinematográfico (Hidalgo *et al.*, 2014):

**La comida como reflejo de la diferenciación social**, a la que pertenecerían títulos como *El discreto encanto de la burguesía* (1972) de Luis Buñuel, donde se muestra la forma idónea de beberse un Martini, siguiendo unas reglas concretas cuando asiste al modo vulgar de hacerlo uno de los personajes, engulléndolo de un trago; otro ejemplo es *Tiempos modernos* (1936) de Charles Chaplin, una de las mejores muestras de esta categoría, en ella se refleja perfectamente el hecho de la diferenciación social, a lo largo de toda la cinta, siendo uno de los ejemplos más ilustrativos, cuando el jefe del protagonista consigue un nuevo invento que acortaría los tiempos del

almuerzo de sus trabajadores, al que denomina “automatizador de almuerzo”; un tercer ejemplo es *El festín de Babette* (1987) de Gabriel Axel, donde la protagonista, Babette, gana la lotería e invita a todo el pueblo a un festín de delicias provenientes de Francia como señal de estatus social.

**La comida como exaltación de los sentimientos**, con películas como *Comer, beber, amar* (1994) de Ang Lee, donde son continuos los símiles entre la comida y la vida, puesto que para el protagonista vivir día a día es lo mismo que cocinar, priorizando el sabor frente a los ingredientes, es decir, realiza una metáfora acerca de la adversidad frente a los problemas cotidianos; *Como agua para chocolate* (1992) de Alfonso Arau, donde vemos a una Rosaura triste por no haber logrado casarse con el hombre al que amaba, y a su asistente que le lleva un trozo de pan para comer asegurando que las penas con pan son menos; *El gran chef* (2007) de Jeon Yun-Su, en la que se cuenta la historia de una disputa histórica entre familias de grandes chefs japoneses a raíz de un torneo para el que el protagonista tiene que sacrificar a su animal de compañía, una vaca, que fue lo único que le quedó cuando su casa fue destruida. Sacrificar su res para él es similar a sacrificar a su hermana.

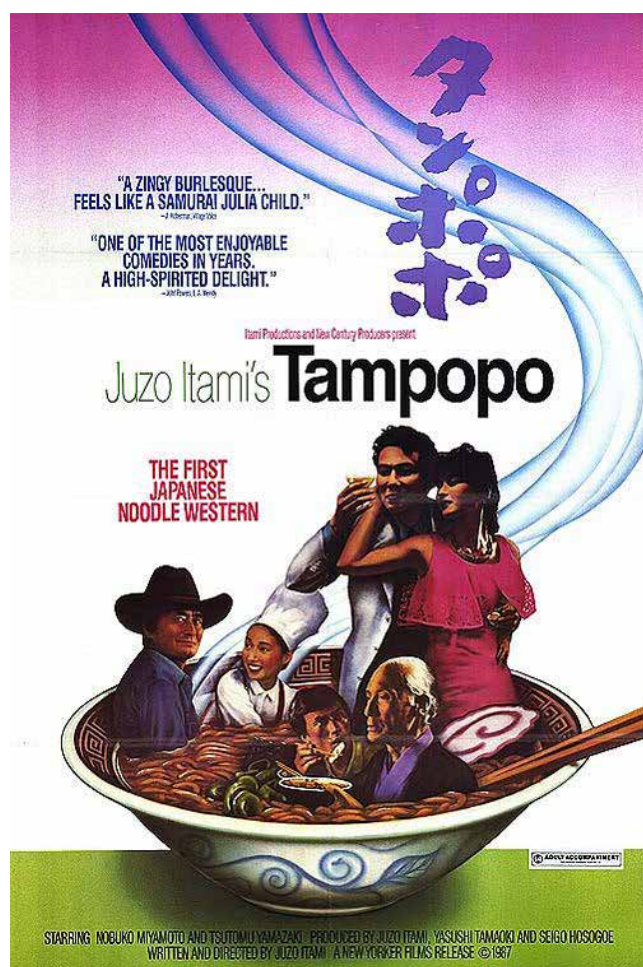
**La representación de la profesionalidad gastronómica**, donde se encuadran cintas como *Julie & Julia* (2009) de Nora Ephron, en la que Liz, la protagonista, viaja a diferentes países y comienza a relacionar momentos y personas con platos típicos de los lugares que visita; *Ratatouille* (2007), de Brad Bird, que comienza con un anuncio publicitario donde puede leerse que “a cada uno de los países del mundo le gustaría poder disputar este hecho, nosotros los franceses sabemos la verdad: la mejor comida del mundo se hace en Francia”; o *Tampopo*, que analiza mos a continuación.

Si nos centramos en esta clasificación, *Tampopo* (1985) de Juzo Itami, pertenecería a la representación de la profesionalidad gastronómica tal y como hemos anunciado, puesto que la protagonista es la regente de un local de fideos japoneses y el argumento gira en torno a ella, aunque realmente se detecta que engloba, en diferentes partes de la película, a las tres clasificaciones cinematográficas a las que nos hemos referido.

Este trabajo analiza la película desde una perspectiva empírico analítica de tipo ex-post-facto, transversal, exploratoria y descriptiva, utilizando un instrumento *ad*

*hoc* basado en los de Aguirre y Alberich (2014) y Cobo (2015) mediante el cual se han obtenido datos acerca del *quién, cómo, dónde y por qué* de los elementos culturales, gastronómicos y cinematográficos. Todos estos datos han sido analizados mediante el paquete SPSS, en su versión 24 para MAC, complementado con un análisis interpretativo de perspectiva cualitativa.

Desde el principio, la película se ve sumida en el aspecto gastronómico. Así, al inicio, un hombre entra en un cine, se sienta en la primera fila y sus sirvientes le abren una mesa y le ponen algún tipo de comida y pan. El personaje expone un pequeño monólogo sobre la gente que va al cine a hacer ruido abriendo bolsas de plástico, hecho claramente vinculado a la **diferenciación social**, junto con el  *cliché* de comer en los cines, mientras se visualiza una película, componente cultural arraigado en la sociedad de masas.



La **exaltación de los sentimientos** será recurrente a lo largo de la película otorgándole casi un componente místico. En una de las escenas se muestra a un maestro que lleva estudiando durante cuarenta años la mejor manera

de comer fideos, y a su pupilo, a quien da las siguientes indicaciones:

1. Observar el cuenco rebosante (apreciando la armonía del conjunto, percibiendo el aroma y analizando los ingredientes).
2. Acariciar la superficie con la punta de los palillos (para demostrar afecto al plato).
3. Posteriormente, añadir la carne de cerdo, sumergiéndolo en la sopa a la derecha del cuenco, pues lo importante de este paso es disculpar al cerdo como diciéndole “te veo luego”.
4. Comenzar a comer primero los tallarines y, mientras se saborean, mirar la carne de cerdo con afecto.

Si pensamos en un plato típico japonés, pensamos en los fideos servidos con sopa. De hecho, en los últimos años son innumerables los anuncios que intentan vender fideos instantáneos o *ramen* tipo japonés, fruto de la globalización comercial y la mundialización de ciertos productos que son distintivos de una determinada cultura. Tanto es así que esta película marcó un hito dentro de la cultura y el cine japonés, pues hubo un aumento de los establecimientos de venta de *ramen*. Siguiendo la idea de los fideos como plato representativo de la cultura japonesa y que la película no hace sino aumentar la devoción por ellos, en una escena del filme vemos a dos de los protagonistas entrando en el local de fideos de Tampopo, y uno de ellos presiente un mal augurio porque Tampopo está cocinando los fideos en agua aún sin hervir. Este augurio se transforma en una pelea multitudinaria en el local. Por tanto, la idea de misticismo en torno a los fideos está muy presente en toda la película: no debemos olvidar que se trata de una comedia y que el hilo conductor es el hecho gastronómico, es decir, lo que referíamos al principio sobre la idea de la unión de la comida y la cultura (gastronomía) con tintes de comedia.

La película está dividida en la historia principal, que sigue una introducción, un nudo y un desenlace, sin embargo, también contiene pequeños gags que nada tienen que ver con la idea principal del film. En uno de estos momentos, se ve a un grupo de hombres muy trajeados, probablemente altos ejecutivos, que van a almorzar a un sitio famoso por su marisco. Uno de estos hombres lleva a un ayudante, un chico muy joven. Cuando van a sentarse a la mesa, los hombres se van disponiendo en orden de edad, siendo el ayudante el último en sentarse por ser el menor. Por respeto, se les ofrece a los mayores de la



mesa pedir los primeros, pero, puesto que aún están eligiendo su plato, el camarero se ofrece a otros comensales. El primero de ellos pide *Lenguado Menieure*, consomé y para beber cerveza *Heineken*. Los demás piden lo mismo que el primero (mostrando falta de saber gastronómico). El chico más joven entabla conversación con el camarero y le dice que las croquetas al estilo *Boudin*, son típicas de Taille-Vent (Francia), a lo que el camarero responde que el cocinero aprendió a cocinar allí. Pide las croquetas y además caracoles con setas cocidos en vino de Madeira, una ensalada de manzana y nueces, y para beber un Corton-Charlemagne de 1981. Los demás comensales miran al chico con cara de incredulidad. Esta escena es muy representativa del auge que la gastronomía ha tenido a lo largo de las últimas décadas, pues si bien la película es de 1985 ya encontramos arraigada la idea de que la comida de calidad, o que se ingiere en ocasiones especiales, tiene que ser de alta calidad, y sin duda esta comida es la francesa. Se deja de lado el misticismo de los fideos japoneses tradicionales, para dar paso a una comida moderna que debe ser acompañada de una bebida hecha a medida; en este caso el menor de los hombres es quien entiende el maridaje entre comida-bebida, y los demás comensales tienden a pedir una cerveza europea como es Heineken, que era la cerveza de moda en la década de los ochenta.

La popularización de la comida francesa como la dominante en el mundo por su calidad, es en parte producto del cine donde encontramos multitud de referencias como en *Chocolat*, donde un pueblo de la campiña francesa asemejaba la ingesta de dulce con el diablo; en la ya citada *Ratatouille*, ambientada en un plato típico francés y donde el estereotipo de Francia como cuna de la comida perfecta lo encontramos a lo largo de toda la película, de hecho nada más comenzar una voz en off, apunta: “Aunque a cada uno de los países del mundo le gustaría poder disputar este hecho, nosotros los franceses sabemos la verdad: la mejor comida del mundo se hace en Francia”; y en *Tampopo* hallamos referencias directas a Francia, así en una de las escenas *Tampopo* va a consultar a un maestro cocinero sobre la cocción de los fideos, mientras este imparte clases de cocina a unos vagabundos y define la cocina francesa como una constante lucha contra los fogones, acto seguido le prepara al hijo de *Tampopo* una tortilla con arroz y tomate. De este modo, además de las referencias a Francia, que expresan la representación de la **profesionalidad gastronómica**, contamos con una referencia cultural representada en una receta que difiere según dónde se prepare. Encontramos la tortilla a la francesa con arroz y tomate (el tomate va dentro de la

tortilla) y la tortilla con arroz y tomate (donde el tomate se dispone encima de la tortilla).



Fotograma de la película *Tampopo*

Las referencias culturales en *Tampopo* no son meras alusiones a la cocina moderna o la *nouvelle cuisine*, también otorga especial atención a la tradición histórica de un plato típico japonés, el *Suppon*<sup>1</sup>, que, a su vez, tiene gran importancia en Brasil, aunque en este país se realiza con otra tortuga, debido a la gran población inmigrante japonesa producto de la crisis demográfica en el país nipón a comienzos del siglo XX y la falta de mano de obra para las plantaciones de café en tierras caribeñas, que favorecieron el intercambio cultural.

Las tres categorías en las que nos basamos son sometidas a revisión en *Tampopo* y podemos entender que deberían ser ampliadas con una cuarta categoría que sería la representación del erotismo en la gastronomía, reflejada en la película con una escena que transcurre en la playa, donde dos desconocidos están recogiendo ostras (está ya inmerso en el imaginario popular la idea de que las ostras son afrodisíacas) y acaban besándose. Por tanto, a la clasificación que hemos visto anteriormente le añadimos la nueva categoría denominada **erotismo en la gastronomía**, que aunaría las ideas de alimentos afrodisíacos y la comida como placer. Otro ejemplo de esta categoría sería, además de *Tampopo*, *La gran comilona* (1973) de Marco Ferreri. En ella un grupo de amigos quedan para comer hasta morir. Una de las escenas de la película representa muy bien esta nueva categorización, en ella aparece el grupo de amigos compitiendo por ver quién come más ostras mientras catalogan fotos de mujeres desnudas como sentimentales o artísticas. En otro de los momentos de la película, uno de los protagonistas aparece comiendo junto a una prostituta semidesnuda al lado de su coche, un bugatti de carreras, todo ello como una representación de los placeres: la comida, el sexo y la velocidad. Otro ejemplo que podemos destacar en esta categoría es *Deliciosa Martha* (Nettlebek, 2011), esta cinta

muestra una escena donde la protagonista, Martha, juega con otro chef a degustar platos con los ojos vendados. La escena está acompañada de una gran carga de erotismo, donde los ingredientes se mezclan con apasionados besos.

Finalmente, la protagonista de Tampopo, que da nombre al título de la cinta, consigue convertirse en una gran chef de fideos y estrena un nuevo local. En la escena final, su maestro le dice: “*nunca pensé que una mujer llegara a ser una buena cocinera de tallarines*”, esto es otro elemento cultural y de tintes machistas que aún hoy forma parte de la sociedad. En la ya citada *Deliciosa Martha*, encontramos otra referencia al inicio de la película cuando un cliente del restaurante donde trabaja Martha, exige ver al chef, al verla a ella el cliente espeta “ahora lo entiendo todo”. El concepto de la mujer como cocinera profesional (la profesionalidad gastronómica de nuestra clasificación) no está tan extendido, pero sin embargo está normalizado que la mujer se ocupe de la cocina doméstica, que en estos filmes gastronómicos son

entendidos como la cocina con amor (lo que nosotros identificamos con la exaltación de los sentimientos), con lo cual, equiparamos con la figura de gran chef a un varón, y con la figura de cocina tradicional a la figura femenina, que, a la postre, es a lo que se refiere la frase citada que le dicen a Tampopo.

Este breve análisis sobre el nacimiento de la unión entre cine y gastronomía tiene su punto de partida en la idea de Santamaría (2016) quien nos indica que la efímera gastronomía apoya este carácter fugaz en el cine, como arte del tiempo y del espacio y ello ha llevado a crear un boom, no solo cinematográfico, sino cotidiano que lleva a la televisión la cultura de la alimentación, representado en los múltiples programas culinarios que se emiten a diario, e incluso a la cotidianidad de las redes sociales, donde encontramos infinidad de videos cortos mostrando recetas, así como páginas de recetas y técnicas culinarias, con lo que fácilmente podemos mostrar qué, cuándo y cómo ingerimos un alimento (García, 2014).

---

## Referencias

- Aguirre, M. y Alberich, J. (2014). Cambios en el documental de naturaleza televisivo en España. De Félix Rodríguez de la Fuente a Frank Cuesta (1974-2011). *Comunicación Vivat Academia*, 130, 1-20.
- Arau, A. (productor y director). (1992). *Como agua para chocolate* [cinta cinematográfica]. México: Miramax.
- Baumgartner, K., Friedel, C. (productores) y Nettlebek, S. (directora). (2011). *Deliciosa Martha* [cinta cinematográfica]. Italia: Bavaria Film International.
- Betzer, J., Christensen, B., Korzen, B., Siesbye, P. (producción) y Axel, G. (director) (1987). *El festín de Babette* [cinta cinematográfica]. Dinamarca: Nordisk Films.
- Bordwell, D. (1996). *La narración en el cine de ficción*. Buenos Aires: Paidós
- Bote, S. (2011). Celuloide para gourmets. *La Vanguardia*. Recuperado de: <http://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20111014/54229808264/celuloide-para-gourmets.html>
- Casetti, F. (2000). *Teorías de cine*. Madrid: Cátedra.
- Chaplin, C. (productor y director). (1936). *Tiempos modernos* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Charles Chaplin Productions.
- Cobo, S. (2015). *Modelo de análisis de estructuras narrativas en el cine de no-ficción. Un análisis filmográfico del realizador Ross McElwee*. España: Universidad de Sevilla.
- Contreras, J., y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona: Ariel.
- De Garine, I. (1987). Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la Unesco*, 5, 4-7. Recuperado de: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>
- De Garine, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. *Actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*. Huesca. Museo Nacional de Antropología. Museo Valenciano de Etnología. Recuperado de: [http://valencianmuseumethnology.org/userfiles/file/Ernaehrung\\_und\\_Kultur.pdf](http://valencianmuseumethnology.org/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf)
- Ephron, N. (productora y directora). (2009). *Julie & Julia* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Columbia Pictures.
- Ferro, M. (1995). *Historia contemporánea y cine*. Barcelona: Ariel.
- García, R. (2014). De Altamira a Instagram. Arte y gastronomía en imágenes o la necesidad de contar lo que comemos. Evolución de una tendencia. *Actas-VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social*. Universidad de la Laguna (Tenerife). Sociedad latina de comunicación, diciembre 2014. Recuperado de: [http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014\\_actas/138\\_Garcia.pdf](http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014_actas/138_Garcia.pdf)

Goyeneche, E. (2012). Las relaciones entre cine, cultura e historia: una perspectiva de investigación audiovisual. *Palabra Clave*, 15(3), 387-414.

Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la Antropología social. *Physis. Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 357-386. Recuperado de: <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>

Hidalgo, T., Segarra, J., y Rodríguez, E. (2014). La gastronomía como temática recurrente en el cine: un recorrido cualitativo por las películas más representativas con contenido culinario. *Actas VI Congreso Latina de Comunicación Social*. Universidad de la Laguna (Tenerife). Sociedad Latina de Comunicación. Recuperado de: [http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014\\_actas/075\\_Hidalgo.pdf](http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014_actas/075_Hidalgo.pdf)

Hidalgo, T., Segarra, J., y Rodríguez, E. (2016). El boom gastronómico en la gran pantalla. ¿Estamos ante un nuevo género cinematográfico? *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, 13, 229-248. Recuperado de: <http://www.revistafotocinema.com/index.php?journal=fotocinema&page=article&op=viewFile&path%5B%5D=377&path%5B%5D=348>

Hsu, K., Hsu, L.K., Jiang, F. (productores) y Lee, A. (director) (1994). *Comer, beber, amar* [cinta cinematográfica]. Taiwán: The Samuel Goldwyn Company.

Hyeon-jeong, H. (productor) y Yun-su, J. (director). (2007). *El gran chef* [cinta cinematográfica]. Korea: ShowEast Co Ltd.

Itami, J. (productor y director). (1985). *Tampopo* [cinta cinematográfica]. Japón: Masaki Tamura

Lewis, B. (productor) y Bird, B. (director). (2007). *Ratatouille* [cinta cinematográfica]. Estados Unidos: Walt Disney Pictures y Pixar Animation Studios.

Malle, V., Rassam, J.P. (productores) y Ferreri, M. (director). (1973). *La gran comilona* [cinta cinematográfica]. Francia: Mara Films.

Santamaría, A. (2016). El arte cinematográfico y el arte gastronómico: dos caminos paralelos que transitan en torno al tiempo. *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, 12, 201-220. Recuperado de: <http://www.revistafotocinema.com/index.php?journal=fotocinema&page=article&op=view&path%5B%5D=354&path%5B%5D=293>

Silberman, S. (productor) y Buñuel, L. (director). (1972). *El discreto encanto de la burguesía* [cinta cinematográfica]. Francia: Greenwich Film Productions

---

<sup>1</sup> Un tipo de tortuga china de caparazón blando, típico de los países asiáticos.

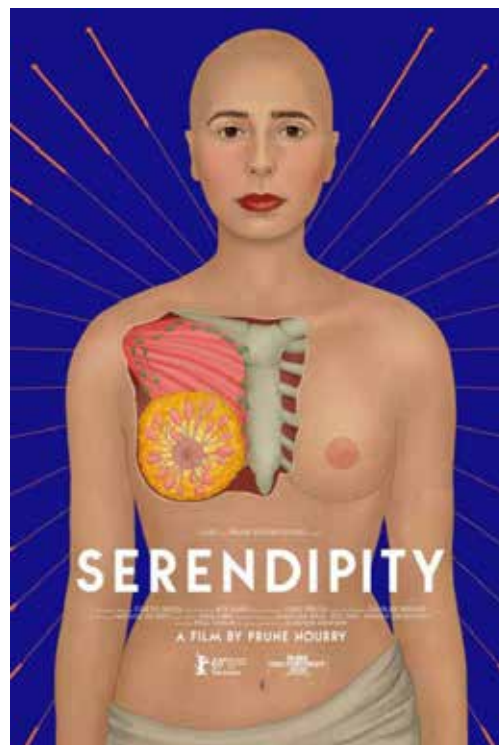
*Reseña de film*

## Platón y el banquete procreativo

*Serendipity* | Prune Nourry | 2019

Juan Jorge Michel Fariña\*

Universidad de Buenos Aires, Argentina



El póster del film *Serendipity*, de Prune Nourry.  
Imagen © Akiko Stehrenberger

En un bello escrito, María Angélica Fierro (2017) introduce el valor de las “cinematografías platónicas”, presentando lecturas sobre *Una giornata particolare* (Scola, 1977), *Les amours imaginaires* (Dolan, 2016) y *Fresa y chocolate* (Gutiérrez Alea y Tabío, 1993). Propone así al cine como un primo hermano del diálogo platónico en tanto que los largometrajes constituyen muchas veces el vehículo ideal para “vivenciar” los problemas filosóficos<sup>1</sup>.

Esta reseña sobre el documental *Serendipity* (2019), de Prune Nourry, retoma esa tradición, mostrando

que efectivamente las películas permiten que se “haga carne”, como en el Banquete y el Fedro platónicos, el modo en que los vaivenes de las relaciones amorosas pueden animar el acto creador. Y transformarse así en disparadores que nos remonten, en las alas de Éros, a interrogantes últimos sobre el sentido de la vida.

Prune Nourry era ya una artista consagrada, cuando a los 31 años le diagnosticaron cáncer de mama. Estaba en medio de una de sus obras más portentosas, las *Terracotta Daughters*, dedicada a denunciar, a través del

\* jjmf@psi.uba.ar



arte, la selección de género en China<sup>2</sup>. Al enterarse, decidió filmar un documental para dar testimonio de su batalla interior. Según sus propias palabras, la iniciativa estuvo inspirada por el director de cine Darren Aronofsky, quien también coprodujo la película, cuando le dijo “como artista, cualquier cosa que te pase, puedes convertirla en creatividad”.

El término “serendipity”, serendipia, en español, que da título a la película, no es de uso frecuente en nuestra lengua. Remite sin embargo a un acontecimiento que sí es conocido por nosotros. Y de enorme valor clínico-analítico. Se trata del acto creador que emana de la contingencia. No del mero azar, sino de ese instante singular en que el sujeto sale al encuentro de lo imprevisible, a la manera de como lo sugiere Alejandro Ariel (2000) cuando dice que “curarse es hacer algo con el azar”.

Y Prune Nourry se lanzó a ese desafío. Cinco años antes de su enfermedad, había realizado una serie de encuentros titulados *Procreative Dinner*, dedicados a reflexionar sobre el sentido de la fecundidad en los límites que le impone la lógica mercantil contemporánea. Estos banquetes procreativos eran performances que ponían en relación arte, gastronomía y ciencia. Para este emprendimiento, Prune Nourry se asoció a un chef y a un científico, de manera de diseñar platos de comida que sigan las diferentes etapas de la procreación asistida. De este modo, se hacía de la fecundación in vitro un cóctel, o de la elección de sexo un plato principal, invitando a los participantes (comensales) a reflexionar sobre el concepto de “hijo a la carta”. Estos banquetes tuvieron lugar en París y Ginebra, en presencia de Jacques Testart, biólogo, François Ansermet, psicoanalista, y Arianne Giacobino, genetista.

En la línea de otras performances gastronómicas de Nourry, como *Spermbar* (2009) y *Bar Ovule* (2011), tienden un puente entre el arte y el pensamiento filosófico. No olvidemos que el Banquete, de Platón, es celebrado en homenaje a Eros, diosa del amor y de la fecundidad. Ansermet, Testart y Giacobino se sientan en torno a la mesa para disertar sobre la procreación asistida. Con justicia, el Banquete de Platón, es nombrado también como Simposio, que es justamente el nombre moderno con el que la Academia designa los encuentros destinados a reflexiones de cierta trascendencia.

El tema, como se puede ver es rico en resonancias. Que los platos servidos en la mesa de este banquete sean las propias esculturas antropomórficas de Nourry, otorga a la escena un carácter inquietante. Los bebés elegidos “a la carta” o servidos “en bandeja”, nos alertan sobre

el núcleo real que siempre amenaza ser afectado por la vorágine procreativa<sup>3</sup>.

Las escenas del banquete son especialmente sugerentes, en particular los postres, una especialidad del chef, que recrea en su presentación la forma de un seno materno:



Al respecto es interesante la reflexión de François Ansermet (2015), uno de los disertantes de este peculiar Simposio:

La comida procreativa constituye un desplazamiento de la escena sexual a una escena alimentaria, incluso caníbal. Primero se elige y se degustan los espermas, que provienen de banqueros, médicos, artistas, arquitectos, abogados; luego es el turno de los óvulos y sus gustos particulares. Los embriones, una vez fabricados, son presentados a los comensales: cada uno debe elegir nuevamente, seleccionando en función de ciertas características o desventajas. Finalmente, llega el momento de comer: los invitados, con un escalpelo en la mano, se comen al bebé, incluida la placenta, el cordón umbilical, e incluso, el seno materno en forma de un flan muy realista. Todos los comensales, en torno a una mesa cubierta por radiografías, se miran unos a otros, inquietos e intrigados, mientras las dimensiones más inconscientes de la procreación de un hijo retornan a través del impacto del dispositivo instalado por la artista. (p. 130)<sup>4</sup>

En el film, Nourry retoma aquella experiencia, ofreciendo un nuevo giro, ya que la inseminación artificial y la fecundación in vitro, que dan lugar a un embrión, son un proceso que se hace necesario para las mujeres que desean quedar embarazadas después de recibir quimioterapia. Así el film *Serendipity* muestra imágenes de la investigación de Nourry para aquel proyecto en un centro médico, así como su propio procedimiento de rescate de óvulos antes de su tratamiento por el cáncer de mama.

La relación con la leche materna es evidente y viene a resignificar otro proyecto de Nourry iniciado una década atrás. Se trata de su reflexión sobre el desequilibrio de los sexos y la utilización de las nuevas tecnologías reproductivas con fines selectivos en distintos países asiáticos. A partir de una performance en las calles de Nueva



Delhi, la artista interpelaba a los transeúntes dejando abandonadas sus esculturas híbridas, mitad vaca sagrada y mitad niña, frente a los puestos de leche “Mother’s Dairy”<sup>5</sup>.

Nourry no elude las preguntas incómodas: “¿Sabía que vendría? ¿Creé yo misma la enfermedad?” Y a pesar de que odiaba ser filmada, tomó las palabras de Aronofsky y decidió explorar la conexión entre lo que le estaba sucediendo en ese momento y el trabajo que había emprendido durante años sobre el cuerpo de las mujeres. La película, coproducida por Angelina Jolie, quien se sometió ella misma a una doble mastectomía preventiva

en 2013, sigue a Nourry a través de su travesía. Travesía que va del dolor al sufrimiento, y del sufrimiento a la inesperada lucidez.

El cine deviene así una vez más pasador de lo real. Lo real del cuerpo, amenazado por el cáncer y por el vértigo tecnológico, recurre a la literatura platónica para sustraerse del horror. Serendipia mediante, con su film *Prune Nourry* se abre una vez más a lo que le dicte el acontecimiento artístico. Aquello imposible de simbolizar comienza a inscribirse, allí donde por vías diferentes pero solidarias el trabajo de un análisis y la creación estética cruzan sus caminos.

---

## Referencias

- Ansermet, F. (2015). *La fabrication des enfants. Un vertige technologique*. Francia: Odile Jacob.
- Ariel, A. (2000). *Magnolia*. En Michel Fariña, J.J. y Gutiérrez, C. (comps.) *Ética y Cine*. Buenos Aires: Eudeba.
- Dolan, X., Mondello, C., Morin, D. (productores) y Dolan, X. (director). (2010). *Les amours imaginaires* [cinta cinematográfica]. Canadá: Alliance Atlantis.
- Fierro, M.A. (2017). Platón y el juego de crear. *Aesthetika*, Número Especial, pp. 1-3. <http://aesthetika.org/Platon-y-el-juego-de-crear>
- Graves, R. (1985). *Los mitos griegos*. Madrid: Alianza Editorial.
- Mentinis, M. (2016). *The Psychopolitics of Food: Culinary rites of passage in the neoliberal age*. London: Routledge.
- Michel Fariña, J.J. (2020). Reseña de libro: *Serendipity*. *Aesthetika*, 16(1). <http://aesthetika.org/Serendipity>
- Siddons, A. (productora) y Nourry, P. (productora y directora). (2019). *Serendipity* [cinta cinematográfica]. París.
- Pérez O’Reilly, F. (productores), Gutiérrez Alea, T. y Tabio, J.C. (1993). *Fresa y chocolate* [cinta cinematográfica]. Cuba, España, México: Miramax.
- Ponti, C. (productor) y Scola, E. (director). (1977). *Una giornata particolare* [cinta cinematográfica]. Italia, Canadá: Compagnia Cinematografica Champion; Canalfox.

---

<sup>1</sup> Ver también la obra imprescindible de Robert Graves *Los mitos griegos*, Alianza Editorial Madrid, 1985.

<sup>2</sup> Ver nuestra reseña del libro *Serendipity*, de Prune Nourry con textos de François Ansermet (Actes-Sud 2018), en *Aesthetika*, Volumen 16 (1), abril 2020.

<sup>3</sup> Ver al respecto la obra de Mihalis Mentinis (2016) *The Psychopolitics of Food: Culinary rites of passage in the neoliberal age*, un libro inquietante que muestra cómo el boom cultural gastronómico va de la mano de formas canibalístico anoréxicas de explotación.

<sup>4</sup> Ansermet, F. (2015) “La fabrication des enfants. Un vertige technologique”. Odile Jacob, p. 130. Es interesante que la obra fue publicada en inglés como *The Art of Making Children*, que podríamos volcar al español como “El arte de gestar hijos”, mucho más poética y sugerente que “La fabricación de los hijos”, que si bien sigue al francés se priva de la referencia al arte, cuya influencia vertebró la obra.

<sup>5</sup> Ansermet ofrece una sugerencia interesante a partir de la lectura de la obra de Nicole Belmont “L’enfant et le fromage”, en “La fabrication mytique des enfants”, *L’Homme*, 1988. Vol. 28 Número 105, pp. 13-28.

## ESCRIBEN EN ESTE NÚMERO:

María del Carmen Camacho Gómez  
Irene Cambra Badii  
William Cifuentes Cruz  
Alicia M<sup>a</sup> de Mingo Rodríguez  
Sandro Alberto Díaz Boada  
Florencia González Pla  
Nadia McGowan  
Juan Jorge Michel Fariña  
César Moreno-Márquez  
Gonzalo Pavés  
John Jairo Quitian Murcia  
Claudia Ivett Romero Delgado  
Catalina Silva Arias

**ÉTICA & CINE** es una revista cuatrimestral, con arbitraje internacional, editada de manera conjunta por:



Universidad Nacional de Córdoba  
Facultad de Psicología

- Programa de Estudios Psicoanalíticos. Ética, Discurso y Subjetividad. CIECS - CONICET y Cátedra de Psicoanálisis. Facultad de Psicología. Universidad Nacional de Córdoba,



Universidad de Buenos Aires  
Facultad de Psicología

- Departamento de Ética, Política y Tecnología, Instituto de Investigaciones y Cátedra de Ética y Derechos Humanos, Facultad de Psicología, Universidad de Buenos Aires.



UiO : Faculty of Medicine  
University of Oslo

- Con la colaboración del Centro de Ética Médica (CME), de la Facultad de Medicina, Universidad de Oslo, Noruega.



- Con el auspicio de la Asociación de Unidades Académicas de Psicología de las universidades estatales de Argentina y Uruguay