

EL BOOM GASTRONÓMICO EN LA GRAN PANTALLA. ¿ESTAMOS ANTE UN NUEVO GÉNERO CINEMATOGRAFÍCO?

THE GASTRONOMIC RAISING ON THE BIG SCREEN. ARE WE SEEING A NEW FILM GENRE?

Tatiana Hidalgo-Marí

Universidad de Alicante
tatianahidalgomari@gmail.com

Jesús Segarra-Saavedra

Universidad de Alicante
jesus.segarra@ua.es

Eliseo Rodríguez-Monteagudo

Universidad de Alicante
Eliseoromo@gmail.com

Resumen:

El estudio sobre los géneros cinematográficos es un tema que ha generado debate entre los académicos que buscan una definición formal de los mismos. Aunque el debate no está resuelto, la mercantilización que condiciona al cine como Industria Cultural da pie, cada vez más, al desarrollo de estilos y modelos de hacer cine, que a su vez contribuyen a la proliferación de nuevos géneros y subgéneros.

La gastronomía en general y el concepto de globalización culinaria en el cine, es un género relativamente reciente, aunque desde los orígenes del cine podemos detectar ejemplos en los que el ente gastronómico absorbe el argumento principal de las narraciones.

Este trabajo pretende poner en contexto la relación entre gastronomía y cine, no sólo en la actualidad sino también con carácter histórico, con la intención de conocer los enfoques significativos que se han atribuido al arte culinario en la gran pantalla, las similitudes y condicionantes que sustentan esta relación para poder justificar la consolidación del género gastronómico en el cine.

Palabras clave:

Cine; gastronomía; género cinematográfico; narrativa; Industria Cultural

Keywords:

Culinary Art; Cinema; Gastronomy; Film Genre; Narrative; Cultural Industry

Abstract:

The study of film genres is an issue that has generated debate among academics looking for a formal definition of them. Although the debate is not turned, the commodification that determines the cinema as a Cultural Industry generates the development of filmmaking styles and models that contribute to the proliferation of new genres and subgenres.

Gastronomy, meanwhile, has become a powerful creative industry, recently, which is contributing to the development of audiovisual cultural products. Although the concept of culinary globalization in cinema is a relatively new genre, from the origins of cinema we can identify instances where gastronomy is the main argument of narratives.

This paper seeks to contextualize the relationship between gastronomy and cinema both now and throughout history, with the intention of determining the significant approaches that have been attributed to gastronomy in cinema, similarities and conditions underlying this relationship and justify the consolidation of culinary genre in film.

1. Introducción

Si hay algo que pone en común a teóricos, críticos y analistas del discurso audiovisual es el interés manifestado en la profundización del Séptimo Arte industrial como un cine de géneros.

Aunque los orígenes de los géneros cinematográficos, al igual que los géneros de otros campos artísticos, surgen en la cultura clásica y se han basado en la comedia y la tragedia clásica defendidas por Aristóteles en su obra *Poética* (siglo IV a. C.), estos se han ido adaptando a los distintos discursos culturales y a los diferentes métodos de producción, hasta la llegada del cine, momento en el que se desvincularon completamente del método de entendimiento clásico y surgieron nuevos géneros caracterizados.

Hace más de treinta años, Orson Welles definió los géneros cinematográficos como “una cinta de sueños” en un intento por afirmar que la manera de ver y entender el cine se basa en una serie de visiones, de conceptos previamente conocidos por el espectador. Esta sencilla definición parece englobar uno de los mensajes más compartidos por los académicos del cine a la hora de hablar del mismo: existen patrones que se repiten, que aportan significado, que suman y enmarcan las producciones audiovisuales en una serie de patrones a los que comúnmente llamaremos géneros.

La tradición literaria es la que mayor esfuerzo académico ha dedicado al estudio de los géneros, pero con la llegada del cine se desarrolla de nuevo la necesidad de indagar en la agrupación sistémica del contenido de las películas, en un intento clasificatorio de los contenidos o estilos de producción de los mismos. El estudio de estos géneros cinematográficos se ha desvinculado del estudio de géneros literarios tradicionales y ha dado de sí hasta desarrollar su propia literatura y modo de estudio al respecto (Altman, 1999; Cawelti, 1976; Neale, 1990; Schatz, 1981).

Bajtín (1982) haciendo referencia a los géneros discursivos, los definió como horizontes de expectativas que, de alguna manera, actúan como sistemas de

retransmisión entre la sociedad y la historia de la lengua. En esta línea, pero profundizando en el ámbito cinematográfico, Casetti apostilla que no es hasta los comienzos de la década de los 70 cuando la importancia del género –en el cine– empieza a ser un espacio detectable desde la perspectiva del cliché y afirma que existe un acuerdo tácito entre el creador y el espectador que permite cada vez dar más importancia a la repetición de esquemas narrativos recurrentes. Este pacto tácito del que habla Casetti no es más que “la predisposición de leer lo nuevo a través de lo ya conocido” (Casetti, 2000, p. 303), simplificando de alguna manera el proceso de decodificación y fomentando la predisposición a la exposición de la obra. Con estas afirmaciones, Casetti se aproxima los géneros cinematográficos tanto desde una perspectiva estructural como desde una perspectiva narrativa y audiovisual. Estas narrativas recurrentes son, al fin y al cabo, los horizontes narrativos de los que hablaba Bajtín, el argumento necesario para conectar el proceso de creación con el de recepción.

Sánchez Noriega (2002) defiende que es la especialización del contenido narrativo el cliché capaz de facilitar la aceptación y el encargado de condicionar la predisposición del propio espectador, siguiendo con afirmaciones previas de Casetti que ya introducían el parámetro “cliché” como la característica fundamental del género, nacido, según el propio autor, de un acuerdo explícito entre emisor y receptor, “realizador y espectador”, que involucra el uso de fórmulas narrativas recurrentes y la predisposición de leer lo nuevo a través de lo ya conocido (Casetti, 2000, p.12).

En un contexto cinematográfico en el que el género en el cine es pionero y capaz de generar una estructura y lógica comercial, en el que la globalización se puede apreciar también en la producción en serie y en el que la estandarización del contenido viene dada desde el propio género hasta la propia intertextualidad que caracteriza al producto cultural, es necesario analizar el mercado constantemente para detectar las nuevas lógicas y tendencias que se posicionan en un mercado industriocultural en constante desarrollo (Horkheimer & Adorno, 1998; Barthes, 1964; Rodríguez, 2008).

Partiendo de esta premisa, en este artículo nos proponemos analizar la relación entre la gastronomía y la gran pantalla, con el fin de tratar de demostrar que la gastronomía adquiriendo, poco a poco, las condiciones formales de género cinematográfico potente y latente, totalmente de moda y absolutamente característico, tanto a nivel narrativo como a nivel industriocultural.

Para poder realizar un planteamiento coherente y lógico, nos aproximaremos teóricamente al “género” cinematográfico como tal, siguiendo con una aproximación a la relación histórica significativa del binomio cine y gastronomía. Todo ello con el fin de sentar las premisas para el análisis de las relaciones entre la industria culinaria y cinematográfica, desde una perspectiva estructural y comercial, que permita establecer las líneas fundamentales que delimitan el concepto gastronómico como un género más dentro del abanico narrativo y de producción del propio cine.

2. Teoría del género cinematográfico: estudios y alcances

Hablar de género es hacer referencia a uno de los conceptos que más debate han suscitado a lo largo de la tradición cultural, tanto literaria como posteriormente cinematográfica. El género, no es más que un cliché, una similitud estructural, técnica o de contenido que permite simplificar y agrupar el contenido, estilo o tono de una producción cultural. Son, al fin y al cabo, metonimias que nos inducen a crear imágenes mentales de la parte de un todo.

Es bien sabido que la reflexión en torno a los géneros, desde el planteamiento abstracto de estos hasta su aplicación crítica, dio lugar a incontables opiniones desde las poéticas de la Antigüedad –Platón, Aristóteles– hasta nuestra época, tan marcada por la influencia de la llamada *Industria Cultural* (Adorno & Horkheimer, 1998) en las lógicas mercantiles de los medios de comunicación.

Horacio defendía la necesidad de disponer de modelos que facilitaran y fomentaran la producción textual y Aristóteles analizaba los efectos de estos modelos o estructuras textuales en la recepción de los textos. Pero, en el seno del estudio de los géneros cinematográficos, no se diferencia tanto de la causa o del efecto, sino que el género es entendido como el motor que enlaza todos los sujetos y sucesos implicados en el proceso, desde emisor (productor) hasta el receptor (espectador) (Casetti, 2000; Schatz, 1981).

La teoría de los géneros en el cine ha seguido una línea tradicional que subraya la primacía del discurso de la industria, junto con el efecto global que éste produce en la masa de espectadores y que implica que es “la respuesta colectiva del público [quien] crea los géneros” (Schatz, 1981, p. 264). Según el autor, los géneros son “el producto de la interacción entre el público y el estudio” (1981, p.16). Subrayando, además, que los géneros “no son el resultado de una arbitraria organización de carácter crítico o histórico” (198, p.16). Así mismo, Schatz afirma que “los géneros cinematográficos constituyen el resultado de las condiciones materiales de la producción comercial de las películas” (Schatz, 1981, p.16).

Como expone Valentina Raurich en su artículo dedicado al género documental:

El sistema de los géneros hizo más eficiente la producción permitiendo la estandarización –cuando no la simple reiteración– de un número limitado de temáticas y características formales reunidas bajo una misma etiqueta. Pero, más importante aún, también permitió facilitar su consumo por un público con expectativas que se adecúan a la oferta a partir de su conocimiento previo de otras obras pertenecientes a la misma categoría (Raurich, 2010, p.55).

Pero, ahora bien, aunque la definición de género cinematográfico contemple todo el rumbo del proceso, es necesario que éste sea entendido desde una perspectiva industrial, en clave mercantilizable, ya que la industria otorga el poder de transmisión del género pero es el público quien lo consolida y lo comparte como un elemento cultural socializador. Es lo que Neale denomina “clases institucionalizadas de textos” (Neale, 1990, p. 52) que debemos

entender como los formatos, esquemas o estructuras que, al fin y al cabo, institucionalizan los contenidos de los discursos audiovisuales en el cine, lo cual sería extrapolable a cualquier otro formato audiovisual.

Es necesario mencionar que, aunque nosotros vamos a trabajar en la disfunción estructural y comercial del producto cinematográfico en búsqueda de la definición de un nuevo género cinematográfico, existen “diferentes concepciones del género que van desde una categoría temática a modo de modelo cultural rígido, hasta una línea de fuerza que preside el filme en base a su contenido implícito o a su estilo específico” (Romaguera, 1999, p. 47).

Debemos tener en cuenta que el estudio de los géneros cinematográficos es tan extenso, que puede resultar superficial, debido a la multitud de perspectivas y enfoques y al amplio debate que se suscita alrededor de ésta. Por este motivo, nuestro estudio pretende profundizar en los estándares que justifican una consolidación del género gastronómico en el cine desde un punto de vista, recurriendo a las clasificaciones formales, desde un punto de vista de reproducción y estandarización, sin desmerecer la importancia de la teoría del género.

Al margen del debate que suscita la teoría del género, y en un intento por asentar las bases del estudio que precede, entendemos que el género cinematográfico supone una tipificación en la forma de narrar, que aporta al creador un modelo de líneas constructivas sobre las que trabajar; al espectador una premisa u organización previa del contenido al que se expone y a la industria un criterio de eficacia y un indicador de rentabilidad, tanto en la producción como en la promoción cultural. Para ello, nos basaremos en las conclusiones de Altman (1999) que permiten profundizar en el análisis de los géneros desde diversos interrogantes. Entre sus múltiples conclusiones al respecto, se delimitan tres premisas fundamentales que nos ayudan a justificar y profundizar en nuestro análisis:

a) Los géneros, en el cine, suponen un modelo de utilidad, en tanto en cuanto exponen la identidad necesaria que el espectador utiliza para identificar y clasificar el contenido de las películas.

b) Los géneros se localizan alrededor de un tema y de una estructura concreta, hecho que permite que las películas que pertenecen al mismo género, compartan entre sí ciertas características fundamentales.

c) El poder de influencia del género es tal que permite conducir al espectador a ver o no ver el contenido del filme. Esta conclusión está directamente relacionada con la promoción y difusión de la película en particular y del género en su conjunto.

3. Relaciones entre cine y gastronomía

El cine ha sido, desde sus orígenes, una de las prácticas culturales más importantes, antes de que el mercado cultural siguiese con su expansión y se consolidaran otras formas de consumo cultural (Sorlin, 1996). Según este autor, los reflejos sociales transmitidos por el cine no son la realidad, pero reflejan de una forma más o menos mimetizada, la realidad de la sociedad que los produce (Sorlin, 1996, p.23). Siguiendo estas premisas, es necesario mencionar que “los textos son producidos por unos sujetos inmersos en una evolución sociocultural –sus contextos– y que esta evolución está inscrita en tales textos, aún siendo dispares y personalizados, y puede por ello ser leída en su textualidad” (Gubern et al., 2000, p.17).

Según lo mencionado, podemos entender que el cine, por su naturaleza cultural, es realizado por sujetos sociales y, por consiguiente, existe una textualidad adherida al producto narrativo que vincula la historia contada con la realidad aparente. Así pues, la alimentación o el propio alimento como signo de necesidad de supervivencia son plasmados en la narración fílmica como un elemento contextual arraigado al propio contexto del sujeto que lo produce. La gastronomía, como disciplina que perfecciona el proceso de elaboración del alimento, sigue esta línea contextual, siendo, igualmente, parte del contextual del sujeto. Al fin y al cabo, “la cultura culinaria es un sistema de símbolos, expresión de las estructuras más inconscientes de cada pueblo, por medio del cual le otorgamos significado a nuestra propia existencia” (Ross, 2009, p. 33).

En otras palabras, el creador, sujeto social, no puede deshacerse de su contexto, ni evadir actos tan cotidianos como son el hecho de comer y la actividad de cocinar, y menos aún, puede descontextualizar el entorno social del que se desprende la actividad en cuestión. En cualquier caso, como podremos observar a lo largo de este trabajo, la época y el propio contexto del sujeto condicionan de manera diferente esta tendencia evidente en la creación cinematográfica.

La creciente propagación de la gastronomía y la profesión gastronómica en el Séptimo Arte ha supuesto la apreciación de una nueva tendencia cinematográfica que, aunque lleva años existiendo, es mucho más relevante con la llegada del siglo XXI. Hablamos de la gran divulgación de cine gastronómico, en el que la cocina, los fogones o el propio arte de comer son el detonante, el contexto o el escenario de la narración. La pasada década ya fue partícipe de un incremento desmesurado de la presencia de la comida en los medios de comunicación, una escalera al cielo para los profesionales, aunque, según afirman los expertos, no se ha dedicado el análisis suficiente a la presencia de la gastronomía en el cine, frente a su análisis intenso, por ejemplo, en televisión (Lindenfeld, 2010).

La expresión cultural cinematográfica lleva años diseminándose y adaptándose a las nuevas tendencias de mercado. Entendido como Industria Cultural, no puede escapar a las lógicas de la mercantilización y adaptarse a través de diversas interacciones con otras Industrias Creativas, incluso ya englobado dentro de las mismas, al flujo de necesidades demandadas por la audiencia. El cine como arte, aplicándole la funcionalidad social y la lógica objetiva de éste “impuesta a través del mercado queda esencialmente ligada al presupuesto de la economía mercantil” (Horkheimer y Adorno, 1969, p. 188).

La gran pantalla se convierte en un escenario especial a la hora de reflejar tendencias, saberes, lógicas y modas, si tenemos en cuenta que el cine es una de las manifestaciones culturales con más impacto socioeconómico. En cualquier caso, el cine lleva adherido un mensaje sociocultural coherente con

el contexto que lo sustenta, y este mensaje puede percibirse tanto a través de la temática, como por la vinculación transmediática e industriocultural que lo sostiene.

Apoyando las afirmaciones de Priscilla Parkhurst podemos afirmar que el cine gastronómico es una revelación sólida en la mayoría de países, haciendo constar una preeminencia del fenómeno gastronómico en la cultura contemporánea. Según la autora:

El concepto de la globalización culinaria en el cine es un género relativamente nuevo y creo que esta categoría hace su aparición a mediados de los años ochenta con cintas como *Who Is Killing the Great Chefs of Europe?* (Ted Kotcheff, 1978), *Tampopo* (Juzo Itami, 1986), *Babettes gæstebud* (Gabriel Axel, 1987), *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (Peter Greenaway, 1989) o *Chocolat* (Lasse Hallström, 2000), filmes donde se plantea la idea que la comida vivifica y reanima los sentidos, permitiendo un espacio para nuevos descubrimientos (Parkhurst, 2004, p. 39).

Aunque los filmes mencionados por la autora y muchos otros introducen la condición culinaria como exaltación de los sentidos, lo cierto es que antes de la irrupción del alimento en la gran pantalla, la comida, el alimento, o el propio hecho de comer, ya se adjudicaban una misión comunicativa, que metaforizaba tanto la riqueza, el privilegio, como la pobreza, llevando consigo todo un discurso de clases. No obstante, tal y como veremos a continuación, la tendencia cinematográfica posterior deja de lado ese mensaje de clases, de diferencia socioeconómica que derivaba del emplazamiento del alimento y su configuración audiovisual, para convertirse en un inconsciente de deleite, de placer, la exaltación sensorial, al alcance de todos. Ante este juicio, existen críticas sobre la ignorancia que presenta el cine frente a grandes problemas sociales, tanto a nivel de producción industrial como a las políticas alimentarias o los problemas sociales derivados de la escasez de comida (Lindenfeld, 2010).

4. Género cinematográfico en perspectiva estructural. Una relación histórica

El esplendor que se deriva de la comida y su emplazamiento ha ocupado un espacio privilegiado y relevante en la puesta en escena audiovisual, desde los mismos orígenes del cine. En las primeras imágenes filmadas, ya se podían vislumbrar escenas en las que el alimento era un elemento importante en la escena. Por ejemplo, *El desayuno del Bebé* (Hermanos Lumière, 1895) es considerada la primera cinta en la que se puede ver a un ser humano alimentándose, aunque, obviamente, en esa época no se puede hablar de ninguna vinculación con la gastronomía ni la argumentación culinaria puesto que se trata de una escena cotidiana enmarcada dentro de los orígenes del cine. En este sentido, es necesario matizar que:

La primera funcionalidad de la comida en el cine no dejaba lugar a hablar de gastronomía como argumento, sino más bien dotaba de valor a la comida en el seno de las escenas, tanto como elemento neutralizador, reflejo del carácter cotidiano de los orígenes del cine, como con una intención mucho más profunda que reflejaba (como se continuaría haciendo años después) las diferencias sociales del momento (Hidalgo, Segarra y Rodríguez, 2014, p. 4).

Los hermanos Lumière siguiendo su interés obsesivo por registrar la cotidianidad mediante el cine (Sadoul, 1982), pusieron de manifiesto en sus grabaciones la relevancia de escenas que contemplaban la comida, o el hecho de comer. Aunque dentro de sus intereses por lo cotidiano fueron otras grabaciones las que gozaron de mayor éxito (salida de la fábrica, llegada del tren), dejaron constancia de ciertas vinculaciones gastronómicas que atribuyeron valor a la exposición del alimento en el cine. Otros utilizaron el alimento en los orígenes del cine de una manera mucho más simbólica, como explica:

La alimentación cinematográfica nos llega a través de las primeras imágenes documentales de los hermanos Lumière (*La comida del bebé*, 1895) y de la innovadora película de James Williamson, *The Big Swallow*, quien en 1901 creó un personaje que avanza hacia la cámara abriendo desmesuradamente

la boca hasta devorar de manera figurada toda la pantalla, simbolizando que el hecho culinario va unido al consumo fílmico (Febrer, 2014, p. 187).

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

A medida que el cine se desarrollaba, se vislumbró la tendencia de utilizar el alimento como metáfora *in presentia* de las diferencias y desigualdades sociales. Charles Chaplin refleja en sus películas escenas que utilizan el alimento como un mensaje social, aunque en este caso, se hace como metáfora del hambre, tal y como se puede visualizar en la película en la que asume el papel de director y protagonista *La quimera del oro* (Charles Chaplin, 1925), y en la que el hecho de cocinar –en este caso de forma irónica, con un zapato de cuero con el que pretende hacer un caldo el día de *Acción de gracias*– asume un mensaje en la gran pantalla, una crítica a la diferencia de clases. En *Tiempos modernos* (Charles Chaplin, 1936), el mismo director atribuye al alimento un mensaje social similar, cuando se representa una máquina de alimentación automática para dar de comer a los obreros de la fábrica, con el fin de eliminar el tiempo del almuerzo. En otras películas de la época, como *Acorazado Potemkin* (Serguéi Eisenstein, 1925) el alimento se utiliza como reclamo social, a través de la imagen de una tripulación alimentada con carne infectada de gusanos, mostrando así la disgregación social de principios de siglo.

Sea como sea, los primeros reflejos de contenido culinario en el cine atribuyen un significado puramente cotidiano a la alimentación en sí, descartando toda vinculación con la gastronomía como hilo argumental. La intención, en esta época, no iba más allá de un mero reflejo de las carencias cotidianas y el propio contexto del momento.

Alejándose de los primeros mensajes audiovisuales y creciendo paralelamente a la proliferación del Séptimo Arte, el uso de la gastronomía, el alimento o la cultura envolvente del mismo ha motivado, a lo largo de la historia del cine, muchas películas que, progresivamente, han ido alejándose del uso social del mensaje alimentario y ha proliferado la existencia de una temática general, recurrente, profesional, a modo de corriente artística. No significa que el alimento haya dejado de tener un significado social, ni de transmitir heurísticas sociales, pero si se detecta una tendencia que diversifica el mensaje del propio alimento, que sustenta el puente desde el “mensaje alimento” hasta el “mensaje gastronómico”. Se habla en los últimos tiempos de un “paladar global” englobado en relativismo cultural (Urroz, 2008, p. 30).

Concluimos que, según lo expuesto en las líneas anteriores, existe una tendencia estructural que acerca el contenido culinario-gastronómico a la gran pantalla desde prácticamente los orígenes del cine, aunque existen opiniones que datan la relación entre cine y gastronomía con fechas posteriores. Tal y como afirma Pablo Mérida, coautor del libro *Cine a la carta*¹, no será hasta 1973 cuando aparece la primera película en la que la comida es la protagonista de la historia: *La Gran Comilona* (Marco Ferreri, 1973), una producción francoitaliana en la que el reflejo del alimento empieza a sembrar lo que será una localización importante en el seno de la pieza audiovisual. El mismo autor afirma que será *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1987) la película que marcará un antes y un después en la relación entre el cine y la comida, como podremos ver más adelante.

Sea como sea, existe una relación entre el emplazamiento del alimento y el argumento estructural de las películas, bien por su necesidad de plasmar cotidianidad, o bien por su intento de remarcar la diferencia social. Este hecho se condiciona como uno de los puntos necesarios para poder hablar de un posible género gastronómico (tal vez, siguiendo las afirmaciones de Pablo Mérida, posteriores a *La Gran Comilona*) pero que pusieron de manifiesto

¹ Entrevista publicada por el periódico La Vanguardia el 14 de octubre de 2011. Disponible en: <http://www.lavanguardia.com/estilos-devida/20111014/54229808264/celuloide-para-gourmets.html>

que las historias narradas alrededor de una mesa acaban generando no sólo atracción, sino público, éxito y sobre todo, y para nosotros lo más importante, tendencia.

5. Género gastronómico en clave industrial-cultural: la perspectiva comercial

Siguiendo las afirmaciones de Dudley Andrew (1984), los géneros ejercen una función específica en la economía global del cine, que se compone por una industria en busca de rentabilidad, una necesidad social de generación de mensajes una tecnología basada en un conjunto de prácticas significativas y, todo ello, englobado en un gran número de sujetos expectantes ante el mensaje globalizado que emite el cine, como Industria Cultural.

En ese sentido, y en línea de los planteamientos esbozados en la introducción de este texto que se basan en la académica, podemos decir que el género es, al fin y al cabo el patrón “rentable” que puede esbozar, *a priori*, las posibilidades de éxito o fracaso de una película. En cualquier caso, la tendencia gastronómica en el cine que pretendemos analizar en clave industrial-cultural en este apartado, se centra en la tendencia narrativa que se vislumbra tras el visionado y análisis de las películas. Es decir, que se pretende aunar los diferentes bloques de contenido estandarizados para tal fin y que contribuyen a la definición formal de la gastronomía como género cinematográfico.

Tal y como hemos venido defendiendo a lo largo de este trabajo, la intencionalidad y el mensaje culinario es distinto en función de la época, el director/creador, el país de origen y del tipo de película, entre otras. No obstante, hemos podido detectar tres líneas de significado esenciales alrededor de la relación entre el alimento, lo culinario y el cine. Estos tres bloques significativos son los que aportan peso a la gastronomía en el mundo cinematográfico y los que nos permiten pronosticar las tendencias que, poco a poco, están contribuyendo al desarrollo de un nuevo género cinematográfico.

5.1. La comida como reflejo de la diferencia social

Las películas de los años cuarenta, cuando el cine ya era un arte consolidado y se vislumbraba una tendencia creciente en su desarrollo, ya contenían la alimentación o la gastronomía como hilo argumental. Un ejemplo de ello es *Navidad en Connecticut* (Peter Godfrey, 1945), una comedia con Bárbara Stanwyck como protagonista que interpreta a una famosa columnista especializada en cocina que debe enfrentarse a preparar una comida para los invitados de su jefe. Este filme no profundiza en la gastronomía como arte consolidado, pero sí establece las bases de dos corrientes de conocimiento que acompañarán al concepto y generarán más desarrollo de películas de este tipo. Por una parte, la profesión comunicativa de la cultura gastronómica ya que la protagonista es una crítica de cocina, avanzada profesión para la época en la que se estrenó la película. Y, por otra parte, el saber hacer de la cocina, contribuyendo a la necesidad de conocimiento y profesionalidad que se desprende del poco conocimiento del arte de cocinar por parte de la protagonista.

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

Siguiendo con la tendencia a exponer el hecho gastronómico en el cine, en busca de un reflejo social, nos encontramos con *El Festin De Babette* (Gabriel Axel, 1987), una película que narra la historia de una mujer que invierte un premio de lotería en la preparación de una opulenta comida con la que sacar a relucir los sentimientos y valores de un pueblo. La gastronomía adquiere doble significado en este filme, por una parte, se subraya el procedimiento de

la cocina la gastronomía como arte de creación (de una manera mucho más sutil a la que estamos acostumbrados en la actualidad, obviamente) y por otra, se refleja el mensaje social que se deriva de la pobreza ante la falta de alimento.

5.2. La comida como exaltación de los sentimientos

Las vinculaciones entre la exaltación de los sentimientos y el alimento son una realidad visible en muchas de las películas que contienen el rito gastronómico en su argumento. En oposición a lo mencionado en el apartado anterior, la comida sirve como evocación a un mundo mucho más idílico y romántico, alejándose de un reflejo social portavoz de un sentimiento frío y en ocasiones, cruel.

Se podría afirmar que la revolución de la gastronomía en la gran pantalla llegó de la mano de la mítica película *Como agua para chocolate* (Alfonso Arau, 1992). En ella, la preparación del alimento es la lengua vehicular de la expresión de los sentimientos de los protagonistas. Este filme contiene una vinculación directa con el erotismo, combinado con la tradición gastronómica mexicana, que se aprecia mediante la pasión que se deriva del acto de cocinar, todo ello relacionado con el desamor que sufre el personaje protagonista.

Siguiendo con este hilo comunicativo, resulta ineludible referirse la película *Chocolat* (Lasse Hallström, 2000) que sigue reflejando la exaltación de los sentimientos a través de la preparación culinaria. Se trata de una película que narra la historia de una repostera que abre una confitería en un pequeño barrio y consigue llegar a los sentimientos de los clientes a través de sus dulces. En este filme, a pesar de que es el alimento (en concreto, el chocolate) el que desata pasiones y sirve como argumento para resaltar los sentimientos de los protagonistas, la magia de la preparación de los mismos por parte de la propia pastelera supone un elemento erótico que contribuye a la propia excitación sentimental.

Años más tarde, una producción estadounidense siguió plasmando la línea sentimental mediante la gastronomía. Se trata de *La camarera* (Adrienne

Shelly, 2007), la cual narra la historia de una camarera que cocina tartas y postres en función de su estado de ánimo. La repostera, que además contribuye al desarrollo de la profesión (en este caso, la especialización de la profesión en la repostería) es capaz de conectar sentimentalmente con todo aquel que pruebe sus tartas. La metáfora de este análisis nos hace ver que la comida, en alguna ocasión, sirve como vía de escape del dolor humano. Si bien *Como agua para chocolate* o *Chocolat* indagaban en el erotismo sobrevenido del acto de comer, rozando el hedonismo y la seducción, *La camarera* presenta un perfil diferente, igualmente vinculado al mundo sentimental, pero en clave negativa, mostrando el alimento como un instrumento de sobrevivencia sentimental.

5.3. La representación de la profesionalidad gastronómica

Otra tendencia que deriva de la presencia de la gastronomía en el cine es aquella que está directamente vinculada a la profesión del cocinero. Podríamos decir que la profesionalidad gastronómica al mundo del cine llegó de la mano de la película *Baby Boom* (Charles Shyer, 1987), en la que una madre soltera se convierte en una cocinera y empresaria de comida de bebés. Frente a películas en las que la gastronomía se entendía como una fuente de ingresos, surgían otras con el mensaje contrario, como se puede observar en *Mystic Pizza* (Donald Petrie, 1988), que narra la historia de la cocina de una humilde pizzería que lucha por sobrevivir y alrededor de la cual se da lugar el desarrollo de las vidas de sus protagonistas.

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

Mucho más reciente es *Deliciosa Martha* (Sandra Nettelbeck, 2001), una comedia alemana en la que el oficio de la cocinera inspira el argumento del filme. Esta película es, probablemente, la primera película reconocida que introduce al mundo del cine la realidad de los fogones de un restaurante de

alta cocina. La protagonista es la chef del prestigioso local que tiene que defender frente a los fogones su modo de hacer, ante la amenaza de otro profesional llegado a su restaurante.

No podemos obviar la existencia de una versión animada entre las películas que potencian la figura del cocinero. El ejemplo lo encontramos en *Ratatouille* (Pixar y Animation Studios, 2007), película en la que la alta gastronomía francesa se une con los placeres y las miserias de los cocineros, en este caso, la lucha de una rata con un don especial para cocinar y comprender los sabores de los alimentos, que trata de hacer realidad su sueño trabajando en un restaurante de lujo escondida en el gorro de un aprendiz de cocina.

6. Conclusiones

Hemos podido comprobar que la relación entre cine y gastronomía es una correspondencia no solamente sólida sino también consolidada a lo largo de la historia del cine. Existe una tendencia generalizada en la estructuración del cine alrededor de la alimentación y el hecho de comer que se aprecia en las primeras películas con vinculación gastronómica y que sustenta las bases de un posterior desarrollo cinematográfico-gastronómico .

Además, el hecho de que existan temáticas recurrentes dentro del propio contenido gastronómico en el cine aporta fuerza a la tesis que se defiende a lo largo de este trabajo y que ha pretendido poner de manifiesto que la gastronomía es un género cinematográfico más, cada vez más prolífico. Afirma Cawelti que:

Casi se puede trazar un ciclo vital característico de los géneros, que pasan de un período inicial de articulación y descubrimiento a una fase de autoconciencia reflexiva por parte tanto de los creadores como del público, para llegar a un momento en el que los esquemas genéricos son tan conocidos ya que la gente se cansa de su predicibilidad (1976, p. 200).

Esta cita permite confirmar lo que venimos defendiendo a lo largo de estas líneas: el género gastronómico en el cine ha sufrido, por ende, un periodo de

articulación en el que se empezó a denotar la relación formal entre cine y alimento y que, poco a poco, ha desarrollado una serie de filmes acordes con las temáticas, fieles al contenido y latentes en cuanto al mensaje narrativo. Tal vez el género gastronómico se encuentra en la tercera fase de la que habla Cawelti: en un momento en el que la gente empieza a notar la previsibilidad. Esa previsibilidad es, al fin y al cabo, la que nos confirma que, efectivamente, existe un género gastronómico en el cine, perceptible, detectable, evidente y rentable, así como extrapolable a otros medios y otros productos culturales, como son las revistas específicas, los programas televisivos, la propia literatura.

Algunos expertos en la materia afirman que no existe un género gastronómico propiamente dicho, como podemos leer en una entrevista realizada por *La Vanguardia*² en el año 2012 a Pepe Barrena, productor y crítico gastronómico. Pero, en contraposición a estas afirmaciones, lo cierto es que el contenido gastronómico se basa en lógicas estratégicas que generan tendencias, bloques de contenido y estructuras narrativas similares, que nos permiten afirmar que la gastronomía, o el cine culinario está adquiriendo, progresivamente, personalidad de género en el ámbito cinematográfico.

Además, hemos podido constatar que no sólo se trata de una tendencia sólida sino que además tiene historia, en tanto en cuanto goza de una tradición de décadas atrás que apoyan notablemente su consolidación reciente. Y decimos reciente con la intención de evidenciar la gran cantidad de películas con contenido culinario que se han estrenado en el siglo XXI y más concretamente, en los últimos cinco años, confirmando una vez más que la tendencia gastronómica, existe, es evidente, está latente y todo apunta que ha resurgido para quedarse y consolidarse, poco a poco, como un género cinematográfico.

²<http://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20111014/54229808264/celuloideparagourmets.html#ixzz3IDyJ4fvQActas>

Referencias bibliográficas

- Altman, R. (1999). *Los géneros cinematográficos*. Barcelona: Ed. Paidós.
- Adorno, TH. y Horkheimer, M. (1998). *Dialéctica de la Ilustración. Fragmentos filosóficos*. Madrid: Trotta.
- Andrew, D. (1984). *Concepts in Film Theory*. Oxford: Oxford University Press.
- Bajtín, M. (1982). *Estética de la creación verbal*. México: Siglo XX.
- Barthes, R. (1964). *Rhétorique de l'image. Oeuvres complètes Tome I 1942-1965*. (1993) Edition du Seuil. 1417-1429.
- Casetti, F. (2000). *Teorías del cine*. Madrid: Cátedra.
- Cawelti, J. G. (1976). *Adventure, Mystery and Romance. Formula Stories as Art and Popular Culture*. Chicago y Londres: The University of Chicago Press.
- Febrer Fernández, N. (2014). El estudio de la alimentación a través del análisis de textos fílmicos. *Historia y Comunicación Social*, 19, 181-193.
- Gubern, R. et.al. (2000). *Historia del cine español*. Madrid: Cátedra.
- Hidalgo-Marí, T; Segarra-Saavedra, J. y Rodríguez-Monteagudo, E. (2014). La gastronomía como temática recurrente en el cine: un recorrido cualitativo por las películas más representativas con contenido culinario. *Libro de Actas VI Congreso Latina de Comunicación Social*. Tenerife: Sociedad Latina de Comunicación.
- Horkheimer, M. y Adorno, T. (1969). *Dialéctica del iluminismo*. Buenos Aires: Sur.
- Lindenfeld, L. A. (2010). Can documentary food films like Food Inc. achieve their promise?. *Environmental Communication. A Journal of Nature and Culture*, 4 (3), 378-386.
- Neale, S. (1990). *Descriptions*. Cambridge: MIT Press.
- Parkhurst, P. (2004). *In Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*. Ferguson: University of Chicago Press.
- Raurich Valencia, V. (2010). El documental como significante. *Anuario ININCO Investigaciones sobre la comunicación*, 22 (1).
- Romaguera, J. (1999). *El lenguaje cinematográfico: Gramática, géneros, estilos y materiales*. Madrid: Ediciones de La Torre.
- Ross, M. (2009). *Los siete pasos de la danza del comer. Cultura, género e identidades*. San José: Editorial Universidad de Costa Rica.
- Sadoul, G. (1982). *Historia del cine mundial*. México D.F.: Siglo XXI.

- Sánchez Noriega, J. L. (2002). *Crítica de la seducción mediática. Comunicación y cultura de masas en la opulencia informativa*. Madrid: Tecnos.
- Schatz, T. (1981). *Hollywood Genres: Formulas, Filmmaking, and the Studio System*. New York: Random House.
- Sorlin, P. (1996). *Cines europeos, sociedades europeas, 1939-1990*. Barcelona: Paidós.
- Urroz Arancibia, J. J. (2008). La gastronomía en los medios de comunicación. Una visión crítica. *Revista Ábaco. El impacto mediático de la gastronomía*, 57, 19-34.

Cómo citar: Hidalgo-Marí, T., Segarra-Saavedra, J. y Rodríguez-Monteaudo, E. (2016). "El boom gastronómico en la gran pantalla. ¿Estamos ante un nuevo género cinematográfico?". *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, 13, pp. 229-248. Disponible: <http://www.revistafotocinema.com/>