

Máster en diversidad cultural. Un enfoque multidisciplinar y
transfronterizo



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

Curso 2016-2017

TRABAJO FIN DE MÁSTER

**CINE Y GASTRONOMÍA:
ANÁLISIS DE TEXTOS FÍLMICOS DESDE UNA
PERSPECTIVA CULTURAL**

Autor: Jose Javier Santana González

Directoras: Carmen Enrique Mirón y María José Molina García

Agradecimientos

A mis tutoras Carmen Enrique y María José Molina, por las innumerables horas corrigiendo uno de los trabajos más importantes de mi vida; a Laura, por las largas tardes de trabajo juntos, aunque no estuviéramos físicamente al lado; a mi hermano, porque sus ideas son, casi siempre, las mejores; y a todos aquellos familiares y amigos que han participado de alguna u otra manera en que este trabajo pudiera ser una realidad.

ÍNDICE

1. Introducción	6
2. Marco teórico	8
2.1. Conceptualización del término cultura	8
2.2. Gastronomía como manifestación cultural	15
2.3. Cine gastronómico	19
3. Objetivos	22
4. Metodología	23
4.1 Diseño de la investigación	23
4.2 Variables	23
4.3 Muestra	23
4.4 Instrumento	26
4.5 Análisis de datos	26
5. Resultados	27
5.1 Evaluación del lenguaje en los textos fílmicos	27
5.2 Narratividad en filmes gastronómicos	28
5.3 Estudio de los aspectos gastronómicos y culturales de las películas	29
6. Discusión y conclusiones	38
7. Referencias bibliográficas	43

ANEXOS

Resumen:

El objetivo de este trabajo es realizar un análisis de textos filmicos para comprender si el lenguaje utilizado, la narratividad y los elementos culturales que aparecen en las diferentes escenas son suficientes para establecer el cine gastronómico como una fuente fiable de contenido cultural. Para ello, utilizamos un método múltiple, es decir, cuantitativo y cualitativo. Para el primero hemos utilizado el paquete estadístico SPSS (versión 24 para Mac); mientras que para el segundo, hemos empleado un instrumento *ad hoc* de análisis empírico-analítico, con el fin de estudiar los filmes con la mayor precisión posible. Ambas tipologías metodológicas dejan claro que cine y gastronomía tienen una amplia relación, pero que tanto las creaciones cinematográficas como los estudios sobre alimentación y cultura, han de expandirse a otros campos para desarrollar estudios multimétodo.

Palabras clave: cine; gastronomía; alimentación; cultura

Abstract:

The objective of this work is to perform an analysis of filmic texts to understand if the language used, the narrativity and the cultural elements that appear in the different scenes are enough to establish gastronomic cinema as a reliable source of cultural content. For this, we use a multiple, that is, quantitative and qualitative method. For the first one we used the statistical package SPSS (version 24 for Mac); While for the second, we used an *ad hoc* instrument of empirical-analytical analysis, in order to study the films as accurately as possible. Both methodological typologies make clear that cinema and gastronomy have an ample relation, but that the cinematographic creations as well as the studies on feeding and culture, have to be expanded to other fields to develop multimethod studies.

Key words: film; gastronomy; feeding; culture

1. Introducción

El presente estudio tiene como finalidad el análisis de textos filmicos con objeto de comprender aquellos elementos culturales que podemos extraer de la representación de la gastronomía en el cine. Para ello hemos creado un instrumento de evaluación de filmes, inspirado en otros ya publicados en la literatura científica relacionada con este ámbito de conocimiento, que nos permite identificar las diferentes películas; el lenguaje que cada una de ellas utiliza; la narratividad que nos ofrecen; la relevancia de la trama gastronómica y las escenas donde estas transcurren; así como los elementos culturales que contienen; todo ello incluido en el apartado de análisis cuantitativo. Paralelamente utilizaremos el estudio cualitativo desde la perspectiva empírico analítica, para marcar los puntos de interés de cada filme y posteriormente estudiarlos junto con los datos cualitativos obtenidos previamente con nuestro instrumento.

Aunque en la última década, en nuestro país, se ha aumentado el número de publicaciones que relacionan cine y gastronomía, nos siguen resultando escasas, ya que el arte cinematográfico ha sido exhaustivamente estudiado en todas sus vertientes. Por otro lado, la forma de entender la gastronomía ha experimentado una modificación con la expansión de las redes sociales y los programas de televisión, en forma de reality shows, que consumimos y utilizamos casi sin percatarnos. Vinculando los dos términos (alimentación y cultura) se han creado multitud de instituciones locales, nacionales y supranacionales, que están potenciando estudios universitarios y de grado medio.

Con este trabajo queremos poner de manifiesto la importancia que puede llegar a tener la gastronomía en el cine, siempre y cuando las creaciones filmicas sigan incorporándola como temática y las instituciones e investigadores sigan poniendo su foco de estudio en el tema, no sólo centrándose en la temática gastronómica en sí, sino intentando crear análisis y trabajos interdisciplinarios, que potencien las relaciones entre gastronomía y cualquier otra disciplina.

El cine es una de las mejores formas de llegar al máximo público posible en un corto período de tiempo. Es además un medio con un precio asequible, por ello hemos creído de importancia el estudio de aquellas referencias que el cine nos brinda y que a menudo pasan desapercibidas por el espectador. En los últimos años, Hollywood ha aumentado la

producción y distribución de películas con alto grado de componente cultural y gastronómico, lo cual nos invita a pensar que el auge del cine que relaciona los conceptos de alimentación y cultura no ha hecho más que comenzar. Así mismo creemos que este es un primer paso hacia el estudio del cine y su componente cultural en otras muchas áreas como la social o la política y no circunscribirse a la gastronomía.

El presente trabajo fin de máster, está estructurado de tal manera que comienza con una recopilación de la bibliografía clásica y moderna como base para concebir una perspectiva completa del concepto cultura. El marco teórico, incluye además un acercamiento a los trabajos sobre alimentación y cultura a nivel internacional, con un apartado exclusivo para nuestro país donde, si bien con años de retraso, las creaciones bibliográficas, institucionales, e incluso televisivas, están generando una gran cantidad de estudios que sirven para dar un golpe de efecto a las nuevas perspectivas culturales. Seguidamente exponemos el objetivo principal y los objetivos específicos que se derivan de él, así como la metodología con la que pretendemos alcanzarlos, para posteriormente mostrar los resultados obtenidos tanto del análisis cuantitativo como del cualitativo y discutir todos aquellos datos relevantes con la bibliografía que nos ha servido de base para elaborar este trabajo. Finalmente las conclusiones pondrán de manifiesto la importancia de crear trabajos como este, ya sea independientemente a un plan de estudios, o como a nosotros, que nos sirve de trabajo final de máster.

2. Marco teórico

2.1. Conceptualización del término cultura

Marvin Harris, en su obra *Introducción a la antropología general* (2013) aporta una visión general de todas aquellas corrientes de pensamiento que han tratado a lo largo de la historia el concepto de *cultura* y compara aquellas diferencias y similitudes que cada una aporta respecto a la anterior, exponiéndolas de forma cronológica a su desarrollo en el tiempo. Para ello se imbuye de la bibliografía canónica sobre el concepto de cultura, la cual merece un apartado a modo de repaso para acercarnos él desde su nacimiento. Así, pasaremos a realizar, más resumidamente que en la obra de Harris, un repaso a todas aquellas corrientes de pensamiento que han tratado el concepto y su evolución.

La época de expansión mercantil y territorial que experimentó Europa a lo largo de la Edad Moderna dio lugar al inicio del desarrollo del concepto de cultura a partir del siglo XVIII, del cual se preocuparon teólogos y filósofos. La idea iniciática de cultura es la de progreso, es decir, las culturas se diferencian notoriamente en los aspectos económicos y logros como sociedad más que en sus capacidades innatas como comunidad. Para la Ilustración, quienes comienzan a desarrollar una primera definición de cultura, con Denis Diderot y Adam Smith a la cabeza, las nuevas culturas encontradas en América permanecen en un estado de incivilización desde el cual únicamente se puede escalar mediante la razón hacia un segundo estado el de naturaleza y posteriormente a un tercero, el estado de civilización ilustrada. Para la Ilustración, las diferencias culturales no estaban en las capacidades humanas innatas, más bien en la consecución de diferentes niveles de conocimientos y logros racionales (Harris, 2013).

Durante el siglo XIX, la idea de progreso cultural, postulada por la Ilustración, fue la base mediante la cual tratar el concepto de cultura. Esta metodología es la utilizada por el evolucionismo, que con Auguste Comte y Friedrich Hegel a la cabeza postuló las ideas de evolución en tres estados, partiendo de la libertad de un solo hombre, a la de una pequeña comunidad y finalizando con la libertad total, lo cual quedó reflejado en las monarquías constitucionales europeas. Esta primera teoría evolucionista será modificada por Lewis Henry Morgan (1877) quien divide la evolución cultural en tres etapas: salvajismo, civilización y barbarie.

En este mismo siglo y una vez aunadas las ideas de evolucionismo cultural y evolucionismo biológico nace el Darwinismo Social, teoría que se le atribuye incorrectamente a Charles Darwin, pues su obra *El origen de las especies* (1859) está influida por dos grandes figuras de la época Thomas Malthus y Herbert Spencer. De ellos y de los estudios de Darwin nace la idea de lucha por la existencia y de supervivencia de los más aptos, dando lugar a lo que se denominaría *selección natural*. De ahí que se popularizara la idea de que el evolucionismo cultural iba ligado al biológico.

Cabe destacar que pese a que el Marxismo intentó desligarse del Darwinismo Social, sus teorías calaron en términos de evolución cultural ligada a progreso. Marx se apoyaba en la idea de lucha como único método de consecución del progreso cultural y creyó encontrar en las hipótesis de Henry Morgan (1877) una confirmación de sus etapas de progreso cultural hasta la consecución del comunismo.

A principios del siglo XX los antropólogos promulgaron un movimiento que intentaba romper con las teorías establecidas en el siglo pasado y en concreto con el Darwinismo Social y su influencia en el Marxismo. El protagonista de este movimiento, conocido como la reacción al evolucionismo, es Franz Boas (1872-1955) y se conoce como *particularismo histórico*. Boas sostenía que cada cultura es diferente de las demás puesto que tiene una larga y única tradición histórica. Para explicar esto, Boas se basaba en la concepción lineal de historia de una cultura, con lo cual la única vía para conocer una cultura en particular es reconstruir su historia. Se negaba así la idea de una cultura generalizadora. Junto a ello, otro concepto, nacido de las ideas del particularismo histórico, es la de *relativismo cultural*, que sostiene que no hay culturas superiores o inferiores y critica la idea de las etapas de Henry Morgan como etnocentrista. Posteriormente el propio Marvin Harris (1927-2012) hará hincapié en que el relativismo cultural significa rechazar cualquier patrón absoluto, aunque la mayoría de los antropólogos lo utilizan como un paso en suspenso previo a un juicio moral de una cultura. La escuela estadounidense de la que participaba Boas hizo especial énfasis en los trabajos de campo etnográficos como método de conocimiento de culturas, que hasta ahora habían sido obviados por las teorías evolucionistas. El logro más destacado de Boas fue determinar que la etnia, el lenguaje y la cultura son aspectos independientes de la condición humana.

Otra de las teorías que se desarrolló a lo largo del siglo XX fue el *difusionismo*, que indicaba que las ideas se difunden y no son casualmente pensadas por la mente humana en distintos puntos del planeta, de este modo afirmaban que la arquitectura egipcia y mesopotámica habían sido difundidas hasta las culturas Inca y Maya y no se inventaron independientemente. Partiendo de esta premisa, los difusionistas hacen especial hincapié en la idea de préstamos entre pueblos configurándose un mosaico de culturas diferentes pero con gran cantidad de similitudes (Harris, 2013).

La antropología británica tuvo un papel importante también en el siglo XX con la aportación de dos teorías: el *estructuralismo* y el *estructural-funcionalismo*, con las que tratan de describir las funciones de las instituciones dentro de una cultura más que desarrollar diferencias y semejanzas entre culturas. Malinowski (2013), principal representante del *funcionalismo* pensaba que al comprender el funcionamiento de una institución se podía llegar a conocer el origen de una cultura. En cuanto al *estructural-funcionalismo*, Radcliffe-Brown (1972) fue su principal defensor y limitó aún más la tarea del antropólogo cultural, creyendo que únicamente el bienestar biológico y psicológico de los individuos mantenía la estabilidad social y cultural. Ambas teorías se oponen al particularismo histórico de Boas, pero sí desarrollaban la idea de llevar a cabo trabajos de campo.

La conjunción de todas las teorías vistas anteriormente y los escritos de Sigmund Freud dieron lugar al desarrollo del planteamiento conocido como *cultura y personalidad*, cuyas autoras Ruth Benedict y Margaret Mead relacionaron las creencias y prácticas culturales con la personalidad del individuo y viceversa; con ello pretendían demostrar el peso del contexto desde la infancia del individuo dentro de la cultura y cómo todo ese contexto cultural va influenciando al individuo (Harris, 2013).

Tras la Segunda Guerra Mundial, la antropología, insatisfecha con el antievolucionismo, intentó formular nuevas teorías mediante las revisiones de los trabajos creados en el siglo anterior. Leslie White (1982) examinó los trabajos de Henry Morgan y junto a Julian Steward desarrollaron una nueva perspectiva conocida como *ecología cultural*, la cual ponía en valor la interacción de los factores culturales con los elementos del medio. Esta relectura de los trabajos del siglo pasado fue estimulada por la evidencia arqueológica producida durante el siglo XX, que evidenciaba una independencia en el desarrollo de los

estilos de vida entre Mesoamérica y las civilizaciones del Próximo Oriente, que los difusionistas no supieron explicar.

La influencia de Marx y Engels (1884) en las ideas de Leslie White y Julian Steward dieron lugar a la creación de dos nuevas teorías: el materialismo dialéctico y el materialismo cultural. La primera hace referencia a las luchas dialécticas que las diferentes culturas y sociedades deben tratar para conseguir una evolución general sociocultural hacia el comunismo. En cuanto a la segunda idea, trata de dar explicaciones sobre las diferencias y semejanzas que hay entre los grupos humanos en el pensamiento y conducta. Además creen que la antropología cultural ha de estar encaminada a destruir el capitalismo.

Este revisionismo de teorías del siglo XIX origina la creación de la *Sociobiología* que nace como una estrategia de investigación que pretende explicar las diferencias y semejanzas entre culturas a través de una revisión de la selección natural darwiniana, lo que se llamó “eficacia biológica inclusiva”. Esta hipótesis sostiene que las semejanzas y diferencias culturales se aportan a través de los genes y el parentesco y es por ello que los rasgos culturales que mayor éxito reproductivo logran son los que tendrán un mayor número de descendientes directos y de parientes cercanos (Harris, 2013).

La antropología cultural francesa tiene en Claude Lévi-Strauss a uno de sus máximos representantes, con el desarrollo del estructuralismo. Lévi-Strauss (1995) define cultura como complejos sistemas simbólicos compartidos y creados por la mente humana. Desde el punto de vista del estructuralismo cuanto más cambian las culturas, más se asemejan unas a otras puesto que todas son variaciones. Es muy recurrente en esta teoría, disponer el término cultura enfrentado al de naturaleza, como muestra de la importancia que tiene la psicología y las conductas humanas en las diferencias de pensamiento. El estructuralismo se centra en explicar las semejanzas, pero no las diferencias.

Para terminar con este desarrollo de las teorías sobre cultura, hay que mencionar que muchos antropólogos rechazan todos los puntos de vistas ya explicados y mantienen que la meta de la antropología no es descubrir la verdad científica acerca de las culturas, sino componer interpretaciones del otro, de la otra cultura (Harris, 2013).

El propio Marvin Harris en la obra citada anteriormente (2013) se atreve a dar una escueta definición de cultura, que resulta, más que propia, una amalgama de las ideas principales de las corrientes ya explicadas: “cultura alude a las tradiciones de pensamiento y conducta aprendidas y socialmente adquiridas que aparecen en las sociedades humanas” (p. 141). Y es aquí donde da unas pinceladas generales sobre lo que la antropología entiende cuando habla de cultura y es que según Harris, los antropólogos se refieren a estilos de vidas totales, que son socialmente aceptados y que aluden especialmente a formas de pensar, sentir y actuar. Aunque indica que hay otros muchos antropólogos que tratan el término como un concepto de carácter mental y que sirve para comprender cómo se debe pensar o actuar.

Todas las teorías presentadas son realmente formatos o perspectivas desde donde trabajar la etnografía y la cultura, pero si nos ceñimos a la idea de definición clara y concisa de cultura, nos encontraremos ríos de tinta que no consiguen generar un axioma definitivo, sino que cada cual carece de lo que otra posee. En 1871, Edward Burnett Tylor sentó las bases de definición del concepto cultura tratándolo como un conjunto complejo que abarca los saberes, las creencias, el arte, las costumbres, el derecho, así como toda disposición o uso adquiridos por el hombre viviendo en sociedad (Bonte & Izard, 1991). Para Tylor la diversidad cultural es una realidad, pero no como categorización entre tener más o menos cultura, sino como que todos los pensamientos y actividades son culturales, otorgándole a la humanidad la categoría de ser cultural. Según esta definición Lévi-Strauss formulará que la cultura es algo inherente al ser humano, es “un atributo distintivo” (Bonte & Izard, 1991). Puesto que el término cultura ha ido adquiriendo con el desarrollo de las diferentes teorías un sentido muy ligado al concepto de civilización y en un primer momento se la relacionó con el término naturaleza, Eagleton (2000) crea una división diferenciada entre naturaleza-cultura-civilización. Según el autor, la cultura es un concepto derivado de naturaleza en términos etimológicos y su diferenciación se basa en la relación entre lo artificial y lo natural: “lo que hacemos al mundo y lo que el mundo nos hace a nosotros”, aunque critica que la cultura entendida como civilización es sumamente selectiva. Eagleton expresa una simbiosis que comienza con una precultura (material crudo), prosigue con lo que el mundo nos hace y lo que le hacemos al mundo y todo desemboca en cultura.

También destaca que la cultura cambia su significado individual hacia un significado social puesto que para cultivarla no se puede hacer aisladamente. Para apoyarse en su definición de cultura, Eagleton cita a Johann Gottfried von Herder: “forma de vida tradicional, social y

popular, caracterizada por una cualidad que lo cubre todo y que hace que las personas se sientan enraizadas o en un hogar” (p. 46), dotando al término cultura de una identidad propia dentro de cada nación, los llamados *Volksgeist*. Las referencias hacia la obra de Edward Said en el libro de Eagleton son innumerables, ciertamente lo considera uno de sus maestros, por ello hace buena la definición de cultura de Said: “Todas las culturas están involucradas entre sí; ninguna es pura, ni única; todas son híbridas, heterogéneas y extraordinariamente diversas, nada monolíticas” (p. 31). Para el autor la cultura es además un conjunto de normas que regulan la vida de las personas y por ello critica que la sociedad cree culturas tan concretas que carezcan de normativas, como por ejemplo la cultura de *Microsoft*. Sin embargo, si hay una idea que defiende Eagleton a lo largo de toda la obra, es que las definiciones de cultura son, o bien demasiado amplias, o bien muy limitadas y en su opinión la realidad a la que tiene que hacer frente la antropología es intentar situarse más allá de todas ellas. Para reafirmar esta idea cita al antropólogo y lingüista Edward Sapir: “cultura se define en términos de formas de comportamiento, y su contenido se compone de esas formas, cuya variedad es enorme” (p. 56).

Por otra parte Bonte e Izard (1991) proponen que la antropología contemporánea no se ha dedicado a definir el término cultura sino a identificar cómo ha sido ese paso de naturaleza a cultura para la humanidad. Al mismo tiempo expresan que el humanismo universalista no es más que un discurso ideológico occidental que ha utilizado el término cultura para fines propios y precisa que la antropología quiere otorgar la misma importancia a las culturas sin distinción del menor o mayor avance económico que esta haya experimentado. Además, otorgan a Franz Boas y a su particularismo histórico una gran importancia debido a que es quien plantea la idea de que los objetos culturales idénticos tengan, en diferentes culturas, un valor y un destino diferentes según sus propios contextos, como por ejemplo es el caso de las lenguas. En esta obra se nos referencia con mayor exactitud la labor que llevó a cabo Talcott Parsons con la elaboración de su teoría de acción social que comprime la cultura en: “un sistema de ideas compartidas, de símbolos y de significaciones, distinto a la vez del sistema social y de ese sistema irreductible que es la personalidad” (p. 205). La conclusión final de Bonte e Izard es que la cultura es utilizada por la antropología con varias acepciones tales como: capacidad de simbolización propia de la especie humana; estado de la inventiva y la invención; entidad social relativamente autónoma y compleja; sistema colectivo de símbolos, de signos y de significaciones propias de varias sociedades según modalidades diversas de integración (Bonte & Izard, 1991, p. 205).

Desmarcándonos de la bibliografía clásica que podemos catalogar como canónica dentro del estudio antropológico sobre el término cultura, descubrimos que a mediados de los años noventa del pasado siglo hay un freno en la creación bibliográfica sobre este tema que se vuelve a retomar en la segunda mitad de la primera década del dos mil. Alejandro Grimson es, a día de hoy, uno de los investigadores más conocidos y que más luz arroja sobre los últimos estudios acerca del término cultura. Para Grimson (2008) la cultura es lo que nos separa de la naturaleza y afirma que si todos los seres humanos son culturales entonces cada cultura es particular y diferente una de otra. Asimismo critica que la categorización en culturas de la humanidad en unidades independientes puede llegar a confundirse con la división por razas que se daba hasta la Segunda Guerra Mundial, tal y como recogió Harris en 2013, e indica que existen otros problemas que tienen que ver con esa clasificación tales como la intención de las culturas de crear semejanzas respecto a sus semejantes y diferencias hacia el exterior o el intento de confeccionar un mapa de culturas con fronteras bien delimitadas, a lo que Grimson llama el archipiélago de culturas. Esta visión unificada de culturas, menciona Grimson, pasa por alto que dentro de un grupo cultural pueden existir desigualdades y conflictos; los cambios contextuales de estos pueden llevar a cambios en la perspectiva de su historia o en sus tradiciones; la fuerte globalización hace que la cultura se mueva por el mundo y es difícilmente equiparable a un territorio concreto. A este respecto Mosterín (2007), pone de manifiesto que la cultura es todo aquello que se transmite socialmente y no genéticamente; para él cultura es todo lo que está en el cerebro y no por ello todo ha de ser bueno *per se*, sino que cultura incluye muchos elementos negativos. Mosterín defiende que en una misma cultura puedan surgir conflictos y lo tacha de normal, como por ejemplo el toreo, del cual dirá que no tiene nada que ver con el arte, pero que con el paso del tiempo se ha ido confeccionando como una tradición, aunque no es aceptada por todos los miembros de una misma cultura. René Girard (2010), quien intenta romper con los esquemas que han prevalecido a lo largo del tiempo en torno a las diferencias culturales, remarcará que, en efecto, hay que fijarse en estas diferencias, pero que ello no debe atañer a crear la unidad del conocimiento. Girard critica que el multiculturalismo ha intentado suavizar la historia de los pueblos y se ha desmarcado de todo hecho violento que se concibe como tradición cultural, según él esta posición “políticamente correcta” es adoptada por la antropología cultural, pero rechazada por la antropología general en el terreno.

2.2. Gastronomía como manifestación cultural

Según Gregorio Varela (2016), la gastronomía es una capacidad única del ser humano, por ello, quizás para nuestro trabajo, la acepción primera que dan Bonte e Izard (1991) al término cultura sea la más apropiada para referirnos a ello. Junto a esto debemos aclarar que tal y como indica De Garine (1998) hablar de gastronomía es aunar los términos de alimentación y cultura en uno solo y a sistemas culturales distintos, corresponden sistemas alimentarios diferentes (Gracia y Contreras, 2005).

El estructuralismo, tras la Segunda Guerra Mundial, empieza a preocuparse por el estudio de la alimentación ya con el componente de cultura añadido, puesto que Lévi-Strauss (1995) creía que analizando la forma de cocinar se podía llegar a expresar la estructura de una sociedad. Tras este primer contacto de la antropología con la alimentación, estos estudios se popularizaron y se crearon instituciones para potenciarla como la Comisión Internacional para la Antropología de la Alimentación, así como investigadores independientes comenzaron, en el ámbito de la divulgación científica, a escribir sobre el tema (Gracia, 2010). El auge que cobra, desde la perspectiva antropológica, la alimentación se ve reflejado en la importancia que comienza a otorgarse a las asignaturas universitarias que tienen que ver con ello, así como la creación de cursos de posgrado (De Garine, 1998). Este autor recoge también en su artículo *Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura* una definición realizada por Margaret Mead: “los hábitos alimentarios son las elecciones efectuadas por individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios posibles” (p. 16); con esta afirmación se atisba perfectamente el componente cultural que recoge la gastronomía. Resulta de especial interés la idea que Igor De Garine presenta en su artículo, puesto que menciona ya la alimentación de clases, que será un tema recurrente cuando se revise la bibliografía que ha tratado la gastronomía en los textos filmicos y cómo esto se supera, puesto que, como añade el autor, aparece en los países económicamente privilegiados una clase media hedonista que tiene suficiente capital como para equipararse a la alimentación burguesa que va más allá de la simple subsistencia. Junto al artículo mencionado, De Garine (1987) va un paso más allá e intenta romper algunas convenciones que, quizás, están implícitas culturalmente en nuestras ideas, tales como que las sociedades tradicionales poseen naturalmente el régimen alimenticio que más le conviene fisiológicamente y rompe con estas teorías que derriban el providencialismo ecológico, para

acabar afirmando que el ser humano se alimenta en consecuencia de cómo lo hace la cultura a la que pertenece. A este respecto Marvin Harris (2011), afirmará que en la idea de lo que es apto para comer intervienen factores que van mucho más allá que la pura fisionomía del ser humano y eso son las tradiciones gastronómicas que culturalmente nos vienen dadas. La idea de Harris es que las personas tienen suficientes razones para realizar las acciones y el tema alimentario no es diferente, resume su idea en: “La comida debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío” (p. 2). En conclusión De Garine (1987) explicará que los individuos están ligados a las costumbres alimentarias desde la infancia y sienten al respecto una forma de cohesión que hace que esta elección prevalezca en el tiempo.

La expansión de la antropología de la alimentación de la que nos habla De Garine en la segunda mitad del siglo XX llega prácticamente hasta nuestros días y en las dos últimas décadas, según Rodríguez, Hidalgo y Segarra (2014) muchos autores españoles han puesto énfasis en la investigación gastronómica. Una de las principales valedoras de ello es Mabel Gracia Arnaiz (2010), quien dota a los estudios sobre alimentación de un carácter multidisciplinar y establece cuatro razones por las que el estudio de las prácticas alimentarias ha alcanzado tales cuotas de importancia:

- Constituye un medio para analizar otras cosas. Para ella la alimentación constituye una ventana con el fin de conocer, tratar y comprender un entramado cultural mucho más amplio.

- Potencia el interés de otras disciplinas. La alimentación como mejora de la salud y los aspectos socioeconómicos de las poblaciones ha despertado interés en disciplinas científicas que ponen de manifiesto la necesidad de crear trabajos de investigación interdisciplinarios.

- Simboliza prácticas y representaciones sociales. La buena acogida también entre la población hace que la gastronomía tenga un papel muy importante dentro de la identificación cultural, así pues le otorga un interés general tanto para una cultura propia y como método para conocer otras nuevas.

- Permite el análisis de los fundamentos materiales y simbólicos de este proceso en una sociedad. Este punto está más relacionado culturalmente con los fundamentos entre espacios públicos y privados, entre sociabilidad y domesticidad y quién se ocupa de cada uno de estos ámbitos.

En el mismo artículo se evidencia que la antropología alimentaria ha adquirido un alto grado de interés en los últimos veinte años en nuestro país sobre todo por tres razones principales: 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.

Si bien nuestro país lleva cierto retraso respecto a Estados Unidos y Europa en cuanto a estos estudios, las instituciones están favoreciendo la creación de nuevos equipos de trabajo como son el Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona), el Grupo de Investigación en Antropología Social, Filosofía y Trabajo Social (Universidad Rovira i Virgili, Tarragona) o Cultura Alimentaria Andalucía-América (Universidad de Córdoba) y un largo etcétera. Sin embargo, todos estos grupos de investigación no tienen un mecanismo específico de articulación, elemento que favorecería muchísimo el trabajo conjunto entre universidades (Gracia, 2010).

Para finalizar con la investigación en España, Mabel Gracia critica la atomización de los trabajos que competen a la antropología de la alimentación e identifica algunos factores que son poco favorables como puede ser que la antropología no haya creado un campo específico de este tipo de investigación, sino que los estudios sobre alimentación responden a una problemática más general. Unido a ello añade que los antropólogos no son respetados por otras ramas de la investigación y rara vez son invitados a participar en proyectos interdisciplinarios que tengan que ver con este tipo de estudios.

Jesús Contreras es otro de estos autores españoles que trata la temática de alimentación y cultura y en la obra que coordina Mabel Gracia, *Somos lo que comemos* (2010), Contreras definirá la cultura alimentaria como:

El conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que está asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (p. 222).

Con ello crea el conjunto de sistemas comunicativos que han de ponerse en contexto de cualquier cultura para poder comprender y entender las diferenciaciones gastronómicas o alimentarias que puedan existir. Contreras indica que a menudo encontramos reglas no

escritas que identifican qué se puede y qué no se puede comer en cada cultura. Por lo que establece tres puntos de partida para comenzar el estudio de los aspectos culturales de la alimentación humana, estos son: las preferencias y aversiones distintas en unas culturas y en otras; en todas las culturas las prohibiciones alimentarias son generalmente de productos animales; y la carne es el alimento más demandado por la concepción de saciedad que tiene cada cultura. Por ello, las reglas no escritas, a las que hace referencia Contreras, tienen mucho que ver con que los gustos alimentarios son adquiridos antes socialmente que biológicamente (Gracia y Contreras, 2005).

Será Juan Cruz (2002) quien vaya un paso más allá e indique que el ser humano es un ser *gastrónomo*, es decir, que no ingiere alimentos instintivamente, sino que es capaz de vincularlos a algo diferente, como una festividad o al placer. Según Cruz, la ingesta de alimentos está enmarcada en un trasfondo antropológico donde influye la cultura y el inconsciente, Cruz denomina esto como conducta alimentaria, un concepto únicamente ligado al ser humano y que incluye tres aspectos: costumbre (la conducta alimentaria conlleva pautas que son asimiladas como costumbres); estructura de fenómenos conscientes o inconscientes (conscientes por ejemplo ver y querer un alimento e inconsciente, por ejemplo el pecho materno); y un sujeto (un alimento puede según las circunstancias producir apetito o náuseas). Junto a ello, indica Cruz, el alimento o la alimentación tiene cuatro variables culturales simultáneas: el *ambiente*, la *civilización*, la *presión social* y la *aspiración moral*. El primero de ellos tiene que ver con la influencia externa y explicar algunas tradiciones culturales de poblaciones, por ejemplo, cuyas dietas estén influidas según la temperatura de la zona. El segundo hace referencia al tema citado anteriormente de civilización y cómo esta, según se dé en mayor o menor medida, puede constituir un medio de diferenciación entre poblaciones en comportamientos alimentarios. El tercero de estos factores explica el origen, desarrollo y desaparición de muchas costumbres o hábitos alimentarios, puesto que la mayoría de reglas alimentarias sirven como estabilizadores sociales. Por último, la *estabilización moral*, es un planteamiento que puede resultar genérico puesto que encierra desde prescripciones religiosas hasta ideológicas y trata de explicar porqué se aceptan o se rechazan determinados alimentos en según qué sociedades.

A pesar de estos nuevos planteamientos establecidos en la última década, en gran medida en nuestro país, cabe destacar que la bibliografía clásica aún está en boga y hay

términos que han sentado cánones como son *emic* y *etic* que recoge Mabel Gracia (2010) tanto en sus artículos como en sus libros. Estos conceptos derivan de *fonemic* y *fonetic* (en inglés), cuya traducción es *fonología* y *fonético* y hacen referencia a puntos de vista diferentes. El *emic* es el punto de vista del nativo y el *etic* el del extranjero (Harris, 2013). La importancia de volver a redundar en estos términos es el carácter etnográfico que adquieren estos nuevos trabajos que se han creado a lo largo de la última década y que tienen como característica principal el hecho alimentario, dado que aglutina aspectos variados que van desde la ética o la religión, la diferenciación social o el sentimiento de identidad colectiva e individual y dicha materia pretende analizar cómo se construyen los discursos a través del enfoque *emic* y *etic* (Gracia, 2010).

2.3. Cine gastronómico

En el siglo XX el cine ha servido como herramienta para representar audiovisualmente conflictos que atañen a las relaciones de identidad y cultura y es una de las formas más sencillas de llegar a un gran número de personas (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 ligado a métodos audiovisuales. Será Ferro (1995) uno de los precursores en estudiar historia a través del cine, defendiendo 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 sociohistórico 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 quien supone que “todo filme está inscrito en un canon histórico de representación, que posee sus propias reglas y formas” (p. 390), por tanto tomamos igual de válido el filme gastronómico para su propio estudio que el histórico. En relación con esto es importante mencionar algunas voces críticas contra el estudio del arte cinematográfico propiamente dicho y los que tienen que ver más con las prácticas visuales, que pueden llegar a generar un estudio cultural, tal y como afirma Jose Luis Brea (2005). La importancia que le otorga a estos estudios visuales están ligados a la realización de análisis de símbolos y representaciones culturales (Brea, 2005). Y si hablamos

de visualización o análisis de lo visual, no es menos representativo mencionar a Goyeneche (2009), que basándose en las teorías de John Berger, explica que:

La forma como vemos las cosas –en sentido visual– está filtrada por un contexto social y cultural. Los modos de ver son nuestros ojos sociales. Ojos que son invenciones culturales, incorporadas de tal manera en nuestra propia corporalidad, que creemos que son nuestros propios ojos biológicos. En realidad la forma como miramos e interpretamos el mundo obedece a modelos culturales y sociales estructurados a manera de lenguajes (p. 396).

El auge de la antropología alimentaria, mencionado anteriormente, ha dado lugar a un aumento unilateral del cine basado en la alimentación, sin embargo no podemos atrevernos a asegurar que se haya creado un nuevo género cinematográfico, sino que estos se han 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 & Rodríguez, 2016). La idea de género cinematográfico es un tema recurrente en la bibliografía utilizada y es de gran importancia para este trabajo, puesto que debemos enmarcar perfectamente el tipo de película que va a ser analizada desde una perspectiva de alimentación y cultura, es decir gastronomía. Aunque los defensores del género de cine gastronómico son muchos (Hidalgo et al., 2016; Dos Ramos, 2013; López & Mendizábal, 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 (Tatiana et al., 2014). Para Dos Ramos (2011), no existe un género cinematográfico gastronómico, en parte, por la gran cantidad de películas etiquetadas como *Chick Flick*, es decir, que tienen un reforzado carácter romántico y aunque la gastronomía ocupa una buena porción del filme no le imprime la importancia suficiente como para concebirlo como género independiente a la comedia romántica.

Según Casetti (2000) la importancia del género en el cine no surge 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 boom de cine gastronómico, que viene de antiguo, puesto

que desde los años ochenta están creando relatos filmicos que tienen a la gastronomía como elemento de arraigo del sujeto a su propio contexto (Tatiana et al., 2016) y se ha convertido por tanto, en una manifestación sólida internacionalmente como fenómeno de la cultura contemporánea, tal y como cita Tatiana 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).

La narrativa cinematográfica sobre gastronomía ha sufrido una evolución desde sus inicios. Los autores que se han encargado de su estudio marcan sus inicios en *The Big Swallow* (1901) de James Willianson, considerada una de las primeras películas en la que se ve a uno de los personajes abriendo la boca y acercándose a la cámara indicando que la ingesta de alimentos y el arte cinematográfico están unidos (Febrer, 2014), aunque nada tiene que ver con el término gastronomía que tratamos en nuestro trabajo. Se remarca en esta cinta el interés de la cotidianidad, el simple hecho de ver a una persona haciendo referencia a la alimentación.

El avance del cine y la creación de nuevos filmes desembocaron en la tendencia por mostrar la alimentación como un factor de diferenciación social. Un ejemplo claro lo tenemos en *La quimera de oro* (1925) de Charles Chaplin, donde el protagonista cocina con un zapato, claro símbolo de la diferenciación social (Tatiana et al., 2016). Pero realmente las creaciones filmicas con marcado contenido gastronómico no comenzarán su andadura hasta el estreno de *Navidad en Conneticut* (1945) de Peter Godfrey, con claro carácter de diferenciación social, donde una columnista gastronómica se tiene que enfrentar a la difícil tarea de cocinar por mandato de su jefe. Junto a estas creaciones, encontramos películas como *Mystic Pizza* (1988) de Donald Petrie y *Baby boom* (1987) de Charles Shyer, que se centran en la profesionalidad gastronómica para mostrar el arte culinario desde perspectivas culturales diferentes e incluso enfrentadas, de manera que podemos visualizar culturas desemejantes. Posteriormente a esta significación cinematográfica hallamos películas que muestran la comida como exaltación de los sentimientos, algunos ejemplos los tenemos en *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* (1989) de Peter Greenaway, donde se muestran las relaciones socio-afectivas a través de la gastronomía (Tatiana et al., 2014 y 2016).

Este breve análisis sobre el nacimiento de la unión entre cine y gastronomía, tiene su reflejo en la idea de Santamarina (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 e incluso a la cotidianeidad de las redes sociales, donde fácilmente podemos mostrar qué, cuándo y cómo ingerimos un alimento (García, 2014).

3. Objetivos

Las referencias bibliográficas utilizadas no dudan del cine como fuente fundamental para conocer la gastronomía de las diferentes culturas y poder acceder al conocimiento más amplio de ellas. Por ello, hemos realizado un análisis cinematográfico de algunos filmes con temática gastronómica, citados en las referencias bibliográfica.

Así, como objetivo general nos hemos planteado analizar los elementos gastronómicos de los textos filmicos elegidos desde una perspectiva cultural identificada, entre otros aspectos, por sus contextos.

Este objetivo general se desglosa en los siguientes objetivos específicos:

- Evaluar el tipo de lenguaje que los textos filmicos utilizan.
- Conocer el tipo de narratividad que utilizan los filmes gastronómicos.
- Estudiar los aspectos gastronómicos y culturales de las películas.

4. Metodología

4.1 Diseño de la investigación

Se trata de una investigación empírico-analítica de tipo ex-post-facto, puesto que el investigador no modifica el fenómeno de estudio y no interviene en él de ningún modo (Bernardo & Caldero, 2000); además es transversal, en tanto en cuanto las variables solo son medidas una vez y no existe un seguimiento posterior; junto a ello es también exploratoria, ya que es un nuevo objeto de estudio que no tiene un largo recorrido, sino que más bien este supone un primer acercamiento al tema de estudio; y es, por último, descriptiva, porque a la postre supone describir, en los objetos de análisis, una realidad. (Rodríguez & Valldeoriola, 2009).

4.2 Variables

La variable independiente de nuestro trabajo es la nacionalidad de las películas; mientras que las dependientes son: estilo de lenguaje utilizado; presencia de términos gastronómicos; presencia retórica en términos gastronómicos; tipo de narratividad; elementos de la narratividad; punto de vista del narrador; relevancia de la gastronomía en el filme; contexto de las escenas; papel de los actores; presencia en lugares, de elementos gastronómicos.

4.3 Muestra

Trataremos de analizar los aspectos socioculturales implícitos en la gastronomía a través de una serie de películas escogidas intencionadamente. Los filmes fueron conseguidos de la plataforma iTunes de Apple, a través del alquiler o la compra de las mismas. En la tabla 1 se presentan los filmes que constituyen la muestra, un total de 20, con algunas variables de identificación de los mismos y su duración entre paréntesis, con un total de 2.200 minutos de películas visionadas, sin contar aquellos filmes que finalmente fueron desechados por no tener suficiente relevancia.

Tabla 1*Textos filmicos*

Nombre y duración	Año	Productora	Director	País
El discreto encanto de la burguesía (97')	1972	20th Century Fox	Luis Buñuel	España
Julie & Julia (123')	2009	Columbia Pictures	Nora Ephron	EEUU
Tiempos modernos (87')	1936	Charles Chaplin Productions	Charles Chaplin	Inglaterra
Ratatouille (110')	2007	Walt Disney Pictures	Brad Bird	EEUU
Comer, beber, amar (123')	1994	Central Motion Pictures	Ang Lee	Taiwán
Chef, la receta de la felicidad (85')	2012	Gaumont	Daniel Cohen	Francia
Kebab Connection (96')	2005	Wüste Film Produktion	Anno Saul	Alemania
La camarera (109')	2007	Fox Searchlight Pictures	Adrienn Shelly	EEUU
Tampopo (114')	1985	Masaki Tamura	Juzo Itami	Japón
Chef (114')	2014	Aldamisa Entertainment	Jon Favreau	EEUU
El festín de Babette (102')	1987	Nordisk Film	Gabriel Axel	Dinamarca
Una buena receta (101')	2015	Shiny Penny Productions	John Wells	Inglaterra
Una pastelería en Tokio (113')	2015	Commes des Cinema	Naomi Kawase	Japón
El olor de la papaya verde 104	1993	Nord-Ouest Film	Tran Anh Hung	Vietnam
Deliciosa Martha (107')	2001	Bavaria Film International	Sandra Nettelbeck	Alemania
El gran chef (113')	2007	Show East	Jeon Yu-Su	Corea del Sur
Como agua para chocolate (123')	1992	Arau Films Internacional	Alfonso Arau	Méjico
Chocolat (121')	2010	Miramax	Lasse Hallström	Suecia
Comer, rezar, amar (133')	2010	Plan B Entertainment	Ryan Murphy	EEUU
La gran comilona (125')	1973	Mara Films	Marco Ferreri	Francia

Fuente: Elaboración propia.

Estas películas serán divididas en tres categorías que establecen Tatiana et al. (2014):

- § La comida como reflejo de la diferenciación social
- § La comida como exaltación de los sentimientos
- § La representación de la profesionalidad gastronómica

En la tabla 2 se presentan estas tres modalidades y las películas que se enmarcan en cada una de ellas.

Tabla 2

Modalidades de división de películas

Comida como reflejo de la diferenciación social	La comida como exaltación de los sentimientos	La representación de la profesionalidad gastronómica
-El discreto encanto de la burguesía	-Comer, beber, amar	-Julie & Julia
-Tiempos modernos	-Kebab connection	-Ratatouille
-El festín de Babette	-La camarera	-Chef, la receta de la felicidad
-El olor de la papaya verde	-Una pastelería en Tokio	-Tampopo
-La gran comilona	-El gran chef	-Chef
	-Como agua para chocolate	-Una buena receta
	-Chocolat	-Deliciosa Martha
	-Comer, rezar, amar	

Fuente: Elaboración propia.

Como vemos, es la categoría “Comida como exaltación de los sentimientos” la que contempla un mayor número de filmes, con una totalidad de 8, aunque hemos de señalar, tal y como se aprecia en la tabla 2, que las tres categorías contemplan un número similar de películas. “Comida como reflejo de la diferenciación social” es la categoría que menor número de filmes contempla (un total de 5), encontrándose entre la anteriormente citada y “Representación de la profesionalidad gastronómica” con siete cintas.

Por otro lado, se ha intentado elegir cintas de diferentes países, aunque no ha sido del todo posible por lo que ha debido repetirse países de gran tradición cinematográfica como Estados Unidos, del cual hemos utilizado cinco películas y Francia, Inglaterra, Alemania y Japón, con dos filmes de cada país.

Las películas seleccionadas para el trabajo se dividen en dos géneros fácilmente distinguibles: comedia y drama. A cada uno corresponden diez películas, es decir 50% comedia y 50% drama. Casi de la misma manera se dividen los filmes por su presupuesto, el 55% de ellas son de producción baja, mientras que el 45% restante corresponden a una producción media, lo que supone que ninguna de estas es una superproducción, sino que suelen ser cintas que no cuentan con un alto presupuesto, más que el que pueda conllevar contratar a actores con un caché elevado como ocurre con Bradley Cooper en *Una buena receta* (2015) (Anexo 12), o con Meryl Streep y Amy Adams en *Julie & Julia* (2009) (Anexo 23). No en todas las películas encontramos a un elenco tan famoso de actores como en las citadas, lo que sí es semejante en todas las cintas es que son los protagonistas quienes están vinculados a la gastronomía, es decir, el porcentaje más elevado, el 100%.

4.4 Instrumento

El instrumento elegido para la recogida de datos del análisis de las películas ha sido de creación propia (*ad hoc*) tomando como punto de partida los instrumentos recogidos en los anexos 1 (Aguirre & Alberich) y 2 (Cobo, 2015). En el instrumento diseñado (recogido en el anexo 3) se pueden distinguir tres tipos de preguntas: abiertas, corresponden a la identificación de la película, tales como “Título” o “Año”; de respuesta simple, por ejemplo, “Presencia de términos gastronómicos”; y, finalmente, preguntas de respuesta múltiple, del tipo: “Presencia de elementos culturales”.

Los datos aportados mediante el instrumento diseñado, nos proporcionará información sobre los elementos culturales así como sobre quién, cómo, dónde y por qué se utilizan estos elementos. Además, podremos identificar cuáles son los puntos de interés del filme en los que la gastronomía cobra importancia y poder catalogar las películas en mayor o menor importancia gastronómica.

4.5 Análisis de datos

Paralelamente al análisis estrictamente cuantitativo, llevado a cabo mediante el programa IBM SPSS Statistics 24 en su versión para MAC; desarrollaremos un análisis cualitativo (ANEXO 4), con la intención de ampliar aquellos puntos de interés mediante el

análisis interpretativo de los elementos culturales que podamos identificar.

5. Resultados

5.1 Evaluación del lenguaje en los textos filmicos

Uno de los factores claves en el apartado cuantitativo de nuestro trabajo, ha sido el lenguaje. Si bien en la ficha de análisis contemplábamos diferentes tipos de lenguaje como: científico, divulgativo, didáctico, coloquial o literario; solo estas dos últimas opciones han acaparado la mayor parte del interés de los filmes, siguiendo el 90% el lenguaje de tipo coloquial y el 10% para el lenguaje literario o retórico, ambos porcentajes corresponden a dieciocho y dos películas, respectivamente. Dentro del tipo de lenguaje distinguimos la presencia de términos gastronómicos y la retórica entorno a esos términos. Del primero obtenemos que el 25% de las películas tienen una baja presencia de terminología gastronómica, un 35% tienen alta presencia y el 40% restante están en medio. Y en cuanto a la retórica de los términos gastronómicos están casi a la par: 35% bajo, 30% medio y 35% alta retórica en aspectos relacionados con gastronomía.

El lenguaje literario o retórico es muy utilizado por la *nouvelle cuisine*, pero sobre todo es la cocina molecular, la que intenta, mediante el nombre de un plato, llegar al paladar y al corazón del comensal. En *Chef, la receta de la felicidad* (Anexo 4), se muestra un restaurante especializado en gastronomía molecular. Las paredes del local son pantallas donde se muestran imágenes extravagantes con multitud de luces y colores. Algunos nombres de los platos que sirven son: “vino al espíritu del pomerol” (sin uva, ni alcohol), “champán al nitrógeno”, o un entrecot cuyo primer bocado se toma saboreando una hoja de árbol.

También encontramos algunos ejemplos de retórica gastronómica en *El discreto encanto de la burguesía* (Anexo 5), donde Luis Buñuel muestra una clase alta ociosa y acomodada, que presume de tener gran cultura alimentaria, no solo con conocimientos de procedencia de los productos, sino cómo hay que ingerirlos. En un momento de la película, uno de los protagonistas explica que ha leído en una revista femenina, que el champán hay que tomarlo con hielo que haya estado sometido a temperatura de menos quince o dieciséis grados y saboreándolo.

En *Ratatouille* (Anexo 8) que es otra de las películas catalogadas como de lenguaje retórico en muchas de sus partes, tenemos un ejemplo muy representativo. Llega un nuevo chef al restaurante más famoso de París e intenta crear productos internacionales, con el fin de venderlos a diferentes países. Por ello comienza a innovar, por ejemplo para China, promociona la comida del chef como “Fácil de comer, fácil de cocinar. La comida de Gusteau hasta a los chinos les gusta”. Otro ejemplo que dan es para el mercado Americano, “Gusteau y sus perritos de maíz”, lo que define como “salchichas baratas, rebozadas y fritas”.

5.2 Narratividad en filmes gastronómicos

Uno de los símbolos más importantes de la cinematografía, la narratividad, también ha tenido un espacio en nuestra ficha de análisis cuantitativo. Como veremos, la narratividad lineal es la más utilizada, esta se refiere a determinar un principio y un final en una línea temporal lógica, el 95% de los filmes recrean la narratividad clásica lineal, mientras que solo una película, correspondiente al 5% del total lo hace de otro tipo, en este caso es de enfoque narrativo múltiple o perspectiva múltiple en la película *El discreto encanto de la burguesía* (Anexo 5), es decir, que combina varios narradores en una misma película y en ella suceden algunos saltos temporales, sin llegar a ser *flash back* o *flash forward*. Para ampliar estos datos, nos interesaba conocer el punto de vista que adquiriría el narrador siendo el 85% (diecisiete películas) narrador en primera persona, como protagonista; 10% (dos películas) narrador en tercera persona, dividido en equiscente (en *El festín de Babette* (Anexo 11), puesto que solo se centra en uno de los personajes y tiene una capacidad de reflexión y análisis limitada) y deficiente (en *Como agua para chocolate* (Anexo 19), ya que conoce menos de la historia que el protagonista, pero puede valorar y reflexionar sobre la narración) y la ya mencionada de perspectiva múltiple, que correspondería al 5% restante. Para este análisis ofrecíamos una gran variedad de perspectivas para el narrador, amén de las ya definidas: para la primera persona, podíamos elegir entre narrador protagonista, testigo o monólogo interior. Contemplábamos la posibilidad de una narración en segunda persona en alguno de los filmes, que finalmente no se dio. Y para la tercera persona las posibilidades eran narrador omnisciente, equiscente o deficiente.

5.3 Estudio de los aspectos gastronómicos y culturales de las películas

Para el análisis interno de la película dividimos las escenas que pudieran estar relacionadas con la gastronomía, y todo lo que la envuelve, en cuatro tipos: domésticas, profesionales, sociales e individuales. Para las escenas donde la gastronomía adquiere importancia en espacios domésticos tenemos un 55%, mientras que en un 45% no son relevantes. Las escenas en ámbitos profesionales están parejas, 50% donde adquiere importancia y la misma cifra para películas que no tratan tanto la gastronomía en entornos laborales. Pero los datos más representativos son los siguientes: el 95% de las películas los entornos sociales adquieren una importancia clave en temática gastronómica, siendo únicamente el 5%, correspondiente a una sola cinta donde no tiene relevancia. Y en esta misma línea encontramos las escenas de tipo individual, donde en el 70% la alimentación y cultura no tienen importancia y solo en un 30% sí se ve representada. Estos datos nos indican claramente el hecho social que implica la gastronomía. Nos encontramos en una perspectiva donde la cultura se da en sociedad, es decir, entendemos fácilmente que gastronomía es disfrutar de la alimentación en compañía de otros.

Siguiendo la línea de las escenas, hemos referenciado, de forma cualitativa, los elementos culturales que aparecen en ellas, dividiéndolas en cuatro apartados: lugares, personajes, gastronomía y lenguaje. Los datos que menos información nos aportan son los correspondientes a los elementos culturales encontrados en lugares y en lenguaje, puesto que tan solo en cuatro filmes del primero y en ocho del segundo podemos concluir que tienen una verdadera importancia, en contra posición a los datos que extraemos de los personajes y gastronomía, donde se encuentran las mayores referencias culturales, teniendo ambas el mismo porcentaje positivo, 65% de películas que tienen relevancia, y negativo 35% donde no es relevante ni los personajes ni la gastronomía en sí.

Pero sin duda, uno de los elementos clave de nuestro análisis para valorar cómo se desarrolla el cine, es conocer en qué medida la trama es relevante respecto al hecho gastronómico y que nos refleja uno de los datos más importantes que vamos a tratar a lo largo del análisis cualitativo: únicamente el 40% de las cintas tienen una relevancia gastronómica central; para el 25% la gastronomía es colateral; y en el 35% es esporádica. Realmente este dato no tiene por qué ser negativo en cuanto a la magnitud de datos que hayamos podido extraer de los filmes en el análisis cualitativo, más bien trata de reflejar, que existe la

posibilidad de que la trama central de una película no sea el sino gastronómico o el hecho de cocinar, sino que hay aspectos clave en momentos determinados de las cintas que nos pueden dar datos sumamente relevantes. Hemos visualizado gran cantidad de películas que tienen como trama principal el objeto de cocinar y se centran más en la imagen del chef que en la propia gastronomía, por ejemplo, en *Chef* (2014) (Anexo 10) o *Chef, la receta de la felicidad* (2012) (Anexo 5).

Junto a todo ello y tal y como hemos indicado en el apartado “muestra” de la metodología, los filmes han sido divididos en tres temas, que pasaremos a analizarlas por separado.

El primero es la exaltación de los sentimientos, esta temática refleja la relevancia que cobran los amigos y la familia relacionado siempre con la gastronomía. En esta temática se incluyen ocho filmes, tal y como observamos en la tabla 3:

Tabla 3

Películas con temática de exaltación de los sentimientos

Título	Año	Nivel de producción	Tipo	Relevancia de la gastronomía
Comer, rezar, amar	2010	Medio	Comedia	Colateral
Kebab connection	2005	Medio	Comedia	Esporádica
La camarera	2007	Bajo	Comedia	Colateral
Una pastelería en Tokio	2015	Bajo	Drama	Colateral
El gran chef	2007	Medio	Drama	Central
Como agua para chocolate	1992	Bajo	Drama	Central
Chocolat	2010	Medio	Drama	Esporádica
Comer, beber, amar	1994	Bajo	Drama	Esporádica

Fuente: Elaboración propia.

Como podemos comprobar, el 40% del total, de los cuales la mitad son de producción baja y media. Encontramos en este apartado cinco dramas y tres comedias, cuya relevancia en gastronomía es tan solo central en dos películas y las otras seis se dividen entre relevancia colateral y esporádica. Esto es reflejo del desarrollo que ha seguido la industria cinematográfica a lo largo del tiempo y la vinculación que se le ha otorgado a la gastronomía y a los sentimientos. Sin embargo, el dato más significativo que encontramos entre todas las películas que incluye esta sección, es que en el 100% de ellas, las escenas de importancia gastronómica se dan en sociedad.

Como decíamos, las películas que conforman este bloque temático tienen en común la exaltación de los sentimientos como hilo central de los filmes, pero conteniendo el elemento gastronómico más o menos presente, quizás la película que mejor representa esto es *Como agua para chocolate* (1992) (Anexo 19) de Alfonso Arau. En ella la narración en tercera persona, cuenta la vida de una joven muchacha cuyo amor prohibido es tan fuerte que mediante los alimentos crea una vía de comunicación, siendo ella la emisora y su amado el receptor. El concepto de alimentación está muy presente durante toda la película y en un momento de ella, Rosaura, la protagonista, es capaz de darle el pecho al bebé de su hermana.

La representación del amor mediante la gastronomía va más allá del simple amor materno-filial y llega a ser casi un don. En la película *Chocolat* (2010) (Anexo 18), este don va un paso más allá y muta de lo individual a lo social. En un pueblo donde el cristianismo y la unión Iglesia-Estado es muy estricta, las personas van a ser capaces de modificar su visión de las cosas mediante el chocolate, que hasta entonces se veía como una forma de llegar al maligno. Es decir, no solo encontramos una vinculación interpersonal entorno a la gastronomía, sino que alcanza cotas tan altas como la fe o las diferencias sociales, políticas y económicas. Referente a ello encontramos *Kebab connection* (2005) (Anexo 6), donde se contraponen dos culturas con una rivalidad histórica: griegos y turcos. En la cinta se muestra la sociedad turca como personas serias y tradicionales, mientras a los griegos se les presenta como alegres y despreocupados. Este filme contiene varios elementos de la cultura griega que nos pueden llamar la atención como por ejemplo romper platos cuando hay algo que celebrar, como símbolo de alegría; y una bebida típica griega, el Ouzo, muy parecido al anís. La película pretende poner de manifiesto esa división casi continental que pueden representar griegos y turcos y los problemas de integración e identidad que les pueden suponer si representan una pequeña comunidad.

Tratando algo más el tema de la identidad nacional descubrimos *El gran chef* (2007) (Anexo 17) una película que explica el sentimiento surcoreano en tiempos de la invasión japonesa. En ella, los dos protagonistas deberán luchar mano a mano para conseguir el cuchillo del antiguo cocinero del emperador, quien decidió suicidarse para no tener que cocinarles a los invasores japoneses. A lo largo de toda la película las referencias culturales están presentes en la gastronomía; creando un plato con la forma del ying y el yang; en una de las pruebas tienen que hacer brochetas, un plato que fue creado y perfeccionado durante la dinastía Chosun de Corea del Sur, que se establece en dicho país entre los años 1392-1910 y son quienes crean todo el legado cultural coreano; o uno de los platos que tienen que cocinar que es una sopa que contenga el espíritu de Corea.

Dentro de la misma temática, pero con ciertos matices diferenciadores tenemos a *Una pastelería en Tokio* (2015) (Anexo 14), en ella la muerte es el sentimiento que más se muestra. Hay una clara alusión a la vejez y lo mucho que esta puede llegar a aportar en términos gastronómicos. La película trata de una tienda de *dorayakis*, un dulce japonés relleno de pasta de judía llamada *anko*. Un día Tocue, una señora de avanzada edad, pide trabajo y el dueño lo acepta. En ella recae hacer el *anko* para rellenar los *dorayakis* por la mañana temprano y nos enseña el proceso como si fuese casi místico. Durante toda la película, Tocue no deja de hacer referencias hacia las flores de cerezo que en Japón representan, entre otras cosas, la fugacidad de la vida. En *Comer, beber, amar* (1994) (Anexo 20), el paso del tiempo es visto desde otra perspectiva. El protagonista es un cocinero que perdió a su mujer hace muchos años y desde entonces no ha vuelto a saborear los platos igual. Únicamente vuelve a recobrar su paladar cuando se enamora de una joven amiga de sus hijas. El filme trata la sociabilidad que proporciona la gastronomía y en un momento de él, la hija del protagonista afirma que la comunicación en su casa se hace alrededor de una mesa con comida. De hecho es ahí, donde dos, de sus tres hijas, ofrecen la noticia de que se van a casar.

Como últimas películas de este bloque nos encontramos con *La camarera* (2007) (Anexo 7), que rompe con lo que habíamos visto en esta sección hasta ahora. Jenna, es una camarera y pastelera, con una vida injusta. Para ella, la vida se resume en unos cuantos títulos de platos, como por ejemplo: “odio a mi marido”; “bebé llorando como un loco por la noche y arruinándome la vida”; “Earl me asesina porque tengo una aventura”. Jenna endulza los

platos si está alegre y por el contrario los amarga si está triste; y con *Comer, rezar, amar* (2010) (Anexo 22), donde su protagonista, Liz Gilbert, viaja por el mundo para intentar encontrarse a sí misma. Es en Italia donde la gastronomía adquiere un papel importante y refleja de muchos estereotipos que podemos ver día a día, como por ejemplo, estar muy pendiente del aspecto físico, hasta el punto de privarte de una deliciosa pizza napolitana. Aunque quizás la referencia más significativa que extraemos de este filme es que en un momento de la película, uno de los personajes le dice a Liz, que los estadounidenses no saben darse caprichos culinarios, sino que buscan excusas para poder, por ejemplo, beber una cerveza o tomarse una copa, lo que para él es muy diferente en Italia, porque ellos no buscan excusas, si les apetece una cerveza, la toman.

El segundo ámbito es la profesionalidad gastronómica, que aunque ya hemos indicado que se centra excesivamente en la imagen del chef profesional, no deja de proporcionarnos datos de las relaciones, tanto laborales como domésticas, entre cocineros y gastronomía. Se refleja en siete películas, mostradas en la tabla 4:

Tabla 4

Películas con temática de profesionalidad gastronómica

Título	Año	Nivel de producción	Tipo	Relevancia de la gastronomía
Deliciosa Martha	2001	Bajo	Drama	Colateral
Tampopo	1985	Bajo	Comedia	Central
El chef, la receta de la felicidad	2012	Medio	Comedia	Central
Una buena receta	2015	Medio	Comedia	Esporádica
Chef	2014	Medio	Comedia	Central
Ratatouille	2007	Medio	Comedia	Central
Julie & Julia	2009	Bajo	Comedia	Central

Fuente: Elaboración propia.

Este apartado cuenta con tres con nivel de producción bajo y cuatro de nivel de producción media; solo contamos con un drama, siendo todas las demás cintas comedias, lo

cual da lugar a pensar que muchas de aquellas películas que se centran en la profesionalidad gastronómicas serán sátiras de la imagen prejuiciosa que nos muestran de los chefs. Esta afirmación está sustentada en que las escenas en las que la alimentación está implícita se dan en seis de las siete películas en entornos profesionales. Sin embargo, un dato que otorga una clara importancia a este bloque es que cinco películas están catalogadas como de alto contenido en términos gastronómicos y dos se dividen en bajo y medio contenido terminológico de gastronomía. Al igual que con la relevancia de la trama, que en cinco de estos filmes es central y otros dos se reparten entre colateral y esporádica.

Cuatro de las películas de este bloque tienen un significado muy parecido, así que pasaremos a comentarlas y compararlas entre sí, estas son: *Chef, la receta de la felicidad* (2012) (Anexo 4), *Una buena receta* (2015) (Anexo 12), *Chef* (2014) (Anexo 10), *Ratatouille* (2007) (Anexo 8). Es interesante ver que entre ellas solo hay ocho años de diferencia, lo que nos va a demostrar que ha habido un período de inflexión donde lo que se pretende analizar es la figura del chef, más que de lo que este cocina. Como características comunes, podemos citar las innumerables referencias a Francia como cuna de la gastronomía, como referente al que mirar cuando la vista está en convertirse en un gran cocinero. En *Ratatouille* (Anexo 8), nada más comenzar la película una voz en off reza “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” Parece ser que estas constantes alusiones a Francia pueden tener un nexo de unión con las famosas estrellas que otorga la guía Michelin. Todas ellas presentan a los chef como personas que no toleran que se les critique o que se les aconseje, prácticamente son gurús de la cocina y solamente ellos son capaces de crear algo nuevo. Además en cualesquiera de ellas podemos topar con mofas o burlas a la cocina molecular, puesto que todas están inspiradas en la *nouvelle cuisine*. En *Chef la receta de la felicidad* (Anexo 4), uno de los personajes hace clara referencia a Ferran Adrià y menciona que para crear su plato tiene que “atomizar un pato y restituir su sabor en dados”. Algo más diferenciador puede ser la propuesta que nos hace Jon Favreau en *Chef*, donde además de todo lo ya analizado, nos muestra que los mejores platos se cocinan en su lugar de origen. Es decir, volvemos a esa idea que conecta identidad y gastronomía, pero esta vez para poder saborear el origen y casi el significado que tiene un plato para una determinada cultura. Por último en *Una buena receta* (Anexo 12) encontramos pocas referencias, es la película que menos nos ha servido para este análisis, pero nos da una pequeña reflexión sobre el tema que

tratamos. En un momento de la película, el protagonista le dice a su máximo rival, que cómo ha conseguido la tercera estrella y este le contesta que ha cambiado, ha modificado su forma de cocinar y los objetos que utilizaba, por productos más locales.

La lectura que podemos hacer en todas estas películas es que el mundo de la alta cocina está por encima del dinero y los beneficios, los chefs se deben a la investigación, la creación y reproducción de nuevas recetas y nuevos sabores para ponerlos a disposición de todo el mundo.

Otras dos películas que se incluyen en este bloque, pero corresponden a ideas diferentes a las ya mencionadas son *Tampopo* (1985) (Anexo 9) y *Julie & Julia* (2009) (Anexo 23). En la primera la figura de la mujer japonesa cobra importancia en el mundo de la cocina. Esta película marcó un hito dentro de la cultura y el cine japonés pues hubo un aumento de los establecimientos que venden *ramen*. Conjuntamente a la historia principal, la película nos ofrece diversas escenas que nada tienen que ver con el hilo conductor, pero que tienen un fuerte impacto cultural, como por ejemplo, unos ejecutivos pidiendo un menú en un restaurante francés en Tokio; o unas chicas japonesas vestidas como occidentales comiendo espaguetis sin hacer ruido (como no se haría en Japón). En cuanto a la segunda película, se trata de un pequeño biopic¹ de la vida de Julia Child y Julie Powell. La primera consiguió ser una gran chef, gracias a sus clases de cocina en Francia y la segunda es una imitadora de recetas que publica sus creaciones en un blog de internet. La película muestra como en nuestros días, tenemos una facilidad mayor que tiempo atrás, no solo para llegar a la gente, sino para darse a conocer más rápido. La película incluye algunas críticas, como por ejemplo al consumismo, ya que en un momento Julia Child dice que debe ser la única mujer estadounidense en Francia, que prefiere ir a comer que ir a comprar ropa.

Por último en este bloque nos queda analizar *Deliciosa Martha* (2001) (Anexo 16), si bien esta película también nos refleja la idea del carácter intratable de los chefs, nos ha parecido a bien separarla de las otras, puesto que consigue representar un nexo de unión cultural entre gastronomía y lenguaje. Martha, la protagonista, tiene que cuidar de su sobrina, que está esperando a que su padre italiano la recoja, y se la lleva a la cocina donde ella es jefa. Allí la niña conoce a Mario, un nuevo chef italiano, que como sabe que hace días que no

¹ Película biográfica.

come, le hace unos espaguetis y le dice que llevan albahaca, que en su idioma (italiano), se dice basilico². El chef prueba el plato y comienza a gesticular de gozo y se los da a la niña y le dice que no se los coma todos. Existe en esta escena una unión entre lenguaje y gastronomía, que provoca que a la niña que no come desde hace días por la muerte de su madre, le pique la curiosidad por saber cómo sabe el basilico, que es la primera palabra que aprende del italiano, es decir, el que va a ser su nuevo idioma.

El tercer tema tiene que ver con la diferenciación social, una crítica sociopolítica mediante el aspecto cultural de alimentarse. Corresponden al 25% restante, es decir, cinco películas, que se establecen como las más antiguas dentro de nuestro trabajo, tal y como muestra la tabla 5:

Tabla 5

Películas temática de diferenciación social

Título	Año	Nivel de producción	Tipo	Relevancia de la gastronomía
La gran comilona	1973	Medio	Drama	Central
El olor de la papaya verde	1993	Bajo	Drama	Esporádica
El festín de Babette	1987	Bajo	Drama	Colateral
Tiempos modernos	1936	Bajo	Comedia	Esporádica
El discreto encanto de la burguesía	1972	Bajo	Drama	Esporádica

Fuente: Elaboración propia.

Este dato no es en vano, puesto que nos deja entrever que la cultura cinematográfica ha ido desarrollándose paralelamente a los momentos sociales y políticos que se viven. Del total de películas cuatro son de nivel de producción medio y una de nivel bajo. En esta

² término italiano que se traduce al español como albahaca.

temática encontraremos los mayores elementos culturales en los personajes, que estarán íntimamente relacionados con la gastronomía. Cabe destacar que la relevancia de la trama gastronómica en estos filmes es en su mayoría esporádica (tres películas) y tan solo en una es central y en otra colateral.

Tiempos modernos (1936) (Anexo 13) de Charles Chaplin, es la única comedia que hemos analizado dentro de esta temática. Está considerada una de las primeras películas que incluyen temática gastronómica. Realmente no es su temática principal, sino que está orientada a reflejar la vida de la clase obrera en el período de la Gran Depresión estadounidense tras el crack de la bolsa en 1929. Chaplin recrea en esta divertida comedia, los alimentos que se podían permitir para los minutos de almuerzo, los trabajadores de una fábrica de producción en cadena, como por ejemplo una sopa, un sándwich relleno de nada; en contraposición a los patrones, quienes llevan fiambreras rellenas de comida y toman café. Frente a esto encontramos filmes como *El discreto encanto de la burguesía* (1972) (Anexo 5) o *La gran comilona* (1973) (Anexo 21) donde lo que se refleja es justamente lo contrario, las clases altas que crean grandes festines únicamente por placer, el gusto de comer a diferencia de comer por subsistencia. En la primera película es la única con una narrativa diferente a la lineal, es de perspectiva múltiple. En ella encontramos algunas críticas de las clases altas hacia las bajas, en una escena los protagonistas están bebiendo Martini e invitan a su chófer a un trago. Este accede y se lo bebe de un trago y ellos espetan que así es como nunca se debe hacer, pero lo disculpan porque es de pueblo. La segunda película es la única del total que utiliza un lenguaje retórico o literario; este se encuentra en los excesos de las clases altas basado en los siete pecados capitales y en torno a la gastronomía como uno de sus puntos clave, pues los protagonistas pretenden suicidarse comiendo. Resulta curiosa una de las escenas principales donde uno de los protagonistas mira con cariño una foto con su madre tomando el pecho, una referencia a la gastronomía como elemento de sociabilidad.

El *Olor de la papaya verde* (1993) (Anexo 15), muestra la situación de la mujer pobre durante el comienzo del siglo XX. La gastronomía cobra importancia cuando el padre de familia abandona el hogar con todos los ahorros y la dieta de casa se ve modificada a ingestas de arroz aguado que favorecen la sensación de saciedad. Encontramos muchas referencias gastronómicas como reminiscencias a la niñez y a las relaciones madre e hija. También encontramos las recetas de algunos platos tradicionales vietnamitas como el wok de pollo y

verduras y críticas entre géneros puesto que, según muestra la cinta, los hombres quieren la comida más perfecta que las mujeres.

En una línea diferente encontramos *El festín de Babette* (1987) (Anexo 11), contextualizada durante la Comuna de París de 1871, lo que provoca la huida de Francia, de la protagonista, y su llegada a Dinamarca. Babette era una gran chef en su país de origen y tras ganar la lotería, pretende ofrecer un gran banquete a todos los vecinos del pueblo que tan bien la trataron desde su llegada. Estos son reacios por su fuerte sentimiento cristiano y rechazo de lo mundano, pero una vez en el banquete los comensales se dejan llevar y disfrutan por primera vez de platos diferentes a su cocina tradicional. La crítica religiosa, implícita en toda la película, desaparece durante el banquete y provoca que los vecinos lleguen incluso a insultarse y reprocharse sucesos pasados. El plato más utilizado en esta película, que refleja el tipo de vida monástico y de desprecio a lo frívolo, es el Ollebrod, una crema de cerveza y pan de centeno.

6. Discusión y conclusiones

Manolo Dos Ramos (2013), realiza un análisis muy similar al nuestro, pero solamente basándose en las chick flicks³ o comedias románticas, la mitad de las que utiliza coinciden con las de nuestro trabajo, estas son: *Deliciosa Martha* (Anexo 16); *Comer, rezar, amar* (Anexo 22); *Chocolat* (Anexo 18); *Como agua para chocolate* (Anexo 19); y *Julie y Julia* (Anexo 23). En sus conclusiones indica que para él existen tres categorías para dividir estas películas que son: el alimento como excusa argumental; el alimento como metáfora cultural; y el alimento como ingrediente mágico o la mujer como hechicera moderna. Es cierto que casi podríamos haber realizado la misma división para nuestro estudio, pero existe una gran diferencia que resulta prácticamente insalvable para nosotros y es que no solo nos centramos en lo que él llama cine para mujeres (porque en Estados Unidos la fecha elegida para estrenar este tipo de cine es el catorce de febrero), por el contrario, en nuestro estudio, hemos seleccionado las películas no únicamente con base gastronómica, sino que mostrara la alimentación, para analizar todo el ritual gastronómico como componente cultural. Dos Ramos, hace una lectura y un análisis de las películas muy completo, sin embargo, creemos que al excluir filmes que no sean de tipo chick flick, el análisis queda muy limitado tanto en

³ Película de género comedia romántica

fechas como en posibles datos que se le puedan escapar al estudio. Por último, es preciso mencionar que este trabajo está enmarcado entre los años 1992 y 2010, es por ello que las nacionalidades de los filmes son en su mayoría europeas. El boom cinematográfico gastronómico que hemos presenciado en la última década, sumado a que nuestro espectro temporal se amplía desde 1936 hasta 2015, ha favorecido que en su mayoría, nuestras películas sean creaciones hollywoodienses.

En su mayor parte, la bibliografía utilizada que habla sobre cine y gastronomía, pretende dar a conocer un nuevo género cinematográfico, el cine gastronómico. A la cabeza de estos estudios se encuentran los de Tatiana, et al. (2014 y 2016), en cuyos resultados se menciona que puesto que el cine gastronómico es capaz de asumir mensajes y reflejos sociales mediante el argumento culinario, esto es síntoma de que estamos ante un nuevo estilo. La realidad de nuestro estudio refleja, que si bien todas las películas que hemos visionado han tenido un carácter gastronómico central o colateral, esto no es suficiente como para aventurarse a contemplar una nueva categoría cinematográfica, sino que más bien se refiere al hecho culinario.

Las últimas creaciones cinematográficas muestran un cambio y es que parece ser que se está dejando de lado el hecho gastronómico, para centrarse en el hecho culinario, en el arte de la cocina y en los diferentes estilos, así como en la vida y carácter de los chefs, un tema que hemos encontrado recurrente desde *Ratatouille* (2007) (Anexo 8). Si hacemos caso de la afirmación de Marc Ferro (1991): “pasamos más horas mirando la televisión o yendo al cine que leyendo un libro”; podemos pensar que el cine gastronómico, sobre todo el más novedoso, no es tal porque no muestra claramente aquellos aspectos culturales que requieren de un mayor conocimiento de la simbología y el día a día de una cultura concreta. Por tanto nos quedamos con la afirmación que Pepe Barrena hace para Sergio Bote (2011): “No se puede hablar de un género propiamente gastronómico como tal, porque hay pocas películas en las que sea el eje central”.

El interés de nuestro trabajo ha recaído siempre en el análisis de los textos fílmicos con el fin de extraer todos aquellos elementos culturales de interés y comprender qué tipo de relación tienen cine y gastronomía, desde el lenguaje, pasando por la narratividad y todas las

lecturas sobre cultura que los directores y guionistas hayan querido incluir como trama central de la película o como parte más o menos fundamental de ella.

Algunas de las dificultades con las que nos hemos encontrado, son por ejemplo la escasa cantidad de bibliografía que se centra estrictamente en el análisis de cine y gastronomía. Además no todas las películas analizadas han tenido el elemento gastronomía como tema central, en algunas ni siquiera el hecho de la alimentación y la cultura; con lo cual esperamos que, a medida que avanza la creación cinematográfica, los filmes gastronómicos cobren importancia, tanto en el mensaje que transmiten como en el propio trasfondo del mismo. Junto a ello la dificultad para encontrar el material utilizado, ha sido casi insalvable. No debemos dejar que las creaciones cinematográficas más antiguas caigan en el olvido por las nuevas plataformas digitales.

En cuanto a los nexos de unión alimentación y cultura, podemos encontrar varios puntos que son referenciados en multitud de ocasiones en los filmes analizados. El primero de ellos son las alusiones a distintos platos que representan el modo de vida de una zona determinada, por ejemplo, en *El festín de Babette* (Anexo 11), uno de los platos más usados es el Ollebrod, como ya hemos comentado, un plato muy sencillo, que se realizan con las sobras de pan y cebada, mostrando la pobreza de la vida en lugares remotos de Dinamarca. En *Tampopo* (Anexo 9), hay una referencia a la elaboración de un plato tradicional japonés, el Suppon⁴, 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 en Brasil, ya que la crisis demográfica de Japón a comienzos del siglo XX y la falta de mano de obra para las plantaciones de café favorecieron el intercambio cultural. Otra de las conclusiones es que la gastronomía nos invita a pensar en la infancia. Durante la película *El gran chef* (Anexo 17), uno de sus protagonistas dice: “la mejor comida del mundo solo se compara al amor materno”; lo mismo pasa en *La gran comilona* (Anexo 21), donde uno de sus protagonistas (que pretende suicidarse por la ingesta de comida) se acuerda con anhelo una foto de cuando era lactante. La gastronomía, es decir, la alimentación con el componente cultural añadido es símbolo de identidad nacional, de nuevo en *El gran chef* (Anexo 17), película en la que dos chefs luchan por hacerse con el cuchillo del cocinero del emperador y la última prueba es hacer una sopa idéntica a la que tomo el emperador antes de morir y esta representa todos los

⁴Un tipo de tortuga

valores de Corea: “ la carne representa la democracia popular de Corea, el aceite de pimienta refleja Corea calidad y con un espíritu animado, los brotes de taro representa a una nación que no se rinde frente a un poder extranjero, el alga es la vigorosa vida que se extiende como hierba en el campo. La sopa que se le cocinó al rey le demostraba que el espíritu de Corea aun vivía, no era su carne o alguno de sus ingredientes, es la identidad que representaba el plato”. La gastronomía nos sirve también como trampolín hacia la superación de creencias implícitas desde siempre, el claro ejemplo lo vemos en *Chocolat* (Anexo 18), donde en un pueblo ultra católico, el chocolate, acaba por convertirse de villano a héroe, logrando la concordia, la paz y la unión entre un pequeño pueblo de la campiña francesa, que creía poder alcanzar al maligno desde la ingesta del dulce. Pero si llegamos a una conclusión clara es que la gastronomía marca un punto de inflexión social. Alimentarse por placer o por supervivencia tiene un componente cultural amplísimo, que va desde la calidad de un producto y su procedencia, hasta su precio. Si bien son muchas los filmes que reflejan esto, es en *Una buena receta* (Anexo 12) donde encontramos la muestra más firme. Durante una reunión de un chef, y la que pretende ser su jefa de cocina, en un establecimiento de comida rápida, ella se siente incómoda y el chef le espeta que se siente así porque ese es un sitio de pobres, sabiendo a la perfección que sus platos gastronómicos no son accesibles a todos los bolsillos y que si la gente se reúne allí, no es simplemente por la comida, sino por el componente de reunión, la sociabilización que lleva implícito alimentarse en compañía, es decir por gastronomía.

Tras el análisis y la discusión de los resultados obtenidos, concluimos lo siguiente, según los objetivos específicos propuestos:

Respecto al objetivo 1, “Evaluar el tipo de lenguaje que los textos filmicos utilizan”, podemos confirmar que el lenguaje utilizado por las películas visualizadas es, en su mayoría, coloquial y no existen unos patrones fijos que nos determinen el uso de términos gastronómicos referente a la extracción de su componente cultural;

En cuanto al objetivo 2, “Conocer el tipo de narratividad que utilizan los filmes gastronómicos”, dicha narratividad de los filmes es en general en primera persona y el narrador es de tipo protagonista, esto es que él mismo es quien debe tener interés por la gastronomía o relación con ella.

Con referencia al objetivo 3, “Estudiar los aspectos gastronómicos y culturales de las películas”, la relevancia gastronómica de los filmes no es en muchos casos central y resulta difícil ver los lazos de unión entre los conceptos de alimentación y cultura. Sin embargo, en las películas en los que la gastronomía ocupa un peso específico, sí es tangible esta relación tanto en los diálogos como en la actitud de los protagonistas y personajes.

Por último, es preciso apostillar que el análisis de los elementos gastronómicos de los textos filmicos elegidos nos ha servido para comprender, a nuestro juicio, que aún no podemos afirmar que exista un género gastronómico bien definido en la actualidad pues sería necesario un mayor número de producciones cuya temática central girara en torno las cuestiones culinarias. No descartamos que, en un futuro, sea posible y, desde luego, tenemos la certeza de que el séptimo arte nos facilita el aprendizaje de contenidos y conceptos y de una percepción de la cultura gastronómica de muchos países.

Como último aspecto, hemos de mencionar que no podemos aportar unas conclusiones generales, puesto que la muestra total es pequeña, pero creemos que este tipo de trabajos puede suponer una línea de investigación que desemboque en otros aspectos relacionados tanto con el cine como con la gastronomía.

7. Referencias bibliográficas

- Aguirre, M. & Alberich, J. (2014). Cambios en el documental de naturaleza televisivo en España. De Félix Rodríguez de la Fuente a Frank Cuesta (1974-2011). *Revista de Comunicación Vivat Academia*, 130, 1-20.
- Barrera, R. (2013). El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales. *Revista clases de historia*, 1, 1-24. Barcelona: ISSN 1989-4988
- Bernabéu, J., Galiana, M. & Rico, N. (2013). Evaluación del contenido sobre educación alimentaria en páginas web de servicios de catering: estudio piloto en el ámbito escolar. *Revista española de Nutrición Humana y Dietética*, 2(18), 58-67.
- Bernardo, J., & Caldero, J. F. (2000). Investigación cuantitativa (4); Métodos no experimentales. En J. Bernardo, y J. F. Caldero, *Aprendo a investigar en educación*, 77- 93. Madrid: RIALP, S.A.
- Biscaia, J., Blanco, M. A., Blanco, M. J., Grille, M., Mohedano, R. & González, R. (2014). Análisis del contenido, posicionamiento y calidad de páginas web en español relacionadas con la nutrición y los trastornos de la conducta alimentaria. *Nutrición Hospitalaria*, 3(31), 1394-1402.
- Boas, F. (1964). *La raza, el lenguaje y la cultura*. Buenos Aires: Solar/Hachette.
- Bonte, P. & Izard, M. (1991). *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Madrid: Akal.
- Bote, S. (2011). Celuloide para gourmets. *La Vanguardia*. Recuperado el 15 de abril de 2017 de <http://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20111014/54229808264/celuloide-para-gourmets.html>
- Brea, J. L. (2005). *Los estudios visuales: por una epistemología de la visualidad*. Madrid: Akal.
- Casetti, F. (2000). *Teorías de cine*. Madrid: Cátedra.

- Cobo, S. (2015). Modelo de análisis de estructuras narrativas en el cine de no-ficción. Un análisis filmográfico del realizador Ross McElwee. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Contreras, J. & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona: Ariel.
- Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. Navarra: Eunsa ediciones.
- Darwin, C. (1859). *El origen de las especies*. Madrid: Austral.
- De Garine, I. (1987). Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la Unesco*, 5, 4-7. Recuperado el 22 de marzo de 2017 de: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>
- De Garine, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. Libro de Actas Congreso internacional de alimentación y cultura. Huesca. Museo Nacional de Antropología. Recuperado el 22 de marzo de 2017 de: http://valencianmuseumethnology.org/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf
- Dos Ramos, M. (2013). ¿Cueces o enriqueces?. Género, cocina y representación en el mundo contemporáneo. *Dossiers Feministes*, 17, 81-97. Recuperado el 22 de marzo de 2017 de: http://repositori.uji.es/xmlui/bitstream/handle/10234/140587/DossiersFeministes_2013_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Eagleton, T. (2001). *La idea de cultura*. Barcelona: Paidós.
- Engels, F. (1884). *El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado*. Madrid: Fundación Federico Engels. Primera edición 2006.
- Febrer, N. (2014). El estudio de la alimentación a través del análisis de textos filmicos. *Historia y comunicación social*, 19(1), 181-193. Recuperado el 22 de marzo de 2017 de: <http://revistas.ucm.es/index.php/HICS/article/view/44950/42328>
- Ferro, M. (1991). Perspectivas en torno a las relaciones Historia-Cine. *Film-Historia*, 1(1), 3-

12. Recuperado el 22 de marzo de 2017 de:
<http://revistes.ub.edu/index.php/filmhistoria/article/view/12148/14901>

Ferro, M. (1995). *Historia contemporánea y cine*. Barcelona: Ariel.

Gracia, M. (coord.). (2002). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. 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 el 15 de mayo de 2017 de: http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014_actas/138_Garcia.pdf

Girard, R. (2010). *Clausewitz en los extremos. Política, guerra y apocalipsis*. París: Katz Editores.

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 el 13 de abril de 2017 de: <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf>

Grimson, A. (2008) Diversidad y cultura: reificación y situacionalidad. *Tabula Ras*, 8, 45-67.

Harris, M. (2011). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura* (3, 1 reimp ed.). Madrid: Alianza Editorial.

Harris, M. (2013). *Introducción a la Antropología general* (7th ed.). Madrid: Alianza Editorial.

- Hidalgo, T., Segarra, J. & 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 el 29 de marzo de 2017 de: http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014_actas/075_Hidalgo.pdf
- Hidalgo, T., Segarra, J. & 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 el 22 de marzo de 2017 de: <http://www.revistafotocinema.com/index.php?journal=fotocinema&page=article&op=viewFile&path%5B%5D=377&path%5B%5D=348>
- Levi-Strauss, C. (1995). *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós.
- López, A. & Mendizábal, N. (2016). Análisis de un texto filmico: Culturemas y símbolos en “Un toque de canela” de T. Bulmetis. *Tonos digital: Revista electrónica de estudios filológicos*, 1(30), 1-26. Recuperado el 29 de marzo de 2017 de: <https://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/47867/1/Analisis%20semiotico%20de%20un%20texto%20filmico.pdf>
- Lotman, I. (1996). *La semiosfera I. Semiótica de la cultura y el texto*. Madrid: Cátedra.
- Malinowsky, B. (1981). *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Edhasa.
- Matheus, E. (2006). *Innovación, Cultura e Identidad de los Pueblos*. Ponencia, Cartagena de Indias, Colombia.
- Moreno, A. (2010). René Girard y su crítica de la etnología multiculturalista y relativista. *Gazeta de Antropología*, 2(10), 1-9.
- Morgan, L. (1887). *La sociedad primitiva*. Madrid: Ayuso.
- Mosterín, J. (2007). Cultura y violencia. *Dalmon: revista de filosofía*, 42, 23-44.

- Nord, C. (febrero, 1996). El papel de la cultura en la traducción literaria. Conferencia pronunciada en la Universidad de Granada, Granada, España. el 23-2-96.
- Radcliff-Brown, A. (1972). *Estructura y función en la sociedad primitiva*. Barcelona: Península.
- Rodríguez, E.; Hidalgo, T. & Segarra, J. (2014). La gastronomía como producto de entretenimiento. Análisis de restaurantes y programas culinarios de éxito en España desde una perspectiva creativa. *Revista Pangea. Red Académica Iberoamericana de Comunicación*, 5, 145-157. Recuperado el 13 de abril de 2017 de: <https://revistaraic.files.wordpress.com/2015/02/05-01-08-rodriiguez-145-1572.pdf>
- Rodríguez, D. & Valldeoriola, J. (2009). *Metodología de la investigación*. Barcelona: FUOC.
- 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 el 22 de marzo de 2017 de: <http://www.revistafotocinema.com/index.php?journal=fotocinema&page=article&op=view&path%5B%5D=354&path%5B%5D=293>
- Varela, G. (2015). Gastronomía, comunicación y salud. Influencia de la gastronomía en los hábitos alimentarios de la población. *Revista Española de Comunicación en Salud*, 1, 85-94. Recuperado el 13 de abril de 2017 de: <http://e-revistas.uc3m.es/index.php/RECS/article/view/3125/1876>
- White, L. (1982). *La ciencia de la cultura: un estudio sobre el hombre y la civilización*. Barcelona: Paidós.
- Wright, S. (2004) La politización de la cultura. *Antropofagia*, 14(1), 128-141.

Técnicas Audiovisuales

Duración predominante de los planos:

1. Larga duración 2. Media duración 3. Corta duración

Cámaras utilizadas aproximadamente:

Número de escenas:

Número de secuencias:

Presencia de movimiento de cámara:

1. Alto 2. Medio 3. Bajo

Presencia de contextualización:

Localizaciones: 1. Alta 2. Media 3. Baja

Historia: 1. Alta 2. Media 3. Baja

Especie: 1. Alta 2. Media 3. Baja

Tipos de Montajes empleados:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Narrativo | <input type="checkbox"/> Ideológico - simbólico |
| <input type="checkbox"/> Paralelo | <input type="checkbox"/> Rítmico (con música) |
| <input type="checkbox"/> Yuxtapuesto | <input type="checkbox"/> Interno |

Sonido

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Música diegética | <input type="checkbox"/> Efectos de sonido |
| <input type="checkbox"/> Música no diegética | Ejemplos: |

Entretenimiento

Nivel de importancia del entretenimiento:

1. Alto 2. Medio 3. Bajo

Mezcla con elementos del entretenimiento:

- | | |
|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Cómicos | <input type="checkbox"/> Personalidades |
| <input type="checkbox"/> Dramas | <input type="checkbox"/> Historias |
| <input type="checkbox"/> Anécdotas | <input type="checkbox"/> Otros: |

Ejemplos:

Inclusión de elementos enriquecedores del discurso:

- Infografías animadas (2D o 3D)
- Flashbacks o Flashforwards
- Preteribles o Futuribles
- Imágenes de archivo o banco de imágenes externo
- Planos en los que se incluye el equipo técnico

Aparición de elementos típicos de otros géneros:

- Cine Reality-show
- Entrevista

Ejemplos:

Narratividad

Uso de narratividad:

- Narratividad clásica (lineal)
- Otros tipos de narratividad:

Personajes:

- Actores:
- Personificación de animales:
- Protagonistas:
- Antagonistas:

Elementos de la narratividad:

- Número de puntos de interés o plot points:
- Número de conflictos desarrollados:
- Número de conflictos solucionados:

Realizador – Divulgador - Narración

Posición del narrador:

- Homodiegético: Protagonista, Testigo
- Heterodiegético: Omnisciente, Objetivo

Punto de vista:

- Primera persona: narrador-protagonista, narrador-testigo, monólogo interior
- Segunda persona:

Anexo 2: Instrumento utilizado

A) ESTRUCTURA DE EXISTENTES:

1. Análisis de los personajes

Nombre:

Nacionalidad:

Carácter principal o secundario:

Carácter protagonista o antagonista:

Película:

Productora, distribuidora, año:

NIVEL DEL RELATO. PERSONAJE COMO PERSONA

	Edad	Rasgos indiciales (Apariencia física)	Rasgos artificiales (Vestimenta, ademanes, forma de hablar [Ⓢ])	Transformaciones
Iconografía				
	Comportamiento	Relación	Pensamiento, estados anímicos, emociones, valores, sentimientos	Evolución
Psicología				
	Clase social	Nivel cultural	Nivel económico	Amigos/familia
Sociología				

NIVEL DE LA HISTORIA. PERSONAJE COMO ROL

Rol	Motivaciones y acciones

NIVEL DE LA FÁBULA. PERSONAJE COMO ACTANTE

Sujeto	
Objeto	
Destinador	
Destinatario	
Ayudante	
Oponente	

2. Análisis de los ambientes (espacios):

-**Modelo de mundo:** Realidad efectiva o ficción verosímil

-**Representación:** natural, natural intervenido, artificial (mimético-natural, onírico).

- **Explicitación:** parcial, completo.

- **Percepción sensorial:** visual, sonora, fragmentación y espacio continuo.

- **Valores espaciales:** tipo de espacio social exaltado (ordinario, extraordinario, trabajo, ocio, onírico, cambiante), tipo de espacio (urbano, natural, onírico, cambiante), anclaje temporal del espacio (presente, pasado, futuro, onírico, cambiante).

B) ESTRUCTURA DIEGÉTICA

3. Tipo de composición temporal

1.1. El orden.

1.1.1. Ordenación cronológica o lineal.

1.1.2. Tiempo circular.

1.1.3. Tiempo cíclico.

1.1.4. Ordenación acronológica.

1.2. La duración temporal.

1.2.1. Sumario.

1.2.2. Pausa.

1.2.3. Escena o real.

1.3. La frecuencia temporal.

1.3.1. Singulativo.

1.3.2. Repetitivo.

1.3.3. Iterativo.

1.3.4. Múltiple.

4. Tipo de composición diegética

2.1. Estructura tradicional (Exp-nud-des-).

2.2. Estructura de historia atómicas.

2.2.1. Atómicas independientes.

2.2.2. Atómicas relacionadas o enlazadas (subordinadas, en un eje, coord., en abismo, simétricas).

5. Transformaciones como variaciones estructurales

3.1. Saturación.

3.2. Inversión.

3.3. Sustitución.

3.4. Suspensión.

3.5. Estancamiento.

C) ESTRUCTURAS ENUNCIATIVAS

6. Figuras reales (director, guionista)

7. Figuras vicarias (roles)

2.1. Sujeto institucional.

2.2. Sujeto de la enunciación.

2.3. Sujeto del enunciado.

8. Narradores

3.1. Homo/Hetero-Diegético.

3.2. Intra/Extra-Diegético.

9. Narratarios

4.1. Homo/Hetero-Diegético.

4.2. Intra/Extra-Diegético.

10. Emblemas

5.1. De narrador.

5.2. De narratario.

11. Punto de vista

6.1. Óptico/literal.

6.2. Cognitivo/figurado.

6.3. Epistémico/metafórico.

12. Focalización

7.1. Externa.

7.2. Interna.

7.3. Omnisciente.

13. Estilemas

8.1. De autor.

8.2. De marca.

8.3. Miméticos.

D) BANDA DE IMÁGENES AUDITIVAS

14. Voces
 - 1.1. Colores de voces.
 - 1.1.1. Intensidad.
 - 1.1.2. Tono.
 - 1.1.3. Timbre.
 - 1.1.4. Duración.

15. Ruidos y efectos
 - 2.1. Reales / reconstruidos naturales o artificiales / simples o compuestos / autónomos o colectivos.

16. Música
 - 3.1. Diegética / Extradiegética.
 - 3.2. In / Off / Over.
 - 3.3. Sintética / analítica / contextual / parafrasática / diegética / dramática / mágica / poética / pragmática.

17. Silencio
 - 4.1. Técnico / psicolingüístico / intencionado.

Anexo 3: Instrumento creado para el trabajo

Fuente: Elaboración propia.

FICHA DE ANÁLISIS FÍLMICO

IDENTIFICACIÓN

1. TÍTULO DE PELÍCULA:
2. AÑO:
3. DURACIÓN:
4. PRODUCTORA:
5. DISTRIBUIDORA:
6. DIRECTOR Y NACIONALIDAD:
7. REALIZADOR Y NACIONALIDAD: (¿?)
8. PRODUCTOR/COPRODUCTOR Y NACIONALIDAD:
9. NIVEL DE PRODUCCIÓN (1.Alto, 2. Medio y 3. Bajo):
10. ACTORES PRINCIPALES:
11. GÉNERO:
12. RESUMEN:

13. Estilo de lenguaje utilizado dominante:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Científico | <input type="checkbox"/> Coloquial |
| <input type="checkbox"/> Divulgativo | <input type="checkbox"/> Retórico o literario |
| <input type="checkbox"/> Didáctico | |

14. Presencia de términos gastronómicos:

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Alto | <input type="checkbox"/> Medio | <input type="checkbox"/> Bajo |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|

15. Presencia de retórica en términos gastronómicos:

- Alto Medio Bajo

NARRATIVIDAD GENERAL

16. Uso de narratividad:

- Narratividad clásica (lineal)
 Otros tipos de narratividad:

17. Personajes:

- Actores:
 Personificación de animales:
 Protagonistas:
 Antagonistas:

18. Elementos de la narratividad:

- Número de puntos de interés o plot points:
 Número de conflictos desarrollados:
 Número de conflictos solucionados:

19. Punto de vista del narrador:

- Primera persona:
 Narrador-protagonista Narrador-testigo Monólogo interior
 Segunda persona:
 Tercera persona:

- Narrador-omnisciente Equisciente Deficiente

ASPECTOS SOBRE LA GASTRONOMÍA EN LA PELÍCULA

20. Relevancia en la trama:

- Central
 Colateral
 Esporádica

21. Contexto de las escenas:

- Doméstico
 Profesional
 Social
 Individual

22. Papel de los actores:

- Principal Secundario Extra

ELEMENTOS CULTURALES

23. Presencia en:

- Lugares
 Personajes
 Gastronomía
 Lenguaje

Anexo 4: Análisis de la película *Chef, la receta de la felicidad*.



Título: El chef, la receta de la felicidad

Año: 2012

Duración: 85 minutos

Nacionalidad: Francesa

Director: Daniel Cohen (Francia)

Productor: Sidonie Dumas (Francia)

Distribuidora: A contracorriente films

Productora: Gaumont

Actores: Jean Reno, Michaël Young y Raphaëlle Agogué

Fuente: [El chef, la receta de la felicidad] (s.f.) Recuperado de <http://www.acontracorrientefilms.com/pelicula/90/el-chef-la-receta-de-la-felicidad/>

Lleva al absurdo el papel de los chef de la nueva cocina. El chef no permite que su comida sea ingerida sin la bebida apropiada. Y decora los platos con mimo y sutileza, aunque trabaja en una brasería.

Presume de ser un gran cocinero por sus dotes de memoria de receta y su pronta afición a la cocina.

La imagen de los grandes chefs se presentan como unos prepotentes que únicamente se preocupan por que sus nuevas creaciones triunfen.

En un momento de la película, el protagonista (Jacky Bonnot) rechaza un contrato de prueba de 2 meses puesto que requiere de un contrato más largo y con más seguridad por sus condiciones económicas.

En la película el antagonista está representado por un empresario que compra los restaurantes de más renombre del país y los financia según sus intereses. Además soborna a los proveedores y críticos gastronómicos y es capaz de manipular las estrellas que se les concede a cada restaurante.

Pretenden realizar una sátira de lo que conlleva ser un 3 estrellas en nuestros días. Y ello se refleja en un programa de cocina que hace en directo con productos comprados en el mismo mercado donde se rueda la secuencia. Tal y como en nuestros días vivimos en un boom de muestra de la gastronomía en los medios de comunicación.

Crean una dualidad entre cocina moderna y cocina molecular y hacen referencia a su mayor exponente "un español que es un genio", haciendo clara alusión a Ferran Adrià (papel interpretado por Santiago Segura). Este personaje trae consigo una cantidad ingente de aparatos y artefactos científicos para crear su cocina molecular. En un momento de la película le dice al protagonista que él no es Martín Berasategui, que esto es cocina molecular. Según el personaje, prepara una receta en la cual debe "atomizar el pato y restituir sus sabor en dados". La primera receta sale mal por problemas con el condensador y con el nitrógeno líquido. Las alusiones a la cocina molecular son constantes llegados a un punto determinado del filme y se representa a uno de los restaurantes como exponente de la nueva cocina de los sentidos, lleno de pantallas por todos lados, utilizando como complemento de la comida tablets y con recetas como "champán al nitrógeno", "vino al

espíritu del pomerol" (sin uva ni alcohol), "puerros caramelizados al limoncello" o un entrecot con el que el primer bocado se toma oliendo una hoja de árbol.

En el tramo final de la película se da la moraleja que no solo hay que cocinar por placer, sino por amor, como una ayuda al prójimo.

Anexo 5: *El discreto encanto de la burguesía*



Fuente: [El discreto encanto de la burguesía (Le charme discret de la bourgeoisie, 1972)] (s.f.) Recuperado de <https://lbunuel.blogspot.com.es/2015/07/el-discreto-encanto-de-la-burguesia-le.html>

Título: El discreto encanto de la burguesía

Año: 1972

Duración: 97 minutos

Nacionalidad: Española

Director: Luis Buñuel (España)

Productor: Serge Silberman (Francia)

Distribuidora: 20th Century Fox

Productora: Serge Silberman

Actores: Fernando Rey, Paul Francker y Delphine Seyrig

Los comensales se sientan a la mesa y eligen la bebida primeramente. Un vino tinto que aunque no pegue con el pescado es lo que le gusta a la mayoría. Además piden champán para que "les alegre" según uno de los protagonistas. En ese instante se oye un sollozo y se ve al otro lado del comedor el difunto dueño que había muerto esa misma tarde y esperaban a la funeraria.

En otra cita para comer entre amigos, uno de los protagonistas está sirviendo una copa y explica que los vasos que tiene a mano no son los ideales para servir un martini seco, bebida que según el mismo personaje es tranquilizadora, dato que había obtenido de una revista femenina. Para servirlo, el hielo debería ser muy duro, de más o menos 15 o 16 grados bajo cero y el Martini debe beberse como el champán, saboreándolo. A este respecto invitan al chófer a beberse una copa de este Martini seco y lo hace de un trago. Los protagonistas espetan que ha hecho lo que nunca debe hacerse y lo achacan a su naturaleza de pueblo. Para ellos el sistema no puede dar nunca al pueblo refinamiento, aunque quien lo dice no se considera reaccionario.

Aparece otra figura, la del obispo, a quien cuando le ofrecen algo de beber, él contesta: "no, gracias, no bebo". Dando por hecho que se le ofrecía una bebida alcohólica.

Se reúnen tres mujeres en una cafetería y piden 3 té, 2 con limón y uno con leche, pero no les queda y las chicas piden 3 cafés. Una de ellas lo intenta con coñac, pero la cafetería no sirve alcohol. En este mismo lugar se le acerca un joven, que le cuenta su trágica infancia. Durante esta conversación el joven les explica como envenenó a su padre sirviéndole un vaso de leche, que solía tomar por la noche antes de conciliar el sueño, con un líquido tóxico. En mitad de la conversación llega el camarero y les indica que no le queda café, ni leche, ni infusiones tales como manzanilla. Así que las mujeres les piden agua.

En un momento de la película intentan asesinar a uno de los personajes, pero lo evita e invita al que iba a ser su verdugo a una copa de champán, símbolo de celebración.

La siguiente escena se refiere a otra cena de amigos. En ella está el obispo anteriormente citado al que le ofrecen una copa y excepcionalmente pide un whisky. En

esta misma escena, previamente a tomar asiento en la mesa donde van a cenar, los personajes se disponen en orden de hombre-mujer-hombre-mujer.

Anexo 6: *Kebab connection*



Fuente: [Kebab connection] (s.f.) Recuperado de <http://www.rtvfilm.net/en/film/detail/122-kebab-connection/>

Título: Kebab connection

Año: 2005

Duración: 96 minutos

Nacionalidad: Turca

Director: Anno Saul (Alemania)

Productor: Ralph Schwingel y Stefan Schubert (Alemania)

Distribuidora: Universum Film

Productora: Wüste Film Proktion

Actores: Denis Moschitto, Nora Tschirner y Sibel Kekilli

La película comienza con un anuncio promocional de un establecimiento llamado King of Kebab, cuyo lema es necesitarás las dos manos. Según el comercial tienen kebabs, pizzas turcas, ensaladas, bocatas y sopa de callos.

Tras esto, el local se ve inundado de nuevos clientes, llamados por el eslogan y las ganas de adquirir un kebab gigante a buen precio.

La consecuencia de que el king of kebab esté lleno es que su enemigo del barrio comienza a verse cada vez más vacío, un restaurante griego, considerado una taberna, pero con aires de lujoso restaurante. El dueño de este local se queja de que el precio es más barato, pero que venden “panes gigantes rellenos de carne de perro”. También se queja de que su hijo abre un local de comida árabe “porque no le gusta la carne”, lo que achaca: “creía haber traído un griego al mundo”. Para calmar los ánimos se beben una copa de Ouzo (un licor parecido al anís).

En otro momento de la película, el protagonista y su mujer están cenando una sopa y a modo de postre se comen una galleta de la suerte, en ella le anuncia que está embarazada y que él va a ser padre. Lo toman como una celebración.

El protagonista va a ver a sus amigos al restaurante árabe vegetariano citado anteriormente. Se pide un té. El dueño del local se enfada con él por hacerle publicidad a un local no vegetariano y menciona: “cuando hayáis asesinado al último animal y sucumbido al mal de las vacas locas, veréis que comer carne no es sano”. Un empleado le replica, que igual de insano fue haber comido anoche una pata de cordero. Ibo, el protagonista, le da la noticia de que va a ser padre y uno de sus amigos se apresura a ir a comprar champán.

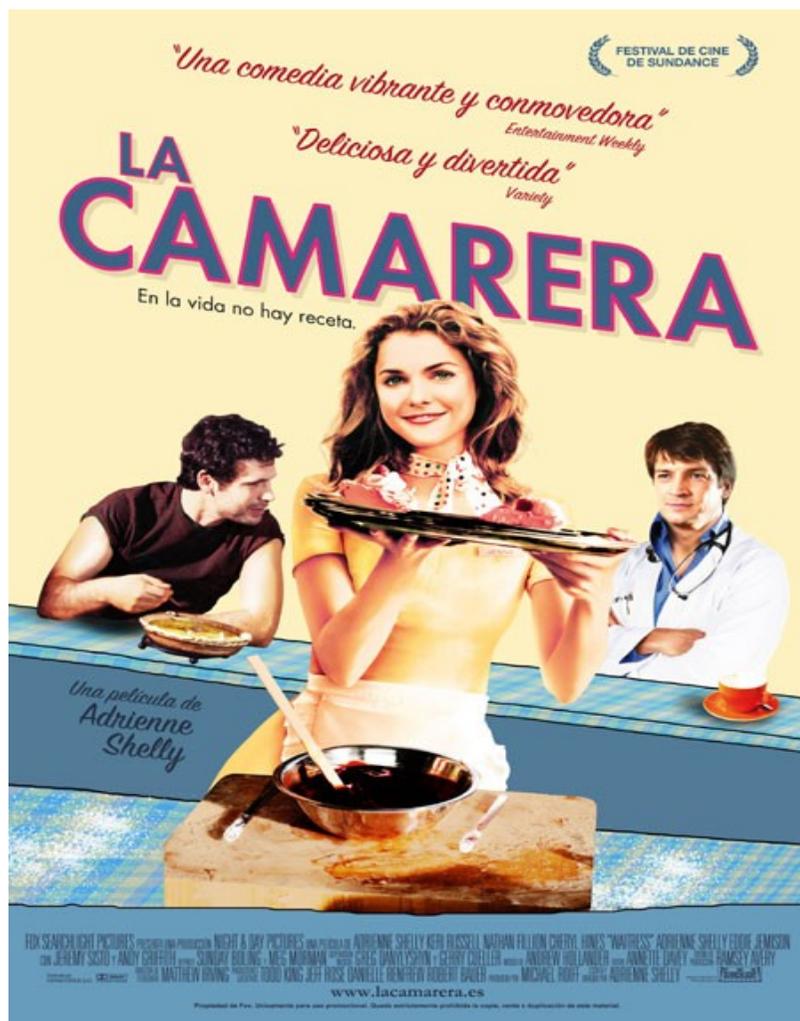
En un momento del filme la mujer del protagonista va a ver a su madre su trabajo, que es gerente de un supermercado y le dice que se lleve un par de pizzas porque no come lo suficiente.

Ibo, persuadido por el griego y su sobrina, accede a cenar en su restaurante y al verlo completamente vacío y él un poco achispado por el Uozo, acepta hacerles un anuncio tal y como ellos esperaban. Para festejarlo comienzan a bailar y a romper platos.

Por su parte el tío de Ibo está dando una fiesta de cumpleaños en el local de enfrente, con comida gratis y acompañado de toda su familia, tal y como él odia.

En la siguiente escena se ve cómo Ibo, intentando salir del local, rompe una ventana y se contraponen la festividad y borrachera en el local griego, en oposición a la festividad turca, mucho más comedida, donde están todos sobrios y con caras serias.

Anexo 7: La camarera



Fuente: [La camarera] (s.f.) Recuperado de <http://www.abandomoviez.net/indie/pelicula.php?film=245>

Título: La camarera

Año: 2007

Duración: 109 minutos

Nacionalidad: Estadounidense

Director: Adrienne Shelly (Estados Unidos)

Productor: Todd King, Jeff Rose y Michael Roiff (Estados Unidos)

Distribuidora: Fox Searchlight Pictures

Productora: Fox Searchlight Pictures

Actores: Keri Russell, Nathan Fillion y Cheryl Hines

Se nos presenta al personaje principal, Jenna. Se acaba de quedar embarazada de su marido, un hombre al que no quiere. Ella solo piensa en nuevas recetas de pasteles y el primero al que hace referencia es pastel “odio a mi marido”: chocolate amargo sin endulzar, ahogado con caramelo.

Jenna trabaja en un bar de carretera de sol a sol, el Pastel de Joe. En ella ofrecen “pasteles” que son una mezcla entre pasteles como los conocemos y kiches. Su dueño es un hombre mayor que desayuna allí todos los días y siempre pide dos vasos de agua sin hielo y una kiche “bebé malo” con tomate, pero en platos separados y sal y pimienta y zumo de naranja.

Una de sus compañeras de trabajo tiene una cita y le pide a Jenna que le haga un pastel llamado “de enamorarse” que tiene chocolate muy dulce.

Jenna imagina su vida en torno a nombres de pasteles. En una parada de autobús imagina uno llamado “bebé llorando como un loco por la noche y arruinándome la vida”, es un pastel de queso estilo nueva york, glaseado con Brandy, pacanas y nuez moscada. Piensa este pastel porque está embarazada.

Las visitas a su ginecólogo fuerzan un acercamiento entre él y Jenna, que acaba en varios besos. Ella piensa un pastel a raíz de ello llamado “Earl me asesina porque tengo una aventura”, se rellena una masa de chocolate con zarzamoras y frambuesas trituradas; otro llamado “no quiero tener una aventura porque está mal y no quiero que Earl me mate”, flan de vainilla.

Vuelta a su trabajo un día más, Joe, el dueño del local, le pide un zumo de naranja sin hielo y un pastel “bailarina española” con masa de patata. Ese mismo día de trabajo Jenna ve a una madre y su hijo pequeño. Él está portándose mal y lanzando la comida al aire, a lo que su madre espeta: “puedes tomarte un batido de chocolate. Puedes tomarte todos los batidos que quiera”.

En una de sus visitas al ginecólogo, Jenna prepara un pastel llamado “pastel de calabaza travieso”, pero él no está en la consulta y se lo tiene que entregar a su médico sustituto.

De nuevo en su trabajo, Joe, pide una “cazuela de atún cantante” sin escabeche,

patatas fritas bien hechas con queso suizo fundido y salsa servidos aparte y el especial de Jenna, “pastel Oasis de fresa y chocolate”. Aunque al final solo pide el pastel oasis, puesto que realiza un símil que le llega al corazón.

En uno de sus días libres y una vez acabada su aventura con el ginecólogo que la trata, Jenna, está en la cama soñando nuevos pasteles: “pastel desgraciada perdedora digna de lástima embarazada”, harina de avena grumosa con frutas machacadas y flameado. En mitad de la escena llaman a la puerta, es su amante. Comienzan a preparar un pastel al que su madre llamaba “pastel chicago solitario”, da ejemplos de nombres que su madre le ponía a los pasteles tales como “pastel radio del coche”, “pastel primer beso de Jenna”.

Una vez que da a luz a su hijo y va a abandonar el hospital, el ginecólogo va a hacerle una última visita y Jenna decide poner punto y final a la relación. Justo antes de irse Jenna le da una galleta de chocolate a su examante.

Antes de acabar la película podemos ver como Jenna ha montado su propio restaurante de pasteles, con el nombre de su hija, Lulú. A ella le canta que ha hecho un pastel con su nombre y relleno de fresa.

Anexo 8: *Ratatouille*



Título: Ratatouille

Año: 2007

Duración: 110 minutos

Nacionalidad: Estadounidense

Director: Brad Bird (Estados Unidos)

Productor: Brad Lewis (Estados Unidos)

Distribuidora: Walt Disney Studios Motions Pictures

Productora: Walt Disney Pictures y Pixar Animation Studios

Actores: Patton Oswald, Brian Dennehy y Brad Garret

Fuente: [Ratatoille] (s.f.) Recuperado de <http://peliculas.disneylatino.com/ratatouille>

Nada más comenzar la película, se ve una televisión y suena:

“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; la mejor comida de Francia se hace en París. Y la mejor comida de París, dicen algunos, la hace el chef Auguste Gusteau.”

Al empezar la película y presentar los personajes, Remy, el protagonista, dice que comer bien cuida la salud y alimenta el alma, mientras que para su padre la comida es gasolina para el cuerpo. El padre de Remy odia a los humanos, pero a él le parece que “tiene algo”, no solo se limitan a comer, sino que descubren y crean con la comida. Así que se pone manos a la obra y comienza a mezclar ingredientes para crear nuevos sabores. Su primera receta es setas con queso y azafrán.

Nuestro protagonista consigue llegar al restaurante de su chef favorito, Gusteau. Ahí conoce a quien será su nuevo compañero de aventuras, un chico que acaba de comenzar a trabajar de limpiador y que le invita a vivir en su casa. El azar hace que Remy cree una sopa del gusto de todos los comensales del restaurante y al día siguiente es noticia en los periódicos de París. Desde ese momento Remy y su compañero comienzan a trabajar juntos. Esa misma mañana, para desayunar, el ratón prepara una tortilla francesa para desayunar.

La cocina del nuevo chef, que ocupa el puesto de Gusteau, se presenta como un infierno, un lugar donde las cosas no van a ser fáciles y la jefa de cocina es prácticamente una mala de película. Ella misma hace una crítica de la alta cocina, puesto que cree que está anticuada porque impide a las mujeres acceder a ese mundo. Se define como una mujer dura, que ha tenido un acceso rápido a su trabajo.

El nuevo chef quiere conseguir dinero a costa de que el nombre y los productos Gusteau lleguen a todos los lugares del planeta al precio que sea y al nivel de cocina que haga falta. Por ello comienza a innovar para vender en distintos países, por ejemplo en China, donde promociona la comida del chef como “fácil de comer, fácil de cocinar. La comida de Gusteau hasta a los chinos les gusta”. Otro ejemplo que dan es para el mercado Americano, “Gusteau y sus perritos de maíz”, lo que define como “salchichas baratas,

rebozadas y fritas”, para aumentar su promoción el chef quiere que su imagen sea el chef Gusteau con un sombrero al estilo John Wayne.

Cuando el joven protagonista comienza su andadura en la alta cocina, la jefa de cocina le da unas pequeñas indicaciones que parecen ser algo general en el mundo de los fogones:

-El puesto de trabajo tiene que estar limpio

-Los brazos pegados al cuerpo para no cometer ningún accidente con el material afilado, ni mancharse las mangas.

-El trabajo del ayudante de cocina es seguir siempre la receta, no innovar.

-Elegir la mejor materia prima

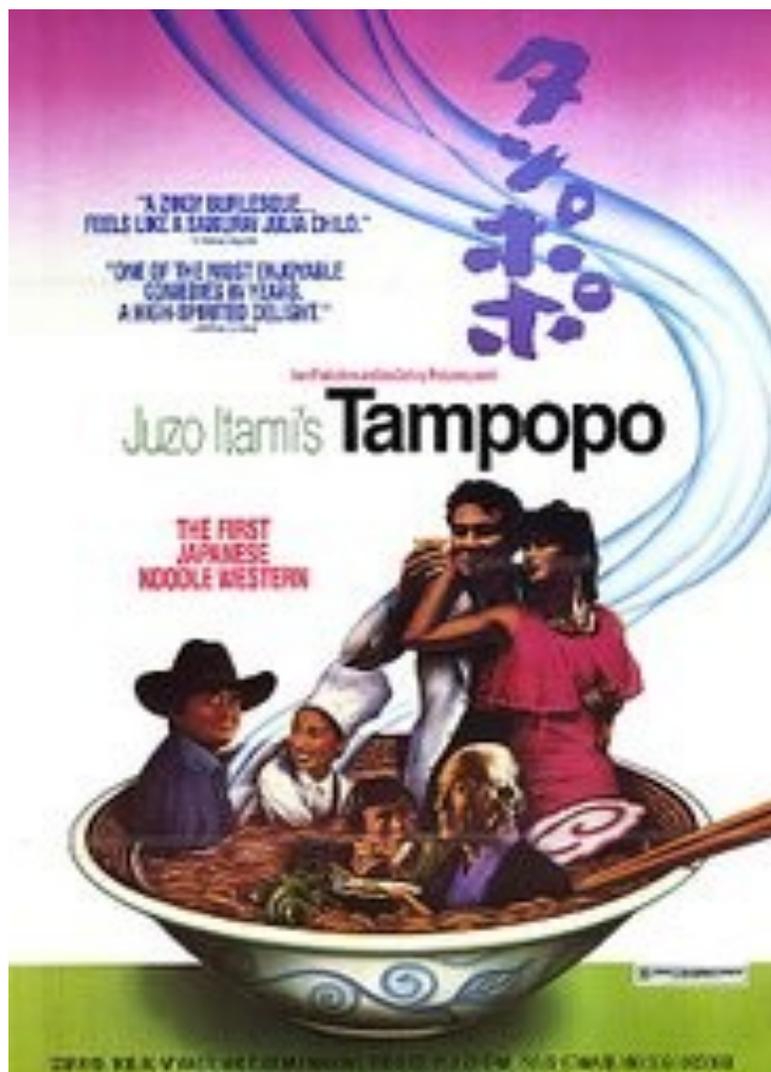
-Somos más que cocineros

En mitad de la película, Remy, se encuentra con su hermano y recibe la noticia de que todos están bien. A este le da a probar un manjar, intentando que al comer sienta el sabor en su paladar, pero de nuevo, falla.

La película nos muestra al crítico gastronómico, Anton Ego, como un ser malvado, que por puro placer le toma cierta tirria al Gusteau y su propósito es hundirlo y dejar su popularidad a la altura de un fast food.

Cuando visita el restaurante para valorarlo, Remy, propone servirle un Ratatouille, a lo que la jefa de cocina responde, que es un plato campesino. Los demás comensales se lo toman a broma, por ser un plato muy típico para servirle aun crítico gastronómico. Pero una vez lo prueba, Anton Ego, recuerda su infancia, la casa de campo y cómo ese plato era preparado por su madre.

Anexo 9: Tampopo



Título: Tampopo

Año: 1985

Duración: 114 minutos

Nacionalidad: Japonesa

Director: Juzo Itami (Japón)

Productor: Juzo Itami, Yashushi Yamaoki y Seigo Hosogoe (Japón)

Distribuidora: New Century Productions / Itami Productions

Productora: Masaki Tamura

Actores: Tsutomu Yamazaki, Nobuko Miyamoto y Koji Yakusho

Fuente: [Tampopo] (s.f.) Recuperado de <http://www.imdb.com/title/tt0092048/>

Al inicio de la película se ve un hombre entrando en un cine. Se sienta en primera fila y sus sirvientes le abren una mesa y le ponen algún tipo de comida y pan. El hombre comienza a hablar sobre que no le gustan los ruidos de la gente comiendo y abriendo bolsas en el cine. Este personaje va a ser recurrente a lo largo de la película.

Uno de los protagonistas, Goro, está en un camión con un compañero, quien va leyendo un libro de cómo saber comer tallarines, que narra como un pupilo y su maestro de los tallarines, pues lleva 40 años estudiándolos, aprenden cómo comer tallarines de la mejor manera. Así, al comienzo de la película se les ve en un restaurante de fideos y el maestro le indica los pasos a seguir para degustar un buen plato de fideos:

- 1- Observar el cuenco rebosante (aprecia la armonía del conjunto, percibe el aroman, analiza los ingredientes)
- 2- Acaricia la superficie con la punta de los palillos. (para demostrar afecto)
- 3- Luego añade el cerdo (sumergirlo en la sopa a la derecha del cuenco, pues lo importante es disculpar al cerdo como diciéndole “te veo luego”).
- 4- Comienza a comer primero los tallarines. Mientras lo saboreas, mira al cerdo con afecto.

Ambos amigos paran en un lugar donde sirven fideos y piden uno de cerdo y uno especial. El protagonista observa que el agua donde cuecen los fideos no está hirviendo y augura que es una mala señal. Uno de los hombres que está en el lugar, aunque solo bebe y no consume fideos, no para de decir a la camarera que deje el negocio y que vaya con él. El compañero del protagonista le dice que se calle, que están intentando comer. Y así, ese mal augurio se torna en una pelea entre nuestros protagonistas y el comensal del restaurante de fideos.

A la mañana siguiente, ambos se despiertan en casa de la dueña del local de fideos, Tampopo. Para desayunar hace arroz y sashimi. Ella les pregunta qué les parecieron sus fideos, a lo que nuestros protagonistas contestan que les faltaban carácter y se ofrecen a ayudarla a mejorar a cambio de que Tampopo haga vinagrillos para ellos.

En una nueva escena se ve a un grupo de hombres muy trajeados. Van a comer 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, estos hombres se van disponiendo en orden de

edad, siendo el ayudante el último en sentarse. Por respeto, se les ofrece a los más 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. El chico más joven, entabla conversación con el camarero y le dice que las croquetas al estilo Boudin, son típicas de Taille-Vent, en Francia, a lo que el camarero responde que el cocinero aprendió a cocinar allí. Pide eso y además caracoles con setas cocidos en vino de Madeira y una ensalada de manzana y nueces y para beber un Corton-Charlemagen de 1981, pero el camarero al no estar seguro de si tienen ese vino, llama al Sommelier. Los demás comensales miran al chico con cara de incredulidad.

En el mismo restaurante, se imparten clases de cómo ser buenos comensales, donde se aprenden a usar los utensilios para comer y de qué manera hay que ingerir los alimentos para no ser irrespetuoso. La profesora, hace especial hincapié en que al comer espaguetis no se puede hacer ruido y una vez que prueba si la clase ha surtido efecto, todas las alumnas comienzan a sorber los espaguetis haciendo muchísimo ruido y comiendo rápidamente.

Como parte del entrenamiento de Tampopo, Goro, la lleva a visitar diferentes restaurantes de tallarines para ver virtudes y defectos que se le puedan asemejar. Recordar qué pide cada cliente forma parte de que todo salga bien. Junto a ello el movimiento en la cocina es lo más importante. En uno de los establecimientos a los que va, Tampopo, se deja la sopa porque está saciada. El dueño le dice que pida perdón o se beba hasta la última gota de sopa. Siguen criticando los tallarines y el dueño les reta a que por la mañana preparen tallarines para ellos y así valorarlos aunque si están malos, las consecuencias pueden ser muy altas. Justo al llegar el dueño y sus camareros, al restaurante de Tampopo, se da cuenta que ha quemado la sopa.

Al final todo era un sueño. Al despertarse, Tampopo ve que la sopa se ha quemado y la arroja al suelo, justo después cuelga el cartel de cerrado. En ese momento llega Goro y le aconseja a Tampopo consultar con el maestro.

En la siguiente escena van a ver al maestro, un doctor que en sus ratos libres

hacia fideos. Ahora es el gastrónomo particular de un grupo de vagabundos aficionados a la gastronomía, quienes preparan recetas, y beben mientras van comentando la historia de cada uno de los productos. Uno de ellos dice una frase muy interesante: “la cocina francesa es una constante lucha con los fogones”, uno de los vagabundos le pregunta al hijo de Tampopo que si le apetece comer algo y elige tortilla de arroz, así que ambos se cuelan en la cocina de un restaurante que tienen cerca y lo preparan. Fríen el arroz en una sartén, y luego un huevo batido y removido con palillos chinos, que se posa encima del arroz, se abre con un tenedor y se le pone un poco de tomate.

En una nueva escena aparece el hombre que estaba en el cine al inicio de la película. Le pregunta a una chica qué está cogiendo en la orilla del mar y esta le responde que estaba cogiendo ostras. Él le pide que le de una y ella se ofrece. Al intentar comérsela, se pincha el labio y se hace una herida y ella nuevamente, se ofrece a ayudarlo, corta la ostra la pone en su mano y el hombre se la come. Acto seguido se besan.

Otra escena relacionada con un personaje no visto hasta ahora. Intenta comer algunos alimentos que se entienden de buena cocina y sanos, pero tienen un gran dolor de muelas. Acude al dentista para que se lo curen y nada más salir, se come un helado. Mientras lo disfruta, aparece en la imagen un niño con un cartel que reza: “solo como alimentos naturales, no me den chuchería ni golosinas” y el personaje no duda en ofrecerle el helado, el chico lo prueba con algo de miedo, pero acaba por apropiárselo.

Vuelta a la historia de Tampopo. Está en su restaurante con Goro, su compañero y el maestro. Lo primero que hacen es repasar las reglas básicas de la sopa: cocer el cerdo y el pollo y luego lavarlos en agua fría; no cortar las verduras al cocerlas y lo más importante es el calor, que hay que controlar para que nunca hierva la sopa, mientras tanto ir quitando la grasa que se vaya formando con una espumadera.

En la visita a un restaurante, Goro y su compañero salvan la vida a un anciano que se estaba atragantando y como recompensa este les invita a enseñarles cómo se prepara un Suppon.

Un personaje se ofrece a redecorarle el restaurante y a crear un nuevo atuendo para ella. Una vez hecho, Giro ve a Tampopo y le dice: “pareces una actriz francesa”.

Goro y Tampopo van juntos a un restaurante. Puesto que es una cita van a un lugar especial, no a uno de tallarines como habían hecho hasta ahora. En este lugar sirven abundante carne.

En otra escena se ve a unos hombres de negocios, que presumiblemente ya habían cerrado algún tipo de trato, cenando. Durante este momento no hablan de los detalles del negocio, pero sí que se alegran de haberlo cerrado. Hay una diferenciación respecto a nuestro punto de vista, culturalmente los negocios se cierran cenando o en algún tipo de comida, esta no se celebra después.

Una nueva escena que nada tiene que ver con el hilo principal de la película. Un hombre corriendo por la calle, llega a su casa apresuradamente y encuentra a su mujer moribunda con el doctor a su lado. El marido le implora que diga algo, ella se levanta y le hace a él y a sus tres hijos arroz frito con verduras. Al instante cae fulminada al suelo. Los hijos comienzan a llorar y el padre les obliga a seguir comiendo porque es lo último que hizo su madre y porque se va a enfriar.

Al finalizar la película se ve morir al personaje que sale al inicio de la película en el cine y éste hace una oda a los cerdos. En ella resalta el aspecto de lo poco que necesitan comer y lo mucho que se puede aprovechar de ellos. En esta misma escena se ve cómo el personaje muere rodeado de cabezas de cerdo gigantes.

Una vez Tampopo se ha convertido en un gran chef de tallarines y estrena su nuevo local, el maestro que le ha ayudado, dice: “nunca pensé que una mujer llegara a ser una buena cocinera de tallarines”.

Anexo 10: *Chef*



Título: Chef

Año: 2014

Duración: 114 minutos

Nacionalidad: Estadounidense

Director: Jon Favreau (Estados Unidos)

Productor: Jon Favreau (Estad)

Distribuidora: New Century Productions / Itami Productions

Productora: Aldamisa Entertainment

Actores: Jon Favreau, Sofia Vergara y Scarlett Johanson

Fuente: [#Chef] (s.f.) Recuperado de <http://www.sensacine.com/peliculas/pelicula-221413/>

El protagonista (John Favreau) tiene una conversación con su hijo porque se ha enterado que un crítico va a ir a visitar su restaurante. El chef, hace ver que no está nervioso y que su trabajo en un lujoso restaurante no está supeditado a una crítica. Aunque remarca que a su ex mujer le gustaría que trabajase en un camión de comida El chef termina por sucumbir a la persistencia de su hijo y le cuenta que van a enviar a un crítico que además es un blogero culinario importante. Critica que estos medios de internet, no existían cuando él empezó y no tenía la presión que supone una crítica e internet. El chef, en un momento concreto, empieza a hablarle a su hijo de la comida, haciendo énfasis en su aspecto cultural, tal y como él indica, de Nueva Orleans y sus Andouilles, de las cuales remarca que comerlos en un Food Truck, solo te evoca el sabor de la primera vez que lo probó, pero comerlas allí (en Nueva Orleans), es completamente distinto. El chef da la imagen de padre despreocupado, que únicamente presta atención a su profesión y sus creaciones.

Ya en el local, dispuesto a preparar un gran menú que encandile al crítico, el chef tiene una conversación con su jefe, quien le contrató para su restaurante y este le dice que tiene que trabajar mejor, pues para eso le compró una cocina al estilo francés, con aparadores y encimeras, que no todos los chefs los tienen. A la postre el jefe le pide que no innove demasiado, que cocine lo que mejor sabe. Resulta curioso que la mayoría de platos que prepara para el crítico llevan productos de mar, algo entendible puesto que el restaurante se ubica en Miami.

La crítica termina por no ser nada favorable y se ensaña en que el chef no ha sido innovador, en los últimos diez años, desde la última vez que visitó el restaurante. Además en Twitter se ensañan con el chef, algo a lo que no se le presta mucha atención, pero sí que hay una gran alusión puesto que la película intenta relacionar la alta cocina con los medios de comunicación de masas.

En un momento de la película que está con su hijo en su casa, el chef prepara para cenar unos sándwiches al estilo francés, con tres tipos diferentes de queso.

El chef, como consecuencia de las críticas en twitter, acaba siendo expulsado de su trabajo, llegando incluso a insultar al crítico gastronómico.

El chef junto a su hijo y su mujer van a visitar al padre de ella, que es cantante en

la pequeña Habana. Tras la actuación del abuelo, van a un restaurante cubano y piden bocadillos. El chef quiere despertar a su hijo para que pruebe esos bocadillos, pero el abuelo le espeta que se los prepare él, a lo que el chef responde que quiere que pruebe un bocadillo original. El chef se pregunta si este tipo de comida gustaría en su ciudad, puesto que tiene en mente la idea de montar un food truck, a lo que su mujer responde que sí, que es “comida de verdad”.

Una vez elegido el camión para su restaurante móvil, el chef necesita meter unos cuantos utensilios de cocina, pero los trabajadores no le ayudan, excepto cuando les ofrece un sandwich *empingao*. Estos serán los bocadillos que vendan como menú general, así como otros productos típicos de Cuba, como arroz con pollo, tostones y yuca frita. Junto a estos bocadillos, según el lugar que visiten adaptarán parte del menú a la gastronomía local, por ejemplo, en Nueva Orleans harán Beignets; en Texas utilizarán carne a la parrilla tejana, que se hacen durante toda la noche con la parrilla a fuego bajo.

Anexo 11: *El festín de Babette*



Fuente: [El festín de Babette] (s.f.) Recuperado de http://espacioculturalcolombre.com/?page_id=1999

Título: El festín de Babette

Año: 1987

Duración: 101 minutos

Nacionalidad: Danesa

Director: Gabriel Axel (Dinamarca)

Productor: Just Betzer y Bo Christensen (Dinamarca)

Distribuidora: Panorama Film International

Productora: Nordisk Film

Actores: Stéphane Audran, Brigitte Federspiel y Bodil Kjer

Una vez que Babette huye de Francia, llega a casa de dos hermanas, hijas del pastor del pueblo, por un amigo que tienen las tres en común. Allí Babette va a aprender alguno de los platos típicos de la gastronomía danesa como el Ollebrod, una sopa a la cerveza.

Babette recibe una carta de Francia, donde le comunican que ha ganado la lotería. Con el dinero pretende hacer un festín en memoria del padre de las dos hermanas que la acogieron cuando huyó de su país. Para ello, pide los ingredientes a Francia, puesto que pretende hacer una “verdadera comida francesa”. Una vez le llegan todos los ingredientes, las hermanas comienzan a temer por sus vidas, puesto que Babette utiliza muchos animales y eso para ellas es casi un aquelarre de brujas.

Toda esta cena francesa, está acompañada de diferentes vinos, tintos, espumosos, todos de primera calidad. En mitad de la cena, uno de los comensales, un General que había pasado parte de su vida en Francia, cuenta que por ganar una carrera de caballos le invitaron a una cena en uno de los más famosos restaurantes del país y cuya jefa de cocina era conocida por crear experiencias casi amorosas con la comida.

Se nota que gastronómicamente hablando, la gente del pueblo danés donde Babette se aloja huyendo de Francia, son poco empáticos. Sus referencias católicas a todo lo que les pasa en la vida, parece no dejarle disfrutar de la comida y simplemente ingerir alimentos por mera supervivencia. Cosa que al General le sorprende. Una vez llegados a los postres, los comensales parecen haberse dejado llevar por la ingente cantidad de sabores y comienzan a disfrutar de los platos.

Ya con la fruta y una vez terminadas todas las copas de vino, los comensales empiezan a decirse verdades, que en otro momento serían dolorosas, sobre todo tras las disputas que habían sucedido en la última reunión de la congregación.

Anexo 12: *Una buena receta*



Título: Una buena receta

Año: 2015

Duración: 101 minutos

Nacionalidad: Estadounidense

Director: John Wells (Inglaterra)

Productor: Stacey Sher, Michael Shamberg (Estados Unidos) y Erwin Stof (Rumanía)

Distribuidora: The Weinstern Company

Productora: Shiny Penny Productions, 3 Art Entertainment, Battle Mountain Films y Entertainment Film Distribution

Actores: Bradley Cooper, Sienna Miller y Omar Sy

Fuente: [Una buena receta] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film885173.html>

Comienza la película y el protagonista, Adam Jones, habla de su maestro y su restaurante francés. Está buscando trabajo en Londres y acude a los amigos que allí le quedan en busca de una cocina que dirigir. En uno de sus intentos se acerca a una de las jefes de cocina de un restaurante que visita y esta le dice que es arrogante y estúpido y su jefe le espeta: “Bueno, es chef”.

En su intento de contratar un buen equipo para su cocina, Adam, cita a la chica mencionada anteriormente, en un Burguer King y no se pide nada. El chef le espeta que la gente como ella odia ese tipo de sitios porque es para la clase obrera.

Adam también se reúne con una crítica gastronómica con quien tiempo atrás tuvo un romance, para que le haga una buena crítica, ya que su objetivo es conseguir su tercera estrella.

El chef va a visitar a quien parece su máximo rival, quien recientemente obtuvo su tercera estrella. Este le dice a Adam, que ahora cocina ingredientes locales con un toque creativo.

En mitad de la película Adam, tras leer la buena crítica que obtiene tras su reinauguración, le dice a una de sus cocineras “Cocinar es una expresión, ¿de qué?”, a lo que ella contesta: “es un gesto de alimentar a alguien, un gesto de amor”. Adam espeta que no quiere que su local sea un buen sitio para comer, donde las personas vayan a engullir alimentos. “La gente come por hambre, yo quiero parar el tiempo a cada bocado”. “Yo quiero que los comensales se mueran de deseo”.

Anexo 13: *Tiempos modernos*



Título: Tiempos modernos

Año: 1936

Duración: 87 minutos

Nacionalidad: Inglesa

Director: Charles Chaplin (Inglaterra)

Productor: Charles Chaplin (Inglaterra)

Distribuidora: United Artist

Productora: Charles Chaplin

Actores: Charles Chaplin, Paulette Goddard y Henry Bergman

Fuente: [Tiempos modernos] (s.f.) Recuperado de
<https://amorenoyelcine.wordpress.com/peliculas/tiempos-modernos/>

El protagonista trabaja en una fábrica explotado. Tienen un breve descanso para almorzar. Las comidas que llevan son por ejemplo, una pieza de fruta, una sopa o un pequeño bocadillo.

Un día llega a la oficina del jefe un nuevo invento que ahorraría tiempo del almuerzo a sus trabajadores, un automatizado de almuerzo que además limpia la boca de los que la usan.

Gamin es una chica huérfana de madre, con un padre desempleado y dos hermanas, que roba comida para poder sobrevivir. En un momento de la película roba una barra de pan y cuando la policía va a apresarla, Chaplin se entrega por ella. La policía va tras la muchacha y como Chaplin sabe que lo van a arrestar, se da un banquete en una cafetería; pide un puro de los mejores en un estanco; le da caramelos a los niños por la calle y todo eso sin pagar.

Para poder dormir, se cuelan en un centro comercial, donde comen tarta y descansan y Chaplin bebe ron, acostumbrado a no beber con un poco que ingiere se emborracha.

Chaplin imagina tener un hogar con Gamin, desde cuyo salón pueda obtener las frutas que dan los árboles del patio. Imagina obtener leche sin tener que ordeñar la vaca y comer chuletones.

Para desayunar, Gamin prepara unos sándwiches con mucho pan y nada dentro. A diferencia de su jefe, quien lleva una dieta mucho más equilibrada con verdura, huevos y un pollo acompañado de un termo de café.

Chaplin comienza a trabajar en un restaurante para gente con alto poder adquisitivo y sirve a un comensal que ha pedido vino y pato asado relleno.

Anexo 14: *Una pastelería en Tokio*



Fuente: [Una pastelería en Tokio] (s.f.) Recuperado de <http://www.sensacine.com/peliculas/pelicula-235589/>

Título: Una pastelería en Tokio

Año: 2015

Duración: 113 minutos

Nacionalidad: Japonesa

Director: Naomi Kawase (Japón)

Productor: Masa Sawada, Yoshito Ohyama y Koichiro Fukushima (Japón)

Distribuidora: Neve Visionen Filmverleih

Productora: Commes des Cinemas, Nagoya Broadcasting Network y Twenty Twenty Vision

Actores: Masatoshi Nagase, Kirin Kiki y Migoko Asada

Al comienzo de la película se ve unas colegialas en la pastelería del protagonista (Sentaro). Están comiendo dorayakis (reellenos de pasta de judías o Anko) mientras tontean al teléfono con chicos. El tendero del local, les regala más dorayakis si abandonan el local y dejan de armar escándalo. Aparece en ese instante una señora mayor, Tocue, que está interesada en el trabajo que ofrecen en la pastelería, pero no la contratan por su avanzada edad y se va resignada. Al cabo de un rato vuelve y le entrega al pastelero una crema de judías dulce, que lo encandila.

Finalmente la señora del principio es contratada. La nueva empleada se extraña al conocer que el anko utilizado en la pastelería es industrial, pedido a granel. Ella piensa que la pasta de judías es el alma del dorayaki. Al día siguiente se levantan temprano para poder preparar el Anko, que es de lenta cocción.

Sentaro le confiesa a su empleada que no le gusta el dulce, pero que su anko es excepcional y hace que le gusten los dulces. La señora le pregunta que por qué regenta una pastelería si no le gustan los dulces.

Una tarde, justo antes de cerrar el negocio, Sentaro recibe una visita de su jefa y le dice que la persona a la que ha contratado vive en un sanatorio donde se pone en cuarentena a la gente con lepra.

La explicación de que a Sentaro no le gusten los dulces pero trabaje en una pastelería es que tiene una deuda con el dueño de la tienda. Cuando se lo explica a su empleada esta le dice “todos tenemos problemas, hay que trabajar duro”.

De un día para otro, la pastelería deja de tener clientela, porque se corre la voz de que la nueva empleada tiene lepra y la gente tiene miedo a contagiarse. Sentaro le dice que no hay clientes porque ha refrescado, a lo que ella contesta que cuando refresca la gente quiere tomar dorayakis. Finalmente termina por despedirla.

Sentaro y Wakana van a ver a Tocue a la residencia donde vive, allí les presenta a su amiga Yoshiko. Tocue explica que Yoshiko está especializada en pasteles occidentales, al contrario que Sentaro, que lo es de pastelería asiática y cuyas recetas perfeccionaron en esta residencia. Tocue explica que cuando hacen la pasta de judías echan poca sal y cuando la sirven ponen cosas más saladas como kombu. Les gusta la mezcla de sabores. Tocue

señala que cuando comenzó a trabajar fue la época de los cerezos.

En un momento de la película, llega la propietaria a la pastelería y le dice a Sentaro que a partir del siguiente mes va a tener que trabajar con su sobrino y que además el menú se va a ampliar con Okonomiyakis y que abandone la idea de crear dorayakis salados.

Tocue fallece por una neumonía y le deja todos sus enseres de cocina a Sentaro y Wakana, así como una grabación.. Finalmente, Sentaro deja la pastelería de la que era encargado y monta un puesto de dorayakis, en mitad del parque de cerezos.

Anexo 15: *El olor de la papaya verde*



Fuente: [El olor de la papaya verde] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film355393.html>

Título: El olor de la papaya verde

Año: 1993

Duración: 104 minutos

Nacionalidad: Vietnamita

Director: Tran Anh Hung (Vietnam)

Productor: Christophe Rossignon (Francia)

Distribuidora: Président Films

Productora: Nord-Ouest Film

Actores: Tram Un Yên-Khê, Man Sa Lu y Thi Loc Trung

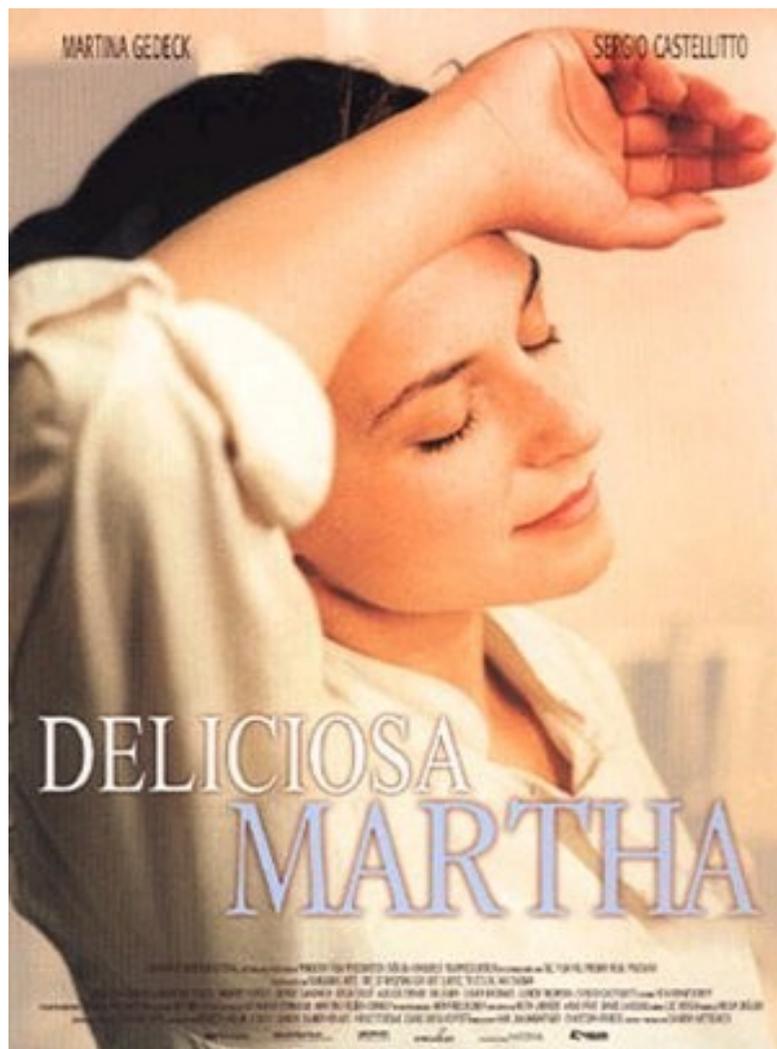
Al inicio de la película aparece la protagonista, Mui, una de las criadas de la casa, mirando el tallo cortado de una papaya verde. Mira cómo la savia del tallo cae encima de las hojas. La niña se sienta junto a la criada y esta le enseña una receta para el desayuno, saltar verduras a fuego fuerte y luego echar el sebo y la carne hasta que la grasa haga brillar la verdura. Según esta mujer, a las chicas les da igual el color de la comida, pero a los hombres no, necesitan que esté perfectamente hecha.

Aparece en una escena diferente, fotos de los familiares fallecidos, junto a ellos cuencos con piezas de fruta.

En un momento de la película, el señor de la casa se va con todo el dinero de la familia y su esposa se queda con muy poco dinero y le pide a una de sus criadas que compre arroz para muchos días. A partir de este momento comienza a preparar recetas pobre en ingrediente pero rica en salsa con agua con el fin de poder saciar con menos cantidad de comida a todos los comensales.

En una nueva escena vemos a Mui, ya siendo una joven, trabajando para otra persona, Kawin. Ella parece enamorada del señor de la casa y le prepara una deliciosa cena de cuatro platos. Pero no se los come, puesto que su novia le pide que la lleve a un restaurante.

Anexo 16: *Deliciosa Martha*



Título: Deliciosa Martha

Año: 2001

Duración: 107 minutos

Nacionalidad: Alemania

Director: Sandra Nettelbek (Alemania)

Productor: Karl Baumgartner (Alemania)

Distribuidora: Paramount Vantage

Productora: Bavaria film International

Actores: Martina Gedeck, Sergio Castellito y Maxime Foerste

Fuente: [Deliciosa Martha] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film684632.html>

Martha es una chef prestigiosa. En uno de sus días de trabajo, un cliente se queja de su foie y exige ver al chef, cuando aparece Martha y le explica al cliente que ella es la chef, él espeta que ahora lo entiende todo. Martha le aconseja que deje de fumar, puesto que no sabe degustar un buen plato y opina que si sigue fumando pronto no podrá ni saborear el vino.

Martha se refiere a gastronomía como un conjunto de procedimientos a seguir para que un plato quede perfecto, entre ellos está coordinar la preparación y la logística del mismo.

La hermana de Martha fallece y su hija está en el hospital. Cuando Martha va a verla, para animarla, le dice que cocinará para ella lo mejor que haya probado nunca.

Por la muerte de su hermana, le dan a la chef unos días libres para recuperarse. Uno de esos días va a visitar su cocina, cuando encuentra allí un nuevo chef, italiano. Martha le dice a su jefa que hay un loco en su cocina y esta le contenta que no es un loco, es un excéntrico.

Martha comienza a tener problemas internos por la idea de tener en su cocina a otro chef, que trabaja de forma diferente.

Un día de trabajo, el nuevo chef prepara una receta de espaguetis para los trabajadores del restaurante. Martha se niega a comer el plato, puesto que ella no come al medio día. A ello el nuevo chef responde que esa receta se la susurró su madre al oído en el lecho de muerte. Martha comienza a comer el plato por respeto, aunque se entera que la madre del italiano está viva.

La sobrina de Martha lleva sin comer desde el fallecimiento de su madre. La chef se la tiene que llevar un día al trabajo, para que no se quede sola y el chef italiano prepara una estrategia para que coma. Hace unos espagueti con queso y albahaca y como el chef sabe que la niña está buscando a su padre italiano, le ofrece que huela la albahaca, luego le dice su nombre en italiano y al final prepara el plato, que la niña acaba probando. La niña acaba forjando una buena amistad con el chef italiano, lo que provoca el acercamiento de este y Martha.

En el día libre de los chefs, ambos quedan en casa de Martha. Una cita provocada

por Lina, la sobrina de esta. Los tres cenan platos preparados por el chef y Lina, desprovistos de platos individuales, como si estuvieran de camping, mientras el chef italiano cuenta historias de los enfrentamientos entre las selecciones de Italia y Alemania.

El chef italiano va a visitar a Martha y le lleva un plato nuevo, que ambos degustar en una escena casi de contenido sexual. Martha aparece con los ojos vendados y el chef le va introduciendo las cucharadas en la boca, mientras ella va enumerando los ingredientes que ha usado para su elaboración. Una de las cucharadas es sustituida por los labios del chef italiano.

Finalmente el padre de Lina, aparece. Mientras lina hace su maleta, él espera en la cocina tomando un café. En la última escena de película se ve a Martha con su psicólogo, quien ha preparado una receta de una tarta que no termina de gustar a la chef y va enumerando pasos que igual no ha seguido con la precisión necesaria. Finalmente acierta con el azúcar, pues el terapeuta no había utilizado el que Martha le recomendó y él, asombrado, no cree que la chef pueda saber qué azúcar ha usado, a lo que ella responde, que puede saber cuál no ha utilizado.

Anexo 17: El gran chef



Fuente: [Le Grand Chef] (s.f.) Recuperado de <http://www.aminoapps.com/page/k-drama/828975/le-grand-chef>

Título: El gran chef

Año: 2007

Duración: 113 minutos

Nacionalidad: Surcoreana

Director: Jeon Yun-Su (Corea del Sur)

Productor: Hwang Hyeon-Jeong (Corea del Sur)

Distribuidora: CJ Entertainment y M-Line Distribution

Productora: Shan East

Actores: Kim Gang-Woo, Lee Ha-Na y Lim Won-Hie

Comienza la película y tienen que elegir un líder entre dos nietos de un jefe, para ello crean una prueba: hacer un plato con pez globo dorado. Este pez es extremadamente venenoso, así que hay que cocinarlo con sumo cuidado y una vez se haya extraído el veneno. El primer plato es un éxito, con sabor a hoja de durazno cuando los comensales prueban el segundo plato, el de Seong-chan sufren ahogamiento.

Continúa la película en otra escena. Uno de los familiares del emperador de Japón, para pedir perdón por los pecados de sus ancestros y pone en marcha un concurso para ganar un antiguo cuchillo de un chef del rey, con el cual se cortó la mano, para no hacer de comer para los colonizadores japoneses.

En otra escena de la película se ve una chica saliendo de la cárcel acompañado por un hombre. Él la lleva a comer algo a uno de su restaurante alejado de la ciudad donde conoce un joven cocinero, Seong-chan, (el protagonista) este les hace una comida típica japonesa a base de arroz y verdura y su jefe le comenta que hay un concurso para conseguir el cuchillo real, un antiguo cuchillo perteneciente al chef del rey. El cocinero responde que está cansado de competir para ser el mejor, que le gusta cocinar para la gente normal. La chica le dice que la comida le gustaba tanto como si la hubiese hecho su madre.

Finalmente nuestro protagonista se apunta el concurso. En la primera ronda la ronda preliminar hay que elegir entre faisán, pato y pollo para hacer el primer plato. En la competición, el protagonista se encuentra con su mayor rival. El antagonista hace un plato con pollo con el que muestra el ying y el yang en el pollo y el huevo.

Una vez terminada la primera fase de la competición el protagonista vuelve a casa y le hace de comer a su abuelo arenque éste dice que quiere el cuerpo del arenque y aunque lo tiene delante dice que realmente eso no es arenque. Al momento viene la vecina y dice que su abuelo confundía el arenque con los brotes de taro es decir que a ese plato lo llamaba arenque.

En la segunda ronda el plato que sea de cocinar debe ser de pescado, a elegir entre: corvina, pargo rojo, salmón o pez globo dorado.

En la tercera ronda se utiliza carne de ternera. El protagonista, en esta ronda, hace

un plato llamado: “luna que sube sobre una flor de loto”.

En la siguiente ronda traen el director de alimentación y cultura de Corea. La prueba consisten en cocinar brochetas de carne y verdura. Los tipos para hacer brochetas son sazonado, calentado, maltratados y fritos. Explica un poco de historia sobre las brochetas y dicen que fueron evolucionando y mejorando en la era Chosun.

La siguiente ronda tiene que ver con el carbón con la cocina al carbón y tienen que buscar el mejor carbón vegetal de toda Corea.

Al antagonista no le están saliendo bien las cosas y va a segundo en el torneo real, esto hace que las ventas de sus productos estén bajando, por lo que le dan un toque de atención y le dicen que la evolución de su tienda y su restaurante no mejorará si él no alcanza la primera.

Volviendo a la consecución del mejor carbón para cocinar el protagonista sabe la historia de Hans, el que se dice mejor carbonero de toda Corea. Este carbonero está en la cárcel pero el protagonista le manda comida, la misma comida que le preparaba su madre cuando era pequeño para poder conseguir la receta de ese carbón. El protagonista dice la siguiente frase: “la mejor comida en el mundo solo se compara al amor materno”. El antagonista sabiendo que su rival había conseguido el carbón, manda unos sicarios para que le den una paliza y le robaen todo lo que habían conseguido.

Seong-chan tiene una vaca que fue lo primero que compró después de que su hogar fuese destruido. Él la crió desde que era un adolescente y en este momento la tiene que sacrificar porque para la segunda parte del concurso necesitan ver el corte de la res y cómo cocinarla después de un buen corte. Seong-chan piensa que no hay mejor res que la que él tiene, aunque le tiene mucho aprecio por haberla criado desde joven. Uno de los personajes afirma que es sacrificarla como si sacrificara a su hermana. El protagonista, una vez sacrificada la vaca, dice que su sacrificio no será en vano.

Los dos chefs, protagonista y antagonista, pasan a la final. En ella lo que se juzgará será la cantidad y la calidad de la carne según el corte teniendo varios objetos de evaluación: el peso, el tamaño, el porcentaje de grasa, el cuarto de grado. Finalmente en esta prueba el antagonista es descalificado porque su vaca sufre una hemorragia, ya que

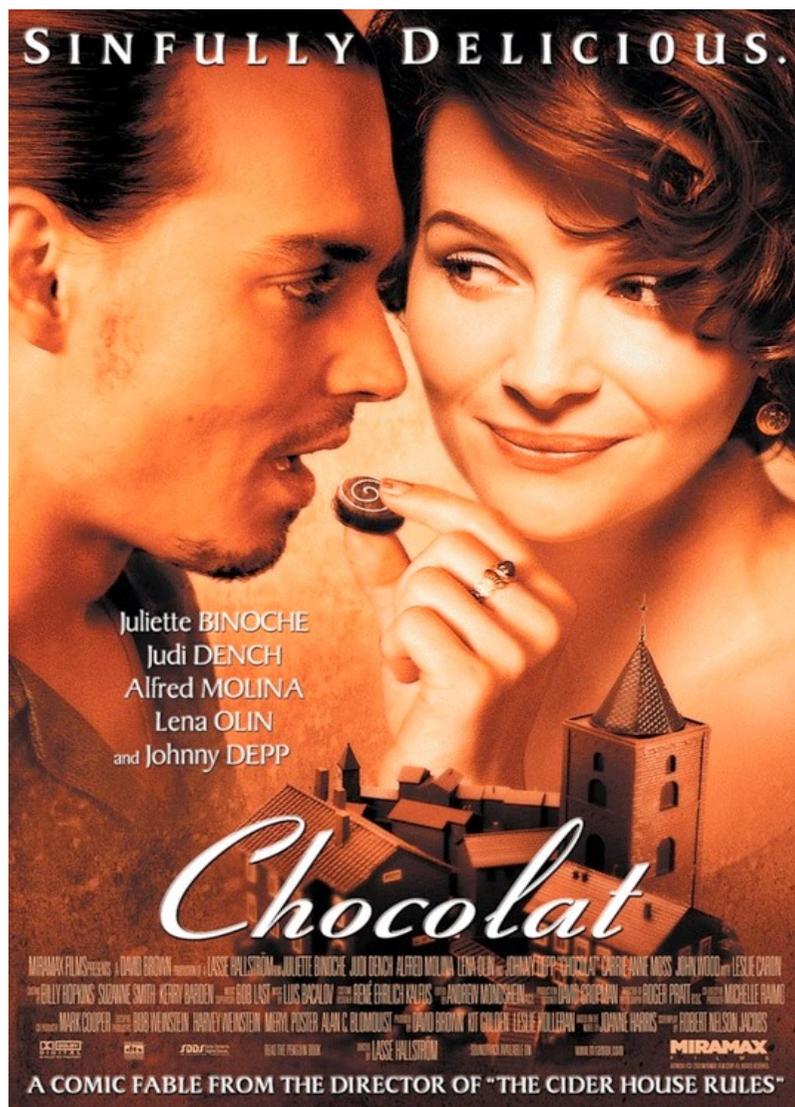
estos animales son muy sensibles y si se estresa sufren hemorragia muscular muy rápidamente. Para concluir el concurso se desarrolla otra prueba final.

Para esta última ronda deben hacer una sopa de carne, puesto que se cree que es la última comida que comió el rey antes de morir cocinada por el cocinero real del cual están disputándose su cuchillo.

La gran final es el día de la independencia de Corea de la invasión japonesa. Ese día se descubre toda la trama que hay detrás de la muerte del chef real y es que él mismo pidió a uno de sus discípulos (el abuelo de Seong-chan) que le diese una bebida venenosa para morir, puesto que no quería escuchar a los japoneses celebrar mientras comían su comida.

Finalmente la sopa real es una sopa común solo que en palabras del personaje descendiente del rey japonés que sortea el cuchillo: la carne representa la democracia popular de Corea, el aceite de pimienta refleja Corea calidad y con un espíritu animado, los brotes de taro representa a una nación que no se rinde frente a un poder extranjero, el alga es la vigorosa vida que se extiende como hierba en el campo. La sopa que se le cocinó al rey le demostraba que el espíritu de Corea aun vivía, no era su carne o alguno de sus ingredientes, Era la identidad que representaba en sí la sopa. En contraposición la sopa que realiza el antagonista de la película contiene frijoles frito y salsa de soja que no es tradición coreana sino japonesa.

Anexo 18: *Chocolat*



Fuente: [Chocolat] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film169294.html>

Título: Chocolat

Año: 2010

Duración: 121 minutos

Nacionalidad: Sueca

Director: Lasse Hallström (Suecia)

Productor: David Brown, Alan Blomquist, Mark Cooper y Kit Golden (Estados Unidos)

Distribuidora: UIP Duna

Productora: Miramax

Actores: Juliette Binoche, Judi Dench y Alfred Molina

La protagonista llega a un pueblo de la campiña francesa. Un pequeño pueblo que gira entorno a la iglesia cristiana que hay en ella. La protagonista llega para poner en marcha un negocio, una chocolatería llamada Chocolatería Maya. El nombre del establecimiento y su negativa al alcalde para ir misa, hacen que en el pueblo se la empiece a considerar atea.

Para dar a conocer sus productos, el primer día da distintos tipos de chocolates gratis, para conocer el gusto de sus clientes, la protagonista utiliza un plato con arte maya, que hace girar y según lo que vean en él les gustará el chocolate dulce, amargo, negro, etc. A una de las vecinas del pueblo, que le compra una caja de bombones, le regala una bolsita de bombomcitos de coco sin refinar de Guatemala, según la tendera son afrodisíacos.

Otra vecina del pueblo va a la chocolatería y según las predicciones de su dueña, prepara un chocolate caliente con guindillas, algo que le parece muy raro a la vecina. Acto seguido ambas comparten intimidades. En mitad de la conversación aparece la compradora del principio que quiere llevarse todos los bombones de coco sin refinar de Guatemala.

La protagonista le cuenta a su hija una historia para dormir, sobre su abuelo George, quien viajó a Sudamérica como invitado para conocer las propiedades alimentarias y curativas del cacao.

En una de las escenas, la protagonista habla con la vecina de la escena anterior. En este mismo momento aparece su nieto, que va a hacerle un retrato. La protagonista le ofrece un trozo de pastel de chocolate y el chico rehúsa, a lo que la abuela espeta, que debe vivir y despreocuparse de lo que no se puede hacer.

La protagonista conoce a unos nómadas que viven en barcas y surcan los ríos de pueblo en pueblo. Ella es la única que los acoge en su local. Un día llega el jefe de los nómadas con una niña a la que le duele el estómago y la protagonista le da una chocolatina especial para combatir el dolor, según las propiedades del cacao. Este chico, el jefe de los nómadas, comienza a trabajar para la protagonista, haciéndole una nueva puerta. En un momento en esa escena, hablan de un amigo imaginario que tiene la hija de la protagonista, quien se supone que es de una aldea de Australia. El chico le pregunta si le gusta el chocolate, a lo que la niña responde que él no come chocolate y el chico le espeta que es raro que alguien que ha visto tanto mundo no esté interesado en probar nuevos sabores y la

niña replica que cómo sabe que no le gustan los gusanos si nunca los ha probado.

El alcalde del pueblo le prepara un sermón al cura que esconde un mensaje de unidad entre satán y la chocolatera, incitando a los vecinos a no visitar su local, puesto que, según ellos, el chocolate es la vía para llegar al maligno.

En otro momento de la película, en la chocolatería, se celebra el cumpleaños de la única amiga de la protagonista, una mujer mayor que tiene diabetes. Realizan un gran banquete con pescado y carne, todo acompañado de salsas de diferentes chocolates o con cacao implementado de alguna forma.

En una de las últimas escenas, el alcalde, pide consejo a Dios para hacer frente a la perversión que considera el chocolate y a quien lo hace. Cuchillo en mano se aproxima a la chocolatería y destroza todas las figuras de chocolate preparadas para el día de pascua. Acaba probando un poco de chocolate, lo que le lleva a darse un festín de este, comprobando que no son más que dulces y que el demonio no habita en él. Finalmente, el chocolate, acaba siendo el nexo de unión del pueblo.

Anexo 19: *Como agua para chocolate*



Título: Como agua para chocolate

Año: 1992

Duración: 123 minutos

Nacionalidad: Mexicana

Director: Alfonso Arau (Méjico)

Productor: Alfonso Arau (Méjico)

Distribuidora: Miramax

Productora: Arau Films Internacional

Actores: Marco Leonardi, Lumi Cavazos y Regina Torné

Fuente: [Como agua para chocolate] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film347632.html>

En la primera escena aparece la narradora haciendo una receta. Está cortando cebolla mientras lee la receta, en ella, se especifica que hay que ponerse un trozo de cebolla en la “mollera” para evitar el lagrimeo que esta produce. La protagonista reflexiona y dice que lo peor de llorar con la cebolla es que puede que no pares.

La narradora cuenta la historia de su tía, Tita, quien al no poder ser amamantada por su madre, creció comiendo sopa de fideos con verduras. Y al estar destinada a cuidar de su madre hasta su muerte, su tía debía ser muy ducha en las labores domésticas, sobre todo en la cocina.

Un día un joven del pueblo, Pedro, va a pedir su mano, pero la madre de Tita se la niega y prepara la boda con otra de sus hijas, Rosaura. Tita se encuentra triste en su habitación y Nacha, la asistente, le lleva algo para cenar y le dice que coma, que las penas con pan son menos.

En el banquete de la ceremonia, al comer el pastel, todos los asistentes comienzan a llorar y vomitar, anhelando a su primer amor. Esto es porque una lágrima de Tita había caído sobre la masa del pastel al prepararlo.

Tres meses después de la boda, la pareja de casados mantiene relaciones sexuales (no lo habían hecho antes por la intoxicación de la ceremonia). Ese día Rosaura decide cocinar y se lo dice a Tita, quien estaba cortando limas, para que le deje su lugar. Por la inexperiencia de la cocinera, la comida no parece gustarle a ningún comensal, además provoca dolores gastroenteritis a todos ellos.

Un día, Pedro, regala un ramo de rosas a Tita. Su madre le advierte que lo tire, pero la voz en su interior de Nacha, le dice a Tita que prepare unas codornices en pétalos de rosa. Cuando las comían, parecía que el alma de Tita se había disuelto en el plato y en cada uno de los olores de este, que había puesto todo su corazón en él con el fin de llegar al de Pedro, era un nuevo código de comunicación, donde Tita era el emisor, Pedro el receptor y Gertrudis la canalizadora de la relación sexual que había entre los dos. Esta misma, por el olor que desprendía a rosas, huyó de casa con un jinete.

Rosaura es herida yendo de camino a casa por una bala perdida. Tita tiene que hacerse cargo del niño y como llora de hambre, Tita siente un impulso tan grande de

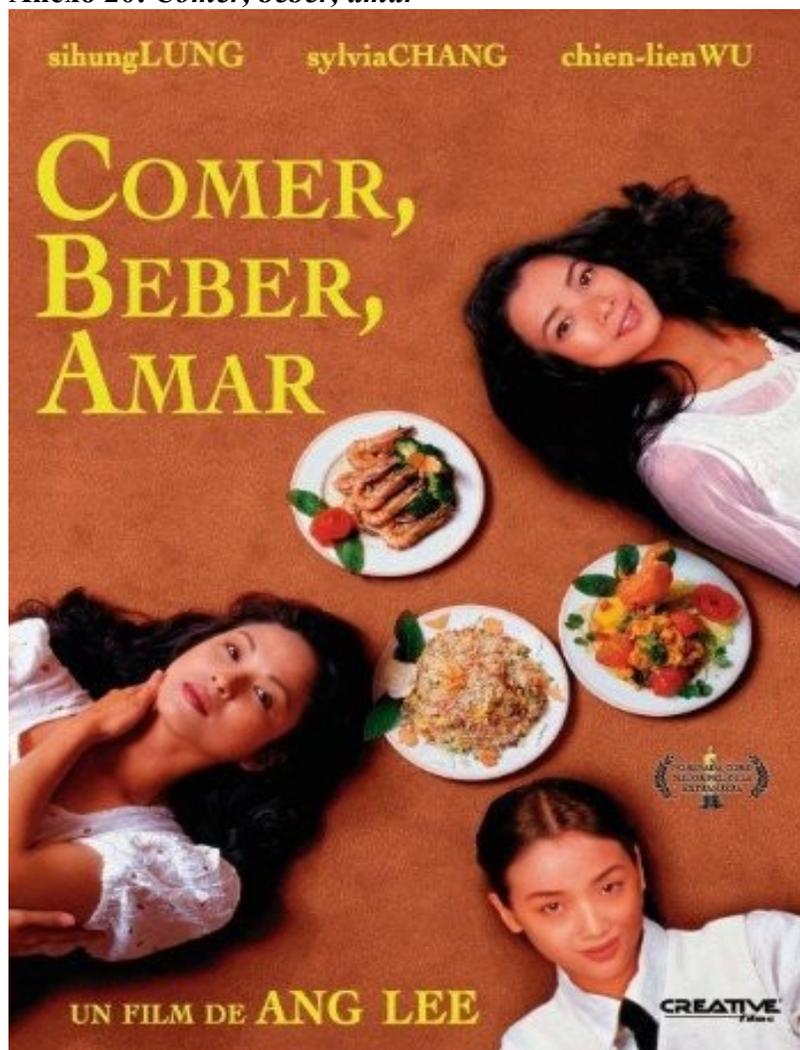
saciarlo que su pecho comienza a dar leche.

Tita acaba viviendo con Rosaura y Pedro en su rancho de Texas. Una noche tiene un encuentro amoroso con este y duda de si ha quedado embarazada. Por la mañana se pone aceite de cacao porque es bueno para el corte labial y la sospecha de estar embarazada no era como para tener la risa a flor de labios. Tita está cocinando un roscón de Reyes y su hermana Rosaura le pide una dieta especial para que se le quite el mal aliento y los gases además de intentar adelgazar unos kilos.

Finalmente en la boda de la hija de Tita y Pedro, el plato estrella son los Chiles en nogadas.

Al final de la película aparece la chica del principio, Esperanza, la hija de Rosaura y hace referencia a los platos de su madre y su tía, como reminiscencia al pasado que no se puede repetir.

Anexo 20: Comer, beber, amar



Título: Comer, beber, amar

Año: 1994

Duración: 123 minutos

Nacionalidad: Taiwanesa

Director: Ang Lee (Taiwán)

Productor: Kong Hsu, Feng-Chyt Jiang (China)

Distribuidora: The Samuel Goldwyn Company

Productora: Central Motion Pictures, Good Machine Productions y Ang Lee Productions

Actores: Sihung Lung, Yu-Wen Wang y Chien-lien Wu

Fuente: [Comer,Beber, Amar (DVD)] (s.f.) Recuperado de <https://www.amazon.es/Comer-Beber-Amar-Sihung-Lung/dp/B00GGKGJUI>

Las primeras escenas son un cocinero en su propia cocina preparando alimentos (pollo y verduras), de distintas formas. Él es el padre de una familia china y cristiana, que reza a Dios para darle gracias antes de comer. Es el chef de un restaurante que acude a él cada vez que tiene problemas. El chef que en el menú falla un plato porque el pescado está en mal estado (aleta de tiburón) y decide preparar una sopa de dragón mezclando el pescado en peor estado con marisco. El chef, hablando con uno de sus empleados le dice que la buena comida no depende del paladar y el chef le espeta que comer, beber y amar son instintos primarios, duda de que eso sea lo único bueno que ofrece la vida.

El cocinero sale todas las mañanas a correr y en una de ellas ve a su vecina, una niña pequeña de no más de seis o siete años, que está desayunando las bolitas de cangrejo que él cocinó para la cena. Le pregunta que si eso es todo lo que lleva para el día y ella le muestra un billete y le dice que es para comer en el comedor. El chef no lo puede permitir y a la hora del almuerzo le lleva a su vecina comida al colegio: costillas muy doradas; cangrejo con setas; gambas con guisantes y salsa agridulce; y sopa de melón amargo.

Su hija, en una cita con su pareja le hace un menú que le enseñó su padre. La cocina para ella es retrotraer a su infancia cuando su padre le enseñaba a cocinar. También se queja porque en su casa ella no puede entrar a la cocina, es su padre quien la maneja y usa.

En una de las cenas que prepara el cocinero para su familia, tiene que matar un pez para poder cocinarlo, metiéndole dos palillos por la boca. En ese momento el chef se para a reflexionar de la muerte. Durante esa cena, su hija mediana, que estaba apunto de mudarse con su novio, cuenta que ha sido víctima de una estafa inmobiliaria, el padre para calmarla le ofrece un cangrejo. Al final de la cena aparece una visita inesperada. Una antigua vecina que se había marchado a EEUU con su hija, por su marido, había vuelto al barrio. Ella cuenta que Estados Unidos es una tierra de locos, porque su yerno solo comía hamburguesas con cebolla y rehusaba probar sus guisos.

La niña pequeña, vecina del señor Chun, comienza a prepararle menús diarios, pidiendo opiniones a toda su clase del colegio. Uno de los niños pide arroz frito y la niña contesta que eso es un plato muy fácil y el señor Chun no querrá prepararlo.

De nuevo en una escena correspondiente a una cena, la familia escucha a los vecinos cantar con un karaoke y una de las hijas del cocinero dice que le resulta muy pesado que estén todo el rato cantando y la hija mediana espeta que ellos se comunican cantando al igual que ellos se comunican comiendo. En ese momento la hija menor comenta a la familia que ha conocido a un chico, que casi es un hombre y que vive en una casa a la cual ella se quiere ir, además de eso está embarazada.

En otra de las cenas, la hija mayor de Chun, le dice a su familia que se ha casado hoy por la iglesia, puesto que es cristiana y que él insistió mucho.

Chen, la hija menor de Chun, queda con un compañero de trabajo, para decirle que no va a aceptar el trabajo en Ámsterdam por la salud de su padre. Ella está tomando té de rocas y él le dice a la camarera que lo compartirán.

Chun invita a toda su familia y a sus vecinos a un gran banquete en su casa para comunicarle algo a su familia, el señor Chu hace un simil entre la vida y la cocina. Para él vivir día a día es lo mismo que cocinar, da igual cuales sean los ingredientes, al final lo importante es el sabor. La gran noticia es que el señor Chun se va a vivir a otra casa, porque en la que vive hay demasiado viejos recuerdos. Además pide la mano de la hija de su vecina, cuando esta creía que el interés de Chu es hacia ella.

Al final de la película, Chu va a visitar a su hija mediana, que ahora vive sola en su antigua casa. Ella prepara una sopa, receta de su madre y Chu se da cuenta que le ha puesto demasiado jengibre, entonces se percata de que le ha vuelto el paladar.

Anexo 21: *La gran comilona*



Fuente: [La gran comilona] (s.f.) Recuperado de <http://sospechososcinefagos.blogspot.com.es/2012/05/la-gran-comilona-1973.html>

Título: La gran comilona

Año: 1973

Duración: 125 minutos

Nacionalidad: Francesa

Director: Marco Ferreri (Francia)

Productor: Jean Pierre Rassau, Edmondo Amat y Vincent Malle (Francia)

Distribuidora: Les Films 66

Productora: Mara Films

Actores: Marcelo Mastroiani, Ugo Tognazzi y Philippe Noiret

En las primeras escenas se presentan a los personajes que van a acudir a la gran comilona. Uno de ellos se quiere llevar una foto que tiene de cuando era pequeño mientras lactaba el pecho de su madre.

Tras la presentación de los personajes, todos ellos coinciden en una casa, donde quedan para lo que ellos llaman “hacer un cursillo gastronómico”.

En su primera velada los hombres que se han reunido, hacen una competición para ver quién comer más ostras en menos tiempo. Además disgustan otras cosas como vinos, carnes y diversas verduras, todo mientras ven fotografías de mujeres desnudas, que catalogan como sentimentales y artísticas.

A la mañana siguiente, preparan un gran desayuno, uno de ellos dice que “un buen tazón de chocolate a las once, abre el apetito para la comida”, frase escrita por Brillat-Savarin. Están comiendo riñones bourguignonne, bollería variada y zumo.

Ese mismo día, para amenizar la cena, uno de los hombres llama a unas cuantas prostitutas. Junto a estas invitadas, llega otra inesperada, una profesora que había estado por la mañana en la gran casa donde se alojan los amigos, enseñando un árbol a los niños de un colegio cercano. Durante la cena, uno de los amigos siente muchos gases y sale a la calle a intentar expulsarlos, pero sigue comiendo, como si de un vicio incontrolable se tratara. Y únicamente habían comido codornices y pollo, aún quedaba el cerdo. Cuando sacan a este hacen una referencia al toreo, hincándole dos cuchillos como si fueran banderillas y tarareando la canción “que viva España”. Ya avanzada la noche, uno de los amigos, sigue comiendo aún, esta vez la escena es el garaje, donde guarda su coche favorito, un Bugatti, ahí come y bebe con una prostituta. Algunos por las altas horas de la noche y por la bebida llega a filosofar. diciendo que fuera de las comilonas todo es un epifenómenos, todo es una vanidad de vanidades.

Para desayunar, siguen comiendo carne de cerdo, empanadas, pan y más bebidas gaseosas.

Algunos ya empiezan a tener síntomas graves de malestar. Por ejemplo, a uno de los amigos le cuesta hablar porque le duelen los músculos de la cara, producido por la diabetes. Comienzan ya a quejarse también de la comida. En un momento uno de los

amigos le espeta al que ha cocinado ese día que el pavo está vacío, que le falta relleno porque está seco, a lo que le espeta el cocinero que la vida está vacía.

Con dos de los amigos ya fallecidos, los dos amigos restantes y la maestra mencionada anteriormente, planean el plato final que los llevará al suicidio. Para ello mezclan distintas carnes con vinos: oca con champán, pato con vino Oporto, pollo con vino Jerez. Todo metido en un pastel que representa una arquitectura renacentista que está adornada con huevos, porque según uno de los amigos, para los judíos los huevos son el símbolo de la muerte.

Hugo está en su lecho de muerte comiendo paté mientras la profesora le masturba. Es su última comida.

En la última escena, está la profesora junto con el único amigo que ha sobrevivido. Ella le trae un pastel con forma de pechos. Cuando se termina el primero, muere.

Anexo 22: Comer, rezar, amar



Fuente: [Comer, rezar, amar] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film195992.html>

Título: Comer, rezar, amar

Año: 2010

Duración: 133 minutos

Nacionalidad: Estadounidense

Director: Ryan Murphy (Estados Unidos)

Productor: Dede Gardner y Brat Pitt (Estados Unidos)

Distribuidora: Sony Pictures y Columbia Pictures

Productora: Plan B Entertainment

Actores: Julia Roberts, Javier Bardem y James Franco

Liz Gilbert, intenta dar un cambio a su vida y se lanza a la aventura, yéndose un año a viajar por el mundo. Su primera parada es Italia, elegida por su gastronomía. Aquí encontrará a su primera amiga de viaje, una chica sueca con la que compartirá capuchinos y napoleones.

Liz contrata a un profesor de italiano que la lleva a comer a un restaurante típico italiano donde ella pide crujiente de queso.

Al día siguiente va a un restaurante y pide espaguetis con salsa de tomate. Es aquí cuando empieza a relacionar los platos con la gastronomía y con las gentes y momentos de Italia.

En un momento de la película Liz está en una peluquería y empieza comentar que se siente culpable porque en el tiempo que lleva en Italia lo único que hecho ha sido aprender unas cuantas palabras y comer mucho. Uno de los que está en la peluquería le dice que eso le pasa porque es americana y no saben disfrutar de las cosas no saben darse un placer sin motivo. El chico le replica que no se dan un gusto porque si, porque se lo merecen si no que alguien se lo tiene que decir y pone un símil que es el de un anuncio de cerveza que le dice “bébete una cerveza porque te lo mereces” y van y se la compran se deben todas y al día siguiente tienen resaca, sin embargo un italiano se la bebe cuando le apetece.

El nexa entre el idioma y la gastronomía no cesa a medida que avanza la película. En una reunión de amigos, hablan sobre que cada país tiene una palabra que lo define, por ejemplo: Londres sería rigidez, o Estocolmo conformismo; para Roma todos coinciden en que es sexo. En ese momento comienzan a traer los platos que habían pedido y parece haber una relación entre el placer sexual y el gastronómico. Liz no sabe cuál es su palabra y decide viajar a Nápoles porque cree que puede ser pizza. Allí pide una pizza margarita y una de sus amigas se niega a comerla porque ha engordado en el último mes cinco kilos.

Un día, los amigos de Liz, quedan para comer y celebrar el día de Acción de gracias y la marcha de la protagonista a la India. Tras una copiosa comida con platos italianos tradicionales y el pavo relleno, típico americano, los comensales duermen una pequeña siesta en el salón.

Liz viaja a Bali para seguir su meditación con un chamán que conoció allí años antes. Un día conoce a un chico brasileño que hace de guía turístico para ella. La lleva al mercado, y allí comienza a conocer la gastronomía típica de la isla como el rambután. El guía le dice que si quiere conocer la gastronomía de Bali, tiene que ir al mejor restaurante, su casa. Allí él le hace un filete de carne.

Anexo 23: *Julie & Julia*



Fuente: [Julie y Julia] (s.f.) Recuperado de <https://www.filmaffinity.com/es/film734989.html>

Título: Julie & Julia

Año: 2009

Duración: 123 minutos

Nacionalidad: Estadounidense

Director: Nora Ephron (Estados Unidos)

Productor: Nora Ephron, Eric Steel y Amy Robinson (Estados Unidos)

Distribuidora: Columbia Pictures

Productora: Columbia Pictures

Actores: Amy Adams, Meryl Streep y Stanley Tucci

Liz Gilbert, intenta dar un cambio a su vida y se lanza a la aventura, yéndose un año a viajar por el mundo. Su primera parada es Italia, elegida por su gastronomía. Aquí encontrará a su primera amiga de viaje, una chica sueca con la que compartirá capuchinos y napoleones.

Liz contrata a un profesor de italiano que la lleva a comer a un restaurante típico italiano donde ella pide crujiente de queso.

Al día siguiente va a un restaurante y pide espaguetis con salsa de tomate. Es aquí cuando empieza a relacionar los platos con la gastronomía y con las gentes y momentos de Italia.

En un momento de la película Liz está en una peluquería y empieza comentar que se siente culpable porque en el tiempo que lleva en Italia lo único que hecho ha sido aprender unas cuantas palabras y comer mucho. Uno de los que está en la peluquería le dice que eso le pasa porque es americana y no saben disfrutar de las cosas no saben darse un placer sin motivo. El chico le replica que no se dan un gusto porque si, porque se lo merecen si no que alguien se lo tiene que decir y pone un símil que es el de un anuncio de cerveza que le dice “bébete una cerveza porque te lo mereces” y van y se la compran se deben todas y al día siguiente tienen resaca, sin embargo un italiano se la bebe cuando le apetece.

El nexa entre el idioma y la gastronomía no cesa a medida que avanza la película. En una reunión de amigos, hablan sobre que cada país tiene una palabra que lo define, por ejemplo: Londres sería rigidez, o Estocolmo conformismo; para Roma todos coinciden en que es sexo. En ese momento comienzan a traer los platos que habían pedido y parece haber una relación entre el placer sexual y el gastronómico. Liz no sabe cuál es su palabra y decide viajar a Nápoles porque cree que puede ser pizza. Allí pide una pizza margarita y una de sus amigas se niega a comerla porque ha engordado en el último mes cinco kilos.

Un día, los amigos de Liz, quedan para comer y celebrar el día de Acción de gracias y la marcha de la protagonista a la India. Tras una copiosa comida con platos italianos tradicionales y el pavo relleno, típico americano, los comensales duermen una pequeña siesta en el salón.

Liz viaja a Bali para seguir su meditación con un chamán que conoció allí años antes. Un día conoce a un chico brasileño que hace de guía turístico para ella. La lleva al mercado, y allí comienza a conocer la gastronomía típica de la isla como el rambután.