

cine&gastronomía

Por **Enric Canut**. Gastrónomo y cinéfilo. Ilustraciones de **Diego Marmolejo**

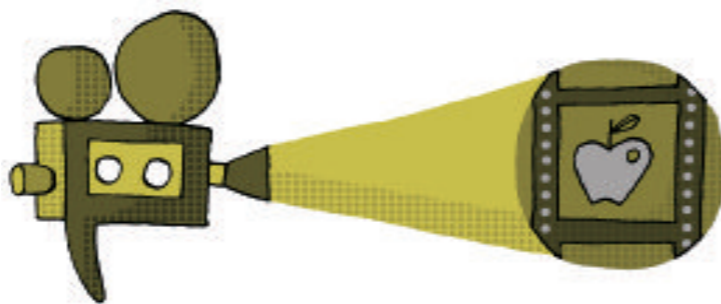
El cine está unánimemente considerado como el séptimo arte. Un arte pletórico y sutil a la vez por la capacidad de narrar, de explicar historias, empleando “casi” todos los sentidos. Sin duda, el cine ha sido uno de los revulsivos comunicadores del siglo XX: Nuestra forma de ver y entender la vida, explicando situaciones y dándonos visiones y modelos que han conformado nuestro mundo interior y nuestra escala de valores. El cine ha tocado todos los temas, y la gastronomía no podía faltar. En este caso, nos vamos a acercar a la vida a través de cómo el cine ha empleado o explicado la gastronomía. Y nos vamos a sorprender.

“La magdalena de Proust”

Son dos las páginas que dedica Marcel Proust en su libro *En busca del tiempo perdido* para describir las sensaciones y emociones de la primera magdalena que recuerda haber comido, preparada y horneada en su casa. El gran Ingmar Bergman nos presenta su “magdalena de Proust” en *Fresas salvajes*, en la escena del bosque, cuando el viejo profesor observa, recoge y degusta unas fresas salvajes que le retrotraen a su infancia, al tiempo pasado, a la felicidad de la infancia. Otro de los grandes es Víctor Erice. El tiempo se escabulle entre sus manos e imágenes. Siempre recordaré las tres horas de la película de *El sol del membrillo* viendo ante mis ojos cómo maduraba un membrillo que el pintor no supo, o no pudo, plasmar en su lienzo. Nunca después he visto –ni olido– este fruto de la misma forma.

Comiendo se entiende la gente

Tengo debilidad por el cine de Isabel Coixet. Los guiones son espléndidos, trabados y espontáneos a la vez. No sobra ni una coma y no falta ni una imagen para explicar la historia. Recuerdo como algo entrañable y logrado el papel de Javier Cámara en *La vida secreta de las palabras* como ese ser solitario y sensible que se comunica a través de sus platos y busca el sentido de su vida dando felicidad a los otros con sus preparaciones culinarias en la plataforma petrolífera: una simple excusa culinaria que sirve para desmontar a la protagonista y entablar toda la relación entre humanos en ese ambiente tan claustrofóbico. Algo parecido a Raimunda, el álter ego de Penélope Cruz en *Volver*, de Pedro Almodóvar, y el papel que representan los cocidos, las tortillas de patatas, los pimientos fritos o la sopa caliente en las relaciones humanas.



La vida como celebración

Cómo no ser optimista, vital y feliz, después de compartir los centenares de platillos y escudillas que prepara el abuelo de *Comer, beber, amar*, de Ang Lee. Para mí, el paradigma de lo que puede significar la comida, la

gastronomía y la culinaria en las relaciones humanas. O *El festín de Babette*, de Gabriel Axel, director danés que nos explica a través de la celebración de una cena de despedida las diferencias entre el norte y el sur, el frío y el calor, la luz y las tinieblas. Entre vivir para celebrar o vivir para sufrir.

Viaje con nosotros

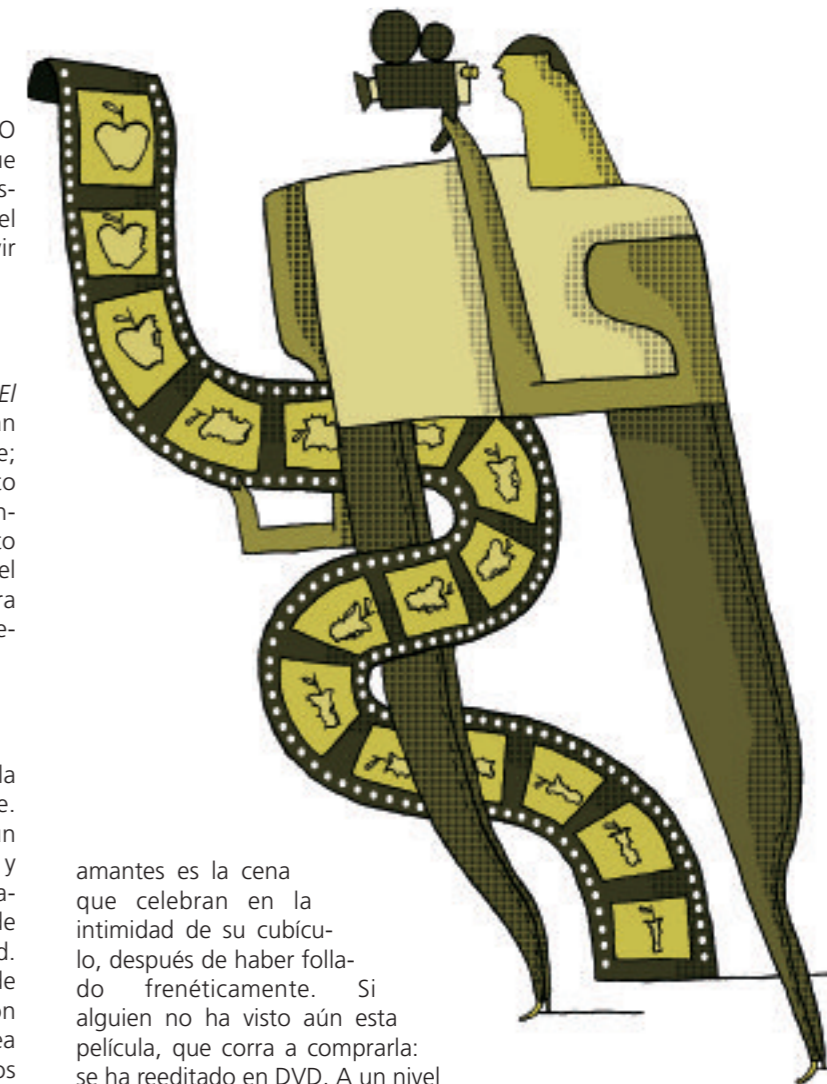
Un toque de canela, *Como agua para chocolate*, *Vivir*, *El camello que lloraba...* Hay muchas películas que nos han enseñado el mundo, la vida y las costumbres de la gente; que han hecho por el conocimiento y el entendimiento de las culturas más que cualquier otra acción en ese sentido. Y también para entender el mundo desde un punto de vista crítico y globalizado. Sólo hace falta repasar el espeluznante documental *La pesadilla de Darwin* para plantearse a partir de ahora qué comemos y qué consecuencias tiene lo que comemos.

La libertad humana

La gran comilona, de Marco Ferreri, posiblemente sea la película más atacada y denostada de la historia del cine. Y, en cambio, es una declaración extrema de libertad: ¡un grupo de amigos que se reúnen para morir comiendo y bebiendo hasta la extenuación! Sólo una sociedad pacata y oprimida que nos protege por todo y tiene miedo de todo y de todos podía no entender este grito de libertad. En el otro extremo, *Vatel*, una de las mejores películas de cocina y gastronomía jamás filmada y donde la decisión del suicidio –el gran acto de libertad humana– se plantea como consecuencia del hecho de no haber alcanzado los retos marcados en la mejor celebración gastronómica de la historia.

Sexo y muerte

Posiblemente, al final, la vida humana se resuma en esto. Y, entre medio, comer y beber lo mejor posible. En el *Imperio de los sentidos*, del maestro Oshima, una de las mejores escenas de la decisión extrema de la pareja de



amantes es la cena que celebran en la intimidad de su cubículo, después de haber follado frenéticamente. Si alguien no ha visto aún esta película, que corra a comprarla: se ha reeditado en DVD. A un nivel más modesto, pero con resultados espléndidos, tenemos toda la filmografía de Bigas Luna, que deberíamos adquirir para disfrutar del sexo en la gastronomía. Desde los pezones de Penélope Cruz en *Jamón, jamón*, pasando por la anguila de *Bámbola*. Y como colofón, el duelo a muerte a “jamonazos” de Javier Bardem y Jordi Mollà, en medio del páramo desértico de Los Monegros, rememorando el cuadro de Goya. ¡Genial!