

La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida

Andrea Chitiva Rincón

Trabajo de grado para optar el título de Comunicador (a) Social
Campo Profesional: Publicidad.

Miguel Mendoza Luna



Pontificia Universidad Javeriana
Facultad de Comunicación Social y Leguaje
Comunicación Social
Bogotá
2010

Reglamento de la Pontificia Universidad Javeriana

Artículo 23

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por los alumnos en sus trabajos de grado, solo velará porque no se publique nada contrario al dogma y la moral católicos y porque el trabajo no contenga ataques y polémicas puramente personales, antes bien, se vean en ellas el anhelo de buscar la verdad y la justicia”

Tabla de contenido

Introducción

1. Cocina-comida: rituales, lenguaje, narración y factores identitarios.
 - 1.1 Cocina: recetas – signos de la cultura
 - 1.2 La cocina: Escenario de cambios
- 2 Cocina – comida – narrativa: narrar el alimento, del cuerpo y del alma, comunicar el espíritu, la cultura.
 - 2.1 Cocina y memoria: a la búsqueda del sabor perdido.
 - 2.1.1 La sinestesia y la memoria de la cocina.
 - 2.1.2 Comida: la ilusión pura de lo recobrado.
 - 2.2 La comida y el relato detectivesco.
 - 2.2.1 El detective gourmet: memoria, identidad y conocimiento.
 - 2.2.2 Nero Wolfe: ¿la pasión por el crimen? No, por la comida.
 - 2.3 Literatura y canibalismo: Hannibal Lecter: el caníbal gourmet.
 - 2.4 Comida – cocina – cine.
 - 2.4.1 Cocina-comida y valores sensoriales en el cine.
 - 2.4.2 Imagen cinematográfica de la comida y referentes de identidad y cultura.
 - 2.4.3 Rituales cinematográficos de la comida e identidad .
 - 2.4.4 Cocina para: amar, olvidar, seducir, recordar, revivir, vivir y morir.
 - 2.4.4.1 *Chocolat*: entronización y puente simbólico con el mundo arquetípico primitivo.
 - 2.4.4.2 *Como agua para chocolate*: poder y magia, liberación, femenina.
 - 2.4.4.3 *Tortilla Soup*: tradición sagrada y familia en torno a la mesa de comida.

2.4.4.4 Tomates verdes y fritos: recetas de emancipación e independencia femenina.

2.4.4.5 *Desayuno en Tiffany's*: copas y brindis para soportar las horas negras.

2.4.4.6 *Simply irresistible*, se tituló en español *Seducción a la carta*: aprender a cocinar: aprender a amar, cocinar y ser amado.

2.4.4.7 *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante*: obligar a tragar.

3 Receta de los relatos de la cocina.

3.1 Receta de los relatos de la cocina, viaje por lo sentidos y las pasiones a través de la comida.

3.1.1 **Entrada**: mundo de partida y llamado a la aventura

3.1.2 **Guarnición 1**: cruce del primer umbral

3.1.3 **Guarnición 2**: aproximación a la caverna oculta

3.1.4 **Plato fuerte**: encuentro con la sombra-prueba suprema

3.1.5 **Bebida**: “El arco iris de las horas negras por Holly” retorno con el elíxir

3.2 Piezas gráficas para el diseño del recetario

Conclusiones

Bibliografía

Introducción

Los relatos en las culturas antiguas configuraron la tradición y la identidad. Muchos de estos relatos se relacionan, de diferentes maneras, con la comida o con el consumo y preparación de alimentos. Los relatos y la comida, los relatos y la preparación de alimentos, han estado vinculados desde siempre. Desde el mito narrado entorno a la hoguera, hasta los modernos relatos del cine y la literatura, la cocina y la comida se hacen presentes para expresar y simbolizar muchas dimensiones de la condición humana.

De generación en generación han circulado historias, creencias, ritos, así como recetas, vinculadas a las formas de alimentación. Dentro de los relatos más antiguos relacionados con el alimento, se encuentran los mitos y leyendas del maíz; en México, Bolivia, Colombia, y todos los territorios en los que habitaron los Incas, se reconocen sus particulares versiones. Aunque cada versión del mito resulta diferente, presenta similitudes al presentar al maíz como eje de desarrollo social. Fuego, danza, comida y bebida, restauran el valor simbólico del maíz como núcleo cultural. El relato, el mito del maíz, trasciende su carácter anecdótico y permite la simbolización de los estadios de la cultura que la expresa.

Miles de años después, la comida continúa siendo un factor de unión familiar y social; en torno a una mesa donde se intercambian alimentos emergen los relatos, las historias, los sucesos cotidianos, las memorias mínimas de una sociedad.

La comida y sus rituales de preparación y posterior consumo, disponen el escenario para la evocación de relatos. La comida y su moderno dispositivo escénico, que llamamos cocina, es un configurador de identidad, memoria, tradición y reunión.

La narración es uno de los principales vehículos de comunicación del hombre en todas las culturas, así la necesidad de comunicarse surge desde la prehistoria cuando el hombre plasma su propia tradición en uno de los grandes oficios derivados de la cultura oral: la literatura. Pasando por todos los géneros es posible encontrar en ella la *cocina – comida* como eje de la narración,

factor de identidad, caracterización de personajes, determinación de lugares, formas, estatus socioeconómico así como memoria sensorial.

La comida, siendo un eje importante en el desarrollo físico del ser humano, se convierte en algo más importante y deja de ser una simple necesidad, creando en torno a sí misma y a todo lo que tiene que ver con su obtención, preparación, conservación, mezcla, desarrollo, un eje por medio del cual las culturas y los seres humanos han evolucionado, creando sistemas de riego, cultivos, enlatados, conservantes, leyes, y así mismo historias, relatos, mitos, leyendas, novelas, poemas, etc. Entonces es posible decir que la comida es palabra o la palabra es comida; y las narraciones son la cocina, el escritor es entonces el cocinero, y el lector quien deleita el succulento plato de memoria hecha con sabores y palabras:

“Leer es comer y escribir es cocinar: éstas son las imágenes que se nutren de metáforas alimentarias. Y a veces la coincidencia llega tan lejos, hasta ese punto de frágil equilibrio en que la metáfora se hace realidad, que podríamos pensar que basta con comer las letras para aprenderlas.” (Rigotti, 2001, p. 30)

Para el desarrollo del presente trabajo se hizo una investigación acerca de la cocina-comida como sistema de comunicación y como eje cultural, partiendo de la afirmación de que la comida y la cocina, en las diferentes sociedades, funcionan como códigos que definen el desarrollo de las mismas. El interés central del trabajo se basa entonces en las relaciones entre cocina-comida, sistema de signos y rituales que vincula la preparación y consumo de alimentos, con la producción de narrativas, entendidas como cine y literatura.

Como punto de partida, se analizó la cocina-comida desde visiones de la antropología y la sociología y la semiótica, para definir de qué manera este sistema y sus correspondientes códigos afectan, desarrollan y enmarcan las culturas y sociedades, para así identificar de qué formas la cocina-comida funciona como eje de narración, o pretexto temático o argumental o estructurante en la configuración de importantes relatos literarios y cinematográficos.

De acuerdo al análisis de las relaciones del sistema cocina-comida en las diferentes narrativas abordadas, se sustentó el análisis en la consecuente creación de una receta que enmarca la cocina-comida como un sistema de comunicación narrativo.

Para el análisis y desarrollo del primer capítulo se tomaron los conceptos sobre cocina y cultura propuestas por Jean-Louis Flandri, Massimo Montanari, M., en su libro *Food. A culinary history from antiquity to the present*, Jack Goody, en su libro *Cooking, cuisine and class*, Carson Ritchie, en su libro *Comida y civilización: de cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Se retomaron ideas esenciales de los trabajos de Audrey Richard, Martine Segalen y Claude Lévi-Strauss para relacionar cultura y el sistema cocina-comida.

Para el desarrollo del segundo capítulo se presenta una lista de películas y libros que están relacionados de alguna manera con el tema tanto de la comida como de la cocina. Mediante un análisis y una revisión analítica, se escogieron aquellos relatos donde la cocina-comida afectan no solo el tema de la historia, la construcción de los personajes, sino también la estructura misma de la configuración narrativa. Se usaron algunas referencias e ideas analíticas de Martha Belluscio en su libro *“Comida y cine: dos placeres unidos”* para definir las relaciones de la cocina-comida con diferentes dimensiones de la narrativa audiovisual.

En relación con el texto literario y sus nexos entre la memoria y la comida se acudió a los estudios de Gilles Deleuze en, *Proust y los signos*, y a la visión historiográfica de la novela policíaca de Salvador Vazquez De Parga en su libro *De la novela policíaca a la novela negra: los mitos de la novela criminal*. Para relacionar las nociones de narrativa y cine se apeló principalmente a los conceptos semióticos de autores como Roland Barthes en sus libros *Mitologías, Lo obvio y lo obtuso*; y Umberto Eco en *Apocalípticos e integrados*.

A manera de análisis crítico y como sustrato del recorrido por las diferentes narrativas, y por su puesto con el concepto de la cocina-comida como un sistema de comunicación y cultura donde se significan diferentes dimensiones de la condición sociocultural del ser humano, se diseñó una receta de los relatos de cocina estructurada a partir de las nociones de Cristoper Vogler del texto

como viaje presentes en el libro *El viaje del escritor*. Dicha receta, presentada de acuerdo al canon de recetario convencional, recupera los conceptos extrapolados a lo largo del trabajo. La creación de la receta contemplará también su diseño formal y presentación como un modelo de un posible producto editorial.

Damos paso así a un recorrido de sabores y sensaciones donde la memoria, el deseo y todas las pasiones humanas, se reúnen en la misma mesa para definir, a partir de los sabores y olores de la comida y la cocina, el sentido del acto de comer como núcleo de la cultura humana.

La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida es un ejercicio de análisis, comprensión y finalmente propuesta creativa, de un importante sistema de comunicación y cultura que ha hecho posible que el caníbal pensante, que en últimas es el ser humano, disfrute de uno de los placeres máximos de la existencia: el comer. Comer para ser, comer para trascender, comer para relacionarse con el otro, comer para contar historias. La cocina, desde siempre, con su relatos, recetas, mitos, leyendas, etc., ha organizado el mundo en todas sus dimensiones; desde lo cotidiano hasta lo cósmico, desde lo pasional hasta lo visceral, desde lo divino hasta lo pagano, desde lo erótico hasta lo sensual, la cocina es el escenario simbólico de gran parte de los relatos que definen la compleja condición humana. He aquí algunos de ellos y su comprensión como hecho de cultura y comunicación.

1. Cocina-comida: rituales, lenguaje, narración y factores identitarios.

“Cocinar no sólo es una forma de preparar alimentos, sino de organizar la sociedad alrededor de comidas comunitarias (...) va más allá de una actividad creativa y de crear vínculos sociales que van más allá de un simple hecho de compartir una comida” (Fernández – Armesto, 2001, p. 33)

El antropólogo estructuralista Claude Lévi-Strauss determinó que la cocina de una sociedad reflejaba la estructura de dicha sociedad: los códigos que configuraba la cocina se expresaban en todos los sistemas de relación de un grupo social. Un punto interesante que desarrolló Lévi-Strauss en *Mitológicas: 1. Lo crudo y lo cocido*, es que las tribus que no conocen la cocción de los alimentos por supuesto que no tienen la palabra para decir “cocina”, y en consecuencia no poseen además la palabra para designar “crudo” puesto que el concepto mismo no puede caracterizarse, por el sistema de oposiciones estructuralistas donde el sentido emerge por contrarios; tal reflexión condujo a Lévi-Strauss a una importante observación: para alcanzar lo real, es necesario de antemano poder hacer abstracción de lo vivido, de lo experimentado. En esa medida los rituales y los lenguajes de la cocina-comida son el medio simbólico para apropiarse de lo real humano, de abstraer la cultura en su totalidad.

Uno de los factores más relevantes dentro del desarrollo histórico de la cocina y la civilización es el “fuego”, éste llega a la vida del hombre como un gran descubrimiento que logra cambiar las formas de vida y de socialización a un sistema de sedentarismo, trayendo nuevos retos para división de las tareas así como la obtención del alimento. El fuego en las sociedades primitivas marcó lo que simbolizaría el eje básico de la preparación de los alimentos que hoy en día hacen parte de nuestras sociedades.

Comer se convierte entonces en un ritual en que ya no sólo tiene importancia el mero factor de ingerir alimentos; la interacción social entra a jugar un papel relevante en la vida del hombre:

“Hay que partir de la premisa de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que, cuando está en compañía, come y bebe, mientras que, cuando está solo, se alimenta.” (Ansón, R., 2006)

La mayoría de los estudios sociológicos y antropológicos que se han realizado alrededor de la cocina, la comida y sus rituales, se enmarcan en el desarrollo cultural de las prácticas alimenticias enfocadas a la nutrición. Sin embargo, es posible ver la evolución de la comida como alimento y eje transformador de la sociedad donde las prácticas de lo cotidiano restauran una larga tradición donde el ser humano hace de la alimentación un escenario ritual cargado de simbolismos.

En principio, la cocina es considerada como un factor de sacrificio y religión en las distintas culturas, pero al tiempo es factor de convergencia social y relaciones comunes, como banquetes, ayuno, etc., para la celebración o adoración, así como para honrar y crear solidaridad entre las comunidades y familias fortaleciendo los lazos entre los mismos. La reunión al lado, en torno, de la comida o la cocina, cumple una función de mantenimiento social de las tradiciones e intercambio, entrando el lenguaje a jugar un papel importante para la interpretación de las funciones sociales, de intercambio y de transferencia hacia las venideras generaciones: la cocina y la comida dependen de códigos lingüísticos, presentes en los relatos que generan o que recuperan, en las recetas, etc., para exacerbar su proceso de significación a niveles de tradición y memoria (Barthes, 1980).

La comida se expresa como códigos sociales que permiten el estudio de las culturas y las diferentes relaciones entre los integrantes de las mismas. Al respecto afirma Jack Goody:

“Cada comida es portadora de una parte del significado de otras comidas; cada comida es un evento social estructurado que estructura a otros a su propia imagen”
(Goody, J., 1995, p.48)

La cocina-comida dispuesta en un escenario de signos rituales y lingüísticos, configura un sistema junto a la cocina-comida escenario de preparación que define un sistema de denotaciones y connotaciones, códigos donde la cultura se re-significa una y otra vez (Barthes 1971). Cada vez que los seres humanos se disponen a comer, a disfrutar un plato proveniente de una cocina, se reinstaura una tradición y se resemantiza un sentido primitivo existente desde que los seres humanos se sentaron frente al fuego e hicieron del alimento un acto sagrado. Por supuesto siempre se han contado historias ante la mesa: comemos para oír historias, para calentarnos ante el fuego de la tradición. La cocina y la comida integran entonces un sistema de memoria y actualización donde el sentido de alimentarse trasciende al sentido de reunirse para celebrar. De ahora en adelante hablaremos del *sistema cocina-comida* como un tejido cultural y de significación donde tanto el alimento, la preparación, el escenario de preparación y el escenario redundan en una cadena de connotaciones de sentidos primigenios y complejos que llegan trascender a una condición simbólica:

“...el axioma ‘dime lo que comes y te diré lo que eres’ haya sido siempre una primicia a la hora de establecer diferencias materiales y sociales entre las personas y los grupos y a la hora de pensar o imaginarse etnias, naciones y culturas culinarias en lugares y espacios geográficos en la faz del planeta. Como acierta Massimo Montanari, la comida y la cocina constituyen un extraordinario vehículo de autorrepresentación, de comunicación y de amparo de identidades, pero a demás constituye ‘el principal camino para entrar en contacto con culturas diferentes’. En términos generales, alimentos, cocina y alimentación tienen sentidos polivalentes.” (Ortiz, C. M., 2006 p.17-16)

1.1 Cocina: recetas - signos de la cultura

El arte de cocinar permite dar un discurso de identidad local por medio de cada una de las recetas, es así como en la cocina se desarrolla el lenguaje; el lenguaje muestra, identifica y codifica la cultura, permite una identidad y crea nociones dentro de cada una de las sociedades desde cualquier punto en el que se mire:

“La gastronomía se ha incorporado como manifestación artística en los últimos tiempos. Antes, la cocina era artesanía, reproducción de recetas tradicionales o establecidas de antemano. En la actualidad, los cocineros tienen libertad para crear y se han convertido en auténticos artistas, con relieve incluso mediático. (...) Lo más curioso es que desde esta perspectiva, la gastronomía, la cocina como expresión artística, se identifica con expresiones culturales consagradas a lo largo de la historia, como el teatro, la música, la ópera, el ballet o la danza. (...) La gastronomía, la cocina, en los últimos años, ha pasado de ser artesanal para ser una obra de arte. Antes, los cocineros, tanto en las casas como en los restaurantes, se limitaban a repetir, a interpretar las obras maestras de la cocina universal, esas recetas maravillosas inventadas por nuestras madres, abuelas y bisabuelas a lo largo de la historia. También, la llamada alta cocina o cocina clásica de principios de siglo.” (Ansón, R., 2006)

El cocinero viene entonces a ser ese gran artista que como en cualquier puesta en escena o cuadro es reconocido y muestra su talento, ya no sólo a la hora de interpretar una receta, sino a la hora de crear nuevos platos, en los que entran a jugar los sentidos, para llevar al comensal a una experiencia única e irrepetible. La elección de la vajilla, el mantel o la decoración de la mesa se convierten en la antesala de esta exposición en la que cada uno de los sentidos va a ser tocado. La estética del plato, el olor, el sabor, junto a la textura y el gusto, será la forma en que cada uno se enamora, interprete y asuma esta obra de arte llamada comida. El filósofo Heráclito decía “nadie se baña dos veces en el mismo río” en la cocina pasa igual, si la receta es la misma y no se cambia de chef, el ritual desde los alimentos jamás es el mismo, de manera que un plato siempre será una experiencia diferente, lo que permite que el comensal no pierda la capacidad de sorpresa a la hora de enfrentarse al plato, es decir la obra:

“Una casa de comidas con ambiciones debe cuidar su ambientación, decoración, vajilla, cristalería y mantelería casi al mismo nivel que la oferta estrictamente culinaria, puesto que la receta más brillante puede quedar arruinada en un restaurante de gusto dudoso o decibelios demasiado elevados, por poner dos ejemplos.

No olvidemos que la buena mesa, como cultura y arte, representa una interacción entre quien da y quien recibe y en ella radica su éxito. (...) Igual que a la hora de apreciar un cuadro, un ballet, una escultura, una película o una obra musical, al analizar un escenario gastronómico la emoción que pueda producirse se percibe a través de los

sentidos. Y cada uno de ellos juega un papel determinado en el descubrimiento de las sensaciones culinarias y su definición.” (Ansón, R., 2006)

En todas las sociedades el alimento, además de ser una base de sustentación de la vida, es motivo de celebración, economía, unión, ritos, entre otros fenómenos de integración e intercambio social. Desde los antiguos egipcios, pasando por los romanos, griegos, japoneses, chinos, americanos y latinoamericanos, es posible ver en cada uno la influencia de los alimentos en la vida cotidiana y en las relaciones sociales. Más importante aún es reconocer que la cocina-comida ha permitido el equilibrio y desarrollo de las sociedades al punto de garantizar una diferenciación entre pueblos. También el efecto cultural de la cocina-comida como sistema central de equilibrio socio-económico llega a definir el surgimiento de otras esferas sociales:

“El descubrimiento y uso del fuego, permitió la conservación del alimento (sobre todo para los romanos en tiempo de expansión y así mismo en las cruzadas para la manutención de los ejércitos y los navegantes hacia colonización), las enfermedades y posibles curas, la buena alimentación y hoy en día sobre todo para la salud del ser humano” (Flandri y Montanari, 1999 prefacio).

En el mundo contemporáneo la hoguera se ha sustituido por la industria alimentaria, un vasto poder que define todo tipo de relación global. Hoy en día es normal que, a la hora de buscar un alimento, ya tengamos marcas con las cuales nos identificamos en el momento de buscarlos, hemos dejado de ser genéricos. Por esta razón la cocina implica una industria que condiciona el comportamiento frente a la necesidad básica de alimentarse. Es así como las grandes cadenas de almacenes, los mismos productores, han buscado otras maneras de acercarse al consumidor creando estrategias más fuertes para crear consumo y fidelización con las marcas. Entonces encontramos casos como el *club alpina*, expertos en quesos, y su chef en el área de charcutería, o los recetarios Royal en el que muestran las diferentes formas de usar los productos, pero al tiempo cuentan con espacios como el servicio al cliente o las plataformas web en las que es posible compartir de qué manera uno mismo se apropia de los productos y crea recetas diferentes:

“Consumir alimentos constituye vínculos en la sociedad; las cadenas de distribución de alimentos son ataduras sociales: crean relaciones de dependencia, sofocan revoluciones y mantienen distintas clases de clientes” (Armesto, 2001, p. 165)

Para nombrar algunos ejemplos donde la comida permite acercarse a una cosmovisión ajena o crítica, tenemos que en Asia es común que los países creyentes de la cosmovisión Ying–Yang expresen su misticismo en la base de sus preparaciones para mantener la estabilidad entre el bien y el mal; cada plato debe tener un poco de sal, picante, ácido y dulce, lo que determina la estabilidad entre el espíritu del plato que llevará al cuerpo a un estado similar. En los países con creencias religiosas como el judaísmo, comer cerdo constituye ensuciar el alma y así manchar su cuerpo. Otros ejemplos más comunes son los vegetarianos, veganos y carnívoros, todos sujetos a una industria que determina la economía más significativa del mundo: los alimentos.

Los libros de cocina y los recetarios, en este viaje de reconocimiento y necesidad de conocer a otros por su cocina, entran a jugar un papel muy importante, ya que se convierten en el archivo histórico de cada lugar, siendo determinantes para las escuelas de cocina, los restaurantes y los cafés. La cocina-comida requiere de un sistema de memoria, de registro que haga posible su diversificación, la persistencia de lo primitivo frente a lo que llamamos civilizado:

“Un análisis histórico social que quiebre las barreras artificiales entre lo humano y su universo, entre el cuerpo y mente (o alma... o espíritu), entre químicas y economía, entre biología y cultura. ¿Qué acto más animal y, a su vez, más cultural que comer?!” (Ortiz, C. M., 2006, p 1)

1.2 La cocina: escenario cultural de cambios

La cocina, la preparación de alimentos, y la alimentación, han cambiado a lo largo de la evolución las formas de relación de los seres humanos, y el ritual de la comida se ha transformado a través de los siglos. El sistema cocina-comida ha sido determinante en la conformación cultural de relaciones de patronazgo de estructuras como la familia. De la hoguera damos un salto dramático hasta los actuales desayunos, almuerzos y hasta comidas de negocios;

las fiestas de celebración y de transición social, matrimonio, premiaciones grados académicos, etc., giran en torno a la comida. La cocina no sólo permite un intercambio social madre e hijos, también es motivo de reunión social y de creación de lazos sociales fuertes y definidos. Pero para que todo este sistema de relaciones e incluso de poderes identitarios trascienda se hace necesario un medio de permanencia donde el secreto de una cultura se transmita para la posteridad: la receta.

“En una receta, pues, encontramos el relato, a su manera, de un aspecto en la vida de un pueblo. Por tanto, es un testimonio genuino de la cultura que la crea, la transforma y vuelve parte de sus hábitos y valores. Esa receta que se ha preparado y probado miles de veces nos da una señal de identidad y pone de presente una manera de ser, de vivir y de percibir el mundo única y particularmente.” (Sánchez, E., 2001, p. 12)

...

Como conclusiones preliminares se puede afirmar que el arte culinario se define en torno a la comida, el desarrollo de las cocinas, la tradición, los rituales y sin duda la cultura en su totalidad. La cocina, desde sus orígenes tribales hasta la moderna industria de los restaurantes, ha permitido la interacción social, ha creado signos de identidad y factores identitarios que configuran el desarrollo del ser humano en torno a una cultura. La cocina y la comida, desde el punto de vista semiótico, configuran un sistema de representaciones donde se expresan diversos niveles de una cultura; como sistema codifica rituales de identidad donde creencias y sabidurías se manifiestan en un nivel de connotaciones de los sistemas de valores y creencias de un grupo humano. En el nivel de lo simbólico, el sistema cocina-comida pone al sujeto en relación con su condición más trascendente, mágica, ritual, religiosa, metafísica, donde su esencia se pone en comunicación con sus orígenes. Sus diferentes niveles semióticos, cocina contada, cocina escrita-recetas, cocina preparada, ingredientes, cocineros, comensales, restaurantes, marcas, etc., se suman en un solo sentido: crear y configurar identidad; comunicar los aspectos intangibles de

la cultura in-material: convertir en sabor y experiencia un valor sagrado, mágico, invisible e incluso, como veremos más adelante, psicológico.

Por otro lado, el sistema cocina-comida se integra perfectamente a los modernos rituales humanos de intercambio y socialización e incluso se relacionan de manera radical y determinante con los sistemas sociales económicos de los pueblos y naciones. El sistema cocina-comida es un hecho de cultura que trasciende el nivel de lo alimentario y define las estructuras sociales de intercambio humano. Sociológica y antropológicamente reconocemos a la cocina-comida como núcleo de sistemas más complejos de interacción y desarrollo sociocultural; todas las dimensiones de la cultura humana se relacionan, e incluso derivan, de una u otra manera con el sistema cocina-comida; el actual dios de la economía, por ejemplo, y su mejor aliado, la política, están sujetos a las dinámicas globales de las relaciones de alimentación y riqueza-pobreza de las naciones, producción de alimentos, mercados alimenticios, etc.

Las clasificaciones de la cocina revisadas hacen visible las categorías y jerarquías sociales, pero también permiten reconocer que a través de la experiencia del comer y del consumo de sabores diferentes la cultura contemporánea sigue definiendo el sentido de pertenencia y de diferencia de los grupos sociales.

El sistema cocina-comida trasciende su discurso a un nivel donde los relatos que le acompañan generan a su vez nuevos relatos donde alimentar el cuerpo es también alimentar el alma de la cultura: la memoria. El sistema cocina-comida integra un complejo entramado de signos claves de la cultura humana; ha impactado todos nuestros relatos, nuestras narrativas donde nos configuramos como sujetos y colectivos. En el siguiente capítulo, veremos cómo se desarrolla el papel de la cocina-comida en los relatos tanto literarios como cinematográficos, nuestras narrativas más preciadas se alimentan de la cocina-comida para volver a contar historias a un puñado de seres humanos sentados frente a la hoguera.

2. Cocina – comida – narrativa: narrar el alimento, del cuerpo y del alma, comunicar el espíritu, la cultura.

“Conocer y comer, palabra y comida dice Alves, están hechos de la misma pasta, son hijos de la misma madre: el hambre. Puesto que todos hemos pasado por esta experiencia, entendemos y usamos con naturalidad el lenguaje del conocimiento alimentario, de la palabra que es comida. Es el lenguaje que sirve de expresiones como ganas de conocer, sed de saber, hambre de lectura; o incluso, mascar algo de latín, rumiar una idea, digerir un concepto; o, por último, usar palabras dulces, reproches amargos, anécdotas picantes, comparaciones sabrosas. Las palabras con el alimento de la mente, según estas expresiones confirman el hecho de que las ideas son comida; (...) Comer y conocer son la misma cosa, y las palabras y los alimentos coinciden en el lugar de salida de las unas y de entrada de las otras, la boca.”
(Rigotti, 2001, p. 23)

Los relatos en las culturas antiguas configuraban la tradición y la identidad; de generación en generación circularon historias, creencias, ritos, así como recetas y formas de alimentación. Dentro de los relatos más antiguos se encuentran los mitos y leyendas como el del maíz; en México, Bolivia, Colombia y todos los territorios en los que habitaron los Incas, hay diversas historias del maíz, cada una diferente pero con la similitud de ser parte de la cultura en la cual se toma un alimento como eje de desarrollo social, tanto para su recolección, siembra, preparación y las reuniones sociales entre las tribus alrededor del fuego, la danza, la comida y la bebida.

Miles de años después, la comida continúa siendo un factor de unión familiar y social; en torno a una mesa donde se intercambian alimentos emergen los relatos, las historias, los sucesos cotidianos, las memorias mínimas de una sociedad.

La comida y sus rituales de preparación y posterior consumo, disponen el escenario para la evocación de relatos. La comida y su moderno dispositivo escénico que llamamos cocina es un configurador de identidad, memoria, tradición y reunión.

La narración es uno de los principales vehículos de comunicación del hombre en todas las culturas, así la necesidad de comunicarse surge desde la prehistoria cuando el hombre plasma su propia tradición en uno de los grandes oficios derivados de la cultura oral: la literatura. Pasando por todos los géneros es posible encontrar en ella la *cocina – comida* como eje de la narración, factor de identidad, caracterización de personajes, determinación de lugares, formas, estatus socioeconómico así como memoria sensorial, este aspecto se explicará y desarrollará más adelante.

La comida, siendo un eje importante en el desarrollo físico del ser humano, se convierte en algo más importante y deja de ser una simple necesidad, creando en torno a sí misma y a todo lo que tiene que ver con su obtención, preparación, conservación, mezcla, desarrollo, un eje por medio del cual las culturas y los seres humanos han evolucionado, creando sistemas de riego, cultivos, enlatados, conservantes, leyes, y así mismo historias, relatos, mitos, leyendas, novelas, poemas, etc. Entonces es posible decir que la comida son palabras, o las palabras comida; y las narraciones son la cocina, el escritor el cocinero y el lector quien deleita el succulento plato de memoria hecha con sabores y palabras:

“Leer es comer y escribir es cocinar: éstas son las imágenes que se nutren de metáforas alimentarias. Y a veces la coincidencia llega tan lejos, hasta ese punto de frágil equilibrio en que la metáfora se hace realidad, que podríamos pensar que basta con comer las letras para aprenderlas.” (Rigotti, 2001, p. 30)

Cocina, comida y narrativa son elementos de un mismo sistema cultural donde los signos del alimento, de la vivencia en torno a la alimentación, de las historias relacionadas con la preparación o consumo de alimentos, conforman un eco de memorias, tradiciones e identidades. Los relatos de la cocina y la cocina como relato son en suma la síntesis de diferentes procesos culturales donde el alimento o su preparación o su escenario, cocina, funciona como actante del

objeto de valor, recordemos que para Greimas el actante es quien realiza o el que realiza el acto narrativo; aplicado al análisis del relato es una amplia clase que agrupa una sola función de los diversos papeles de un mismo rol actancial: héroe, villano, ayudante, destinatario, destinador y por supuesto objeto de valor, que desencadena todo tipo de conflictos e historias, (Greimas. 1990). El sistema cocina-comida narrativamente es también destinador, generador de historias, de dramas, de pasiones. Y en el mejor de los casos cocina-comida funciona como héroe, como actante de algún valor concreto o abstracto de la condición humana, a la búsqueda de una historia, modalizada en un cocinero lujurioso, uno asesino o uno caníbal.

Para iniciar este recorrido de algunas importantes relaciones entre cocina-comida y ficción narrativa recordemos que incluso la palabra “restaurante” posee su propio relato: un tabernero francés al darse cuenta que sus habituales clientes ávidos de licor acompañaban sus bebidas con comida consumían aun más, empezó a ofrecer platos de comida; el eslogan en la entrada del local anunciaba: “Vengan a mi casa, hombres de estómago cansado y yo *los restauraré*”. De esta manera, tanto en francés y su paso al castellano, “restauraré” pronto se convirtió en restaurante: lugar donde la comida salvará tu cuerpo ebrio de licor. (Tomado de la página *Historiadores de la cocina*)

Otra palabra que nos da una idea de la honda relación entre alimento y relato, en este caso bebida, subyace en el origen de la expresión bogotana, también usada en países como Chile: “vamos a tomar onces”, que es una especie de clave derivada del uso de la palabra “once” por parte de los monjes agustinos para solicitar una copa de aguardiente en los locales de venta de licor, origen de los cafés, de la vieja Santafé de Bogotá; la palabra aguardiente tiene **once letras** así que era el código para pedir una copa y así escapar del frío, y de paso encubrir este acto de beber licor que por supuesto no era bien visto por las autoridades eclesiásticas.

Cocina-comida y su compañero el licor, aparecen de diferente forma en la literatura y en el cine como símbolo directo de la condición humana visceral: comer para ser.

2.1. Cocina y memoria: a la búsqueda del sabor perdido

Si bien es cierto que no hay mejor comida que la de casa, es natural que a la hora de buscar un restaurante comparemos la comida servida con los primeros sabores que experimentamos en el origen de nuestro hábitat, ciudad, pueblo, región, casa materna, etc.. La memoria suele apelar a lo más íntimo y al más minucioso recuerdo de la infancia, del lugar donde se creció, remite a un viaje o incluso a un amor. La cocina, por medio de la comida, la elaboración y reproducción de las recetas, permite recrear tiempos pasados, así como evocar sentimientos o recuerdos de lugares y personas, no siempre positivos, que marcaron la experiencia de la preparación y consumo de dicho alimento o dicha receta.

La comida es un vehículo para la memoria y por medio de la cocina es posible crear un vehículo de memoria con el pasado, que puede incluso llegar a transformarse en una obra de obra de arte. Las palabras entonces entran a jugar como los ingredientes de este plato. El relato, la elaboración narrativa o poética de la experiencia de la cocina, preparación o consumo, puede dar cuenta de la manera en que se sintió el sabor, las evocaciones provocadas; recupera el dónde, el cómo, con quién, se dio la experiencia de la cocina y el alimento en todas sus posibles dimensiones, no sólo sensoriales sino incluso emocionales. A los sentidos del lector la narración se convierte en una forma de probar un plato, de re-crearlo; el relato de cocina organiza un escenario en la mente del lector donde se traduce cada sentido en palabras y a su vez en sensaciones, haciendo de la cocina y la comida el motor del pensamiento (Deleuze, 1995).

El escritor francés Marcel Proust (1913 -1927), en su obra *“En la búsqueda del tiempo perdido, por el camino del Swann, primera parte: Combray”* logra a través de su narrador configurar unos de los momentos más importantes de la literatura del siglo XX precisamente involucrando una experiencia sensorial generada por el consumo de alimentos. El narrador Marcel, es la forma convencional para referirse a la voz omnisciente de la obra de Proust, recrea un escenario de recuerdo en torno a un té y unas magdalenas, especie de galletas rellenas:

“(...) al volver a casa, mi madre, viendo que yo tenía frío, me propuso que tomara, en contra de mis costumbre, una taza de té. Primero le dique de no, pero luego sin saber por qué, volví de mi acuerdo. Mando a mi madre por uno de esos bollos, cortos y abultados, que llaman magdalenas, que parecen que tienen por molde una concha de peregrino. Muy pronto abrumado por el triste día que había pasado, y por la perspectiva del otro tan melancólico por venir, me llevé a los labios una cucharada de té en el que había un trozo de magdalena. Pero al mismo instante en que aquél trago, tocó mi paladar, me estremecí, fija mi atención en algo extraordinario que ocurría en mi interior. Un placer delicioso me invadió, me asiló, sin noción de que lo causaba. Y él me convirtió las vicisitudes de mi vida en indiferentes, sus desastres en inofensivos y su brevedad en ilusoria, todo del mismo modo que opera el amor, llenándose de una esencia preciosa; pero, mejor dicho, esa esencia no es que estuviera en mí, es que era yo mismo. Dejé de sentirme mediocre, contingente y mortal.

¿De dónde podría venirme aquella alegría tan fuerte? Me daba cuenta de que iba unida al sabor de té y del bollo, pero excedía en mucho, y no debía de ser de la misma naturaleza. ¿De dónde venía y qué significaba? ¿Cómo llegar a aprehenderlo? Bebo un segundo trago, que no me dice más que el primero; luego el tercero, que me dice poco menos. Ya es hora de paparse, parece que la virtud del brebaje va aminorándose. Ya se ve claro que la verdad que yo busco no está en él, sino en mí. El brebaje la despertó.

Y otra vez me pregunto: ¿Cuál puede ser ese desconocido estado que no trae consigo ninguna prueba lógica, sino la evidencia de su felicidad, y de su realidad junto con la que se desvanecen todas las restantes realidades? Intento hacerle aparecer de nuevo. Vuelvo con el pensamiento al instante en que tomé la primera cucharada de té.

Y de pronto el recuerdo surge. Ese sabor que tenía el pedazo de magdalena que mi tía Leoncia me ofrecía, después de mojado en su infusión de té o de tila, los domingos por la mañana en Combray (...) Ver la magdalena no me había recordado nada, antes de que la probara; quizás porque, como había visto muchas, sin comerlas, en las pastelerías, su imagen se había separado de aquellos recientes días de Combray era enlazarse a otros más recientes; ¡quizás porque de esos recuerdos por tanto tiempo abandonados fuera de mi memoria, no sobrevive nada y todo se va desintegrando! (...) Pero sólo cuando nada subsiste ya de un pasado antiguo, cuando han muerto los seres y se han derrumbado las cosas, solos, más frágiles, más vivos, más inmateriales, más persistentes y más fieles que nunca, el olor y el sabor perduran mucho más, y recuerdan, y aguardan, y esperan, sobre las ruinas de todo, y soportan sin doblegarse en su impalpable gotita el edificio enorme del recuerdo.

(...) así ahora todas las flores de nuestro jardín y las del parque del señor Swann y las ninfas del Vivonne y las buenas gentes del pueblo y sus viviendas chiquitas y la iglesia y Combray entero y sus alrededores, todo eso, pueblo y jardines, que va tomando forma y consistencia, sale de mi taza de té.” (Proust, M. SFC p.60 - 63)



Tomado de *Convertida en cómic, toda la magia de Proust llega a México*, La Jornada.

[Disponible en línea]

<http://www.jornada.unam.mx/2006/11/22/index.php?section=cultura&article=a04n1cul>

consultado el día 10 de marzo de 2010.

Analizando detenidamente estos fragmentos del texto, es posible dar cuenta de cómo la comida en la narración puede tener diferentes funciones y llega a ser la más importante para lograr en efecto “recobrar el tiempo perdido”.

La comida – cocina funciona en Proust como eje de narración en aspectos históricos, así como también permite re-crear las dinámicas del contexto social y cultural del personaje narrando situaciones donde las reuniones sociales, a comer, y su correspondientes rituales, que van desde la vestimenta hasta la forma de usar diferentes cubiertos, generan todo un sistema de jerarquías

de inclusión o exclusión social. La comida es entonces un eje de ruptura en la historia, pero así mismo de unión de dos momentos: realidad del personaje y su recuerdo, imaginación y deseo, tiempo perdido. Tiempo recobrado. (Deleuze, 1995).

Pero más allá de afectar el sistema de memoria, la comida y su escenario ritual disponen, en su poder sinéscico, la posibilidad de una experiencia estética pura. Sólo a través de la experiencia de los sentidos y la comida el sujeto narrador se acerca una verdadera experiencia estética; es a través de la comida que asistimos en Proust a un la representación como experiencia estética pura. A lo largo de los dos primeros tomos de *En búsqueda del tiempo perdido* el lector se encuentra con una reiteración temática del narrador acerca de su relación con el mundo que se le presenta: instalado o prefigurado en la representación, la naturaleza, el amor, las mujeres, el sensualismo, los objetos, y pos supuesto los alimentos. Estas dimensiones, objetos o sensaciones de sabor-olor, solo adquieren un carácter de realidad al estar en la esfera de las representaciones.

Una vez el mundo entra en el territorio de la vivencia y el contacto directo, pierde su poder de conmoción estética: la comida por sí misma carece de valor; su poder evocador es el que le da su valor simbólico y sensorial verdadero.

Para el narrador-Marcel la belleza, la posibilidad de una vivencia estética verdadera, solo es posible cuando ésta se configura en la ensoñación, en el deseo, en la idealización, y por supuesto en su manifestación artística; de ahí que la memoria sinestésica detonada por la comida esté también en el nivel de las representaciones (Harrison, 2004). La sinestesia es también una figura retórica que, además de la mezcla de sensaciones auditivas, visuales, gustativas, olfativas y táctiles, asocia elementos procedentes de los sentidos físicos con sensaciones internas, sentimientos. Se le vincula con la enálage –figura gramatical consistente en cambiar las partes de la oración– y con la metáfora, por lo que a veces recibe el nombre de metáfora sinestésica.

2.1.1 La sinestesia y la memoria de la cocina

La sinestesia, desde el punto de vista retórico, es una figura que consiste en enlazar sensaciones percibidas por órganos sensoriales distintos. También se hace referencia a la sinestesia desde el punto de vista psicológico y sensorial; incluso existen desórdenes perceptivos donde los sentidos se cruzan y el sujeto afectado puede percibir el color de los sonidos, el sabor de los colores, etc. La sinestesia, de acuerdo a John Harrison en *El extraño fenómeno de la sinestesia* se remonta a un tropo de la literatura clásica; en España fue utilizada por los escritores barrocos. Los poetas franceses del simbolismo, Mallarmé, Verlaine, Baudelaire, Rimbaud, la usaron para expresar diferentes sensaciones perceptivas relacionadas con el concepto del cruce de sentidos. Arthur Rimbaud creó un soneto dedicado a las vocales, adjudicando a cada una de ellas un color distintivo, y los poetas modernistas como Rubén Darío hablaron del “sonoro marfil” o de dulces azules, gusto más el sentido de la visión.

En este caso, se trata de una sinestesia de primer grado, ya que son impresiones de dos sentidos corporales diferentes; pero si se asocia la impresión de un sentido del cuerpo no a otra impresión de un sentido diferente, sino a una emoción, un objeto o una idea, se trata ya de una sinestesia de segundo grado, por ejemplo: amarga melancolía.

La experiencia sinestésica de la comida en Proust pasa por los dos niveles: de la relación de sentidos, olor-sabor-visión externa-interna o subjetiva de recuerdos, a la invocación de emociones. Podríamos hablar de una sinestesia de tercer grado, ya que la asociación de sentidos y de sabores-olores, conduce a una final recuperación de los recuerdos como si se vivieran en efecto de nuevo. La sinestesia de tercer grado, sería entonces aquella donde la comida y su experiencia sensible convoca un estado ulterior y lo convoca al presente en forma de imagen-experiencia vívida y realista. La comida entonces como memoria eidética, fotográfica, y también emocional que instala al sujeto en un momento de su vida que consideraba perdido.

2.1.2 Comida: la ilusión pura de lo recobrado

Debido al abismo que se genera entre mundo de la ensoñación de Marcel y el mundo de las experiencias, asistimos a una suerte de división de la realidad entre lo irreal y lo real: sólo la comida y su experiencia de sabor-olor-memoria reconcilia los dos universos de lo ilusorio y lo perdido.

En varios episodios de *Por el camino de Swann*, encontramos claras referencias a la vivencia infantil y juvenil del narrador frente a la pintura y a la fotografía, también hay referencias al grabado. El mundo se le presenta a Marcel bajo la ilusoria forma de la representación icónica; en una primera instancia las imágenes, postales, reproducciones de pinturas, generan en él una fuerte ansiedad de acercarse o bien a las reproducciones originales o bien a los sitios allí plasmados. Pronto descubrirá su desencanto al acercarse a la realidad plástica de la naturaleza y comprenderá el valor poderoso de la evocación y de la experiencia sensualista del alimento.

La experiencia del pequeño Marcel con la famosa linterna mágica, artefacto que prefigura una sala de proyección cinematográfica, además de ser una instancia de relación emocional con su madre, es la primera “ventana virtual” al mundo de la imágenes oníricas. Este juego de proyecciones literalmente le saca de su habitación y le instala en un territorio de ensoñación y belleza del cual no quisiera salir nunca. En este punto vale la pena anotar que el encierro deliberado de Marcel en su útero-habitación hace parte de una construcción personal de una barrera ilusoria frente a la experiencia del afuera que equivaldría a la realidad material a la cual no quiere acceder. La comida es sin duda materna y será en su futuro adulto la forma de relación con un mundo perdido. El valor de recuerdo del alimento, devuelve a Marcel al seno materno, a la protección del hogar, a la calidez de la cocina-útero.

Una vez Marcel es arrojado al mundo, al entrar en contacto con la realidad y percibir su violencia y su desajuste estético, encontrará la decepción y la ruptura con la belleza prometida por las imágenes pictóricas de la infancia, y sólo la comida será el refugio para recordar y recobrar lo perdido.

El imaginario que logra configurar Marcel antes de la experiencia pragmática, está tan cargado de expectativas e idealizaciones, que hace imposible que la realidad y su “impureza” le resultan conmovedoras. La belleza percibida por Marcel solo puede sostenerse en el universo de las ideas, así que la vivencia directa de los sujetos o los objetos que invocan su ideal de belleza, tan solo logra robarle a la realidad algunos instantes poéticos. El signo sabor-olor-memoria, por el contrario, se le impone y gobierna sus sentidos y su espíritu (Deleuze, 1995).

Roland Barthes en *Mitologías*, expresa que el órgano sensorial mitificador, idealizante, por excelencia es el ojo, la visión; mientras que el más desmitificador es el tacto. Esta apreciación coincide perfectamente con la experiencia de Marcel frente a las mujeres. Su visión de las mujeres enmarcada en ventanas de carruajes o en jardines, le permite una ilusoria persistencia de una cierta belleza insostenible en la realidad. Cuando las reconoce como “pinturas” les desea. Como cuerpos las encontrará decepcionantes. Frente al sistema de signos comida-memoria, las evocaciones y sensaciones están desprovistas de imperfección: la memoria involuntaria es así deseo puro.

Solo integradas, las personas, en un plano estético son susceptibles de ser deseadas y convocadas por Marcel; Albertina estará en la frontera de lo físico pero apenas como un bello lienzo que amenaza con desvanecerse si se mira demasiado; y el camino de Guermantes, y los personajes que allí habitan, apenas un escenario de signos vacuos que tan solo le devolverán el rostro sin expresión de una máscara cansada. En el tiempo, las personas son olores, imágenes vagas de un sabor.

Toda la existencia del narrador de *En la búsqueda del tiempo perdido* habita en la sentencia de Walter Benjamín, *Discursos interrumpido*, de que el presente carece de sentido y solo en el futuro lo que se vive tal vez sea recuperado, y será el alimento y el azar su posible vehículo.

Como perfectamente nos ilumina Deleuze en *Proust y los signos*, la vida del narrador y su recorrido es una experiencia de aprendizaje de aquello que ya fue y no fue asimilado a la experiencia. Aprender entonces se equipara a recordar y la memoria, mecanismo de

recuperación sinestésica, interviene sólo como instrumento de un aprendizaje que la supera. Así la memoria deja de ser entendida como registro y pasa al orden de la representación.

Deleuze tipifica los diferentes signos que integran la obra y que además instalan su propia línea de tiempo en diferentes mundos:

-Primer mundo: signos mundanos; signos vacíos. Sustituyen y constituyen las ritualizaciones del mundo de los Verdurin y de los Guermantes.

En relación con la cocina: Rituales de preparación y etiqueta.

-Segundo mundo: signos del amor; permiten individualizar a alguien; nacen de interpretación silenciosa. Amar es tratar de explicar y desarrollar estos mundos desconocidos que permanecen ocultos en lo amado (Swann frente a Odette).

En relación con la cocina: los aromas sensualistas que permiten hacer del otro un alimento-recuerdo.

-Tercer mundo: signos sensibles; impresiones o cualidades sensibles; gozo, placer físico. Signos de las sensaciones.

En relación con la cocina: sabores y olores de la comida.

-Cuarto mundo: signos del arte, signos desmaterializados, esencia ideal. Los únicos no materiales, no engarzados en el objeto que los produce. Transforman todos los demás, por ellos nos damos cuenta de que los signos sensibles ya remitían a una esencia ideal.

En relación con la cocina: recuerdos evocados a través de la experiencia sinestésica de los alimentos.

Según Deleuze cada mundo representa una línea de tiempo: el tiempo que perdemos, las remembranzas, el tiempo perdido y el tiempo recobrado, respectivamente. Ninguna línea de tiempo logra ajustar y sincronizar con el presente de la experiencia, así que la única posibilidad de la vivencia estética de la realidad y sus productos se consuma en los signos del arte ya que

solo en ellos la experiencia se libera del significante material y absorbe todos los demás tiempos en una imagen de eternidad y persistencia.

Afirma Deleuze, en su lectura de Proust, que “el arte es la hermosa unidad final de un signo inmaterial y un sentido espiritual”, razón por la cual solo los signos del arte convocan a una inmaterialidad que les sustrae del mundo de las cosas y le suspende en una ilusoria permanencia. La imagen de la infancia recobrada de Combray, a través de las magdalenas, las muchachas en flor paseando por los jardines, solo adquieren su verdadera dimensión en la conciencia del narrador instalado en el remolino semiótico del tiempo recobrado; cuando se convierten en la imagen de una imagen, en una representación de un ideal encarnado. El sabor-olor es un signo de un signo, una evocación de una evocación.

La belleza del tiempo, entonces, tampoco se alcanza por la vivencia directa de éste, sino por su aprendizaje, que se alcanza en el viaje retrospectivo del azar del tiempo recobrado; será la comida y su sabor-olor, el ordenamiento de todos los sistemas de signos, finalmente la representación por excelencia que hará posible una vivencia estética pura; la vida, entonces solo será cognoscible en una vivencia del tiempo recobrado: la representación espacio temporal de lo vivido gracias al sabor de un alimento.

2.2 La comida y el relato detectivesco

“El sexo y la gastronomía son las cosas más serias que hay”.

Manuel Vázquez Montalbán. *Tatuaje*

A lo largo de la tradición de relatos detectivescos o policíacos, probablemente iniciada con los textos de Edgar Allan Poe y su detective Dupin y definida por el detective Sherlock Holmes del inglés Conan Doyle, la comida y la cocina se han sumado a la escena criminal como importante complemento narrativo (Vázquez De Parga, 1986). La figura del envenenamiento a través de alimentos o bebidas, tan común en relatos tipo Agatha Christie, es apenas una de sus funciones

dentro del relato criminal. El rito de preparar y consumir alimentos se ha integrado a la personalidad de importantes detectives de ficción; la comida en todas sus dimensiones es otro “vicio” más que se suma al consumo de alcohol, tabaco, cigarrillos, etc. Típico de los detectives literarios.

2.2.1 El detective gourmet: memoria, identidad y conocimiento“

—Finalmente he conseguido un pacto con Jockey. He hablado personalmente con Alfonso y he conseguido un menú que se acerca a sus cánones: extracto de pescados ahumados con ostras a la hierbabuena, pichones de Talavera rellenos al estilo Jockey y milhojas de mango con helado de jengibre. El postre es algo más enérgico, pero me ha desaconsejado los frutos silvestres en esta época. Como vinos nos aconseja un Sancerre blanco para el primer plato, Viña Real Oro del 85 para el segundo y un Pedro Ximénez Viña 25 para el postre”.
Manuel Vázquez Montalbán. El premio

Un autor que ha hecho de la comida y la cocina un elemento esencial de su detective literario es el autor español Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003); su personaje Pepe Carvalho combina su actividad como detective con su pasión por la cocina. Una frase del mismo Carvalho nos puede dar una idea al respecto: “Bebo para olvidar y como para recordar”. De nuevo vemos como aparece la sinestesia de los alimentos, ya antes analizada en la obra de de Marcel Proust, el episodio de las magdalenas; dicha relación evidencia de nuevo el factor memoria-alimento clave para la emergencia literaria de la comida como vehículo narrativo: la comida como evocación.

Pepe Carvalho “nació” en Barcelona, y literariamente apareció en más treinta novelas, siendo las primeras *Yo maté a Kennedy. Impresiones, observaciones y memorias de un guardaespaldas* (1972) y *Tatuaje* (1974), y las últimas- recopilaciones póstumas a la muerte de Montalbán- *El hombre de mi vida* (2000), *Rumbo a Kabul (Milenio Carvalho, Vol. 1)* (2004), y *En las antípodas (Milenio Carvalho, Vol. 2)* (2004). La comida y la cocina son en la obra de

Montalbán una dimensión esencial para la configuración del detective Carvalho; dicho personaje es en efecto un gourmet experto en vinos, según los críticos, aunque no sea un ser de carne y hueso, el mejor de España o por lo menos el más famoso. Carvalho hace de la cocina no solo un placer sensorial sino también un ritual esencial para su alma; la cocina es su forma de habitar y comprender el mundo e incluso es su dimensión histórica:

“Olvidar y recordar, estos dos términos acechan siempre en el trasfondo cuando el detective privado de Manuel Vázquez Montalbán cocina un pastel de puerros y brioche con tuétano y foie, o cuando prepara farcellets de col rellenos de langosta y lenguado con moras, o cuando, sencillamente, come un pa amb tomàquet, a la vez que degusta los vinos apropiados en cada caso. A partir de muchos ejemplos tomados de las novelas de Montalbán, uno podría explicar cómo el tema del pasado, es decir, el de esa relación de tensión entre la atención a y la relegación de la Historia, está relacionado en sus libros con el tema de la cocina, del comer y el degustar”. (Buschmann, 2005)

Vázquez Montalbán hizo referencia a la experiencia culinaria como una “metafísica del comer”, insistiendo en que el acto de alimentarse va mucho más allá de la necesidad y que además implica también la esfera del placer humano. Según Montalbán, canibalismo y cultura se han sumado en un proceso donde el placer culposo del comer se enmascara en la etiqueta; en boca de su personaje Carvalho explicó:

“El hombre es un canibal, mata para alimentarse y luego llama a la cultura en su auxilio para que le brinde coartadas éticas y estéticas. El hombre primitivo comía carne cruda, plantas crudas. Mataba y comía. Era sincero. Luego se inventó el roux y la bechamel. Ahí entra la cultura. Enmascarar cadáveres para comérselos con la ética y la estética a salvo” (*El delantero centro fue asesinado al atardecer*).

El delantero centro fue asesinado al atardecer, es una novela, como su título ya sugiere, de un caso futbolístico, otra pasión compartida de Montalbán-Carvalho. Hispanidad, fútbol y comida, se reúnen en esta divertida novela para evidenciar los signos de una cultura que, basada en el poder de su lenguaje, funda una serie de ritos que solo quien ha nacido allí puede comprender.

El conocimiento de Vázquez Montalbán sobre gastronomía proviene justamente de su trabajo como crítico de restaurantes; siempre vio en la comida y en la cocina un claro valor cultural que debía ser resguardado a toda costa. Escribió columnas dedicadas a la comida, libros de cocina, y también un ensayo con el título *Contra los gourmets* (Barcelona, 1990):

“... el título no debe llevarnos a ninguna confusión: se trata, sencilla y llanamente, de una historia cultural del cocinar, en la que la comida tradicional, en el mejor sentido, es defendida ante la cocina hipertrófica según el gusto de los críticos de restaurantes profesionales. En Montalbán, el comer no tiene únicamente que ver con saciarse, a él le interesa, además de las alegrías sensoriales elementales, la superestructura cultural, es decir, la metafísica de la comida”. (Buschmann, 2005)

El factor cocina en Vázquez Montalbán-Carvalho va más allá de un tipo de caracterización del personaje y contempla un proceso muy interesante de constitución sociológica e incluso política de un personaje de ficción:

“¿Cómo compatibilizan, por una parte, un autor que estuvo preso bajo la época franquista, que durante veinte años escribió contra ese régimen desde un punto de vista decididamente marxista, y por la otra un héroe literario que es considerado actualmente uno de los más célebres gourmets de España? Pues muy sencillamente: la serie de Pepe Carvalho nació de la voluntad de violar de forma calculada determinados códigos culturales.” (Buschmann, 2005)

Vázquez Montalbán-Carvalho es una dupla abiertamente de ideas sociales y políticas de izquierda, recordemos que Montalbán fue perseguido por el franquismo, que no obstante sucumben a un placer “burgués” y lo mejor de todo, logra combinarlos:

“...un hombre de izquierdas que reflexiona con riguroso pensamiento dialéctico sobre si a unas berenjenas a la crema con gambas y lubina al hinojo le va mejor un sauternes o un pouilly-fuissé, que lo que más le gusta hacer después de la comida es fumarse un Montecristo especial, había traspasado determinados límites del buen gusto que en su momento parecían inamovibles.”

En Carvalho la figura gourmet y la cocina popular se fusionan en pos de una identidad, una de carácter popular. La cocina es una marca de clase y también un escenario de Incluso recurre a ingredientes populares como marca de nacionalismo exacerbado:

“El dueño del Agut d'Avignon parecía un señorito de los años veinte completamente arruinado en una noche loca de bacarrá y salvado para la normalidad gracias a las raíces de un restaurante llevado personalmente, como si fuera una mujer o una pluma estilográfica. Carvalho lo recordaba vagamente disfrazado de tuno vagante por los claustros de la universidad del terror, con la bandurria en bandolera y el bigote de joven crápula convertido en un reclamo para muchachas locas por la música. Una noche debió de entrar en este restaurante con la tuna y entre canción estúpida y canción estúpida comprendió que un restaurante es una patria, probablemente la mejor de las patrias, y se quedó para siempre”. (La soledad del manager)

En *La soledad del manager* un hombre aparece muerto con unas bragas de mujer en el bolsillo. La viuda de la víctima encarga la investigación del caso a Carvalho. Lo que parecía ser un ajuste de cuentas sexual se convierte en un ajuste de cuentas político que tiene como fondo la sociedad española a medio camino entre la muerte de Franco y el intento de consolidación democrática; en esta novela Carvalho trata prepara un salmis de pato a las dos de la madrugada mientras diserta sobre el rumbo de sus investigaciones.

De igual manera, en las diferentes novelas que protagoniza Carvalho, los vinos y los sabores se convierten en estrategias de construcción y relación de los personajes:

“Era un hombre joven y brevemente barbado el que acogía a Narcís con tanta familiaridad. Y a pesar de lo repleto del local, en seguida estuvo al pie de la mesa cantando la carta con comentarios calificadores. Se pasó al castellano en cuanto vio que Narcís lo empleaba con Carvalho, y fieles a sus recomendaciones pidieron unas judías con almejas y cogote de merluza al ajillo tostado. También se mostró el restaurador buen conocedor de vinos y respaldó el patriotismo de Narcís exigiendo vinos blancos del Penedés”. (Asesinato en Prado del Rey).

En la novela antes citada, Carvalho viaja a Madrid para investigar el asesinato de Arturo Araquistain, un director de cine de origen vasco, que ha aparecido asesinado en un estudio de RTVE con un ramito de violetas agarrado de la bragueta del pantalón.

En la misma novela podemos leer:

“Se acercaba la hora de cenar y Carvalho esta vez exigió un menú de Zalacáin. Esta vez consistió en una cazuela de ostras y langostinos a la sidra, escalopines al vinagre de Jerez y una tarta de arroz a la naranja. Cifuentes estaba en los límites de su comprensión racional. Diríase que estaba a punto de vomitar, sólo por la audiencia de los platos”. (Asesinato en Prado del Rey).

Por supuesto la resolución de los casos es el eje narrativo de las novelas de Carvalho, y de igual manera la justicia o verdad obtenida por el detective para los clientes es el objeto de valor central, pero sin duda el sistema literario conformado por cocina-comida-personaje logra evidenciar un proceso donde la cultura empieza y termina en el paladar.

El relato de la cocina, el relato del detective Carvalho, es el relato de la cultura que se define, no sólo en el factor criminal, el político o el social, sino en el espectáculo de la cocina y en el acto de comer. Sabores y olores, elaborados platos o preparaciones simples, narran una serie de procesos de conjugación social que sólo una receta es capaz de reunir en una sola “mesa”.

2.2.2 Nero Wolfe: ¿la pasión por el crimen? No, por la comida

Si existe un detective atípico, que rompió el canon físico del atractivo investigador tipo Philippe Marlowe, creado por Raymond Chandler e interpretado en el cine por Humphrey Bogart, ese fue Nero Wolfe, ente de ficción creado por el estadounidense Rex Stout (1886-1975). Es el detective que, junto con Pepe Carvalho, hace de la comida el centro de su mundo de ficción.

Siguiendo a Manuel Vázquez De Parga, el escritor Rex Stout creó a un personaje fanático de las orquídeas, la cerveza y el arte gastronómico. Nero Wolfe apenas se puede mover debido a su excesiva gordura. En su edad madura, y establecido como detective en los Estados Unidos, vive en la Calle 35 Oeste, en Nueva York, utiliza como asistente a Archie Goodwin, su biógrafo, y voz narrativa de Rex Stout, y a un cocinero suizo llamado Fritz Brenner, probablemente uno de los mejores cocineros del mundo, sino uno de los más caros. También aparece un botánico que cuidaba las raras plantas que Wolfe cultiva en su vivero particular.

Nero, con más de 150 kilos de peso, es un hombre genial y erudito, aunque tacaño con el dinero, raramente sale de su departamento y su trabajo en un caso consiste en recibir a sus clientes y luego enviar a Goodwin a recolectar pistas, las cuales Wolfe arma y reconstruye en la intimidad de su departamento. Su método detectivesco funciona en realidad en su mente; no es un detective de campo, como Sherlock Holmes (Conan Doyle) o Hércules Poirot (Agatha Christie). La frase que mejor lo define es: “la grasa sirve para aislar sentimientos” (Vázquez De Parga, 1986. P.112), y esta sentencia nos permitirá descifrar la relación crimen-detective-comida.

A continuación la lista de algunos libros donde aparece Nero Wolfe:

1934 Fer-de-Lance

1935 The League of Frightened Men

1940 Over My Dead Body

1940 Where There's a Will

1942 Black Orchids

1944 Not Quite Dead Enough

1949 The Second Confession

1950 Three Doors to Death

1951 Murder by the Book

1954 Three Men Out

1954 The Black Mountain

1956 Might as Well Be Dead

1957 Three for the Chair

1957 If Death Ever Slept

1960 Three at Wolfe's Door

1960 Too Many Clients

1961 The Final Deduction

1962 Homicide Trinity

1962 Gambit

1965 The Doorbell Rang

1975 A Family Affair

1985 Death Times Three

(Póstumo)

A lo largo de las novelas se presenta gradualmente al lector el complejo mundo interior de Wolfe, detective cuyo interés por el dinero le obliga a trabajar para pagar al mejor cocinero del mundo y así deleitarse con la mejor comida del mundo. Wolfe, detrás de los 150 kilos, es una máquina fascinante capaz de, desde su confortable sillón, desenmascarar a los criminales. Cada día bebe cerca de diez litros de cerveza, situación que por supuesto contrasta con su imagen de fino y exigente gourmet.

La sensibilidad de Wolfe para con la comida es la misma a la hora de descifrar detalles, indicios, que permitan resolver el misterio para el cual se le ha contratado. La relación de Wolfe con la comida es la base para comprender su atípico sistema moral: comer por placer, no por alimentarse, implica un hedonismo radical donde el aspecto estético se sacrifica en pos del placer de la comida.

Comer en exceso es la forma en que Wolfe señala su superioridad intelectual con el resto de mortales; al despojarse de toda preocupación por sí mismo, se abandona a una intelectualidad pura: el cuerpo deja de ser importante, tan sólo la mente lo es, pero para alcanzar esa barrera es necesario recurrir al alimento más delicioso y mejor preparado. No se trata sólo de atiborrarse de comida y dedicarse a reflexionar, no. Wolfe, ayudado por su cocinero, se entrega a largos banquetes de complejas y elaboradas recetas, la mayoría inventadas; es a través de la exquisitez de la comida que Wolfe se aísla de lo que él considera son banalidades humanas.

Estamos ante una contradicción del placer, similar sin duda a la del glotón o la del bulímico: comer para no sentir, comer para dejar de ser, comer para ser sólo pensamiento. Por supuesto que Wolfe es misógino y no soporta mucho a las mujeres, sus únicos placeres están reservados para la comida y el pensamiento.

Terco, malhumorado, claramente bipolar, Wolfe hace de la experiencia de comer el más agradable de los rituales humanos, es su vía para despojarse de lo civilizado del hombre: comer hasta olvidar, hasta no sentir para así poder pensar.

2.3 Literatura y canibalismo: Hannibal Lecter: el caníbal gourmet:

Otro personaje que ha despertado gran interés en el público y que está muy relacionado con la comida y la cocina es el doctor Hannibal Lecter, creado por Thomas Harris en una saga de novelas y representado en el cine por Antony Hopkins. Este psicópata, de origen lituano, médico y psiquiatra es un experto gourmet que prepara platos exquisitos cuyo ingrediente secreto son partes de sus víctimas humanas.

En las novelas *El dragón rojo*, *El silencio de los inocentes*, *Hannibal* y *Hannibal rising*, Thomas Harris nos presenta al doctor Lecter como una suma de lo más refinado de la cultura humana con lo más primitivo de ella. Etiqueta y canibalismo, cocina y depredación, se

“mezclan” para aterrarnos con un personaje que por un lado es un ser sensible al arte y al buen comer, y por otro es un salvaje psicópata sexual que canibaliza a sus víctimas.

El canibalismo en los asesinos en serie, tipo Lecter, representa una apropiación voraz de la víctima; una invasión suprema de un cuerpo ajeno al que se desea (Ressler, 2003). Implica un comportamiento atávico donde la víctima es reducida a alimento. Expresa el poder supremo de anulación del otro y del odio profundo por la supuesta inferioridad de la víctima. También aparece como un elemento participe del frenesí sexual o puede hacer parte de los rituales post mortem. Es también una respuesta agresiva ante el miedo de ser devorado o ante el deseo de ser devorado.

El canibalismo, consumo de carne humana, y el vampirismo, consumo de sangre, son prácticas que suelen hacer parte de los rituales de los asesinos en serie, como el caso del asesino de ficción tipo Lecter y de otros textos de la tradición vampírica (*Drácula* de Stoker). El placer sexual derivado del consumo de carne o de sangre es por supuesto la imagen que emparenta a los asesinos en serie con los vampiros de la literatura y el cine. Comida y placer de nuevo se confunden esta vez en un escenario de sadismo y perversión: el otro como alimento.

La biblioteca de Lecter está integrada tanto por libros de medicina como libros de cocina; Hannibal no quiere ser un vulgar caníbal que simplemente muerde la carne de sus víctimas; a través de la cocina más excelsa, con caros ingredientes incluso comprados en lugares diferentes del mundo, convierte su perverso placer en un ritual artístico donde “comerse al otro” alcanza niveles simbólicos de sublimación del acto de matar. Lecter, en su lógica particular, justifica al otro como comida al considerarle inferior, devora a aquellos que considera grotescos o groseros o faltos de talento.

El caníbal pensante, gourmet, incapaz de sentir empatía alguna, experimenta el placer supremo al reducir a un ser humano a alimento. En este punto el supuesto moderno canibalismo de Lecter retorna a su sentido más primitivo: devorar al otro para hacerlo parte de mi.

2.4 Comida – cocina – cine

“Gracias a sus poderes muchas veces la gastronomía se hizo cine. Mística y moralista. Erótica y suntuosa. Cruel y vejatoria. Humorística y testimonial. Simbólica y reveladora. La óptica de la cámara narró la sutil fascinación de la hora del té, los deseos eternos de la gula, el romanticismo de una cena de enamorados, la culpabilidad del acto de comer, la precariedad de la mesa de los humildes y los desesperados, en resumen los milagros y miserias de un arte y un saber tan antiguos como la civilización humana. Cocina comida y festines operan como ideas centrales o refractarias de situaciones varias e inclusive generan emotividad o los aconteceres de una trama.” (Belluscio, M. 1997 P. 9)

En el cine la comida y la cocina también cumplen una función narrativa y son eje del desarrollo tanto de temas, conflictos, personajes; incluso permiten la relación imaginaria, simbólica o referencial de lugares y territorios. En muchas películas definen la ambientación para determinada situación socio-cultural.

Recordemos el inicio de un famoso cuento alemán recopilado por los hermanos Grimm, con varias versiones para el cine:

“Allá a lo lejos, en una choza próxima al bosque vivía un leñador con su esposa y sus dos hijos: Hansel y Gretel. El hombre era muy pobre. Tanto, que aún en las épocas en que ganaba más dinero apenas si alcanzaba para comer. Pero un buen día no les quedó ni una moneda para comprar comida ni un poquito de harina para hacer pan. “Nuestros hijos morirán de hambre”, se lamentó el pobre esa noche. “Solo hay un remedio -dijo la mamá llorando-. Tenemos que dejarlos en el bosque, cerca del palacio del rey. Alguna persona de la corte los recogerá y cuidará”. Hansel y Gretel, que no se habían podido dormir de hambre, oyeron la conversación. Gretel se echó a llorar, pero Hansel la consoló así: “No temas. Tengo un plan para encontrar el camino de regreso. Prefiero pasar hambre aquí a vivir con lujos entre desconocidos”. (Grimm, 2004. P.5).

De igual manera que en este relato la comida y el hambre desatan un conflicto que de igual manera se desarrolla en relación con el alimento, las migajas de pan como pista

para regresar a casa o para caer en una trampa, los niños siendo engordados por la bruja ciega que les captura a la espera de devorarlos, el hueso de pollo de Hansel para fingir que no engorda etc., el cine desarrolla diferentes argumentos en torno al alimento y por supuesto alrededor de la cocina.

El cine permite al espectador poseer una imagen directa de la experiencia del alimento en la escena narrativa. La comida y todos sus rituales implican para las narrativas audiovisuales una forma de narración en la medida en que generan un sistema de representaciones muy diverso que analizaremos a continuación.

2.4.1 Cocina-comida y valores sensoriales en el cine

La imaginación del público cinevidente, despertada por la imagen simulada de la comida, pasa a convertirse en memoria sensorial del olfato y el gusto: podemos recordar el sabor de las hamburguesas de determinada película o el olor exquisito de un plato de una escena apenas visualizada. El espectador es retado en la sala de cine a tratar de recordar, comparar o reconocer por primera vez a qué sabe aquello que está puesto en la mesa ilusoria y cuáles sabores experimenta el gusto del personaje que en la escena come, cocina, prepara o simplemente huele. La imagen fílmica adquiere así doble sentido: uno relacionado con la ubicación espacio-temporal-argumental, y otro en relación con la experiencia sensible, ilusoria por supuesto, no por ello menos intensa, del signo sabor-olor.

El olor, no posible para el cine, de ser percibido en la imagen fílmica llega al receptor por medio de la memoria o trata de ser recreado por éste por medio de los gestos de placer. Las palabras emitidas por los personajes frente a la apreciación del alimento refuerzan la experiencia perceptiva del espectador quien re-traduce tal información lingüística en sensación de gusto. Los cinevidentes recrean perceptivamente lo que en la escena se construye emotivamente.

De igual manera que las situaciones de carácter sexual mostradas en la pantalla involucran al espectador a un nivel sensorial, la experiencia visual de la comida logra una inmersión

simbólica del cinevidente en las relaciones de sentidos implicada en el acto fílmico de probar y comer los alimentos. El alimento en el cine genera una recordación sensorial tan fuerte que adquiere el valor de signo-recuerdo: una experiencia fílmica posee el mismo estatus de valor que una experiencia física directa. Dicha inmersión simbólica de la experiencia del comer-beber-oler-tocar despliega un sistema sinestésico similar a lo explicado en el apartado de Marcel Proust: el espectador, a partir de un único sentido, la visión, relaciona todos los demás sentidos de tal manera que el cuerpo entero experimenta la “escena” del comer-beber-oler-tocar incluso de manera emocional: por ejemplo, el espectador de *Pulp Fiction* (Tarantino, 1994) reconoce que la situación de la cita entre el personaje de Mia y Vincent, que pasa por un deleite sensorial frente a la descripción de la comida, implica una tensión sexual definida en el momento en que se disponen a comer. El signo comida-sentidos del cine adquiere un valor emocional que refuerza el desarrollo dramático de la historia.



Imagen Pulp Fiction, [en línea] http://images.pictureshunt.com/pics/p/pulp_fiction-11577.jpg

Consultado el día 15 de mayo de 2010.

2.4.2 Imagen cinematográfica de la comida y referentes de identidad y cultura

La imagen de comidas o bebidas aporta narrativa y argumentalmente al cine la posibilidad de definir un carácter identitario, ya sea de una nación, una región, un lugar, una situación social de un pueblo o incluso de una familia:

“¿Qué vehículo más idóneo para relacionarnos con las cocinas autóctonas? La personalidad de cada gastronomía dentro de su contexto geográfico ha logrado una difusión rápida mediante el cine. A nivel masivo, gracias a la pantalla se han apreciado los recursos alimenticios, condicionados por la climatología o por la problemática social.” (Belluscio, M. 1997, p. 14)

El cine ha generado un sistema de signos de representación que permite conocer diferentes culturas, o reconocer, si se trata de la propia, cuando dicho sistema integra elementos de comida o de cocina la relación visual con los referentes geográficos y culturales termina de definir un imaginario de territorio; por ejemplo, si la escena cinematográfica se desarrolla en medio de montañas con plantaciones de arroz, junto a una casa en forma de cabaña oriental sencilla, con una mesa baja sobre una estera o alfombra, sobre ella pequeñas tazas servidas con arroz, sopa, palitos y una tetera cerca, muy posiblemente se haga referencia a países orientales como China, Japón, Corea del Sur, etc. Mientras que si el lugar es un café donde se sirven desayunos rápidos, o comidas como papas fritas y hamburguesas o malteadas, en donde las mesas son altas y las sillas abultadas, seguramente se representará un escenario urbano de los Estados Unidos. Tenemos entonces que la cocina y sus escenarios funciona para el espectador como código de referencia de imaginarios o escenarios culturales concretos; la cocina representada del cine expresa entonces un valor de cambio inmediato en la mente del espectador y por consiguiente prefigura una idea cultural de la comida y los rituales de determinado lugar del mundo.

Los restaurantes italianos de *El padrino* (Copola, 1972), por ejemplo, y los planos de pasta que acompañan varias escenas definen en el imaginario de los cinevidentes la relación definitiva

entre cultura italiana-inmigrantes-pasta e incluso el cliché racial negativo de mafioso, bastante nocivo por cierto para los italianos.

El restaurante francés, o europeo, es escenario obligado de las comedias románticas como *Slepples in Seattle* (Ephron, 1993), *Cuando Harry conoció a Sally* (Reiner, 1989), *Olvídate de París* (Cristal, 1995), *Cuatro matrimonios y un funeral* (Newell, 1993), entre otras muchas. Dicho lugar permite a través de los rituales de comida, que van desde el comportamiento estilizado y rígido del mesero hasta los nombres de los platos y los diálogos que suscita la espera por la comida, señalar una situación donde los personajes se cuestionan sobre la realidad de sus sentimientos e incluso funciona, el sistema restaurante-comida francesa, como detonante emocional que remite al imaginario del amor verdadero sólo posible en París o en tierras extranjeras o en algún lugar lejos de allí.

También es, el restaurante francés y su comida, un escenario típico de seducción que instala entre los personajes un código de enamoramiento. De esta manera la comida francesa adquiere para el cine y para los espectadores un valor de representación de una situación de seducción e incluso de erotismo soterrado donde la sola idea de comida francesa anticipa una situación sexual entre los personajes. Si la escena anglosajona de comer perros calientes al lado de un puesto callejero, que hemos visto cientos de veces incluso en series de televisión, define un código de amistad y confianza, la escena de comer en un restaurante francés anticipa sin duda una situación sexual, recordemos el orgasmo que finge Meg Ryan en *Cuando Harry conoció a Sally* en medio de varias personas vecinas de mesa en el restaurante.

El licor en el cine es otro elemento definitivo para configurar la identidad de un personaje, no necesariamente alcohólico: el trago de whisky de los forajidos de *El bueno, el malo y el feo*, el whisky en las rocas de *Atracción fatal* (Lyne, 1987) o *Acoso sexual* (Levinson, 1994), ambas protagonizadas por Michael Douglas, la cerveza cotidiana de los personajes de la serie *Friends* o también de los calurosos días de *Asesinos pornaturaleza*, el Martini mítico de James Bond, los cocteles preparados por el entonces juvenil Tom Cruise en *Coctail*, el vino de la mujer que se

dispone a entrar en la bañera en cientos de películas, funcionan como marcadores sociales de un rango, una clase, estereotipo e incluso de carácter de los personajes.

2.4.3 Rituales cinematográficos de la comida e identidad

Los utensilios o utilería de comida usada para representar una región, cultura o lugar también cobran gran importancia en la narrativa audiovisual contemporánea. Cuando la comida es el eje del desarrollo de la escena, un plato elaborado y servido en vajillas con manteles finos, probablemente se quiera representar a la alta sociedad o al ya nombrado restaurante francés. Tanto lo privado como lo público se codifican desde el signo cocina-comida-escenario.

Sin duda alguna la comida en el cine ha permitido la representación mediática de diferentes culturas, realidades, sociedades y personajes (Berluscio, M., 1999) al punto de generar una aceptación colectiva de la relación entre comida y sujetos de un lugar específico, incluso llegando a modificar comportamientos:

“William Wyler popularizó el buen uso de los cubiertos en Carrie (1952), con Laurence Olivier y Jennifer Jones. En el cambio de siglo, una granjera convertida en célebre actriz se enamora de un hombre casado y debe aprender a distinguir una copa de mariscos de la carne asada. Una serie de apuntes consolidan en el cine normas de conducta, elevadas a valor cultural universal. Los usos sociales, la cortesía, la urbanidad, sugerencias para estar a tono ha sido tutelados por guiones en amplísimos matices” (Belluscio, M. 1997, p. 17)

Igual podríamos decir de la forma de comer pizza o hamburguesas, que ha sido “aprendida” desde el cine y la televisión.

Una copa de Martini puede ser la característica básica de un personaje mujer ya sea alcohólica, estilizada o intelectual. Un vaso de whiskey seco o en las rocas puede expresar la diferencia entre un inglés y un estadounidense. Así, por medio de la comida, cocina y bebida, es posible dar cuenta de la vida social de un personaje; permiten definir una esfera socio-cultural que

ofrece al espectador información sobre qué le gusta al personaje, cómo se comporta e incluso cómo se va a desarrollar su personalidad en la cinta: lo que come y bebe define no sólo una escala social y una pertenencia cultural, sino también un temperamento.

El sistema de representaciones no termina aquí, ya que el espectador al repetir los rituales de cocina-comida observados en la ficción se integra simbólicamente a la ilusoria realidad representada:

“Sociólogos e historiadores coinciden al observar en los comportamientos del consumo la poderosa influencia de la cinematografía. El espectador, al incorporar aquellos alimentos asociados a un personaje, siente que mágicamente interioriza su personalidad” (Belluscio, M. 1997, p. 38)

La cocina en el cine, además de identificar personajes, regiones, culturas, también suma el sistema de reconocimiento de las marcas de comida. Con las marcas y ciertas imágenes directas o indirectas de alimentos específicos, cereales, bebidas, etc., así como utensilios de cocina, el cine ha logrado grabar en la mente del público tales referentes. A través del cine, y por supuesto de la televisión, las marcas tienen la posibilidad de entrar en la vida de sus clientes potenciales, además de ratificar los que ya son consumidos por el público. En la película colombiana *Al final del espectro* (Orozco, 2006) los dos protagonistas se disponen a comer pizza y el plano permite al cinevidente reconocer con claridad la marca que consumen; por supuesto es una estrategia publicitaria de patrocinio pero de igual manera refuerza la caracterización de tales personajes como mujeres jóvenes, independientes, de clase media alta que consumen pizza a domicilio.

También el sistema Cocina-comida del cine al incluir el código de marca imprime una identificación y recordación que permite al personaje ser representado en situaciones culturales:

“No había nada más entrañable que esos lecheros con gorra; entraban como dueños a las cocinas espaciosas con criadas negras elaborando, siempre, limonada para aligerar el calor del Sur, o tartas de manzana para endulzar al Norte. ¡La botella de leche del cine! Pocos productos han sido investidos de tanta carga simbólica. ¿Por qué tan distinta y tan bella? Quizás, porque abría la nevera James Dean u otro joven de igual rebeldía y bebían de ella sin usar el vaso. (...) las botellas de Coca Cola,

pequeña, torneadas de vidrio, con una pajita, están íntimamente ligadas a la identidad del país (Estados Unidos). Mucho antes que la hamburguesa invadiera el globo con las cadenas Mac Donald's y Burger King en la década del 70, ya veíamos a los chicos en pantalla que comían sentados en sus coches, porque eso sí, ellos pasean en coche, comen en el coche, aman en el asiento trasero y ven cine desde el coche con grandes recipientes de palomitas de maíz. Comer y beber en cualquier sitio, caminando, en actitud de nómada. Hoy, al "americanizarse" el mundo, ellos gran incorporado otras comidas. En los años 90 todos los yuppies de las películas consumen comida china con palitos comprada en cajitas de cartón, al estilo Rebecca de Mornay, la abogada de BeyondInnocence, de Sidney Lummet, o quesadillas y burritos mexicanos. [En los últimos seis años –escribe Quentin Tarantino- han surgido en Los Ángeles numerosos restaurantes que imitan la decoración de los años 50 que parece sacada de un cómic de Archie.] A uno de ellos se dirigen Vincent Vega (John Travolta) y Mia (UmaTrhuman) en Pulp Fiction. Dentro, las camareras y los camareros son réplicas de las estrellas de esos años!" (Belluscio, M. 1997, p. 20)

El anuncio de Coca Cola en Blade Runner (Ridley Scott, 1982) es uno de los más memorables ejemplos de la marca insertada en la escena fílmica de manera pseudo-natural; las películas de Almodóvar no temen mostrar el pan bimbo a toda hora, y los cereales llenan los desayunos de películas para niños al igual que las de terror.

Como conclusiones preliminares, antes de analizar una serie de películas pertinentes al respecto de la relación de la cocina con el cine, podemos decir que el sistema de signos cocina-comida le aporta a la situación dramática narrativa un carácter simbólico afectando la personalidad y el desarrollo psicológico de los actantes; permite la definición ilusoria ideal o documental del lugar donde se desarrolla la historia; marca los rituales de consumo como refuerzo emocional o situacional de las escenas, y por supuesto, codifica el carácter emocional y vivencial de toda una secuencia e incluso de toda la película como sin duda ocurre con la memorable escena de *Pulp fiction* (Tarantino, 1994) de la cual citamos el diálogo esencial:

- **Buddy:** *Hola. Soy Buddy. ¿Qué puedo servirles?*
- **Vincent:** *Tomaré el filete Douglas Sirk.*
- **Buddy:** *¿Cómo lo quiere? ¿Quemado o sangrante como el infierno?*

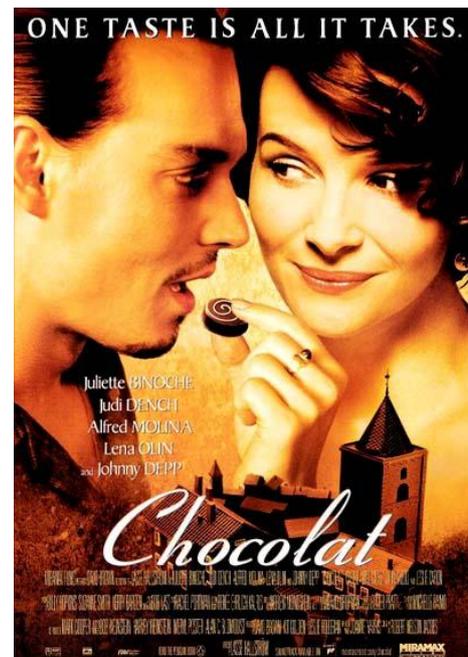
- **Vincent:** *Sangrante. Y para beber, una coca con vainilla.*
 - **Buddy:** *¿Y usted, Peggy Sue?*
 - **Mia:** *Yo tomaré la hamburguesa DurwoodKirby... sangrante y un batido de cinco dólares –contesta Mia.*
 - **Vincent:** *¿Acabas de pedir un batido de cinco dólares? ¿Con leche y helado? ¿Y cuesta cinco dólares?*
 - **Mia:** *Así es.*
 - **Vincent:** *¿No le ponen bourbon ni nada de eso?*
 - **Buddy:** *No.*
 - **Mia:** *Sólo quería comprobarlo.*
- Buddy regresa con las bebidas. Mia rodea con sus labios la paja que sobresale del batido.*
- **Mia:** *¡Buenísimo!*
 - **Vincent:** *¿Puedo tomar un sorbo? Me gustaría saber qué sabe tiene un batido de cinco dólares. ¡Maldición! Es Puñeteramente bueno. No sé si vale eso, ¡pero está buenísimo!” (citada por Belluscio, M. 1997, p. 20)*

2.4.4 Cocina para: amar, olvidar, seducir, recordar, revivir, vivir y morir.

El cine permite por medio de la cocina contar diferentes historias de la condición humana en todas sus dimensiones. Así como en la vida cotidiana la cocina – comida – bebida, son ejes de desarrollo humano y cultural, grupal, regional e individual de los seres humanos, en el cine, este sistema configura una serie de códigos y situaciones dramáticas específicas que veremos a continuación a partir de algunas películas que se extrajeron de una lista de 130 títulos bajo el criterio de aquellas que fueran elementos no solo temáticos sino también estructurantes del relato y por supuesto que permitieran un análisis simbólico de personajes y culturas tejidas alrededor del sistema cocina-comida.

2.4.4.1 *Chocolat*: entronización y puente simbólico con el mundo arquetípico primitivo.

FICHA
Nombre: <i>Chocolat</i> (2000)
País: Estados Unidos
Director: Lasse Hallström
Guión: Robert Nelson Jacobs
Música: Rachel Portman
Fotografía: Roger Pratt
Productora: Miramax Internacional
Actores: Juliette Binoche , Johnny Depp , Judi Dench , Alfred Molina , Lena Olin , Peter Stormare , Carrie-Anne Moss , Leslie Caron



La historia de *Chocolat*, *Chocolate* en español, se desarrolla en una pequeña villa en Francia; allí Vianne Rocher y su hija llegan a vivir y establecer su negocio: una chocolatería. Rocher está convencida de que el chocolate tiene diferentes funciones y que la mezcla con otros ingredientes, así como su ritual de preparación, permiten crear diversos bombones para cada persona en especial, tal es el caso del personaje de la señora Yvette Marceau quien revive la pasión con su esposo gracias a un chocolate preparado especialmente para ella. En el siguiente diálogo reconocemos como el chocolate va pasar a modificar los sentimientos de dicho personaje:

“Vianne Rocher: And these are for your husband. Unrefined cacao nips from Guatemala, to awaken the passions.

Yvette Marceau: Pssh. You've obviously never met my husband.

Vianne Rocher: Well, you've obviously never tried these.

Yvette Marceau: Do you have more of those bean thingies, please?

Vianne Rocher: Oh, sure. Um... How many do you want?

Yvette Marceau: How many have you got?

Chocolat (2000), [Película], Hallström, L. (dir.), Estados Unidos, Miramax International (prods)

Pero no todos en el pueblo tienen una imagen positiva de este nuevo negocio de chocolate, el pastor y el alcalde señalan a los diferentes habitantes sobre el pecado implicado alrededor del negocio de Rocher, incluso hacen referencia al chocolate como elemento de tentación. La presencia del chocolate y sus respectivas recetas y productos vendidos por Vianne en su chocolatería terminan por cambiar todo el orden social de poderes del pueblo. Hay una entronización, en el sentido carnavalesco de Bajtin (1989) de las jerarquías sociales por medio del poder mágico de los sabores y aromas del chocolate: las recetas milenarias del mundo Maya invocadas por Vianne a través de un viejo disco solar que permite determinar a manera de ruleta el sabor ideal para cada sujeto, terminan por trasgredir las escalas de poder y de relación social. Como en el mundo de *El nombre de la rosa* de Umberto Eco, aquí se teme, no a la risa, sino al chocolate y su poder afrodisíaco, pasional, liberador.

Para Bajtin el carnaval es el epicentro de la trasgresión, en este caso el chocolate, y uno de sus elementos estructurales es la ausencia de la norma durante un período limitado en el tiempo y en el espacio, que permite, o mejor, otorga licencia para el desajuste general de los sentidos, a través de la embriaguez, el exceso corporal, el comportamiento anormal y la desacralización (1986). En *Chocolat* encontramos que hay un sentido carnavalesco implícito, solamente que no está limitado al tiempo de la fiesta ni al espacio geográfico determinado para tal fin, la plaza pública, sino que ha extendido su marco de acción a escenarios de la vida cotidiana y a los lugares donde aparentemente la norma está presente como ente de control y seguridad. Eco, en *Apocalípticos e integrados*, habla de todo un sistema de rompimiento jerárquico entre expresiones de alta y baja cultura, que podemos arriesgar a traducir como una desaparición de la

línea divisoria entre lo tradicional canónico y lo novedoso masificado. Por medio del chocolate se desatan una serie de conflictos emocionales en todos los habitantes del pueblo y por su puesto una historia de amor entre Vianne, la chocolatera y un forastero encarnado por Johnny Deep.

El chocolate en esta película es el elemento alimenticio que desarrolla un eje de narración de diferentes tensiones dramáticas; por medio de su aparición y su correspondiente ritual de preparación, remitido al mundo maya y al cacao, el personaje de Vianne configura su chocolatería así como su personalidad: es una mujer emprendedora que logra determinar qué chocolate va con la personalidad de cada persona lo que le permite acercarse a muchos y alejarse de otros, ya que por el carácter lujurioso que se le da al chocolate su bombonería es despreciada y prohibida. Adquiere Vianne un valor chamánico, o de bruja, mediante el cual, a partir del poder del chocolate, define el destino de los demás personajes.

El olor a chocolate como memoria sensorial crea en los personajes diferentes emociones y determina la manera en cómo transformarán sus vidas, ya sea para saciar la mente, o para recrear diferentes momentos de la vida pasada. Chocolate para recordar, amar, seducir, prohibir, pecar y liberar. Es importante además tener en cuenta que en la película el ritual de chocolate evoca una el ritual de preparación del chocolate tomando elemento de las leyendas maya y azteca, código que hace referencia al sistema alimento–cocina como configurador de cultura que permite reconciliar espacios y tiempos disímiles y lejanos. A pesar de que estamos en un imaginario francés el chocolate logra amplificar la lectura simbólica de su condición de alimento al vincular los personajes con un elemento mítico mágico: el chocolate como elíxir.

2.4.4.2 *Como agua para chocolate: poder y magia, liberación, femenina.*

FICHA

Nombre: *Como agua para chocolate*
(1992)País: México

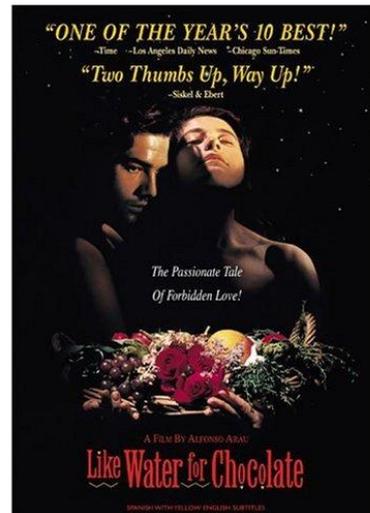
Director: Alfonso Arau

Guión: Laura Esquivel basado en la novela "*Como agua para chocolate*"

Música: Leo Brower

Fotografía: Emmanuel Lubezqui

Productora: Mexican Film Institute



Como agua para chocolate tiene lugar al norte de México, en la frontera con Estados Unidos.

La película se basa en el libro de Laura Esquivel, quién hizo el guión para la misma.

La película es del director Alfonso Arau y fue realizada en México en 1992. Cuenta la historia de Tita quien tiene que postergar su relación con Pedro Musquiz porque las rígidas costumbres familiares la obligan a cuidar a su madre hasta que muera. La cocina se convierte en el refugio y el escenario de una especial variante del poder femenino. Entre elementos cómicos, melodramáticos e incluso apelando a imágenes desbordadas clásicas del realismo mágico, contrastando las visiones mexicanas de Juan Rulfo con el mundo onírico de García Márquez, la historia atraviesa por la Revolución Mexicana y pone en escena elementos clave de la condición femenina oprimida por el machismo, y por supuesto de las estrategias del amor. Todos estos elementos se definen y desarrollan en relación con el sistema cocina-comida.

En la película Mamá Elena tiene tres hijas: Rosaura, Gertrudis y Tita. Mamá Elena es una mujer dominante, inflexible, radical. Tita, la hija menor, conoce a Pedro y ambos se enamoran; éste decide pedir su mano pero Mamá Elena se rehúsa y le ofrece a Rosaura su hija mayor. Pedro acepta la propuesta de Mamá Elena ya que así esa es la única manera para permanecer cerca de la mujer que ama, Tita. Esta situación le causa honda tristeza a Tita quien transfiere entonces todos sus sentimientos y emociones al acto de cocinar. Poco a poco la cocina se convierte en un intermediario entre Tita y Pedro; aquí tenemos la primera clave de la

sustitución del poder femenino, no por vías sociales, sino por medio del alimento: la mujer es cocina y en esa medida adquiere el poder de controlar el estómago-corazón-emociones de los hombres. La mujer no puede decidir sobre su lugar en el mundo, así que la cocina, paradójicamente, pasa de ser prisión a ser liberación de un espíritu oprimido.

Tita, a pesar de todo, sostiene un romance con Pedro; dicha pasión crece en medio de olores y sabores. Toda la situación dramática se desarrolla a partir de la comida y su valor mágico para desatar situaciones y sentimientos, la metáfora del título refiere así a la relación emocional armónica definida por la comida.

La cocina para Tita se convierte en lugar en el que por medio de los alimentos logra transmitir sus sentimientos, ya sean de satisfacción, celos, odio, amor, desamor, etc. Criada en medio de los olores y tradiciones mexicanas, Tita aprende a expresarse con la comida, las diferentes especias le dan significado a su vida y con estas representa la tradición culinaria y gastronómica mexicana.

El papel que a demás desarrolla este personaje en la película, recuerda la importancia femenina de las culturas latinas en la que la mujer de casa debe ser la encargada de alimentar el hogar y dar de comer a todos aquellos que lo conforman. Creciendo en medio de cebollas, chiles, pollos y masas, Tita aprende a satisfacer sus sentimientos por medio del ritual de preparación, haciendo que los comensales entiendan su sentir al probar el primer bocado. La función narrativa de la comida – cocina – preparación en este caso, se traduce en la tradición, en el erotismo y las identidades mágicas que desarrollan los alimentos en la película.

Con la comida es posible llorar, reír, amar, odiar, seducir, respetar; lo que permite reinventar el mundo, haciendo de la comida un elemento mágico capaz de convocar los sentimientos. Finalmente Tita y Pedro pueden estar juntos pero su felicidad no les dura mucho ya que encendieron muy rápido el fuego de su amor y mueren: el amor nace y perece en fuego, símbolo que reúne comida, preparación, y erotismo, muerte y amor. Pedro muere de la emoción de poder estar a solas con Tita; al ver que Pedro ha fallecido, Tita enciende unos fósforos y los come: de

nuevo una metáfora culinaria: la comida como muerte a través del fuego purificador que hace posible el alimento.

2.4.4.3 *Tortilla Soup*: tradición sagrada y familia en torno a la mesa de comida.

FICHA

Nombre: *Tortilla soup*(2001)

País: Estados Unidos

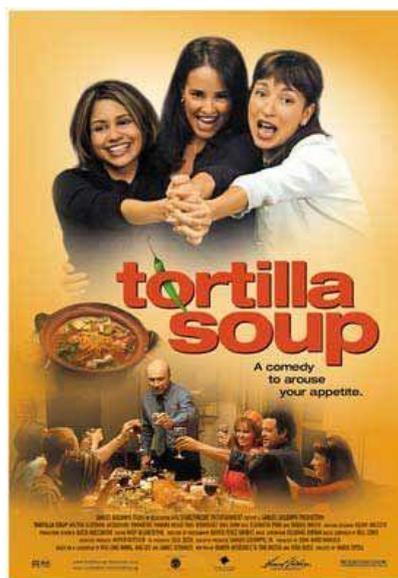
Director: [María Ripoll](#)

Guión: Ang Lee, Hui-Ling Wang, María Ripoll

Música: Bill Conti

Fotografía: Xavier Pérez Grobet

Productora: Samuel Goldwyn Films



Martín Naranjo, padre de tres hijas, chef y viudo, tradicionalmente el día domingo hace una gran cena con recetas tradicionales mexicanas para sus hijas. La familia naranjo vive en Estados Unidos, por lo que el padre se preocupa de mantener la cultura y transmitirla a sus hijas en la mesa. Leticia, la mayor de ellas es maestra, Carmen la del medio le va bien en los negocios. Sin embargo, intenta olvidar sus frustraciones por medio de la comida, intentado seguir los pasos de su padre. Maribel, la menor, no sabe qué quiere hacer en su vida, si entrar a la universidad o conocer el mundo junto a Andy, un brasilero con quien luego se irá a vivir.

En esta película, la necesidad de inculcar la cultura para evitar la pérdida de los valores de la misma se observa con claridad como función de la cocina y los alimentos tradicionales. La mesa juega como eje principal en el relato, en ella se hacen los anuncios oficiales, se comparte en familia y se dialoga sobre el diario vivir. A lo largo de la historia del hombre, al descubrir el

fuego las comunidades se reunían alrededor del mismo para realizar ritos, la escena de la familia reunida actualiza esa imagen primordial.

Con el paso del tiempo, las sociedades siguieron con los rituales y las reuniones, pero ésta vez alrededor de una mesa, donde es posible compartir familiarmente, así como celebrar importantes fechas, anuncios y días especiales con amigos o personas cercanas. La comida se convierte en el vehículo que permite la comunicación, reunión y desarrollo social de las personas. Así, en la película, la comida – cocina es el eje narrativo del desarrollo familiar y social; la comida funciona narrativamente como conector de las realidades de cada uno de los personajes, es allí donde convergen y logran compartir sus vidas. La cocina-comida-mesa convoca una serie de dualidades de los personajes que frente al ritual de reunirse a comer redefinen su emocionalidad: la niegan, la afirman, la transforman. Los personajes se duplican ante la mesa y restituyen la figura ausente de la madre, figura tradicional de la cocinera en la cultura; el padre por supuesto se empoderar, con la figura de chef, en patriarca sabio que conduce a los suyos hacia un buen vivir.

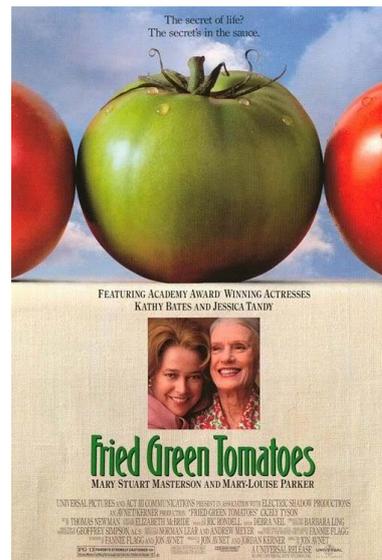
Reconocemos en los lazos de familia que se definen alrededor de la mesa, el carácter “sagrado” de la escena familiar de la comida. Los triunfos del personaje de Carmen y su dualidad frente a seguir los pasos los pasos de su padre como renombrado chef, Maribel ante la dicotomía del estudio y el amor, y por supuesto el papel patriarcal del guía de la familia, Martín, son configurados frente al acto de comer en una especie de liturgia donde las decisiones y el destino nacen de la mesa-templo-oráculo, donde la exquisita comida preparada por Martín, sustituyendo la madre ausente, la tradicional mensajera de la cocina, alimenta no sólo el cuerpo sino el espíritu de su familia.

Tortilla soup hace de la mesa una liturgia donde los sentidos se reconcilian con los sentimientos, es decir, donde el cuerpo y el alma pueden ser uno sólo a través de la comida de tal manera que solo ella puede erigirse como símbolo de unidad. El carácter sagrado de la escena de familia frente a la mesa, independiente de referentes religiosos, hace de la tradición

un elemento vivo donde las recetas y su persistencia de padres a hijos hace posible que la cultura sobreviva en su valor más importante: la memoria del ausente y la actualización de su antigua sabiduría.

2.4.4.4 Tomates verdes y fritos: recetas de emancipación e independencia femenina.

FICHA
Nombre: <i>Fried green tomatoes</i> (1992)
País: Estados Unidos
Director: Jon Avnet
Guión: Fannie Flagg & Carol Sobieski (Novela: Fannie Flagg)
Música: Thomas Newman
Fotografía: Geoffrey Simpson
Productora: Universal Pictures



Realizada con 13 millones de dólares, presupuesto muy bajo en el mundo del cine, *Tomates Verdes Fritos* superó los 41 millones de dólares en taquilla tan sólo las primeras cinco semanas de proyección. Ganó los Oscar en 1991 a la mejor película y a la mejor actriz (Jessica Tandy). Basada en la novela de Fannie Flagg.

La historia se desarrolla en un pueblo de los Estados Unidos. Evelyn una mujer casada y frustrada por su gordura, acompaña a su marido semanalmente a visitar a la madre de éste que se encuentra en un hogar de reposo. Allí conoce a una anciana llamada Ninny, quien le cuenta las audaces historias de Idgi, ocurrida en su pueblo de Alabama, personaje que vivió en los años cincuenta y se caracteriza por ser una mujer fuera de común: no cumple con los estereotipos de la época ni se deja intimidar de los hombres, ella le enseña a su amiga Ruth a vivir la vida,

luego de un gran desamor dado por la violencia de su esposo, Ruth ve con Idgi un nuevo camino, juntas se encargan del café – restaurante *Whistle Shop*. Evelyn encantada con las historias visita a Ninny cada semana en busca de más consejos recibidos gracias a los relatos sobre Idgy, lo que le permite subir su autoestima, dejar de comer golosinas y tener el respeto de su esposo. A medida que transcurre la historia, los espectadores descubrimos el móvil que hay tras el asesinato del marido de Ruth, así como el fascinante mundo de recuerdos de Ninny, y la transformación-evolución de Evelyn.

A través de la cocina y la comida en el café - restaurante *Whistleshop*, Idgi y su amiga Ruth tienen la posibilidad de emanciparse de los hombres, le muestran al mundo que es posible hacer una vida sin ellos y que pueden mantener un negocio, así como su vida y hogar. De nuevo el poder femenino se relaciona con el sistema cocina-comida.

La cocina-comida es el eje de la unión entre estas dos amigas, Big George y su madre, rompiendo con los cánones tradicionales de la época en norte América, entrando a revolucionar el pueblo y así mismo la vida de Evelyn cuando escucha las historias de la audaz Idgi, cambiando su estilo de vida y liberándose del machismo marcado de su esposo.

La cocina – comida narrativamente permite que las actrices rompan con los estereotipos de mujer de los años cincuenta. La comida une, da a la mujer la capacidad de sustento, crea nuevas formas de ver y pensar; por medio de la comida – cocina la película crea diferentes escenarios típicos de la época y recrea la emancipación femenina, cultural, mental y económica.

En esta cinta tendríamos una situación narrativa y dramática construida en tres ejes: primero tendríamos la relación mujer-hombre-sometimiento, en un segundo lugar mujer-negocio-liberación, y finalmente mujer-cocina-comida-liberación. Los tres ejes terminan de definirse a partir de relaciones de poder emocional y por supuesto cultural donde la cocina-comida es el medio de empoderamiento y adquisición de libertad de la mujer frente al mundo de las convenciones, masculinas, donde los factores estéticos y de comportamiento someten a la mujer a una situación de desventaja y de exclusión.

La película se promocionó con la frase: “El secreto de la vida está en la salsa”, sin duda una metáfora memorable de la emancipación humana, sobre todo femenina, donde la vida adquiere su sentido en la medida en que el sujeto sea capaz de “condimentar” su alma por medio de la libertad. Los relatos de Nanny son literalmente recetas para el alma de Evelyn, son los encargados de evocar sensaciones que la llevan a tomar una decisión sobre cómo manejar su vida.

Como nota culinaria final aclaremos que los tomates verdes fritos de la película, según se detalla en el libro en el que se basó, el cual tiene un sesgo más lésbico que la película, se preparan rebozando las lonchas del tomate verde en harina de maíz, maicena, y luego se fríen en abundante aceite por muy poco tiempo.

Aquí citamos la receta

“Esta receta forma parte de los menús que Idgie y Ruth daban a sus clientes en el Café de Whistle Shop durante los duros años de la depresión americana. Es una gentileza de Evelyn Couch

Tomates verdes fritos

Ingredientes:

1 tomate verduoso de ensalada mediano por persona, aceite de freír beicon, pimienta, sal harina de maíz.

Preparación:

Corte el tomate en rodajas de 1 cm, aderece con sal y pimienta y rebócelo con la harina de maíz. En una sartén grande de hierro, caliente el aceite y fría los tomates hasta dorarlos por ambos lados. La cosa tiene tomate... ¡y sabe a gloria!” (Belluscio, M. 1997, p. 166)

2.4.4.5 Desayuno en Tiffany’s: copas y brindis para soportar las horas negras.

FICHA

Nombre: *Breakfast at Tiffany's*
(1961)

País: Estados Unidos

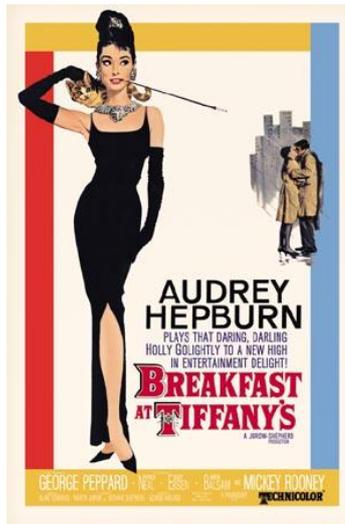
Director: Blake Edwards

Guión: George Axelrod (Novela:
Truman Capote)

Música: Henry Mancini

Fotografía: Franz Planer

Productora: Paramount Pictures



Esta película fue incluida en el análisis debido a que fusiona dos elementos centrales en la relación del sistema cocina-comida que no se aborda en otras películas: el licor.

Breakfast at Tiffany's es una película basada en la novela del mismo nombre de Truman Capote. En ella, Holly es una mujer joven, con un carácter alegre que esconde su tristeza infinita y su imposibilidad de estar en su lugar más deseado: Tiffany's. Un lugar maravilloso donde nada malo puede pasar; la tristeza de Holly se hace mayor en las mañanas cuando ha pasado la fiesta, tiene hambre y se siente sola. Al cambiarse de apartamento conoce a Paul, un escritor, con quien encuentra compañía y amistad.

A pesar que en la película la comida no es un referente de narración, el título de la misma "*Desayuno en Tiffany's*" muestra el capricho que tiene la protagonista con esta famosa joyería. Holly, es una mujer que busca encontrar su destino con un hombre rico que le de muchos presentes de dicha joyería, al ser una frustración para ella luego de las noches de fiesta, baile y cigarrillos, su único consuelo con su bajo presupuesto es desayunar en la cafetería cerca de *Tiffany's* donde logra llegar a un mundo de felicidad, en que todo es bello y nada le hace falta. La comida en este caso es la forma de estar más cerca de lo que anhela. Sin embargo, las bebidas sí juegan un papel importante para la caracterización del personaje, siempre con un vaso

de whiskey o una copa de Martini, tratando de tener una imagen sofisticada y lograr mayor satisfacción estar a la altura de estar y tener algo de la maravillosa tienda *Tiffany's*.

Volviendo al autor de la novela, Truman Capote, debemos recordar que él fue un gran bebedor, de hecho su muerte fue un largo suicidio a partir de ingerir todo tipo de bebidas alcohólicas. Al igual que su personaje Holly, el cual él deseaba fuera representado en el cine por otra memorable alcohólica: Marilyn Monroe. En la novela, Capote usa, en boca de Holly, la metáfora de “las horas negras” para definir el momento mayor de angustia y desespero que vive el personaje, es una especie de ataque de angustia, pánico, mudo donde el ser se siente atrapado y confinado en la soledad, algo así como la poderosa y apremiante sensación de los domingos en la noche. A diferencia de la película, la novela no centra su atención en el romance del narrador-personaje con Holly, de hecho es un alter ego de Capote que era homosexual y amaba sí a las mujeres bellas pero de otra forma, sino en la incapacidad de ella para alcanzar la libertad a pesar de que esté en su manos.

El licor y las bebidas, en apariencia simples estrategias sociales de intercambio, soportan por medio de brindis y de largos y cortos sorbos, todo el silencio interior de los personajes; se trata como si literalmente éstos sostuvieran el peso de sus vidas, de sus corazones, en un vaso de licor y nadie lo sospechara.

Sin duda hay otras películas que abordan de manera más abierta y brutal el tema del alcohol como escape, el caso de *Leaving Las Vegas*, de Mike Figgis (1995) o *Casino* de Scorsese (1995) o *Barfly* de Barbet Schroeder (1987), pero sólo en *Breakfast at Tiffany's* encontramos un lirismo donde el sabor de las bebidas (Holly no come nunca o por lo menos no se muestra, una vez toma leche y el resto del relato aparece ebria, es el signo mediador de la libertad y a la vez de la prisión de un espíritu incapaz de ser feliz. Más allá de un código de estilo definido para siempre por la actriz Audrey Hepburn, actualizada y remasterizada por la marca de perfumes de Givenchy con Liv Tyler, el licor y el desayuno étlico definen la relación de lo femenino con la incapacidad de ser-estar en el mundo, por lo menos no en el de las reglas masculinas.

Tomar licor junto con las comidas es una de las tradiciones más antiguas, pero también es una costumbre marcada por modas e innovaciones. Desde hace siglos se bebe vino en compañía de alimentos; se ha incrementado su consumo por razones que van desde su amplia variedad, hasta la consolidación de nuevos países productores que han facilitado su expansión por diferentes lugares del mundo.

También el licor se ha usado como ingrediente de preparación: la cerveza para adobar la carne o el ron como aderezo para hacer algunas salsas.

A la hora de beber licor cada quien tiene su preferencia. Sin embargo, no se puede olvidar que históricamente las bebidas, tanto calientes, frías, con o sin licor, tienen un base cultural en la cual es posible determinar de qué región provienen y cuál ha sido su rito de preparación, como por ejemplo el tequila, el whiskey, la cerveza, el té inglés, el té Hindú, cabe resaltar que el té llega a Inglaterra gracias a los viajes por el mar desde y hacia India, el aguardiente, el vino, el agua de panela, las malteadas, el café en sus variaciones, entre otros. La leche y el agua son genéricas, se disfrutaban en su simplismo pero sirven como mezcladores e ingredientes básicos para la transformación de una simple uva, o un banano, para crear vino y un smoothy respectivamente.

A lo largo de la historia las bebidas se han ido transformando y desarrollando, unas son indicadas para cierta hora del día, ocasión, lugar, comida y tipo de persona. En el cine es posible ver como la representación del carácter de un personaje es dado por una pinta de cerveza, una copa ancha con vino tinto, o una copa de Martini. En *Breakfast at Tiffany's* la bebida y la constante embriaguez determinan la soledad, tristeza y poca autoestima de la personalidad de Holly, protagonista de la película, Audrey Hepburn, una joven que no tiene claro su camino, dedica sus días a las fiestas en donde espera encontrar a un hombre adinerado. Sin embargo, luego de la fiesta y muchos whiskeys siempre llega a la soledad y buscando el olvido en un nuevo vaso de whiskey. Tiffany's es su mayor anhelo, así cuando la fiesta ha pasado, solo encuentra refugio a

su soledad y tristeza tomando un taxi y bajándose frente a Tiffany's con un café en la mano y un pan, en la primera escena de la película, ve cada una de las vitrinas con ilusión.

Con el desarrollo de la película, en cada momento memorable tanto de celebración o tristeza, Holly busca en las bebidas un acompañante, es la manera en como persigue darle fin a un momento de tristeza, empezar uno de alegría y así llegar al olvido de todo.

En la vida cotidiana del ser humano las bebidas son por un lado el inicio del día, así como el complemento para las comidas, pero para muchos es también la manera de olvidar y encontrar compañía en la soledad.

2.4.4.6 Simply irresistible, se tituló en español *Seducción a la carta*: aprender a cocinar: aprender a amar, cocinar y ser amado

FICHA

Nombre: *simply irresistible*(1999)

País: Estados Unidos

Director: Mark Tarlov

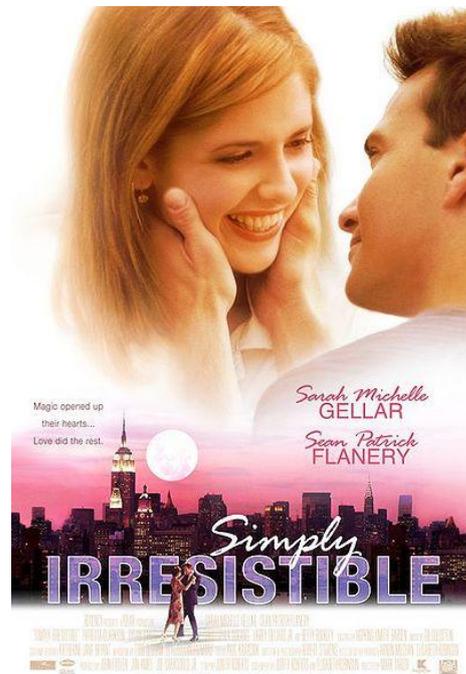
Guión: Judith Roberts

Música: Gil Goldstein

Fotografía: Robert Stevens

Productora: Regency Enterprises

Actores: Sarah Michelle Gellar, Sean Patrick Flanery, Patricia Clarkson, Dylan Baker, Christopher Durang, Larry Gilliard Jr., Betty Buckley, Gabriel Macht



Simplemente irresistible, o también conocida como “*Entre copas*”, es la historia de Amanda, una joven que al morir su madre queda a cargo de la cocina y el restaurante que su madre le dejó. Sin embargo, su sazón no es muy buena y el restaurante va en picada, un día conoce a

Tom, un empresario muy atractivo. Se enamora de él y por medio de los platos que mágicamente con sus sentimientos logra recrear, son las recetas de mamá, lo enamora, haciendo que todos sus comensales tengan diferentes sentimientos a la hora de probar un bocado.

Amanda, queriendo cocinar como su madre intenta tomar elementos que le permitan sentirse como ella, pero la razón por la cual ella empieza a cocinar bien es por la pasión que siente al conocer a Tom. La cocina como arte se mezcla con el oficio, sin embargo si el chef no ve al plato como su obra de arte posiblemente no encuentre una conexión que el comensal es el que entenderá. Cuando Amanda empieza a cocinar con gusto, con ganas de satisfacer, de hacerse ver, de mostrarse y al mismo tiempo enamorar, logra por medio de los platos y recetas de su madre, evocar en los comensales una serie de sentimientos de pasión, amor, risa, alegría, tristeza y todo aquello por lo que estuviese pasando al momento de cocinar. En esta película, es posible observar que la función narrativa de la cocina – comida es muy clara a la hora de crear por el chef y a la hora de comer por los comensales. Mágicamente se logra que los sentimientos sean expresados en un plato y que estos logren tan fuerte el sentimiento que simplemente lo atribuyan al alimento que han consumido. En este caso, la cocina funciona como catalizador de emociones y la comida en los platos ya servidos como el principio de una obra mágica de arte.

En este punto es claro para el lector que el cine centra su atención en la relación entre cocina-comida y sentimientos, y sin duda esta película logra evocar la idea popular, incluso machista, de que la mujer enamora al hombre por medio del estómago, es decir si sabe cocinar.

2.4.4.7 *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante: obligar a tragar*

FICHA

Nombre: *The Cook, the thief, his wife and her lover* (1989)

País: Francia, Gran Bretaña

Director: Peter Greenaway

Guión: Peter Greenaway

Música: Michael Nyman

Fotografía: Sacha Vierny

Productora: Allarts Cook Ltd. / Erato Films / Films Inc



La película del afamado y controversial director gales Peter Greenaway, también guionista, se desarrolla en medio de un restaurante lujoso en los años ochenta *L'Hollandais*, allí se reúnen ocho días diferentes un grupo de amantes del arte culinario, entre ellos Albert Spica, el dueño, quien cree saber sobre comida y se considera a sí mismo como todo un crítico. Su esposa Georgina mantiene un romance entre las cocinas y los baños del restaurante con un hombre que se sienta siempre en otra mesa, cargado de libros y con un ambiente bastante intelectual; tenemos al Chef quien ayuda a Georgina a esconderse entre las cocinas con su amante, y al ladrón quien avisa a Albert sobre lo que ocurre con su esposa. Los demás comensales son en su mayoría maleantes cómplices del villano Spica.

La película sale de los esquemas tradicionales de imágenes y narración, ya que intenta traer una narrativa más típica del teatro por medio de los cortes entre los días en los que se desarrolla la película. La comida es un elemento tan relevante dentro del desarrollo argumental, pero no de manera agradable sino repulsiva. El dueño del restaurante quien cree ser autoridad en el tema, habla siempre de la necesidad del saber comer bien y trata de mostrar a sus invitados todo su conocimiento del tema, trata a sus empleados y a sus esposa como esclavos, es capaz de asesinar y hacer cocinar un hombre: caníbal y sádico.

Las escenas más escatológicas logran que el espectador se sienta incómodo con la comida, ya que el escenario es una mezcla de lo más suntuoso con grandes platos y vajillas, al lado de las

cloacas, con lo que pareciera quererse afirmar que todo lo humano, tanto lo repulsivo como lo delicioso, tiene un mismo fin.

La cocina europea se convierte en esta película en un infierno, ya no es el paraíso de los placeres, intenta serlo pero deviene muerte sino de la desnudez humana de sus más bajas pasiones. El espectador de esta película literalmente es sometido a reconocer un mundo sin maquillajes ni “aderezos”, sino en todo su sabor más básico y brutal, debe tragar las “porquerías” a las que la naturaleza humana a veces se reduce.

...

Conclusiones sobre las relaciones de narrativa y cocina-comida: comida de consumo, cocina para consumir, cocina sensorial:

El tópico de lo referencial en el cine puede ser abordado desde ciertos conceptos que expone Umberto Eco en su libro *Apocalípticos e integrados* (2004), específicamente al dedicado a la “Canción de consumo”, en el que se refiere a algunas expresiones que son del orden de la cultura de masas, entendiendo por supuesto desde nuestro horizonte de análisis, que la cocina-comida, como manifestación cultural ha obedecido a un proceso de masificación, en distintos órdenes, en las dinámicas sociales contemporáneas. Dice Eco:

“En realidad, donde la fórmula sustituye a la forma, se obtiene éxito únicamente imitando los parámetros, y una de las características del producto de consumo es que divierte, no revelándonos algo nuevo, sino repitiéndonos lo que ya sabíamos, que esperábamos ansiosamente oír repetir y que nos divierte”. (Eco, 2004, p. 318).

Es decir, la inserción de un discurso y unos referentes provenientes de la cocina-comida, acuden a una repetición de fórmulas que no revelan algo nuevo, sino que efectivamente adquieren su mayor valor y potencia en la medida en que recurren a un conocimiento previo por parte del lector, comida local, rituales propios, imaginarios de la comida extranjera. Desde los planteamientos de Umberto Eco podemos afirmar que la cultura contemporánea de masas ha generado un terreno fértil para el entrecruzamiento de códigos y recursos provenientes de otras modalidades expresivas, en este caso, una tradición culinaria que empieza a ocupar un lugar importante en cierto grupo de narrativas para definir elementos de identificación cultural. Podríamos hablar entonces que el sistema cocina-comida, como un fenómeno con orígenes en todas las culturas, experimenta procesos de intercambio a través del cine. Por supuesto, es necesario decir también que este proceso de apertura del sistema cocina-comida obedece al derrumbamiento de fronteras culturales y al desarrollo de los mercados y las tecnologías de información y comunicación.

Podemos explicar la presencia de la cocina-comida como discurso precedente en cierto tipo de narrativa fílmica y literaria, en la reconciliación, por llamarla de algún modo, que enuncia Umberto Eco entre la alta y baja cultura, recordemos a Nero Wolfe y Pepe Carvalho. Hablábamos de lo referencial, recetas, alimentos, de un efecto casi de cita, y en ese orden de ideas, traemos el sentido que tiene la cocina-comida popular versus la comida gourmet. El cine y la literatura relacionados con la cocina-comida ponen en la misma mesa tanto la comida popular como la comida de chef generando un sistema de intercambio de códigos donde la cultura se reconcilia felizmente.

La palabra, mediadora y creadora de realidades, a través de la literatura convoca las sensaciones, no sólo fisiológicas de las diferentes dimensiones de la memoria y de las experiencias humanas y para ello se vale de un signo-sistema que he denominado, siguiendo a Roland Barthes en *El sistema de la moda* y *Lo obvio y lo obtuso* como cocina-comida. La imagen cinematográfica, la culinaria, dispone un sistema de representaciones culturales sustitutivas donde la sociedad y su comida se re-inventa y re-interpreta a partir de la cocina-comida ficcional, y por supuesto dispone, esta imagen, una serie de relaciones emocionales que definen el sentido obtuso de la comida en el cine: sexo, deseo, amor, traición y hasta canibalismo. La cultura, de acuerdo a Eco, se configura precisamente en las relaciones arbitrarias de sistemas divergentes donde, por ejemplo, la imagen y la literatura hacen de la cocina un código de reinscripción de lo sacro y lo profano, de lo culto y lo popular: las narrativas de la comida sientan a la mismas mesa tanto a gourmets como a caníbales; nos permiten asistir al carnaval (Bajtín) del deseo y de las sensaciones dispuestas por un ritual y unas recetas milenarias donde tanto el alma como el cuerpo se liberan y se rinden ante la comida, incluso si el plato a probar es el otro.

...

A partir de las reflexiones suscitadas por los capítulos que conforman la presente investigación, se ha decidido a manera de propuesta conceptual y creativa, y dentro de las dinámicas de la comunicación social que permiten visualizar fenómenos semióticos que

conducen a propuestas creativas, diseñar una receta de cocina que integre los diferentes valores narrativos analizados, dicha receta se configurará a partir de los valores referenciales y culturales que afectan transversalmente las narrativas analizadas.

Dicha receta busca integrar los elementos simbólicos, sensoriales y referenciales de la cocina y sus relatos analizados.

Este es el listado de películas tenidas en cuenta para el desarrollo del análisis del cine.

1. El Discreto Encanto de la Burguesía
2. Vatel
3. Comer, Beber y Amar
4. Sopa de tortilla
5. Cocina americana
6. Deliciosa Marta
7. Como agua para chocolate
8. Chocolat
9. Mujeres arriba
10. El festín de babette
11. El cocinero, el ladrón, su esposa y su amante
12. Hannibal
13. Tampopo
14. El olor de la papaya verde
15. Delicatesen
16. La gran comilona
17. Desayuno en Tiffany's
18. Un toque de canela
19. Mi gran boda griega
20. Kebab conection
21. La quimera del oro
22. Whats cooking
23. Tomates verdes fritos
24. El chef enamorado
25. El hijo de la novia
26. Jamón, jamón
27. Super Size-Me
28. Entre copas

29. Comida rápida
30. Seducción a la carta
31. La grande bouffé
32. Las truchas
33. La joven de las especias
34. Petit Marguerit
35. Atún y Chocolate
36. Tiempos de azúcar
37. Simplemente irresistible
38. God of cookery
39. Charlie y la fábrica de chocolate
40. Mystic Pizza
41. Soul Food
42. Quién está matando a los grandes chefs de Europa?
43. Una gran noche
44. Oyster Farmer
45. The Baker's Wife
46. Felicia's Journey
47. Mi cena con Andre
48. 301 – 302
49. Alice's Restaurant
50. El festín chino
51. Adivina quien viene a cenar
52. Satyricon
53. El perfume
54. Un buen año
55. Kitchen Stories
56. Spanglish
57. Soylent Green
58. Ratatouille
59. Dinner Rush
60. Mondovino
61. El Olor de la Papaya Verde
62. Big Night
63. Un Toque de Canela
64. American Cuisine
65. Comer, beber, amar

3. Receta de los relatos de la cocina

Luego de analizar la cocina-comida como un valor tradicional y como sistema socio-cultural y comunicacional que permite hacer una lectura distinta de las nociones sociales y que hace posible reconocer una serie de códigos que generan o integran diferentes narrativas, se plantea la creación de una receta que permita sintetizar los aspectos más relevantes de dicho análisis. Dicha receta, además de los aspectos culinarios, se presentara de manera física en un ejercicio de diseño gráfico y visual que también responde al análisis conceptual del presente trabajo.

A partir de algunos conceptos narrativos propuestos por Christopher Vogler se estableció un modelo narrativo para pensar y diseñar la receta de los relatos de cocina como una propuesta comunicacional, narrativa y simbólica. En su libro *El viaje del escritor*, trabajo desarrollado a partir de la obra de Joseph Campbell *El héroe de las mil caras* y de las nociones de arquetipo de Jung, Vogler considera las historias y los relatos humanos como el **viaje del héroe** buscando resolver un desequilibrio y donde éste crece y aprende. Vogler desarrolla las siguientes etapas del viaje:

1. Mundo común, mundo de partida
2. Llamado a la aventura
3. Rechazo del llamado
4. Encuentro con el mentor
5. Cruce del primer umbral
6. Pruebas, aliados y enemigos
7. Aproximación a la caverna oculta, enfrentamiento con el arquetipo de la sombra
8. Prueba suprema
9. Recompensa

10. Camino de vuelta

11. Resurrección

12. Retorno con el elíxir

Para el propósito del diseño de la receta he reducido las etapas a seis unidades-momentos, que se equivalen a seis unidades-etapas de la comida en una organización canónica contemporánea, occidental, de origen principalmente francés: entrada, guarnición 1, guarnición 2, plato principal, postre, bebida. Dichas etapas o pasos del ahora *viaje de la cocina* tienen tanto un valor narrativo, extraído del análisis de los capítulos anteriores, un valor arquetipal desde el punto de vista del viaje propuesto por el esquema de Vogler, y una recuperación de factores culturales y comunicacionales analizados en el trabajo. Dichos pasos son:

1. Mundo de partida llamado a la aventura: entrada: narrativamente funciona como núcleo que detona el desarrollo argumental, premisa. Desde el punto de vista del viaje: el invitado a la comida, héroes, se dispone abandonar sus referentes de sabor para entrar una experiencia de búsqueda.

2. Cruce del primer umbral: guarnición 1: narrativamente responde a los personajes y sus respectivos sentimientos que van a entrar en escena y en conflicto o en armonía. Desde el punto de vista del viaje: el héroe atraviesa una primera prueba donde su destino se pone en juego frente a un futuro incierto.

3. Aproximación a la caverna oculta: guarnición 2: narrativamente obedece a la noción de territorio donde se desarrolla el viaje; desde la noción de cultura reconoce las fusiones culinarias que simbolizan las funciones culturales de diferentes relatos tiempo-espacio. Desde el punto de vista del viaje: el invitado a comer entra en un territorio de peligro y conflicto reconociendo su nueva personalidad, poniendo a prueba todo su pasado y dispuesto a adoptar una nueva identidad, máscara.

4. Encuentro con la sombra-prueba suprema: plato principal: narrativamente implica el conflicto central, clímax; representa el sistema bipolar de las diferentes relaciones que se oponen en las narrativas abordadas en capítulos anteriores: deseo-rechazo, lujuria-pasión, sexualidad-erotismo, amor-desencanto, amor-odio, seducción-repulsión, los personajes y sus conflictos.

Desde el viaje: el héroe experimenta un combate que le conduce a la transformación final. El héroe combate contra el arquetipo de la sombra, su alter-ego para salir victorioso al imponerse sobre su lado oscuro. El héroe experimenta un enfrentamiento que le conduce a la transformación final donde su recompensa es el deleite de los sentidos y su liberación frente a las convenciones.

Desde las nociones de cultura, el plato principal, se desarrolla a partir de una de los aspectos centrales de la relación de la comida con la evolución de la comida en el sistema comida: el paso del canibalismo a la etiqueta.

5. Resurrección: postre: narrativamente implica una pérdida que conlleva a una ganancia: una revelación, una epifanía, un descubrimiento; giro argumental, peripecia.

Desde el punto de vista del viaje representa la muerte aparente del héroe, situación que le otorga mayor poder y conocimiento frente al destino y la vida; su resurrección le convierte en un ser poderoso capaz de guiar a otros, su conciencia se ha expandido a los límites de la sabiduría y la plenitud.

Se determina a partir de los conceptos de sinestesia y memoria involuntaria (Proust-Deleuze) donde el sentido de toda narrativa es el aprendizaje del mundo pasado que se consideraba perdido: infancia, amores pasados, recuerdos perdidos, retornan a través de la experiencia de los sentidos convocados en este momento de la comida. Memoria narrativa.

6. Retorno con el elixir: bebida: narrativamente simboliza el objetivo del conflicto desatado previamente. Implica la resolución, el plop, el desenlace.

Desde el punto de vista del viaje es el objeto de deseo de búsqueda; es el tesoro, físico o simbólico o los dos, que se persiguió encontrar. El héroe se nutre con elixir o lo reparte a otros para beneficiar a quienes representa. El elixir alimenta tanto el cuerpo como el alma.

...

Tenemos entonces que las siguientes recetas, que integran un plato, resultan entonces del análisis de los valores culturales en los que es posible traducir el sistema cocina-comida, de aspectos relacionados con el funcionamiento narrativo de los relatos analizados, y del modelo replanteado del denominado *viaje de la cocina*. El lenguaje que acompaña la creación de los nombres y correspondiente descripción retoma la poética propia de algunos relatos de la cocina.

3.1 Receta de los relatos de la cocina, viaje por lo sentidos y las pasiones a través de la comida.

3.1.1 Entrada: mundo de partida y llamado a la aventura

“Pócima de amor”: sopa que embruja los sentidos y reduce la voluntad del espíritu para que se entregue a la búsqueda del placer.

Sopa de Tomate

Tradicionalmente en México la sopa que se hace a base de tomates y tortilla se conoce como sopa de tortilla. La tortilla hecha con maíz molido y cocinada en pailas grandes son básicas en la comida mexicana. Sin embargo, el maíz es típico ingrediente de las comidas latinas, ya sea para arepas, tortas, tortillas, sopas, envueltos o simplemente para comerla asada.

Mi sopa respeta el sabor del tomate como protagonista del sabor, lo acompaña el maíz, el aguacate, el suero costeño y el cilantro. Así esta receta retoma ingredientes tradicionalmente usados en Colombia con un toque mexicano con olor a chile chipotle ahumado.

Ingredientes

	1 ½ de caldo
(Para 8 personas)	8 tomates chontos, cortados en cuadros.
Para el caldo:	2 cucharadas de aceite
2 tallos de apio con hojas.	½ cebolla cabezona
1 cebolla cabezona corada en 4	¼ de chile chipotle ahumado
1 zanahoria cortada en 2	1 cucharadita de azúcar
2 huesos de pechuga	Para acompañar:
2 tallos de cebolla larga cordada en dos	Una taza de Maíz
Sal y pimienta al gusto.	Un aguacate cortado en trozos
	Cilantro picado
Para la sopa:	Suero costeño

Preparación

Ponga en una olla para sopa el apio, la cebolla cabezona, la zanahoria, los huesos de pechuga, la cebolla larga, agregue agua hasta que tape por completo las verduras y los huesos. Lleve la olla con los ingredientes a fuego medio por 40 minutos. Cuando esté listo retire los huesos y las verduras y conserve.

Corte la media cebolla y los tomates en cuadros no muy grandes. Aparte, a fuego alto ubique una olla y agregue el aceite, cuando esté caliente añada la cebolla cortada en cuadros y sofríala por máximo 2 minutos y luego agregue los tomates, el azúcar y el chile chipotle ahumado; déjelos cocinar a fuego medio por 7 minutos mezclando constantemente.

Busque el caldo que conservó y añádalo a la olla con los tomates, la cebolla y el chile, cocínelo por 20 minutos a fuego medio. Mientras pasa el tiempo, en una paila agregue un poco de aceite y sofría el maíz, salpimiento al gusto. Corte el aguacate en cuadros pequeños quitándole la piel y reservando para servir. Cuando pasen los 10 minutos, licue lo que está en la olla con una licuadora de mano.

Una vez la sopa esté lista sívala en una sopera donde previamente le haya adicionado una cucharada de aguacate picado, en sima agréguele una cucharada de maíz, una cucharadita de suero costeño y una pizca de cilantro y sirva.

3.1.2 Guarnición 1: cruce del primer umbral

“Pimentones del ángel y del diablo”: experiencia de sabores donde el amor y la lujuria se reconcilian.

El olor del pimentón asado mezclado con ajo y aguacate hacen que cualquier comensal se sienta atraído por su olor. Haciendo de este plato la mezcla perfecta entre la seducción del olor y sabor, ofreciendo a demás texturas y colores que invitan a comer.

Pimentones asados con aguacate.

Ingredientes

2 aguacates

(Para 8 personas)

¼ de taza de aceite de oliva

6 pimentones rojos

1 ½ de azúcar

½ de sal

2 ajos

Pimienta al gusto

Preparación

A fuego alto ponga los pimentones hasta que se quemen por completo, cuando estén negros retírelos, deje que se enfríen y luego quíteles la piel quemada, ábralos y retire las semillas, límpielos bien y luego consérvelos en un recipiente.

Corte los ajos en tiras de dos milímetros, añádalos a los pimentones con el aceite, el azúcar, la sal, pimienta y délos a un lado. Quítele la piel a los aguacates y luego córtelos en media luna.

Para servir tome unas tiras de pimentón, y en sima adhiérole un poco de aguacate.

3.1.3 Guarnición 2: aproximación a la caverna oculta

“Ciudadano del mundo”: la magia cultural del arroz que pertenece a todos los habitantes del planeta, clave de encuentro cultural de territorios y mundos disímiles.

Arroz con coco

En Colombia dice Rosa Helena Macía, en su artículo *“El patrimonio Gastronómico: una realidad diaria irrenunciable”* (Macía, R. 2009) que nuestro plato típico es el arroz blanco. Sin embargo, para mí no hay plato más traicionero en tanto a pertenencia cultural que dicho arroz, en países asiáticos así como en muchos latinoamericanos y algunos europeos, el arroz blando es básico en las preparaciones de muchas recetas y al igual que la leche y el agua es un genérico que puede ser comido en su simpleza.

Ingredientes

(Para 8 personas)

1 coco	¼ de taza de azúcar
2 tazas de arroz	1 cucharadita de sal
3 taza de agua	

Preparación

Licue el coco y ayudándose de un colador saque la leche del coco, repita varias veces el proceso en la licuadora hasta que no le quede mayor contenido al residuo. Tome la leche y póngala en una olla ancha para sopa a fuego alto, deje reducir la leche de coco, hasta que quede sólo la grasa y forme grumos de color dorado. En ese momento añada el arroz y sofríalo un poco con la preparación. Adicione el resto de los ingredientes, remueva por 3 minutos hasta que empiece a hervir y luego tápelo y déjelo cocinando a fuego bajo por 20 minutos sin mezclar. Finalmente sirva.

3.1.4 Plato fuerte: encuentro con la sombra-prueba suprema.

“Caníbal gourmet”: reconciliación feliz y perfecta entre el instinto y la cultura, entre el deseo y la etiqueta, entre el sabor ancestral y la exquisitez de la cocina internacional.

Cerdo en salsa de whisky

Ingredientes

(Para 8 personas)

8 lonjas de lomo de cerdo gruesos de 125gr aproximadamente	½ cebolla cabezona cortada en cuadros muy finos
	2 cucharadas de aceite
	Sal y pimienta al gusto
1 ajo cortado en cuadros finos	Para la salsa:

1 caja pequeña de crema de leche

1 tallo de romero

½ cebolla cabezona cortada en cuadros

2 hojas de laurel

muy finos

Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una paila calentada a fuego alto agregue el aceite y espere un momento hasta que caliente, luego ponga a sofreír las lonjas de lomo hasta que estén dorados por lado y lado, luego tápelos y déjelos cocinar por unos 10 minutos. Retírelos del fuego y conserve. En esa misma paila utilizando el líquido que deja el cerdo, añada la crema de leche, las hojas de laurel, el romero, y un chorro no muy grande whiskey, cocínelo a fuego medio bajo por 5 minutos.

En un plato sirva la lonja de cerdo y báñela con la salsa y sirva.

3.1.5 Postre: resurrección

Muffins de chocolate negro, blanco y agraz

Ingredientes

(Para 8 personas)

115 gramos de harina de trigo

1 cucharadita de polvo para hornear

40 gramos de azúcar

40 gramos de mantequilla derretida

1 huevo batido

100 mililitros de leche

50 gramos de chocolate negro picado

50 gramos de chocolate negro picado

50 gramos de agraz

Preparación

Engrase los moldes para Muffins, en un tazón grande cierna la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Derrita la mantequilla y agréguela al huevo batido y la leche sin dejar de mezclar. Agregue esta mezcla a la harina y remueva suavemente hasta obtener una masa homogénea, adhiere el chocolate picado y el agraz. Deje reposar por media hora la mezcla y viértala en los moldes.

Precaliente el horno a 200°C y hornéelos por 20 minutos. Déjelos enfriar y sirva, con una bola de helado de vainilla

3.1.6 Bebida: “el arco iris de las horas negras por Holly” (retorno con elíxir)

Sangría

Ingredientes

(Para 4 -6 personas)

1 Botella de vino tinto (el que desee)

2 naranjas cortadas en medias lunas

2 manzanas rojas cortadas en cubos

4 cucharadas de azúcar

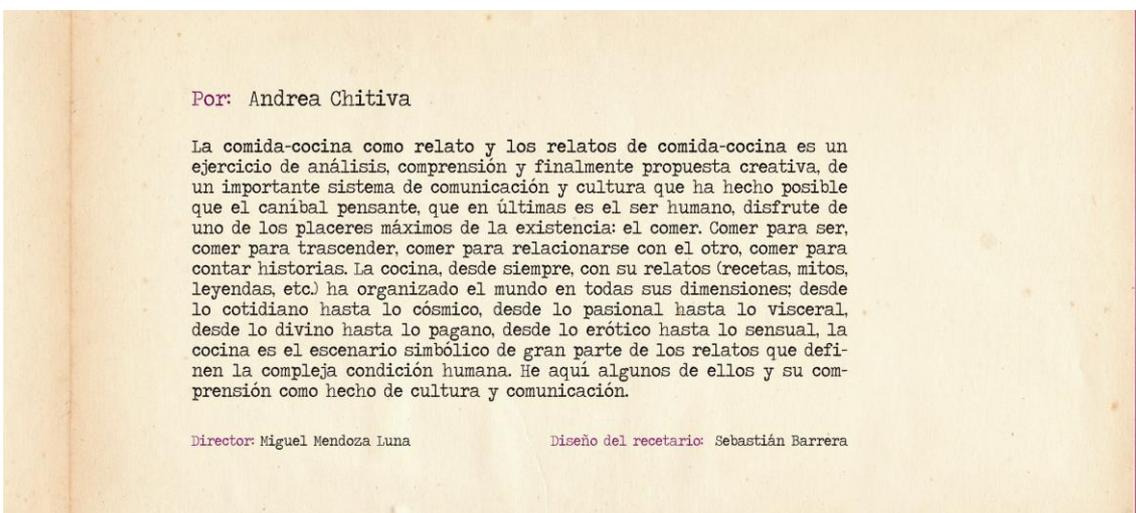
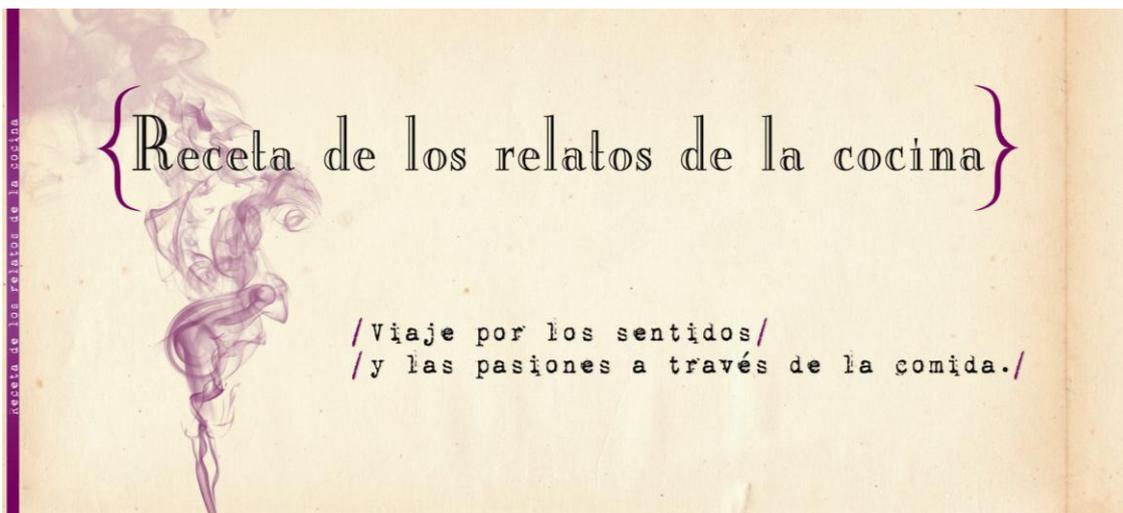
Preparación

En una jarra ponga las frutas picadas y el azúcar, deje reposar por 10 minutos y luego agregue el vino, mézclelo un poco y llévalo a la nevera por más de 1 hora. Cuando esté frío si es de su gusto agréguele un toque de canela o jengibre. Sírvalo con los tozos de fruta y disfrute.

...

3.3 Piezas gráficas para el diseño del recetario:

Portada y contraportada



Entrada



{ Pócima de amor }

/Sopa que embruja los sentidos y reduce la voluntad del espíritu /
/para que se entregue a la búsqueda del placer./



{ MUNDO DE PARTIDA Y LLAMADO A LA AVENTURA }

Sopa de Tomate:

Tradicionalmente en México la sopa que se hace a base de tomates y tortilla se conoce como sopa de tortilla. La tortilla hecha con maíz molido y cocinada en pallas grandes son básicas en la comida mexicana. Sin embargo, el maíz es típico ingrediente de las comidas latinas, ya sea para arepas, tortas, tortillas, sopas, envueltos o simplemente para comerla asada. Mi sopa respeta el sabor del tomate como protagonista del sabor, lo acompaña el maíz, el aguacate, el suero costeño y el cilantro. Así esta receta retoma ingredientes tradicionalmente usados en Colombia con un toque mexicano con olor a chile chipotle ahumado.

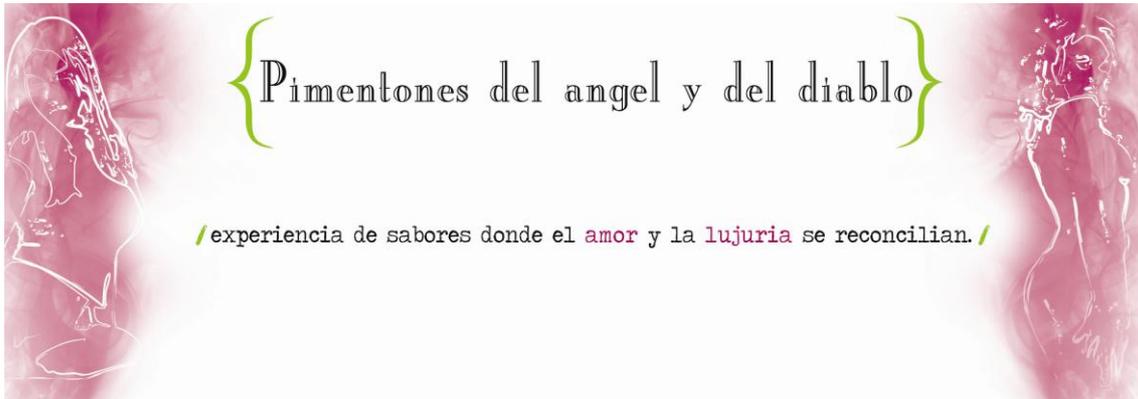
* Para acompañar *

Ingredientes:
Una taza de Maíz
Un aguacate cortado en trozos
Cilantro picado
Suero costeño



8 Una vez la sopa esté lista sirvala en una soperá donde previamente le haya adicionado una cucharada de aguacate picado, en sima agréguele una cucharada de maíz, una cucharadita de suero costeño y una pizca de cilantro y sirva.

Guarnición 1



Pimentones del angel y del diablo

/ experiencia de sabores donde el amor y la lujuria se reconcilian. /



CRUCE DEL PRIMER UMBRAL

Pimentones asados con aguacate:

El olor del pimentón asado mezclado con ajo y aguacate hacen que cualquier comensal se sienta atraído por su olor. Haciendo de este plato la mezcla perfecta entre la seducción del olor y sabor, ofreciendo a demás texturas y colores que invitan a comer.

Guarnición 1

Ingredientes:

2 tallos de ajo con hojas.
1 cebolla cabezona cortada en 4
1 zanahoria cortada en 2
2 huesos de pechuga
2 tallos de cebolla larga cordada en dos
Sal y pimienta al gusto.

1 A fuego alto ponga los pimentones hasta que se quemen por completo, cuando estén negros, retírelos.

2 Deje que se enfríen y luego quítele la piel quemada, ábralos y retire las semillas, límpelos bien y luego consérvelos en un recipiente.

3 Corte los ajos en tiras de dos milímetros, añádalos a los pimentones con el aceite, el azúcar, la sal, pimienta, y déjelos a un lado.



4 Quitele la piel a los aguacates y luego córtelos en media luna.

5 Para servir tome unas tiras de pimentón, y en ellas añádale un poco de aguacate.

Guarnición 2



{ APROXIMACION A LA CAVERNA OCULTA }

Arroz con coco:

En Colombia dice Rosa Helena Macía, en su artículo “*El patrimonio Gastronómico: una realidad diaria irrenunciable*” (Macía, R. 2009) que nuestro plato típico es el arroz blanco. Sin embargo, para mí no hay plato más traicionero en tanto a pertenencia cultural que dicho arroz. En países asiáticos así como en muchos latinoamericanos y algunos europeos, el arroz blando es básico en las preparaciones de muchas recetas y al igual que la leche y el agua es un genérico que puede ser comido en su simpleza.

Preparación

Ingredientes:

- 1 coco
- 2 tazas de arroz
- 3 tazas de agua
- ¼ de taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal

- 1 Licue el coco y ayudándose de un colador saque la leche del coco, repita varias veces el proceso en la licuadora hasta que no le quede mayor contenido al residuo
- 2 Tome la leche y póngala en una olla ancha para esjia, a fuego alto, deje reducir la leche de coco, hasta que quede sólo la grasa y forme grumos de color dorado.
- 3 En ese momento añada el arroz y sofríalo un poco con la preparación.
- 4 Adicione el resto de los ingredientes, remueva por 5 minutos hasta que empiece a hervir y luego tápelo y déjelo cocinando a fuego bajo por 20 minutos sin mezclar. Luego sirva.

Plato fuerte

{ Canibal gourmet }

/reconciliación feliz y perfecta /
/entre el instinto y la cultura, /
/entre el deseo y la etiqueta, /
/entre el sabor ancestral y la exquisitez de la cocina internacional. /



• Cerdo en salsa de Wiskey •

Ingredientes: (para el cerdo)
8 lonjas de lomo de cerdo gruesas de (125 gr.)
1 ajo cortado en cuadros finos
¼ cebolla cebollina cortada en cuadros finos
2 cucharadas de aceite
sal y pimienta al gusto

Ingredientes: (para la salsa)
1 caja pequeña de crema de leche
Whiskey
¼ cebolla cebollina cortada en cuadros finos
1 tallo de romero
2 hojas de laurel
Sal y pimienta al gusto

1. En una paila calentada a fuego alto agregue el aceite y espere un momento hasta que caliente. Luego ponga a sofreír las lonjas de lomo hasta que estén doradas por lado y lado.

2. Tápelos y déjelos cocinar por unos 10 minutos. Retírelos del fuego y conserve.

3. En esa misma paila utilizando el líquido que deja el cerdo, añada la crema de leche, las hojas de laurel, el romero, y un chorro no muy grande whiskey. Cocínelo a fuego medio bajo por 6 minutos.

4. En un plato sirva la lonja de cerdo y báñala con la salsa y sirva.

8 personas / 20 min.



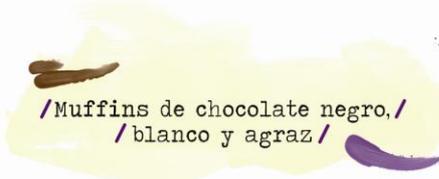
Postre

{ Resurrección }

/Muffins de chocolate negro, /
/blanco y agraz /

Y de pronto el recuerdo surge. Ese sabor que tenía el pedazo de maldonada que mi tía Leoncia me ofrecía, después de mojado en su infusión de té o de tila, los domingos por la mañana en Comoray (...)

Fero sólo cuando nada existe ya de un pasado antiguo, cuando han muerto los seres y se han derrumbado las cosas, solos, más frágiles, más vivos, más inmateriales, más persistentes y más fieles que nunca, el olor y el sabor perduran mucho más, y recuerdan, y aguardan, y esperan, sobre las ruinas de todo, y soportan sin doblegarse en su impalpable rotita el edificio enorme del recuerdo.



♠ Muffins de Chocolate negro, blanco y agraz. ♠

8 personas / 40 min.

Ingredientes:

115 gramos de harina de trigo
1 cucharadita de polvo para hornear
40 gramos de azúcar
40 gramos de mantequilla derretido
1 huevo batido
100 mililitros de leche
50 gramos de chocolate negro picado
50 gramos de chocolate blanco picado
50 gramos de agraz

- 1 Engrase los moldes para Muffins. En un tazón grande cernir la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar.
- 2 Derrita la mantequilla y agréguela al huevo batido y la leche sin dejar de mezclar.
- 3 Agregue esta mezcla a la harina y remueva suavemente hasta obtener una masa homogénea, añádales el chocolate picado y el agraz.
- 4 Deje reposar por media hora la mezcla y viértala en los moldes.
- 5 Precaliente el horno a 200°C y hornéalos por 20 minutos. Déjelos enfriar y sirva, con una bola de helado de vainilla.



Bebida

{ El arco iris de las horas negras }

« Holly »

/ Retorno con el elixir /



¡ Sangria ¡

4-6 personas / 75 minutos

- 1 En una jarra ponga las frutas picadas y el azúcar, deje reposar por 10 minutos

Ingredientes:

1 Botella de vino tinto (el que desee)
2 naranjas cortadas en medias lunas
2 manzanas rojas cortadas en cubos
4 cucharadas de azúcar

- 2 Luego agregue el vino, mézclelo un poco y llévalo a la nevera por más de 1 hora.

- 3 Cuando esté frío si es de su gusto agréguele un toque de canela o jengibre.

- 4 Sirvalo con los trozos de fruta y disfrute.



Conclusión acerca de la receta:

El ejercicio de diseño de la anterior receta busca en efecto generar una expresión comunicativa que sintetice los aspectos más relevantes de los temas relacionados con los relatos de la cocina. La idea de crear una receta responde al criterio del sistema cocina-comida como parte de la cultura en donde cobra sentido qué, cómo, cuándo, con quién y por qué se come o se prepara un alimento, siendo ésta definida por códigos que aplican en determinado espacio y tiempo para ser configuradores sociales, culturales, religiosos y así mismo narrativos: la presente receta se suma así a los relatos de cocina que nos hereda la cultura y busca a la vez trascender en ella al proponer una nueva forma de organizar el mundo, una visión, a partir de un nuevo relato.

En la receta, y su recetario narrativa, cultura y comunicación, se reconcilian en un diseño que funciona como un nuevo sistema de relaciones sobre el valor arquetípico, simbólico, retórico, poético de la comida como hecho metafísico que reconcilia todas las dimensiones de la condición humana. El ser humano ante la mesa, ante una receta que sintetiza la esencia del valor narrativo de la cocina, dispone sus sentidos, ya no para alimentarse, sino para devolverle al acto de comer todo su valor ritual por el cual el ser humano es lo que es, para bien o para mal. Comemos para ser: lenguaje y sentidos, instintos y deseos, sensaciones aprendidas y otras nuevas, recuerdos y visiones, nacen de los sabores de la comida y pasan a integrar nuestro nuevo Yo; nos reinventamos en el viaje de la comida.

Nota: para el día de la sustentación del presente trabajo se plantea preparar la anterior receta para cerrar la experiencia de los relatos de la cocina.

Las ilustraciones del recetarios se encuentran en anexados al final de este documento.

Conclusiones

El arte culinario se define en torno a la comida, el desarrollo de las cocinas, la tradición, los rituales y sin duda la cultura misma. Permite la interacción social, crea identidad y factores identitarios que configuran el desarrollo del ser humano en torno a una cultura y su territorio, impactando los relatos, las narrativas donde los grupos humanos se crean como sujetos y como colectivos. La cocina, desde sus orígenes tribales hasta la refinada etiqueta que caracteriza los restaurantes más modernos, ha permitido la interacción social, ha creado signos de identidad y factores identitarios que configuran el desarrollo del ser humano en torno a una cultura.

La cocina y la comida, desde el punto de vista semiótico, configuran un sistema de representaciones donde se expresan diversos niveles de una cultura; como sistema codifica rituales de identidad donde creencias y sabidurías se manifiestan en un nivel de connotaciones de los sistemas de valores y creencias de un grupo humano. En el nivel de lo simbólico, dicho sistema cocina-comida pone al sujeto en relación con su condición más trascendente o más visceral donde su esencia se pone en comunicación con sus orígenes: la cocina-comida es a la vez lo más humano y sagrado que existe, reconcilia el cuerpo y el espíritu, recordemos el rito católico-cristiano de la comunión: beber y comer del cuerpo y la sangre del hijo de Dios: la comida como acto simbólico de consumir al otro espiritual.

La cocina, desde sus orígenes tribales hasta la moderna industria de los restaurantes, ha permitido la interacción social, ha creado signos de identidad y factores identitarios que configuran el desarrollo del ser humano en torno a una cultura.

Por otro lado, el sistema cocina-comida se integra perfectamente a los modernos rituales humanos de intercambio y socialización e incluso se relacionan de manera radical y determinante con los sistemas sociales económicos de los pueblos y naciones. El sistema cocina-comida es un hecho de cultura que trasciende el nivel de lo alimentario y define las estructuras sociales de intercambio humano. Sociológica y antropológicamente reconocemos a

la cocina-comida como núcleo de sistemas más complejos de interacción y desarrollo sociocultural; todas las dimensiones de la cultura humana se relacionan, e incluso derivan, de una u otra manera de dicho sistema. A través de la experiencia del comer, beber, y del consumo de sabores diferentes la cultura contemporánea se sigue definiendo el sentido de pertenencia y de diferencia de los grupos sociales.

El sistema cocina-comida es un hecho de cultura que trasciende el nivel de lo alimentario y define las estructuras sociales de intercambio humano. Sociológica y antropológicamente reconocemos a la cocina-comida como núcleo de sistemas más complejos de interacción y desarrollo sociocultural; todas las dimensiones de la cultura humana se relacionan, e incluso derivan, de una u otra manera con el sistema cocina-comida.

Desde los planteamientos de Umberto Eco podemos afirmar que la cultura contemporánea de masas ha generado un terreno fértil para el entrecruzamiento de códigos y recursos provenientes de otras modalidades expresivas, en este caso, una tradición culinaria que empieza a ocupar un lugar importante en cierto grupo de narrativas para definir elementos de identificación cultural. Podríamos hablar entonces que el sistema cocina-comida, como un fenómeno con orígenes en todas las culturas, experimenta procesos de intercambio a través del cine.

Podemos explicar la presencia de la cocina-comida como discurso precedente en cierto tipo de narrativa fílmica y literaria, en la reconciliación, por llamarla de algún modo, que enuncia Umberto Eco entre la alta y baja cultura, recordemos a los detectives Nero Wolfe y Pepe Carvalho. Hablábamos de lo referencial, recetas, alimentos, de un efecto casi de cita, y en ese orden de ideas, traemos el sentido que tiene la cocina-comida popular versus la comida gourmet. El cine y la literatura relacionados con la cocina-comida ponen en la misma mesa tanto la comida popular como la comida de chef generando un sistema de intercambio de códigos donde la cultura se reconcilia o pone en escena sus diferencias y sus conflictos más profundos, que van desde el amor hasta el crimen, pasando por supuesto por el canibalismo.

La palabra, a través de la literatura, convoca las sensaciones, no sólo fisiológicas, de las diferentes dimensiones de la memoria y de las experiencias humanas y para ello se vale de un signo-sistema de representaciones culturales sustitutivas donde la sociedad y su comida se re-inventa y re-interpreta a partir de la cocina-comida ficcional, y por supuesto dispone, esta imagen, una serie de relaciones emocionales que definen el sentido obtuso de la comida en el cine: sexo, deseo, amor, traición y hasta canibalismo. La cocina es relato y se hace relato; desde el mito hasta la novela ha sido “alimento” construido con historias.

Los *ingredientes literarios* de la cocina habitan en la sabiduría de la receta que permite tanto la recuperación del pasado como la convocación de una nueva tradición, comida tradicional-comida fusión; el discurso gastronómico trasciende al discurso literario en la medida en que se hace palabra para recordar, para repetir, palabra para preparar.

La cultura, de acuerdo a Eco, se configura precisamente en las relaciones arbitrarias de sistemas divergentes donde, por ejemplo, la imagen y la literatura hacen de la cocina un código de reinscripción de lo sacro y lo profano, de lo culto y lo popular: las narrativas de la comida sientan a la mismas mesa tanto a gourmets como a caníbales; nos permiten asistir al carnaval (Bajtín) del deseo y de las sensaciones dispuestas por un ritual y unas recetas milenarias donde tanto el alma como el cuerpo se liberan y se rinden ante la comida, incluso si el plato a probar es el otro.

Así como en Proust los signos verdaderos del arte son posibles por medio de la experiencia sinestésica de los signos relacionados con el olor sabor, y la vida solo será cognoscible en una vivencia del tiempo recobrado, la representación espacio temporal de lo vivido gracias al sabor de un alimento, las recetas de cocina instauran una memoria colectiva infalible donde un ser humano que cocina le entrega a sus comensales, indiferentes muchas veces, un valor mágico de restaurar, recordemos el origen de la palabra restaurante, su cuerpo y su alma.

De igual manera que para los detectives de ficción la comida hace parte de sus códigos personales para relacionarse con el misterio del mundo, las recetas son un código cifrado de

secretos de un hecho de cultura ulterior que guarda su secreto escondido en su forma de manipular y mezclar ingredientes y alimentos. Las recetas de la cocina-comida son una clave para hacer visible lo que se oculta en el alimento.

Como lo muestra el cine relacionado con la cocina-comida, las pasiones cohabitan en el tipo de alimentos que consumimos: toda la comida puede ser en cierta medida afrodisiaca pero también letal. Las dos grandes categorías freudianas de Eros y Tánatos se reúnen a la mesa cinematográfica, recordemos el costoso plato del pez globo “Fugu”, que es el animal más venenoso del mundo y no obstante muy apetecido; todos los años mueren hasta cinco japoneses a causa de una preparación incorrecta del fugu, para recordarnos nuestra condición caníbal que hemos refinado para no sentirnos culpables de nuestra dimensión esencial de seres hedonistas a la total búsqueda del placer, en este caso a través del olfato y del gusto que experimentan los alimentos.

De manera conceptual y reflexiva, y dentro de las dinámicas de la comunicación social que permiten visualizar fenómenos semióticos que conducen a propuestas creativas, se diseñó una receta de cocina que integró los diferentes valores narrativos analizados. Dicha receta se configuró a partir de los valores referenciales y culturales que afectan transversalmente las narrativas analizadas. Integró también los elementos simbólicos, sensoriales y referenciales de la cocina y los relatos literarios y cinematográficos analizados. Tenemos entonces que las recetas presentadas resultaron del análisis de los valores culturales en los que es posible traducir el sistema cocina-comida de aspectos relacionados con el funcionamiento narrativo de los relatos analizados y del modelo replanteado del denominado *viaje de la cocina*. El lenguaje que acompaña la creación de los nombres y correspondiente descripción retomó la poética propia de algunos relatos de la cocina.

El ejercicio de diseño de la anterior receta generó una expresión comunicativa que condensó los aspectos más relevantes de los temas relacionados con los relatos de la cocina. La idea de crear una receta respondió al criterio del sistema cocina-comida como parte de la cultura en donde

cobra sentido qué, cómo, cuándo, con quién y por qué se come o se prepara un alimento, siendo ésta definida por códigos que aplican en determinado espacio y tiempo para ser configuradores sociales, culturales, religiosos y así mismo narrativos: la receta sumó así a los relatos de cocina que nos hereda la cultura y busca a la vez trascender en ella al proponer una nueva forma de organizar el mundo, una visión, a partir de un nuevo relato.

En la receta, y su recetario, narrativa, cultura y comunicación, se reconciliaron en un diseño que funciona como un nuevo sistema de relaciones sobre el valor arquetípico, simbólico, retórico, poético de la comida como hecho trascendente de comunicación que reconcilia diferentes dimensiones de la condición humana.

La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida, al afectar y estar presente tanto en la cultura como en sus narrativas, nos permiten reconocer el funcionamiento de las estructuras sociales y de las dinámicas de la comunicación de tal manera que cocinar, comer, constituyen la síntesis máxima de la historia del ser humano. De la hoguera a la cocina de mamá, de la hoguera a la mesa preparada por un chef, de la hoguera a las manos prodigiosas de un gourmet, de la hoguera a la era de la comida rápida o pedida a domicilio, el ser humano espera inconscientemente, ante cada nuevo plato, encontrar una revelación, una clave de su pasado, de su misterio y para ello siempre empieza a relatar una nueva historia ante la comida:

– ¿Cómo te fue hoy? –dice ella mientras él la mira desde la cocina a la espera de sorprenderla con una nueva receta.

Y así empieza un nuevo relato de cocina...

Bibliografía

Artículos:

- Ansón, R., (2006) “Cultura y Gastronomía” [en línea], disponible en: http://www.cuentayrazon.org/revista/pdf/143/Num143_003.pdf, recuperado: 16 de mayo de 2009.
- Medina, F.X. (2008), “Cultura del vino, gastronomía y enoturismo.” [en línea], disponible en: http://www.acenologia.com/ciencia99_1.htm , Recuperado: 16 de mayo de 2009.
- Macía, R. H. (2003), “El patrimonio cultural Gastronómico: una realidad diaria irrenunciable”, [en línea]. Universidad Nacional de Manizales, disponible en: http://www.manizales.unal.edu.co/modules/ununesco/admin/archivos/jyp2_003patrimoniogastronomico.pdf, recuperado: 19 de Mayo de 2009.
- Blázquez, B. (2009) “Nuevas tendencias gastronómicas”, [En línea], disponible en: http://www.aplegis.com/documentosoffice/congreso_restaurantes/Borja.pdf , recuperado: 16 de mayo de 2009.
- Zalamea, L. (2009, Julio) “Tres Hitos”, *En Lecturas Dominicales* (Diario El Tiempo) P.29
- *Historiadores de la cocina* [en línea] disponible en: <http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/restaurante.html>, recuperado: 23 de marzo de 2010.
- Vásquez, A. (S.F), *Introducción a la cocina de autor, fusión y molecular*, [en línea] disponible en: http://www.virtualchef.com.pe/noticias/Lectura_08.pdf recuperado: 18 de mayo de 2010.
- *Definición de Gourmet*, [en línea] disponible en: <http://definicion.de/gourmet/> recuperado: 18 de mayo de 2010.

Tesis:

- Ariza, E. J. (2007), *Publicidad y Gastronomía, el caso Tunjuelito* [Trabajo de grado], Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana, Carrera de Comunicación Social.

Libros:

- Esquivel, L., (1998) *Suculencias Íntima., Tratado filosófico de cocina*, Ollero & Ramos, Editores, S.L. Madrid.
- Fernández – Armesto, F., (2001), *Food. A history*, Ordóñez, V., (trad), Tusquets, S.A. Barcelona.
- Flandri, J.L., Montanari, M., (1999), *Food. A culinary history from antiquity to the present*, Botsford, C., Goldhammer, A., Lambert, C., López – Morillas, F., Stevens, S., (trad.) Columbia University press. New York.
- Goody, J. (1995), *Cooking, cuisine and class*, Willson, P. (trad.), Cambridge University Press. Barcelona.
- Ortiz, C. M., (2006) *Puerto Rico en la Olla. ¿Somos aún lo que comimos*, Gráficas Muriel, S.A., Ediciones Doce Calles, S.L. Madrid.
- Patiño, G., (2007), *Fogón de negro, cocina y cultura de una región latinoamericana*, Edición del Convenio Andrés Bello Unidad Editorial, Imprenta nacional. Bogotá.
- Ritchie, C.I.A., (1986), *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*. Gómez, J.C., (trad.), Alianza Editorial, S.A. Madrid.
- Rigotti, F., (2001), *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*, Irazzábal, P. M. (trad.), Empresa Editorial Herder, S.A. Barcelona
- Sánchez, E., (2001) *Recetas de abundancia. Patrimonio gastronómico de los países del Convenio Andrés Bello*, Convenio Andrés Bello, Imprenta Nacional. Bogotá.
- Belluscio, M. (1997) *Comida y cine: placeres unidos*, Editora la Máscara. Valencia, España.
- Barthes, R. (2003). *Mitologías*, Buenos Aires, Siglo XXI.
- Benjamín, W. (1978). *Discursos interrumpidos*, Madrid, Taurus.
- Freud, S. (2000). *Introducción al psicoanálisis*, Madrid, Alianza.
- Deleuze, G. (1995). *Proust y los signos*, Barcelona, Anagrama.
- Proust, M. (1996), *Por el camino de Swann*, Madrid, Alianza.
- Harrison, J. (2004), *El extraño fenómeno de la sinestesia*, Fondo de Cultura Económica, México.
- Bajtin, M. (1989), *La cultura en la edad media y el renacimiento*, Madrid, Alianza.
- Eco, U. (2004), *Apocalípticos e integrados*, Barcelona, De Bolsillo.
- Barthes, R. (2003) *El sistema de la moda y otros escritos paidós*, Barcelona.
- Barthes, R. (2002) *Lo Obvio y lo Obtuso: Imágenes, gestos, voces*, Paidós, Barcelona.

- Vázquez de Parga, M. (1986), *De la novela policíaca a la novela negra: los mitos de la novela criminal*, Madrid, Plaza y Janes.
- Richards, A. (1932) *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Richards, A. (1939) *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba tribe*. Oxford: Oxford University Press.
- Martine S. (1998), *Rites et rituels contemporains*, Paris, Nathan.
- Lévi-Strauss, C.(1971). *Mitológicas*. México. Fondo de Cultura Económica
- Barthes, R. (1971) *Elementos de Semiología*. Ed. A. Corazón, Madrid.
- Greimas, A. J. y Courtes, J. (1990). *Actante*. En: *Semiótica. Diccionario razonado de la teoría del lenguaje*. Madrid: Gredos.
- Harryson, J. (2004). *El extraño fenómeno de la sinestesia*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Vázquez Montalbán, Manuel. (1990). *Tatuaje*, Madrid, Planeta.
- Vázquez M., M. (1996). *El premio*, Madrid, Planeta.
- Vázquez M, M. (1988). *El delantero centro fue asesinado al atardecer*, Madrid, Planeta.
- Vázquez M., M. (1987). *Asesinato en Prado del Rey*, Madrid, Planeta.
- Harris, T. (1982), *Dragón rojo*, Bogotá, Círculo de Lectores.
- Harris, T. (1999), *El silencio de los inocentes*, Barcelona, Mondadori.
- Harrys, T. (1992), *El dragón rojo*, Barcelona, Ediciones B.
- Harrys, T. (1999), *El silencio de los inocentes*, Barcelona, Mondadori.
- Ressler, R. (2003), *Dentro del monstruo: un intento de comprender a los asesinos en serie*, Barcelona, Alba.
- Harrys, T. (1999), *Hannibal*, Barcelona, Mondadori.

- Grimm, W. (2004). *Hansel y Gretel*, México, Fondo de Cultura Económica
- Vogler, C. (2002). Bogotá, Intermedio.

Películas

- *Pulp Fiction* (1994), [Película], Tarantino, Q. (dir.), Estados Unidos, Miramax Films , Band Apart, Jersey Films (prods.)
- *Chocolat* (2000), [Película], Hallström, L. (dir.), Estados Unidos, Miramax International (prods.)
- *Breakfast at Tiffany's* (1961), [Película], Edwards, B. (dir.), Estados Unidos, Paramount Pictures (prods.)
- *The Cook, The Thief, his wife and her lover* (1989), [Película], Greenaway, P. (dir.), Francia – Gran Bretaña, Allarts Cook Ltd. / Erato Films / Films Inc. (prods.)
- *Fried Green Tomatoes* (1991), [Película], Avnet, J. (dir.), Estados Unidos, Universal pictures (prods.)
- *Como agua para chocolate* (1992), [Película], Arau, A. (dir.), México, Mexican Film Institute (prods.)
- *Tortilla soup* (2001), [Película], Ripoll, M. (dir.), Estados Unidos, Samuel Goldwyn Films (prods.)
- *Simply Irresistible* (1999), [Película], Tarlov, M. (dir.) Estados Unidos, Regency Enterprises (prods.)

Imágenes

- Proust, M. (1996), *Convertida en cómic, toda la magia de Proust llega a México*, La Jornada, [en línea] disponible en: <http://www.jornada.unam.mx/2006/11/22/index.php?section=cultura&article=a04n1cul> , Recuperado: 10 de marzo de 2010.
- *Pulp Fiction* (1994), [Película], Tarantino, Q. (dir.), [en línea] disponible en: <http://images.picturehunt.com/pics/p/pulp-fiction-11577.jpg> , recuperado: 10 de mayo de 2010.
- *Chocolat* (2000), [Película], Hallström, L. (dir.), [en línea] disponible en: http://www.quedepeliculas.com/cartel-200801/200801195719_77216800-pelicula-chocolat.jpg , recuperado: 10 de mayo de 2010.

- *Como agua para chocolate* (1992), [Película], Arau, A. (dir.), [en línea] disponible en: http://www.moviegoods.com/Assets/product_images/1020/265554.1020.A.jpg , recuperado: 10 de mayo de 2010.
- *Breakfast at Tiffany's* (1961), [Película], Edwards, B. (dir.), [en línea] disponible en: <http://www.jetsetsocialite.com/wp-content/uploads/2009/03/lgpp30403audrey-hepburn-stars-in-breakfast-at-tiffanys-breakfast-at-tiffanys-poster.jpg> , recuperado: 10 de mayo de 2010.
- *Tortilla soup* (2001), [Película], Ripoll, M. (dir.), [en línea] disponible en: http://alicult.files.wordpress.com/2009/03/tortilla_soup.jpg , recuperado: 10 de mayo de 2010.
- *Fried Green Tomatoes* (1991), [Película], Avnet, J. (dir.), [en línea] disponible en: http://www.movietrimmer.com/content/default/english/images/movies/376513_3.jpg , recuperado: 10 de mayo de 2010.
- *Simply Irresistible* (1999), [Película], Tarlov, M. (dir.) [en línea] disponible en: http://www.impawards.com/1999/posters/simply_irresistible.jpg , recuperado: 10 de mayo de 2010.
- *The Cook, The Thief, his wife and her lover* (1989), [Película], Greenaway, P. (dir.), [en línea] disponible en: http://3.bp.blogspot.com/_mcXLiHW7iZ8/S1oEzVQZlqI/AAAAAAAAAkQ/25y9fCvh6zg/s400/442737.1020.A.jpg recuperado: 10 de mayo de 2010.