

**EL ARTE CINEMATOGRAFICO Y EL ARTE GASTRONÓMICO:
DOS CAMINOS PARALELOS QUE TRANSITAN EN TORNO
AL TIEMPO**

**THE FILM ART AND THE CULINARY ART: TWO PARALELL PATHS
THAT PASS AROUND TIME**

Andrea Santamarina

Universidad Complutense de Madrid, España
info@andreasantamarina.com

Resumen:

Este artículo expone las semejanzas y diferencias entre el séptimo arte y la gastronomía de vanguardia a partir de la formulación de la siguiente hipótesis: si el cine es el arte por excelencia del tiempo y del espacio, mientras la gastronomía lo es de lo efímero: ¿en qué medida esta última puede ser un arte sin contar con la ayuda de los medios audiovisuales? Tras un capítulo introductorio en el que se definen y describen a grosso modo ambas disciplinas, el artículo señala, primero, los caminos paralelos que han seguido ambas desde la aparición del cinematógrafo para detenerse después en mostrar su imbricación con la sociedad de su tiempo y su entrada, casi simultánea, en los museos y, en el caso de la gastronomía, en los festivales a la par que hace hincapié en sus fuentes de inspiración, referencias y canales de exhibición y de divulgación. Por último, se detiene en analizar los puntos comunes de sus métodos de trabajo para, al igual que se ha venido haciendo en los apartados anteriores, señalar las concomitancias y diferencias existentes entre ambos.

Palabras clave:

Cine; gastronomía; procesos; tiempo; memoria; efímero.

Keywords:

Cinema; Gastronomy; Process; Time; Memory; Ephemeral.

Abstract:

This article discusses the similarities and differences between cinema and avant-garde cuisine from the formulation of the following hypothesis: if cinema is the art par excellence of time and space, while cuisine is of the ephemeral: to what extent this last one can be an art without the help of audio-visual media? After an introductory chapter in which are defined and described roughly both disciplines, the article points out, first, the parallel ways followed by both since the birth of cinema to reflect on how to show their relation with the society of their time and their entrance, almost simultaneously, in museums and, in the case of gastronomy, in festivals, later. At the same time the article emphasizes in their inspiration sources, references and channels of display and divulgation. Finally, analyzes the common points of their working methods, as it has been done in previous sections, pointing out the similarities and differences between them.

1. Introducción y metodología

“Cocinar es la actividad más antigua del ser humano. Cocinando, las personas expresan su visión del mundo” Peter Kubelka (cineasta experimental austríaco).

Durante la última década la restauración ha adquirido un papel determinante en la cultura contemporánea. Su mayor difusión ha permitido que, en determinados estratos, haya habido una revolución en la cultura gastronómica, y que los restauradores hayan alcanzado una gran importancia creativa y cultural dentro de la sociedad, en los medios de comunicación e, incluso, en los circuitos artísticos (el ejemplo más paradigmático es el de Ferran Adrià y su participación en la Documenta de Kassel en 2007). Muchas de las creaciones de estos artistas de los fogones están inspiradas en el arte y tratan los alimentos como si fueran texturas de un cuadro, creando platos de gran plasticidad y caprichosas formas que serán, en muchas ocasiones, filmados y fotografiados hasta la saciedad, de tal manera que una parte de su consumo, y de su categorización como disciplina artística, será ofrecida a través de imágenes fotográficas y, sobre todo, cinematográficas. Ello ha dado lugar en los últimos años a un intenso debate, que sigue aún sin resolverse, acerca de si la restauración debe ser considerada un arte (y, por lo tanto, el cocinero un artista) y a qué título debe serlo. Hoy por hoy, sin embargo, lo más interesante de esta discusión radica tal vez en considerar que "no es que la cocina entre en el mundo del arte, lo importante es que es una disciplina nueva en el mundo del arte. Abre un camino a las disciplinas no museizables" (Arenós, 2011, p. 286). Y en ese pasaporte de entrada a los museos el cine ha jugado y juega, como veremos, un papel decisivo.

El objetivo de este artículo no es, por lo tanto, ahondar en los paralelismos existentes entre la cocina y el arte en general, sino en demostrar cómo la gastronomía debe apoyarse en el cine y en su gestión del tiempo para formar parte de los circuitos artísticos, para ser difundida por un mayor número de canales y para, en definitiva, poder ser evaluada, analizada y recordada por la memoria colectiva (tal y como sucede con el cine). Para ello se utilizará una

metodología de análisis de estética comparada y hermenéutica sobre la relación entre el cine y la gastronomía de vanguardia. Se analizará cómo nacen y se desarrollan ambas disciplinas, qué procesos de trabajo y de comunicación comparten y cómo responden ambas ante acontecimientos sociales tan diversos como el mayo del 68 francés, la transición política española o la entrada en los museos y, en el caso de la gastronomía, en los festivales de cine. Tres criterios sostienen esta reflexión: el interpretativo, el empirista y el crítico.

2. A modo de aperitivo: la imagen-tiempo y el disfrute de lo efímero

A Ricciotto Canudo, uno de los primeros teóricos y críticos cinematográficos, le cabe la distinción de ser quien calificara por primera vez al cine, en 1911, como el Séptimo Arte, en el cual se casan el Arte con la Ciencia y donde se compendian todas las disciplinas artísticas. Esta definición, que conjuga Arte y Ciencia, pone el acento en la cualidad esencial del nuevo arte tal y como la formulara años más tarde el crítico y teórico francés André Bazin: “el cine aparece en el tiempo como la culminación de la objetividad cinematográfica” y, a continuación, añade: “por primera vez entre el objeto inicial y su representación no se interpone más que otro objeto. Por primera vez una imagen del mundo exterior se forma autónomamente, sin la intervención del hombre”¹. O dicho de otra forma: "Por vez primera, la imagen de las cosas es también la de su duración: algo así como la momificación del cambio" (Bazin, 1990, p. 29)².

Obviemos lo que supone hoy la aparición del cine digital en cuanto a la validez de semejante definición, para remarcar el rasgo más significativo de la misma, esto es, que si bien una película se disfruta en presente (al igual que la gastronomía), su proyección en la pantalla (cualquiera que sea su

¹ Rohmer, E. (1959). La ‘somme’ d’André Bazin. *Cahiers du cinema* n° 91, pp. 38-39.

² Cita completa: “En esa perspectiva, el cine se nos muestra como la realización en el tiempo de la objetividad fotográfica. El *film* no se limita a conservarnos el objeto detenido en un instante como queda fijado en el ámbar el cuerpo intacto de los insectos de una era remota, sino que libera el arte barroco de su catalepsia convulsiva”.

superficie: cine, televisión, ordenador, tableta, móvil...) lo único que hace es revivir el pasado, dar vida artificial al tiempo embalsamado por la cámara, ya que, como diría Jean Cocteau, el cine filma la muerte trabajando. Esta misma idea es la que bulle en el interior de la célebre imagen-tiempo teorizada por Gilles Deleuze:

Para Deleuze el tiempo no es una medida del movimiento que toma como criterio un momento ideal y no es una variable que sirve como referente de una posición. El tiempo es el tiempo de lo nuevo, de lo imprevisible, de la invención o de la creación. El cine lo genera liberando al movimiento de los objetos o de una perspectiva ideal del sujeto mediante movimientos aberrantes y las imágenes cobran sentido no por sus relaciones espacio-geométricas, sino por las relaciones de posibilidad, actualidad y simultaneidad entre los tiempos pasado, presente y futuro (García Pavón, 2015, p. 5).

Frente a esta concepción del tiempo cinematográfico, la gastronomía es un arte que se conjuga en riguroso presente. Es el arte de lo efímero, que ha atrapado desde la noche de los tiempos, desde las cuevas de Lascaux (cerca de 16.000 años a.C.), la memoria y la imaginación del hombre y que solo desde mediados del siglo XVI, cuando surge en Europa la llamada pintura de bodegón, ha comenzado a cobrar forma estable. Y han sido necesarios todavía varios siglos más para que cobrasen vida desde hace apenas una década (y más de cien años desde la aparición de la fotografía y del cine) a través del video arte y de sus series de bodegones, que, de forma paradójica, no filman ahora su esplendor, sino su muerte (ya no representan lo efímero en contraposición a lo eterno, sino tan solo lo caduco, lo que no hay intención de preservar). En la mayoría de las ocasiones los artistas no buscan mostrar la opulencia, sino tan solo la descomposición de la propia comida (siguiendo el camino iniciado por Rembrandt, en 1655, con el óleo *El buey desollado*). Este es el caso de *Naturaleza Muerta* (Natura morta, 2001), en el que la artista Sam-Taylor-Wood graba cómo los alimentos de una fuente se van pudriendo o de *Granada* (Pomegranate, 2006), en donde Ori Gersht muestra cómo estalla uno solo de los elementos del bodegón: la granada.

A pesar de esta curiosa inversión de valores, que no lo es tanto si pensamos en la aludida cualidad del cine de congelar el tiempo, la alta gastronomía está ligada al momento y al lugar en el que se preparan y se degustan los alimentos y a quienes la cocinan y la sirven. Está unida al hoy y al ahora. De tal forma que, a pesar del empeño de los restauradores de vanguardia por plasmar en numerosas publicaciones sus recetas, es difícil que un cocinero no especializado disponga o bien de los equipos que se utilizan en este tipo de establecimientos o bien del tiempo necesario para crear un plato estrella o para encontrar ingredientes de una calidad óptima. Y ello a pesar, igualmente, del esfuerzo de muchos de estos restaurantes por crear otros de menor gama, que reproduzcan su filosofía a precios más asequibles (como, por ejemplo, el grupo IXO, creado por Andoni Luis Aduriz y Bixente Arrieta del que forman parte Mugaritz, Ni Neu, El Bodegón de Alejandro, Nerua y Bistró Guggenheim). El resultado es que la cocina tiene un componente teatralizador (efímero e irrepetible), en cuanto a su disfrute se refiere: "No hay nada más frágil y más efímero que un plato, que desaparece al comerlo y solo queda el recuerdo de este después. Pero el recuerdo se distorsiona y jamás puede volver a reproducirse de la misma manera" (Aduriz, ponencia³, 2015). En ese hiato es donde, como veremos, jugará un papel esencial el cine como momificador del tiempo y certero cazador de la fugacidad de la vida.

3. El cine y la gastronomía: dos caminos casi paralelos

Desde su nacimiento como espectáculo cinematográfico -según precisaría Jean-Luc Godard- el cine ha mantenido siempre una relación más o menos estrecha con la gastronomía. De manera casual si se quiere, pero cargada de simbolismo, los hermanos Lumière presentarían en sociedad su nuevo invento en un espacio dedicado a la degustación de este tipo de placeres, en concreto en el Salón de Té (el Salón Indien) del Grand Café de París, ubicado en el nº 14 del Boulevard de Capucines. De manera mucho menos casual,

³ Adúriz, A. L. (2015). *Horizontes en el paladar* en el curso *De La Mano a la boca. Arte y Gastronomía en un escenario expandido* (dirigido por Juan Carlos Román). Santander: Cursos de verano de la UIMP (Universidad Internacional Menéndez Pelayo).

dentro del programa, compuesto por 10 filmaciones de menos de un minuto, se incluía una película, *La comida* (Le Repas, Auguste y Louis Lumière, 1895), relacionada de forma indirecta con la gastronomía, ya que en ella se mostraba una escena intimista donde se veía como Auguste Lumière, junto con su esposa, dan de comer a su hijo (un bebé) sentados en una mesa en el jardín de su casa, donde se puede apreciar también la vajilla de la época, un signo muy significativo del estatus y del poder económico de una familia sobre todo en ese momento.

Desde entonces el cine comienza a consumirse de forma colectiva y, tras el nacimiento, en 1905, de los Nickelodeon en Estados Unidos, a convertirse en un espectáculo de masas. Recordemos, no obstante, que Thomas A. Edison ya había patentado, a finales del siglo XIX, un aparato (el kinetoscopio) destinado a disfrutar el cine de una manera individual, cuyas similitudes con la forma de su consumo actual ha acabado por imponerse, tal y como reconoce el famoso montador Walter Murch:

Eso nos remonta a los primeros orígenes del cine, con Edison, al que no le gustaba la idea de proyección. Edison opinaba que el cine debía verse de forma individual, cada espectador en su propio Kinetoscopio. Pensaba que de esa forma ganaría más dinero (Murch, 2007, p. 73).

En la gastronomía ha sucedido algo parecido. Al menos hasta los últimos años tanto ésta como el cine eran dos experiencias que transcurrían en espacios y tiempos compartidos y que formaban parte de ritos socializadores a pesar de que la experiencia de una persona fuera indivisible e independiente de aquella otra que tenía sentada a su lado frente a una misma película o comida. Dicho en otros términos:

En torno a la comida se constituyen las formas elementales de la vida social, y esta se ha convertido en un medio de comunicación, una especie de continuación de la conversación con otros medios. Lo cual no significa siempre algo positivo; también en la comida en común ocurre como en las películas de Claude Chabrol, en las que hay muchas escenas de comida en la mesa y en ellas hay, al mismo tiempo, según sus propias palabras, comunión y antagonismo (Aduriz y Innerarity, 2012, p.246).

Sin embargo, esa "intimidad de masas" durante un "tiempo compartido" se ha ido convirtiendo desde hace algunos años en "intimidad privada" y en un "tiempo aislado", ya sea por la revolución tecnológica y la aparición de nuevos dispositivos para consumir contenidos audiovisuales de forma independiente, ya sea por la evolución de la industria alimentaria y los productos precocinados y calentados al microondas. Por ello, quizás, muchos de los directores contemporáneos ya no representan una cena familiar colocando a sus personajes en torno a una mesa, sino que cada uno aparece - como se puede ver en el segundo capítulo de la primera parte de la serie *Fargo* (Noah Hawley, Adam Bernstein, Randall Einhorn, Colin Bucksey, Scott Winant, Matt Shakman, 2014)- sentado solo, en una especie de pupitre, frente al televisor. Sea como fuere, la comida, el disfrute del presente, del aquí y del ahora, en los restaurantes de vanguardia parece carecer cada vez más de significado artístico si no se filma la comida, su proceso de elaboración, a sus protagonistas e, incluso, a los propios comensales. Se puede disfrutar de la comida de múltiples formas, pero para que la gastronomía alcance la categoría de arte en espacios distintos a los del propio restaurante necesita caminar de la mano con el cine o, para ser más precisos, necesita apoyarse en los medios audiovisuales, ya que, a diferencia de la fotografía, son los únicos que pueden gestionar la imagen-tiempo, los únicos capaces de captar ese instante único en el que la comida se convierte en un arte.

4. Cine, gastronomía y movimientos sociales: de mayo del 68 a la transición política española

J.A. Brillat-Savarin, considerado como el primer gastrónomo de la historia, define su oficio del siguiente modo: "entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación" y añade a continuación: "también considera la acción de los alimentos sobre la moral del hombre y de qué modo obran en su

imaginación, espíritu, valor y comprensión, ya esté despierto, ya durmiendo, bien en ejercicio, bien descansando" (Brillat-Savarin, 2014, p. 53).

Si nos paramos a reflexionar sobre la definición de Brillat-Savarin, advertiremos a simple vista que sus palabras definen un arte que va más allá de esa cocina que sirve solo para alimentarse (lo que, si se nos permite la comparación, podría corresponderse con lo que calificamos hoy como cine de entretenimiento) al mismo tiempo que apunta otro dato importante, esto es, que la gastronomía incide "sobre la moral del hombre", pues no solo nutre y satisface nuestras necesidades primarias, sino que sirve como transmisora de una serie de ideas y conocimientos. En palabras de Roland Barthes: "Alimentarse es una acción que se despliega más allá de su propio fin, que sustituye o remite a otras conductas y por eso mismo es un signo" (Barthes, 2012, p.34).

Esta concepción del arte gastronómico como un objeto cultural es la que impulsaría, en la década de los 70 del siglo pasado, a los cocineros de la *Nouvelle Cuisine*, seguramente alentados por los nuevos aires de modernidad surgidos en Francia, y en el resto del mundo, tras la revolución de Mayo del 68, a romper con la rigidez y las reglas de la cocina tradicional francesa para reivindicar la creatividad y los sabores naturales:

La Nouvelle Cuisine, pues, surge como una reacción contra las salsas grasas y el exceso de aportes energéticos de la cocina clásica. Se potencia el empleo de productos frescos, las técnicas de cocción más adaptadas al gusto propio de los alimentos, la búsqueda de nuevas asociaciones de sabores y la promoción de la higiene (Niechel, 2015, ponencia⁴).

Apuntemos, de paso, que esa rebelión contra las normas y esa reivindicación de la libertad expresiva y técnica a través de la figura del autor es la misma que llevaban propugnando desde comienzos de los años 50 del siglo pasado los cineastas de la futura *Nouvelle Vague*, agrupados en torno a la teoría de los autores e influenciados, a su vez, por las rupturas de las vanguardias

⁴ Niechel, J. L. (2015). *Jean Louis Neichel, de la nouvelle cuisine a la cocina catalana en el curso De La Mano a la boca. Arte y Gastronomía en un escenario expandido* (dirigido por Juan Carlos Román). Santander: Cursos de verano de la UIMP (Universidad Internacional Menéndez Pelayo).

artísticas. En palabras de Álex Vicente: "Picasso hizo estallar el lenguaje del arte. Abogó por la libertad en un dominio tan académico como la pintura e incitó a los artistas a crear más allá de las fronteras delimitadas por el marco del cuadro. Se podría decir que inventó la *nouvelle vague* o, por lo menos, que la hizo posible" (Vicente, 2015, p.21).

Sin lugar a dudas, la revolución gastronómica que llevaron a cabo los restauradores de la *Nouvelle Cuisine* (encabezados por los periodistas Henri Gault y Christian Millau, autores del decálogo de la misma, y que cocineros como Paul Bocuse contribuirían a difundir y dar forma) sería el detonante de otro movimiento gastronómico aún más radical, tal y como afirma el restaurador Andoni Luis Aduriz⁵ (restaurante Mugaritz) en el documental *Snacks. Bocados de una revolución* (Cristina Jolonch, 2015). Un movimiento nacido en España que tendrá un impacto mundial a través de tres generaciones de cocineros liderados por Ferran Adrià. De esta forma, si la *Nouvelle Cuisine* estuvo influenciada por los acontecimientos de mayo del 68 en Francia, la nueva cocina vasca, que introdujo los principios de aquella en España de la mano de José María Arzak y Pedro Subijana, entre otros, lo estaría por la transición política en nuestro país, tal y como afirma Pau Arenós: "La *Nouvelle Cuisine* fue pareja al mayo del 68, y la nueva cocina vasca, a la transición política. Todo hervía en el país y también dentro de las marmitas. Libertad y aire renovador en las cartas. La ligereza y el color como alternativas al plomo y al gris. Aquel gris" (Arenós, 2011, p.47).

Y esos mismos principios fueron los que propiciaron que Ferran Adrià y su restaurante El Bulli se convirtieran en los adalides de esta segunda revolución gastronómica denominada, según el término acuñado por Pau Arenós, Cocina Tecnoemocional, que define como:

Movimiento culinario mundial de principios del siglo XXI nacido en El Bulli. Está formado por cocineros de distinta edad y tradición. El objetivo de los platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevos

⁵ "Se le ha definido como un cocinero filósofo por tratar de expresar conceptos abstractos por medio de sus platos. Sus creaciones son imágenes en un sentido antropológico y culturalista, pues contienen conceptos que se vinculan en un medio que tradicionalmente no se asocia con las imágenes: la comida" (Vives-Ferrándiz Sánchez, 2013, p. 59).

conceptos, técnicas y tecnologías, siendo los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a ideas y sistemas desarrollados por otros. Con la actitud y las preparaciones, los cocineros asumen riesgos. Prestan atención a los cinco sentidos y no solo al gusto y al olfato. Además de crear platos, el objetivo es abrir caminos. (...) Para recabar conocimiento han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas, arquitectos, dramaturgos, novelistas, músicos, bodegueros, artesanos, perfumistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos, psicólogos, diseñadores... (Arenós, 2011, p. 64).

Así pues, y aunque sea una faceta más desconocida de la gastronomía, tanto esta como el cine se han mostrado muy permeables a la filtración en sus “cocinas” de los acontecimientos políticos y sociales de cada momento, de los cuales han dado cuenta de manera indirecta (en el caso de la gastronomía) y directa (en el del cine) a través de sus creaciones. Hoy, en lo alto de la cresta de la ola de la sociedad del espectáculo, la gastronomía tendrá que ver cómo se adapta a los nuevos tiempos en los que los medios audiovisuales juegan un papel esencial.

5. Dos métodos de trabajos con puntos comunes

En cierto modo cabría decir que tanto la gastronomía como el cine son dos artes (si aceptamos, como venimos haciendo, que a aquella se le pueda aplicar este término) basadas en la manipulación de sus “materias primas” (ya sea el tiempo y el espacio, ya sean los alimentos), manipulación que se realiza mediante el empleo de un conjunto de técnicas artesanales e industriales que, de manera más o menos directa, transmiten una imagen de la realidad a través de la creación de un conjunto de símbolos que el espectador digerirá o bien en la pantalla (a modo de película) o bien en el plato (a modo de menú) durante un tiempo determinado y en un lugar concreto. La diferencia fundamental entre ambas estriba en que mientras en la comida intervienen también los sentidos del gusto y del olfato (incluso del tacto), en el cine solo actúan la vista y el oído, salvo en algún experimento estrambótico:

En el cine hay un baile entre las palabras, las imágenes y los sonidos. Por muy completo que parezca, el cine se ve restringido a dos de los cinco sentidos, el oído y la vista, y tiene un límite de tiempo: la película dura el tiempo que se tarda en proyectarla. No es como un libro. Si en un libro no entiendes un párrafo puedes volver a leerlo, a tu propio ritmo. Una película se consume de una vez, a una velocidad fija (Murch y Ondaatje, 2007, p.71).

Ambas disciplinas están además fundadas sobre estructuras muy jerárquicas⁶, utilizan equipamientos técnicos muy costosos, que combinan con otros de carácter más artesanal, y están formadas por un gran equipo de trabajo (en el caso de los restaurantes con 3 estrellas Michelin hay al menos una persona por comensal) dividido en varios departamentos: dirección, guión, producción, fotografía e iluminación, dirección de arte, *casting*, montaje, comunicación y distribución y ventas (cine); dirección, gestión (de reservas y proveedores), cocina, creatividad e I+D, servicio de mesa y comunicación (gastronomía). Su trabajo (al igual que ocurre en otras disciplinas) se distribuye de igual manera en tres fases que siguen un orden consecutivo. Primera fase: preproducción, que, en cine, se concreta en la búsqueda y desarrollo de un guión, plan de rodaje y equipo de trabajo y, en gastronomía, en la búsqueda de una idea para un plato o un menú, elaboración de pruebas y catalogación de un plato. Segunda fase⁷: rodaje en cine y preparación de los alimentos en cocina⁸. Tercera fase: posproducción, que se plasma, en el caso del cine, en el proceso de montaje (en sus diferentes fases: imagen, sonido, efectos visuales...), distribución y exhibición y, en el de

⁶ "Para entender qué estaba pasando hay que recordar que la cocina profesional siempre ha sido una actividad sujeta a un conocimiento jerarquizado, transmitido de maestros a aprendices, y donde la experiencia, como en casi todas las actividades de la vida, es un valor primordial" (Aduriz, 2015, El País).

⁷ "El día a día del trabajo en una cocina implica tejer una enorme cantidad de tareas -limpiar, trocear, cocer, saltear, asar, montar, licuar-, cada una de las cuales requiere una inversión de tiempo diferente según su grado de complicación. Todas ellas confluyen en el momento del servicio, un embudo que obliga a la comprensión de los procesos más precisos de la elaboración para que consigan pasar por esa fina abertura temporal. Es el instante de máxima tensión, donde se comprueba si la trama organizativa ha tejido bien sus fases y movimientos, si ha conseguido soportar la presión sin colapsarse, si los platos han llegado a la mesa con la cocción, el aroma y la textura exactos" (Aduriz, 2006, El País).

⁸ "La función de los alimentos, el lugar que ocupan en la estructura de las comidas, entendiéndolo por estructura el hecho de que los alimentos no son células que vagan ensambladas de manera casual, sino unidades de significado que desempeñan una función precisa dentro del sistema alimenticio" (Montanari, 2004, p.90).

la gastronomía, en el servicio en sala. Así, frente a otras artes, como la literatura, la pintura, la música o, incluso, la escultura, el cine y la gastronomía se funden sobre procesos creativos que implican a un colectivo de personas muy amplio, que interviene, además, en las tres partes del proceso que acabamos de describir de manera esquemática.

Durante los últimos años algunos restauradores, ya sea por una estrategia de *marketing*, ya sea porque el cine y la cocina trabajan con varios instrumentos similares, utilizan términos asociados a las artes escénicas para describir y desglosar su proceso de trabajo a través de un número cada vez mayor de publicaciones, hasta tal punto que algunos restaurantes cuentan, incluso, con sus propias editoriales como ElBullibooks (Ferran Adrià) o Ixo editorial en el caso del restaurante Mugaritz (Andoni Luis Aduriz). El propio Ferran Adrià, en su libro *Un día en El Bullí*, clasifica en cuatro actos, como si se tratase de una obra y su representación teatral, el proceso seguido para la elaboración de un menú degustación: "El menú del Bulli es una cadena ininterrumpida, pero se puede dividir en cuatro actos" (Adrià, 2007, pp.220-221). Y, páginas más atrás, describe también el proceso de creación de un plato: 1) Buscamos o tenemos una idea; 2) Desarrollamos la idea con la ayuda de métodos o la intuición; 3) Pruebas; 4) Análisis / reflexión. Utilizamos el paladar mental; 5) Acabado y últimas pruebas: elaboración del prototipo; 6) Servicio al comensal (*feedback*); 7. Últimos retoques; 8) Plato catalogado.

Sin duda este concepto de cadena ininterrumpida se haya asociado al movimiento y, para lo que aquí nos interesa, al movimiento cinematográfico, entendido este como una sucesión de imágenes de manera ininterrumpida, tal y como apunta E. Panofsky:

No fue una urgencia artística la que condujo al descubrimiento y perfeccionamiento gradual de una nueva técnica, sino que fue una invención técnica la que dio lugar al perfeccionamiento y descubrimiento de un nuevo arte. (...). La base primordial del disfrute de las películas no consistía en un interés objetivo en un asunto específico, mucho menos en el interés estético en cómo éste se presenta formalmente, sino en el ligero

placer de que las cosas, no importa cuáles, parecieran moverse (Panofsky, 2000, p.113).

Este entrecruzamiento entre la metodología gastronómica y la esencia del cine ha llevado a críticos, como Pau Arenós, a hacer la siguiente afirmación: "La cocina como experiencia artística está más cerca de la danza o el teatro, de las artes escénicas que de las plásticas. Hay un paraguas en el que caben más cosas, que es la creatividad" (Arenós, 2011, p.280). Y quizás por esa cercanía a otras artes de carácter efímero (como el teatro y la danza, en cuanto a su representación se refiere) es por lo que resulta necesario que la gastronomía se respalde en el registro del cine, ya que no tiene el marchamo cultural de las disciplinas aludidas. Su disfrute es, además, tan minoritario que resulta muy difícil transmitir la sensación de las experiencias vividas cuando se disfruta del arte gastronómico en toda su plenitud. No diríamos, como André Bazín a propósito del cine, que la gastronomía es la suma de todas las artes, pero sí que puede establecer un diálogo muy fructífero, tal y como apuntaba Pau Arenós en una cita anterior, con la literatura, la arquitectura, el diseño gráfico, la poesía, la música, el teatro, la historia... y es esta cualidad de "recipiente de contención de artes muy diversas" lo que, de nuevo, la emparenta con el cine.

6. De museos y festivales

Desde *La comida* (Le Repas) hasta *El Somni* (Franc Aleu y El Celler de Can Roca, 2013), la ópera culinaria de los hermanos Roca, han transcurrido 118 años en los cuales el cine y la gastronomía han caminado durante bastantes trechos de la mano (como demuestran las numerosísimas películas que han convertido la cocina, entendida en un sentido muy amplio, en la materia de sus ficciones) y han hecho del acto de compartir, ya sean imágenes o alimentos, su forma de disfrute.

Como veíamos al inicio de este artículo Ferran Adrià participó, en 2007, en la 12ª edición de La Documenta de Kassel en Alemania, uno de los eventos artísticos más importantes del mundo, creado en 1955 y que, desde 1972, se

celebra cada cinco años y a lo largo de cien días. Para ello trasladó su restaurante a uno de los recintos del certamen e invitó durante el transcurso del mismo a dos comensales diferentes cada día a probar sus platos. Más adelante, en 2014, fue invitado a exponer en el stand del periódico El País en La feria de Arte ARCO en Madrid, que suele estar dedicada cada año a un artista diferente. En esta ocasión, Adrià mostró varias tipologías de documentos que ilustraban sus procesos de trabajo. Y durante este mismo año realizó también una exposición itinerante, *Notes on Creativity*⁹, comisariada por Brett Littman, que se centraba solo en sus dibujos. Fue exhibida en varios museos y centros de arte contemporáneo como The Museum of Contemporary Art Cleveland, Marres House for Contemporary Culture, Maastricht, The Drawing Center, Nueva York. Un año más tarde La Fundación Telefónica patrocinaría asimismo la muestra *Auditando el proceso creativo*, en la que Ferran Adrià presentó, en su sala de exposiciones en Madrid, la historia de El Bulli y mostró sus distintos procesos creativos.

En este caso la exposición no se limitó a ser un mero contenedor de objetos y documentos, sino que para comunicar a un mayor número de personas y de una manera más completa, más poliédrica, el proceso creativo de sus platos y, en definitiva, de su obra (en donde el tiempo de preparación, consumo y disfrute juega un papel esencial) echó mano de las herramientas fílmicas como las únicas capaces de atrapar la duración de una comida con todos sus matices. En este caso, se grabó la experiencia vivida por ocho comensales durante la degustación de una selección de platos de El Bulli preparados dentro del espacio de Telefónica. Esta grabación daría lugar después al documental *Comer Conocimiento* (Luis Germanó, 2015), producido por Paramount Channel.

⁹ Consultar: Smith, R. (2014). A Culinary Dalí, Delving Into Palettes, *The New York Times*. Disponible en: http://www.nytimes.com/2014/02/14/arts/design/ferran-adria-opens-at-the-drawing-center.html?ref=design&_r=1

Otros restauradores, como Andoni Luis Aduriz¹⁰, se inspiran y se apoyan también en el cine a la hora de crear nuevos platos. Este es el caso del libro *Tábula 35mm*¹¹, publicado por su propio sello editorial, donde una selección de cocineros elige 45 momentos gastronómicos de películas para crear un plato original y proponer su correspondiente receta. Una publicación que va acompañada de un dvd y que surge con esa intención multisensorial de traspasar los límites de la pantalla para que el espectador pueda probar no exactamente lo que comen los personajes de ficción, sino lo que esta comida inspira a un conjunto de restauradores para generar otras nuevas. En este caso, la gastronomía es el soporte para prolongar el tiempo de disfrute de una película, actúa como potenciador de sensaciones fílmicas, a pesar de que la ejecución de un plato y su disfrute, al igual que la proyección de una película, estén concebidos para ser consumidos de forma óptima en un tiempo determinado.

Actualmente los departamentos de comunicación de muchos restaurantes de vanguardia recurren también al vídeo para plasmar, de algún modo, sus platos e ilustrar sus ponencias en congresos. Algunos crean contenidos audiovisuales que se asemejan, incluso, a piezas de videoarte. Este es el caso del equipo de Mugaritz, que, sin conocer a priori el trabajo de Sam Taylor-Wood, presentó, en San Sebastián Gastronomika 2013, el vídeo *Terciopelo de manzana*, en el que se muestra la fermentación de esta fruta. Un ejemplo más del intento por registrar la caducidad de las cosas, en este caso de los alimentos, utilizando un instrumento cinematográfico como conservante de la memoria.

En esta ocasión, al contrario de lo explicado anteriormente, sería el vídeo el potenciador del recuerdo gastronómico, que actuaría reactivando su recuerdo y dando la posibilidad de compartir la experiencia con muchos otros espectadores al multiplicar sus canales y vías de difusión. La conclusión es, una vez más, que la gastronomía para entrar en los circuitos del arte

¹⁰ "En más de una ocasión en mi cocina me he visto en la situación de explicar a unos clientes que en Mugaritz no pretendemos nutrir el estómago, sino que intentamos alimentar sus espíritus" (Aduriz, 2007, El País).

¹¹ VV.AA. (2007). *Tabula 35mm*. San Sebastián: Ixo Editorial.

necesita con más frecuencia a los medios audiovisuales en cualquiera de sus fases, al mismo tiempo que contribuye a ampliar el campo de miras del cine.

Y en este camino la fotografía ha jugado¹² y juega otro papel decisivo, ya que el mayor consumo de sus platos se hace a través de imágenes compartidas a través de blogs de cocina y de redes sociales (como instagram, Twister o Factbook), como desvelan estudios como el realizado por el grupo Hartman en 2012:

Dentro de las conclusiones a las que llegan con este estudio es que los medios sociales llevan a experiencias sensoriales de los alimentos a través de las imágenes. Los consumidores son *voyeurs* de alimentos, a los que les encanta ver lo que otros comen y cocinan y a su vez compartir lo que ellos mismos comen y cocinan. No en vano podemos afirmar que las redes sociales y la comida son un maridaje perfecto y los seres humanos somos inherentemente comedores sociales (García Jiménez, R., 2014, pp. 17-18).

Algunos han tildado a la fotografía como pornográfica¹³, ya que, en muchas ocasiones, es más explícita que sugerente. Hoy en día se consumen más programas y concursos sobre gastronomía que nunca, a pesar de que ha disminuido el tiempo medio que invierte cada persona en cocinar. Esta amplia variedad de nuevos contenidos gastronómicos televisivos es la que ha conducido a autores como Cheri Ketchum a crear, ya en 2005, diferentes clasificaciones para los mismos, tal y como exponen Tatiana Hidalgo-Marí y Jesús Segarra-Saavedra en su artículo “Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria”¹⁴.

¹² “La llegada al siglo XIX irrumpe con uno de los inventos más revolucionarios para la representación de la gastronomía y para la percepción del arte en general: la fotografía, siendo casualmente la primera imagen impresa por Daguerre en 1837 un bodegón” (García Jiménez, R., 2014, pp. 12-13).

¹³ La primera definición de este termino apareció en este artículo: Cockburn, A. (1977). *Gastro-Porn* en *The New York Review of Books*, 8.10.1977. Disponible en: <http://www.nybooks.com/articles/archives/1977/dec/08/gastro-porn/>

¹⁴ Hidalgo-Marí, T. y Segarra-Saavedra, J. (2013). Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria. *Pensar la publicidad*, Vol.7-Núm.2, pp. 317-341. Disponible en: http://dx.doi.org/10.5209/rev_PEPU.2013.v7.n2.46180

Asimismo la oferta de contenidos audiovisuales surgidos para salvaguardar la memoria de la reciente revolución gastronómica se complementaría con los numerosos documentales dedicados a registrar, en primer lugar, la actividad de estos maestros de la cocina y de sus restaurantes, y, en segundo lugar, de todo el circuito de la alta gastronomía y de los agentes que intervienen en el mismo. Este es el caso de trabajos como *Noma, My Perfection Storm* (Pierre Deschamp, Dinamarca, 2015), *Campo a través* (Pep Gatell, España, 2015), *Foodies* (Thomas Jackson, Charlotte Landelius & Henrik Stockare, EEUU, 2014) o *Buscando a Gastón* (Patricia Perez, Perú, 2014), que, junto con la larga tradición de películas de ficción que centran su argumento en la comida –recordemos títulos como *El festín de Babette* (Gabriel Axet, 1987), *Como agua para chocolate* (Alfonso Arau, 1992), *Comer, beber y amar* (Ang Lee, 1994) o *The Hundred-Foot Journey* (Lasse Hallström, 2014), entre muchísimos otros- han hecho que surjan tanto festivales de cine dedicados exclusivamente a la gastronomía (“gastrofestivales”) como secciones dentro de los propios festivales dedicados a esta temática. Este es el caso de la sección Culinary Zinema, organizada inicialmente por La Berlinale (Alemania) con el nombre de Culinary Cinema, hasta la incorporación hace cinco años del Festival Internacional de Cine de San Sebastián y El Basque Culinary Center como coproductor, así como el Tokyo Goham Film Festival (Japón) desde hace dos ediciones.

En esta sección varias de sus proyecciones se acompañan con cenas de degustación a cargo de restauradores de prestigio, en busca, una vez más, de esa experiencia multisensorial¹⁵ de la que participan ambas disciplinas y que constituye uno de los ganchos del lujoso turismo de sensaciones. Dentro de

¹⁵ En paralelo, el cine también ha adquirido un carácter multisensorial y, en muchos casos, ha traspasado los límites de las salas de proyección no solo como vídeoarte o como contenido expositivo dentro de un museo, formando parte incluso de sus colecciones. Junto a ello, se ha producido lo que algunos han denominado “Expanded Cinema” (“Por lo tanto, podemos llamar “cine expandido” a cualquier medio que transgreda los límites habituales de una proyección de cine y que cuestione sus formas de exhibición” (VV.AA, 2002, pp. 56 y 126-127). (trad. aut.)). En donde, como cada vez tiende a ser más frecuente, se ofrece al espectador la posibilidad de interactuar en el desarrollo narrativo de una película interviniendo en el argumento a través de sus decisiones. Y la resurrección del 3-D (y los inacabables experimentos holográficos) apuntan también en la misma dirección de ampliación del placer sensorial de los espectadores a la hora de disfrutar de un film, tal y como hace la gastronomía.

esta sección fue presentado, en la 63 edición del Festival de San Sebastián, el documental *Comer Conocimiento* (Luis Germanó, 2015) citado anteriormente.

7. Conclusiones

Este trabajo nos ha permitido observar a través de una aproximación al cine (como arte del tiempo y del espacio) y a la gastronomía (como arte de lo efímero), como esta última disciplina se apoya por su carácter fugaz en el cine para ser recordada y también para formar parte de determinados circuitos artísticos, como son las ferias y museos de arte contemporáneo o los festivales de cine. Todo ello después de examinar los movimientos sociales y políticos que desembocaron en la renovación de ambas (ya sean las vanguardias artísticas, en el caso del cine, o el mayo del 68, para la Nouvelle Cuisine), así como los puntos en común que comparten, en cuanto a su metodología de trabajo se refiere, y de la adición de una serie de ejemplos, que dan testimonio de la labor constante, por parte de los restauradores de vanguardia (como Ferran Adrià o Andoni Luis Aduriz), por colaborar con cineastas, documentalistas o vídeo artistas que filmen su trabajo. El resultado ha dado lugar a que los comisarios de exposiciones y, los directores de festivales, ya sean de arte o de cine, pugnen porque la cocina envuelta en celuloide entre dentro de sus salas. Al mismo tiempo hemos podido comprobar cómo dos disciplinas, aparentemente dispares, son más afines de lo que podíamos a priori imaginar.

Referencias bibliográficas

- Adrià, F., Soler, J., Adrià, A. (2007). *Un día en el Bulli*. Barcelona: Teixidó.
- Adúriz, A. y Innerarity, D. (2012). *Cocinar, comer, convivir*. Barcelona: Ediciones Destino.
- Adúriz, A.L. (2015). Saber mejor. *El País*, (s.l.), Ediciones El País, 07.07.2015. http://elpais.com/elpais/2015/07/01/eps/1435748474_329349.html

- Adúriz, A.L. (2006). Miedo a las alturas. *El País*, (s.l.), Ediciones El País, 14.10.2006.http://elpais.com/diario/2008/12/14/sociedad/1229209202_850215.html
- Arenós, P. (2011). *La cocina de los valientes*. Barcelona: Ediciones B. Grupo Zeta.
- Barthes, R. (1985). Reading Brillat-Savarin. In M. Blonsky (Ed.), *On signs*. Oxford: Blackwell, p. 34.
- Bazin, A. (1990). *¿Qué es el cine?* Madrid: Ediciones Rialp (trad. esp. de Qu'est-ce que le Cinemè? París: Editions du Cerf, 1958).
- Brillat-Savarin, J.A. (2014). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Ediciones Obelisco (trad. esp. de Physiologie du goût. París: Fourne et Cie, 1864).
- García Jiménez, R. (2014). De Altamira a Instagram. Arte y gastronomía en imágenes o la necesidad de contar lo que comemos. Evolución de una tendencia. *Actas- VI Congreso Internacional Latina de Comunicación Social*. Universidad de la Laguna, diciembre 2014. <http://www.revistalatinacs.org/14SLCS/2014 actas/138 Garcia.pdf>
- García Pavón, R. (2015), La relación entre Søren A. Kierkegaard y Gilles Deleuze en la construcción de una filosofía cinemática como contemporaneidad ética, *Revista de la asociación argentina de estudios de cine y audiovisual*, Núm. 12, p. 5. <http://www.asaeca.org/imagofagia/index.php/imagofagia/article/view/809/701>
- Hidalgo-Mari, T. y Segarra-Saavedra, J. (2013). Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria. *Pensar la publicidad*, Vol.7-Núm. 2, pp. 317-341. http://www.dx.doi.org/10.5209/rev_PEPU.2013.v7.n2.46180
- Montanari, M. (2004), *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea (trad. Esp. de Il cibo come cultura. Bari: Editori Laterza, 2004).
- Murch, W. y Ondaatje, M. (2007). *Una conversación entre Walter Murch y Michael Ondaatje. El arte del montaje*. Madrid: Plot (trad. esp. de The Conversations: Walter Murch and the Art of editing Film. Nueva York: Knopf, 2002).
- Panofsky, E. (2000). *Sobre el estilo. Tres ensayos inéditos*. Barcelona y Buenos Aires: Paidós (trad. esp. de Three Essays on Stile. Cambridge (Mass.), Londres: The MIT Press, 1995).
- Rivas, R. (2007). ¿A qué sabe el cine? *El País*, (s.l.), Ediciones El País, 28.10.2007.http://elpais.com/diario/2007/10/28/tendencias/1193522402_850215.html
- Rohmer, E. (1959). La 'somme' d'Andrè Bazin. *Cahiers du cinema* n° 91, pp. 38-39.

- Vicente, A. (2015). La sombra contemporánea de Picasso. *El País*, (s.l.), Ediciones El País, 4.10.2015, p. 21. http://cultura.elpais.com/cultura/2015/10/03/actualidad/1443895870_176233.html
- Vives-Ferrándiz Sánchez (2013). Cuerpos de aire. Retórica visual de la vanidad, *Goya*, nº 342 (p.44-46), p. 59. <http://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=3560892>
- VV.AA. (2002), "New Screen Media. Cinema/ Art/ Narrative". Londres, Inglaterra: The British Film Institute.

Cómo citar: Santamaria, A. (2016). "El arte cinematográfico y el arte gastronómico: dos caminos paralelos que transitan en torno al tiempo". *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, nº 12, pp. 201-220. Disponible: <http://www.revistafotocinema.com/>