



EXPONEN EL PAPEL DEL CINE COMO MEDIO DE DOCUMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA

- Los investigadores César Yáñez Santamaría y Ana Victoria Flores Vega abordaron la relación entre antropología, comida y pantalla grande
- En el Seminario Internacional de Cocinas analizaron largometrajes como *El sabor de la vida, Comer, beber y amar y Azúcar y estrellas*

El cine como medio de documentación visual y crítico sobre el quehacer de una determinada época o región geográfica, a través de sus tradiciones culinarias, fue el tema de la sesión reciente del Seminario Internacional de Cocinas, organizado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a través de la Coordinación Nacional de Antropología.

Al presentar la conferencia *Acercamiento al estudio de la representación de la comida en el cine como expresión cultural y social*, a cargo de los académicos de la Universidad del Caribe, César Yáñez Santamaría y Ana Victoria Flores Vega, la investigadora de la Dirección de Antropología Física del INAH, Yesenia Peña Sánchez, quien coordina el seminario junto con su colega Lilia Hernández Albarrán, resaltó que el objetivo fue tener un panorama de tales elementos y su relación con la antropología.

“Nos muestra que somos constructores de nuestra cultura y de cómo la comida va más allá de la subsistencia, es un elemento central de la vida social, simbólica y ritual de los diferentes grupos, en que el trabajo etnográfico puede ser un gran aporte, tanto para el cine documental como comercial”, manifestó.

En la sesión, Flores Vega expuso el marco teórico, a partir de los diseños etnográficos. Acentuó que los clásicos y los microetnográficos son los que aportan las características idóneas para el abordaje del tema, al considerar costumbres y situaciones sociales concretas, en tiempos y espacios determinados.

Definió la gastronomía como un estudio que abarca más que la elaboración perfecta de un producto, de una investigación, de una reacción química, de un arte efímero,



un sabor, sonido u olor, ya que supone el análisis y la articulación de los ámbitos intelectual, físico y cultural, en torno a la comida.

Asimismo, explicó las diferencias entre el cine documental y el de ficción, y señaló que diversos directores de documentales toman postura ante la filmación y han proyectado su punto de vista y visión de los acontecimientos.

Por su parte, la investigadora Lilia Hernández comentó la importancia del sentido ético en las producciones y de lo indispensable que es que el director considere el trabajo etnográfico, “aunque sabemos que constantemente se reinterpreta, pues el cine posiciona temas sociales, políticos, identitarios y da a conocer otras realidades, genera tendencias y se convierte en un nicho de oportunidad desde el documental o la ficción”.

A su vez, Yáñez Santamaría complementó que “la etnografía da pautas para entender la relación de comida y cine, a través del enfoque del director de la película, y entonces estas expresiones sociales y culturales pueden evocar diversos lugares y tradiciones de una cultura y el comportamiento social”.

Asimismo, analizó diversas películas que abordan el tema, entre ellas *El sabor de la vida* (Trán Anh Húng, 2023), que muestra cómo se comporta la sociedad francesa en 1880, y su conducta delante de la mesa.

“Los directores de cine respetan mucho los grandes detalles que dan peso y cabida a sus películas que, a pesar de ser ficción, tienen que representar y respetar hechos sociales y de comportamiento, y es lo que hace interesante cada una de las cintas que tratan estos temas”, consideró.

El gastrónomo también habló acerca del filme *Comer, beber y amar* (Ang Lee, 1994), que trató de reflejar la arraigada tradición de compartir los alimentos y dialogar, haciendo un contraste entre culturas diferentes, y las cocinas oriental y occidental.

Este tipo de producciones también han servido para visibilizar cuestiones sociales como la migración, en el caso de *Azúcar y estrellas* (Sébastien Tular, 2023), en la que un joven debe adaptarse a un entorno distinto al suyo, donde la parte culinaria está destinada para perfiles nativos.



Es a partir de la comida que también se pueden discutir estos temas, algo que logró Diego Luna en *Pan y circo* (2020), proyecto que partió de la gastronomía para analizar qué pasa en la sociedad mexicana, propuesta que, incluso, trascendió la pandemia de la COVID-19, pues “la comida nos sigue uniendo aun con la distancia”, finalizó.

La próxima sesión del seminario se realizará el 1 de julio de 2025, a las 11:00 horas, a cargo de la investigadora de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, Águeda Chávez, con el tema *La literatura, un repositorio de los sabores y saberes de la gastronomía rural hondureña*.