

PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN HUMANA
ISSN 0124-4108 Número 16. Julio-Diciembre de 2006
Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia págs. 79-80

Película de Taiwán-China, 1994
Dirección: Ang Lee
Nominada en 1995 al premio de mejor película extranjera
en tres festivales: Óscar Academy Awards,
USA BAFTA y Golden USA

Teresita Alzate Yepes

Docente Escuela de Nutrición y Dietética Universidad de Antioquia
Aspirante a doctorado
Universidad de Valencia, España
talzate@hotmail.com

Esta cinta puede tener muchas miradas pero para un nutricionista o alguien relacionado con la gastronomía y el mundo de los alimentos, éstos constituyen el plato fuerte, lo demás se convierte en un pretexto.

El viejo Chu, reconocido como el mejor cocinero de Taipei, tuvo que criar solo a sus tres hijas, ahora adultas, pero sus intereses, temperamentos y formas de relacionarse con él, son bien distintos, por lo que poco a poco se ha distanciado de ellas.

Con el paso del tiempo la capacidad de Chu para captar los alimentos se ha perdido pero la sensibilidad para tratarlos, combinarlos y sacarles su mejor producto, es altamente valorada en los más prestigiosos restaurantes y por los mejores cocineros de la ciudad, quienes recurren a él para solucionar algún

impase o responder a algún requerimiento especial. Sin embargo, en casa, convive con su más terrible crítica y juez.

Cada domingo las hijas de Chu se reúnen con él a compartir una comida tradicional, para la cual él dedica especial cuidado en seleccionar una amplia variedad de ingredientes naturales, entre legumbres, cereales, pescados y mariscos, así como carnes, granos, verduras, tubérculos y un sinnúmero de especias, que con una destreza sin igual va limpiando, cortando, pelando, trozando y disponiendo para el adobo, el salteado o el toque final, con aquella habilidad deslumbrante para voltear, mezclar o batir mientras al mínimo contacto, el chirrido del aceite en el wok hace que se esparzan por el ambiente humos y vapores, que casi se huelen a través de la pantalla.

Mientras las hijas luchan por ser independientes y lograr sus metas personales, Chu empieza a entender que, a diferencia de ellas, para la niña de su vecina Liang, ésta viuda por cierto, como él, sus platos son un manjar muypreciado, por lo que hace un pacto secreto de canjearle la simple y desabrida lonchera que su madre le empaca, a cambio de un portacomidas que le lleva religiosamente al colegio, del que primero presume y luego comparte, con sus compañeros de curso.

Entre decenas de guisos, salsas, arroces y revueltos, cocidos, salteados y hervidos, blanqueados, asados y fritos, se suceden los acontecimientos que culminan en la liberación de Chu, declarando a su familia y a la de la joven Liang, el amor que los une, para sorpresa de sus hijas y decepción de la madre de aquella, quien aspiraba ser su futura consorte.

Tres rituales respecto a la alimentación china se identifican claramente en esta película, el de la preparación, que involucra la selección y el regateo en el mercado o la pescadería, así como largas faenas y cientos de pequeñas tareas en la cocina hasta que los platos están a punto, momento en que empieza el ritual del servicio, para el que se dispone de recipientes especialmente diseñados según su contenido:

tazones, platos, botijos, cucharas de porcelana, palillos, ollas y cuencos de varios tipos y tamaños, se disponen en una amplia mesa, superando el campo visual del comensal, quien se prepara para el último ritual, el del consumo, respetando las normas de la degustación y la combinación de las viandas, mientras discurre la conversación, suspendida sólo por momentos de tensión en los que se percibe hasta el más pequeño sorbo, la más lenta masticación o el típico *glug* al momento de tragar.

A partir de la declaración se suceden dos hechos de enorme trascendencia, la liberación de una familia respecto de una rígida tradición en torno a la cocina, y la aparición de una nueva en la que las artes culinarias pasan a ser exhibidas por la hija, otrora más reticente e intolerante con Chu, quien heredó de éste el arte para prodigar placer a los paladares más exigentes.

En suma, esta película, como los alimentos, es digna de ser apreciada con todos los sentidos, pues sus cualidades organolépticas no sólo permean la piel sino que excitan el olfato, sensibilizan la escucha y estimulan las papilas, amén de que como las buenas comidas, también ella... “entra por los ojos”.