

Gastronomia na Tela: As Representações da Comida no Cinema

Revista Rosa dos Ventos
Dossiê Turismo e Gastronomia
4(III) 300-316, jul-set, 2012

© O(s) Autor(es) 2012

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



José Roberto Yasoshima¹

RESUMO

A história da gastronomia se funde com a própria história do homem pois, a comida está presente em sua vida desde o seu nascimento até sua morte. Representada na pintura, na escultura, na fotografia, a comida tem despertado também o interesse da sétima arte que, se não é capaz de sensibilizar o nosso paladar através da imagem, aguça o nosso apetite e nosso desejo. Com uma produção crescente nas últimas três décadas, os filmes gastronômicos tem abordado a comida ou como metáfora, ou como metonímia, assim como as relações e emoções do ato de cozinhar, com representações de chefes de cozinha, de pratos cuidadosamente elaborados, de técnicas de cozinha, de defesa do patrimônio gastronômico e, até, das patologias relacionadas. Através de uma metodologia de pesquisa documental de fontes não escrita foi feita uma análise dos filmes gastronômicos procurando as suas principais características relacionadas com a gastronomia. Destarte, os chamados filmes gastronômicos ou *food films* abrem um novo campo de interesse para estudos e pesquisas.

Palavras-chave: Gastronomia.
Cinema. Filmes Gastronômicos.
Food Films

ABSTRACT

Food on the Screen: The Representations of Food in the Movies.

The history of cuisine merges with the history of man because the food is present in his life from his birth until his death. Represented in painting, sculpture, photography, food has also aroused the interest of the cinema. If movie is not able to sensitize our palates through the image, it sharpens our appetite and our desire of food. With production increasing over the past three decades, movies have dealt gastronomic food or as a metaphor, metonymy or as well as the relationships and emotions from the act of cooking, with representations of chefs, dishes carefully prepared, techniques kitchen, defense gastronomic heritage, and even of pathologies

Keywords: Gastronomy. Cinema
Gastronomy movies. Food Film.

¹ Mestre e Doutor em Ciências da Comunicação. Professor de Gastronomia e Hospitalidade da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo. Cozinheiro Chef Internacional, Senac, Curso de Hautes Études du Goût, de la Gastronomie et des Arts de Table pela Université du Reims e Le Cordon Bleu, de Paris. Email: joserobertoy@usp.br

linked. Thus, the so-called movies or eating food films open up a new field of interest for study and research.

INTRODUÇÃO

A importância do alimento para o indivíduo não está baseada apenas em sua condição de essencialidade para o sustento físico, mas, também, pela íntima relação que se tem com ele. Segundo Fischler (2001, p.7) “comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo”.

Enquanto o vestuário, os cosméticos, estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade (Idem ibidem).

E ao se indagar o que se come, onde se come, como se come, com quem se come, as respostas vão nos levar a descobrir as relações sociais e culturais que são criadas e os importantes significados que elas tem. Esses significados ganham representações através das artes como a pintura, escultura, fotografia e cinema. O cinema é impotente, por sua própria natureza, de fazer reagir os sentidos do olfato e do gosto. Como, então, esse gênero de filme pode despertar tanto interesse do espectador? Talvez a resposta esteja nas várias representações que gastronomia tem nas telas, envolvendo sentimentos, paixões e conflitos que giram em torno da comida.

Neste artigo procuramos analisar algumas dessas representações que, muitas vezes, constituem o próprio roteiro de um filme. Foi utilizada como metodologia de pesquisa, a análise documental de fontes não escritas, ou seja, a análise dos filmes gastronômicos, procurando as suas principais características e representações relacionadas com a gastronomia. E através de catalogação conseguiu-se relacionar 120 filmes, que podem ser considerados filmes gastronômicos (*food films*), sendo que alguns deles são sucintamente analisados no contexto do presente artigo.

O CINEMA E A GASTRONOMIA

No dia 28 de dezembro de 1895, em Paris, os irmãos Lumière apresentaram a primeira sessão pública de projeção de imagens, na qual apresentaram dez pequenos filmes e, entre eles, aquele que pode ser considerado o primeiro filme gastronômico: intitulado *Le Repas de Bébé* (O Almoço do Bebê), o documentário mostra o próprio Auguste Lumière e sua mulher Marguerite, alimentando seu filho André. Rosenfeld (2009, p.62) ressalta a importância dessa data e considera que ela marca o nascimento do cinema: “finalmente em 28 de dezembro de 1895, na histórica exibição pública do Grand Café de Paris, no Boulevard des Capucines, apresentam um programa de ‘documentários’ e é esse o dia que geralmente é considerado a data do nascimento do cinema”.

Hoje, mais de um século após a data histórica, há mais de uma centena de filmes retratando a gastronomia em todos os seus aspectos e, em quase todos grandes gêneros cinematográficos: drama, comédia, documentário, terror, ficção científica, animação, etc. Nos Estados Unidos da América os filmes que abordam a gastronomia recebem a denominação *food films*. Embora

incipiente, esse tipo de filmes começa a despertar o interesse tanto do público em geral, através de *blogs* sobre o tema, como entre os acadêmicos, através de pesquisas e produção científica. A produção acadêmica sob a temática *filme* e *gastronomia* ainda é pequena, mas revela grande profundidade, como o *Reel Food: Essays on Food and Film*, editado por Anne L. Bower, publicado pela Editora Routledge, em 2004; *Food, Film and Culture: A Genre Study*, do Professor James R. Keller, da Mississippi University for Women, publicado pela McFarland & Company, Inc, Publishers em 2002; *Le plaisir gastronomique au cinéma*, de Vincent Chenille, publicado por Jean-Paul Rocher, Éditeur em 2004.

Num estilo literário mais voltado para o entretenimento, o crítico de cinema Rubens Edwald Filho e a jornalista Nilu Lebert publicaram em 2007, pela Melhoramentos, o livro *O Cinema vai à mesa: Histórias e Receitas*. Em 2011, a editora Gutenberg lançou a tradução de *Movie Dinners: Reel recipes from your favourite films* Jantares de cinema: Receitas dos seus filmes favoritos [Jantares de cinema: Receitas dos seus filmes favoritos], de Becky Thorn. Algumas das mais prestigiadas revistas especializadas em cinema também dedicaram edições especiais ao tema cinema e gastronomia. A revista *Vertigo*, cuja equipe de redação é composta por críticos de cinema, cineastas e acadêmicos, consagrou o seu número 5 (1990) às relações entre o cinema e a mesa de refeições. Em 2000 foram publicados sucessivamente *Ciak si mangia*, dicionário italiano do cinema na cozinha e *Das grosse fressen: Gourmet-gourmand-filme*, de Lena Mares, uma filmografia comentada sob o mesmo tema. Em 2001 surge o *Ciné Bouffe*, em 2002 Alain Bernard lança *Cuisine et cinéma*. Em 2004 a conceituada revista *Critique* - revista de crítica geral sobre a produção bibliográfica francesa e mundial - dedicou as edições 685 e 686 à gastronomia, com artigos sobre o cinema e a comida. Em 2003 a revista *Cinémotif* consagrou o seu terceiro número às relações entre os cineastas e a mesa.

Esse escassa produção bibliográfica sobre o tema justifica essa abordagem da pesquisa que visa despertar o interesse tanto dos aficionados pela gastronomia, como por aqueles apaixonados pelo cinema e mostrar os diferentes tratamentos que a Gastronomia recebeu da sétima arte.

Chenille (2004, p.12), ao constatar o aumento de filmes que tem a gastronomia como tema, afirma:

Esta constatação pode corroborar a ideia de que cinema e a cozinha caminham juntos num ambiente de globalização que difunde, numa escala maior, os produtos (ou pelo menos a sua imagem) uniformizando de fato as origens desses produtos. Para se tornar um patrimônio culinário e, também, cinematográfico, deve defender a sua expressão. Esta defesa do *patrimônio* passa por uma produção, uma implementação de saberes e pela colocação em valor desta produção (isto é a promoção, a publicidade). E a promoção na época da televisão, da multimídia, e... do cinema, passa pela imagem. Pode-se portanto pensar que a multiplicação de filmes gastronômicos visa servir ao mesmo tempo o cinema, a cozinha francesa e italiana, promovendo-os sobre as telas do mundo inteiro.

Verifica-se que o interesse dos cineastas pelo tema gastronomia é crescente. Na pesquisa feita conseguiu-se relacionar 120 filmes com a temática Gastronomia. A produção esparsa começou nos anos 1930, mas se tornou mais significativa na década de 1980, quando foram produzidos 11 filmes. Na década de 1990 os lançamentos triplicaram, com 31 títulos. O grande impulso se deu na primeira década deste século, com 57 filmes. (Vide Tabela 1)

Tabela 1 Produção de Filmes Gastronômicos

Década	Quantidade	Percentual
1931 - 1940	1	0,8%
1941 - 1950	1	0,8%
1951 - 1960	1	0,8%
1961 - 1970	3	2,5%
1971 - 1980	6	5,0%
1981 - 1990	11	9,2%
1991 - 2000	31	25,8%
2001 - 2010	58	48,3%
2011 ...	8	6,7%
Total	120	100%

Fonte: Elaborada pelo autor

Praticamente todo filme produzido tem alguma cena em que um personagem está comendo e, isso só, não justificaria a sua classificação como filme gastronômico. Outros têm cenas marcantes envolvendo a comida, mas estes também não podem, por si só, serem considerados filmes gastronômicos. Entretanto, vale a pena citar algumas dessas cenas, que se tornaram clássicas, como o beijo no filme *A Dama e o Vagabundo*, em que Lady, a cadela de raça, come um prato de espaguete com Vagabundo, o vira-latas. Charles Chaplin criou cenas antológicas em suas produções. No filme *Em Busca do Ouro* ele aparece comendo seu próprio sapato como se fosse um prato de comida. Em *Tempos Modernos*, Chaplin é escolhido para fazer o teste com a máquina de comer, engenhoca que visa aumentar a produtividade numa fábrica, numa crítica mordaz à Revolução Industrial.

Como a comida se presta bem a analogias sexuais, em algumas cenas de filmes alimentos são utilizados com tal conotação. É o que se pode ver na simulação de orgasmo por Sally, no filme *Quando Harry encontra Sally*, e a conclusão de uma velhinha² que, assistindo a cena, pede ao garçom que lhe sirva o mesmo prato que a moça simuladora, estava comendo. Em *9 e ½ Semanas de Amor* a relação se dá num jogo amoroso entre John e Elisabeth. Polêmica famosa é a cena da manteiga, usada em jogos eróticos, no filme *O Último Tango em Paris*.

Um filme gastronômico pode ser definido como aquele em que a gastronomia é o tema principal ou está presente em um dos principais temas secundários. Por exemplo, o filme *A Festa de Babette* pode ser considerado um filme gastronômico, pois toda a trama gira em torno de um jantar, desde a escolha dos ingredientes até a preparação dos pratos que serão servidos. Já em *Comer, Rezar e Amar*, outro filme gastronômico, a comida é um tema secundário no enredo, mas parte importante das fases da vida de Elisabeth, personagem central.

Uma questão crucial se impõe quando tentamos classificar um filme como 'gastronômico' ou, usando a terminologia mais aceita nos Estados Unidos da América, como um *food film*: com que critérios essa classificação pode ser feita? Semelhante questionamento é feito por Chenille (2004, p.17):

Se portanto os observadores do cinema notaram uma multiplicação de filmes ligados à cozinha, é natural que eles estudem esse fenômeno. É um estudo tão natural porque a cozinha, a gastronomia são os sujeitos centrais do filme. Mas o cinema gastronômico é um gênero ou um subgênero cinematográfico propriamente dito?

² A velhinha, figurante na cena, é Estelle Reiner, mãe do director Roby Reiner.

Para isso é preciso definir primeiramente o que é um gênero cinematográfico. Nogueira (2010, p. 3) dá uma definição bem completa:

Um gênero será uma categoria classificativa que permite estabelecer relações de semelhança ou identidade entre as diversas obras. Desse modo, será possível, seguindo o raciocínio genérico, encontrar a gênese comum de um conjunto de obras, procurando nelas os sinais de uma partilha morfológica e ontológica – assim, através da ínfima comunhão de determinadas características por parte de um conjunto de obras, poderemos sempre proceder a genealogia mais remota das mesmas, o que haverá de permitir compreender melhor o seu processo criativo e efetuar a arqueologia das ideias fundamentais que veiculam ou das situações que retratam.

Com base nessa definição permite-se deduzir que filmes cujo enredo principal gire em torno da temática da comida, da comensalidade, das suas relações sociais e antropológicas, pertencem a um gênero que podemos chamar de filmes gastronômicos, da mesma forma que temos os filmes do gênero *western*, por exemplo. Basta seguir critérios que possibilitem fazer essa classificação. Assim, a identificação de um determinado gênero haverá de passar inevitavelmente pela identificação de um esquema genérico. Essa concepção esquemática partirá de uma lista de aspectos que uma obra deve preencher e do modo como a preenche: tipo de personagens retratados, tipo de situações encenadas, temas correntemente abordados, elementos cenográficos e iconográficos, princípios estilísticos ou propósitos semânticos, por exemplo. Quando este esquema permite identificar um padrão recorrente num vasto grupo de obras, temos então que um gênero ganha dimensão crítica – isto é, um elevado número de qualidades é partilhado por uma elevada quantidade de filmes. A partir daí o gênero torna-se uma instituição cultural relevante – mesmo se o futuro lhe augurar, com certeza, mutações e hibridações (NOGUEIRA, 2010 p.4). A classificação dos filmes gastronômicos não precisa ser exaustiva ou rígida. Para Keller (2006, p.193) muitas das categorias se sobrepõem e nenhum dos filmes trata exclusivamente de questões relacionadas com a alimentação:

No entanto, uma classificação oferece algumas dicas sobre os variados usos que a comida tem no cinema, mas ela só funciona como metáfora ou metonímia. As refeições e lanches retratados na tela não foram feitos para serem consumidos por prazer ou para o sustento, mas, estão ali para significar ou para mostrar algo relacionado com a experiência humana.

O ponto focal de um filme varia de acordo com o roteiro elaborado mas, de uma forma geral, é possível fazer uma classificação do que se pode considerar como subtemas:

a) Personagens retratados: Na sua grande maioria os personagens centrais dos filmes gastronômicos são os chefes, os cozinheiros e os profissionais da cozinha. O chefe como estrela, o chefe temperamental, o chefe vaidoso, o chefe perfeccionista são alguns dos tipos que o cinema atribui a esse profissional da cozinha. No recente filme *Comme un Chef* (O Chef), vê-se um chefe de cozinha às voltas com um dilema: ou se mantém fiel à cozinha tradicional francesa ou adere ao modismo da gastronomia molecular. Em *Sem Reservas*, refilmagem do filme alemão *Simplemente Martha*, a chefe de cozinha procura conciliar sua vida atribulada com seu emprego.

O britânico *Toast* (*Toast*³) é um filme baseado na autobiografia do chefe Nigel Slater, desde a sua infância no meio de uma loja de guloseimas, de sua relação com a mãe amorosa, mas péssima cozinheira, da disputa culinária que trava com sua madrastra, uma jovem leviana e fútil, mas ótima cozinheira. Um enredo apimentado com sutis momentos de um

³ Tradução: Torrada.

relacionamento homossexual do chefe, quando ainda era jovem. O filme *Les Mille et Une Recettes d'un Chef Amoureux*⁴ mostra a vida de um chefe *globetrotter* e aventureiro que sai da França e se aventura pela Georgia.

Outra biografia bem retratada no cinema foi a de Julia Child, cozinheira e apresentadora de um programa culinária de televisão. Foi um dos primeiros filmes em que se abordou a estreita relação existente entre os tradicionais livros e os programas culinários com a modernidade da internet, através dos *blogs* culinários. Na mesma linha de receitas encontramos o filme *Christmas in Connecticut* (Indiscrição) cujo enredo gira em torno de uma jornalista de gastronomia que escreve uma coluna diária numa conceituada revista só que, na realidade, ela não sabe nem cozinhar um ovo. As dicas são dadas por um cozinheiro, seu amigo.

Vatel, um banquete para o Rei é uma biografia romanceada do famoso cozinheiro e *maître-d'hôtel* François Vatel, ecônomo no Castelo de Chantilly, na França, reconhecido pela sua capacidade de organizar grandes banquetes para a Coroa Francesa e no domínio da arte decorativa a mesa. Com o risco de ver sua fama desabar por um problema de logística, Vatel se suicida durante a preparação de um banquete para o Rei Luiz XIV. Em *O Amor está na Mesa* a trama se baseia na conflituosa relação entre culturas culinárias diferentes: um chefe americano que procura conviver com um tradicional chefe francês em seu restaurante. O mesmo ocorre com *O Sabor da Paixão*, em que uma garota americana, após uma decepção, submete-se à tirania de um chefe de cozinha japonês. No mais recente *Les Saveurs du Palais*⁵ o enredo mostra a cozinheira do Palácio Presidencial francês, Hortense Laborie e a sua luta para se impor com sua cozinha camponesa num mundo da alta gastronomia.

b) Cenários mais comuns: O restaurante e a cozinha são os cenários preferidos vistos nos filmes gastronômicos. É neles que grande parte dos enredos se desenrola. O cinema nos mostra esses ambientes como tensos, numa constante rivalidade entre a distribuição (o salão ou restaurante) e a produção (a cozinha). Cena clássica desses conflitos pode ser vista em *Simplemente Martha*, em que a chefe espeta um filé cru na mesa de um cliente que devolvera por diversas vezes o seu prato. Ou a cena em que o chefe Hyppolite, no filme *Au Petit Marguery* (Jantar de Despedida) leva um quarto de boi à mesa de um cliente que desconfiara de um corte do menu que o cozinheiro tinha feito.

Em alguns filmes vê-se um restaurante mal gerido que está prestes a fechar suas portas a não ser que um cozinheiro extraordinário o salve. Assim é *Big Night* (A Grande Noite) em que dois irmãos, Primo (Tony Shalhoub) e Secondo (Stanley Tucci) procuram salvar seu restaurante, demonstrando numa única noite todo o seu talento no domínio da cozinha italiana. No filme canadense *Rare Birds*⁶ é utilizado um engodo para atrair turistas para um remoto e isolado restaurante. O filme britânico *Índia, amor e outras delícias*, se passa no restaurante familiar Taj, de Glasgow, já parcialmente vendido, e Nina, uma das herdeiras, que se alia com uma *drag queen* de Bollywood, tentando recuperar o estabelecimento. A única saída encontrada será participar de um concurso de gastronomia em que vencedor será o cozinheiro que fizer o melhor prato da cozinha indiana.

Em *Au Petit Marguery* (Jantar de Despedida) um tradicional restaurante que vai ter suas atividades encerradas devido à especulação imobiliária e a uma doença fatal para um chefe de cozinha, um câncer no nariz. Com tristeza, Hyppolite, o chefe do restaurante resolve oferecer um jantar para um grupo de 15 convidados homens e mulheres, de origens, características,

⁴ Sem título em português. Tradução: Mil e Uma Receitas de um Chef Apaixonado.

⁵ Sem título em português. Título em inglês: *Haute Cuisine*. Tradução: Sabores do Palácio.

⁶ Sem título em português. Tradução: Pássaros Raros.

aspirações e itinerários diferentes. O filme sueco *Histórias de Cozinha* é uma comédia sobre os anos 1950 e o dilema da modernidade que queria dar aos homens solitários do pós-guerra o melhor dos futuros. Um instituto de pesquisa sueco tenta criar a cozinha ideal, mais prática, econômica e agradável para homens solitários. É um interessante estudo dos tempos e movimentos dentro de uma cozinha. O restaurante Chez Septime é retratado na comédia francesa *Le Grand Restaurant*⁷ e mostra o seu proprietário, M. Septime, dirigindo o estabelecimento com mão de ferro, ora tratando os seus empregados como crianças, ora como escravos. Entre os filmes de restaurantes *O Jantar* pode ser considerado um clássico. Dirigido por Ettore Scola o filme se passa em duas horas dentro de um restaurante mostrando os conflitos, os comportamentos, os segredos dos comensais.

c) A comensalidade: Comensalidade deriva do vocábulo latino *mensa*, que significa conviver à mesa, envolvendo não só o alimento que vai ser digerido como também com quem está sendo feita a refeição. Antes da exemplificação dos filmes que tratam da comensalidade é oportuno citar o significado que Boff (2008)⁸ dá para esse termo e as situações, às vezes opostas, que ela provoca:

Comensalidade significa comer e beber juntos ao redor da mesma mesa. Esta é uma das referências mais ancestrais da familiaridade humana pois aí se fazem e se refazem continuamente as relações que sustentam a família. A mesa, antes que um móvel, remete a uma experiência existencial e a um rito. Ela representa o lugar privilegiado da família, da comunhão e da irmandade. Partilha-se o alimento e junto com ele, comunica-se a alegria de encontrar-se, o bem-estar sem disfarces, a comunhão direta que se traduz pela sem cerimônia dos comentários dos fatos cotidianos, das opiniões sem censura sobre os acontecimentos da crônica local, nacional e internacional. Os alimentos são mais que coisas materiais. São sacramentos do encontro e da comunhão. O alimento é apreciado e feito assunto de comentários. A maior alegria da mãe ou da cozinheira é perceber a alegria dos comensais. Mas importa reconhecer que a mesa é também lugar de tensões e de conflitos familiares, onde as coisas são discutidas abertamente, diferenças são explicitadas e acertos podem ser estabelecidos. Onde há também silêncios perturbadores que revelam todo um mal-estar coletivo.

No cinema, a mesa retrata os significados dados pelo autor acima. Além de ser o lugar onde a comida é compartilhada, onde desabrocham os sentimentos de irmandade de pertencimento é, também, o lugar onde as tensões e conflitos ocorrem. Em *Alimento da Alma* as refeições dominicais são o momento de reunião da família sob o comando da matriarca *Mamma Joe*. Quando esta adoece, as coisas começam a ir mal. Além dos encontros dominicais acabarem, as brigas entre as irmãs se tornam mais sérias, fazendo com que a família comece a se separar. Todos aqueles momentos maravilhosos na casa de *Mother Joe* haviam ficado para trás. É aí então que o neto da matriarca resolve elaborar e colocar em prática um plano para trazer a família de volta aos eixos, através da comida.

O filme *Yin Shin Nan Nu* (Comer, Beber, Viver)⁹, um dos mais belos na fotografia dos alimentos preparados, mostra a vida do *chef* aposentado Chu que vive em uma grande casa em Taipei com suas três filhas: Jia-Jen, uma professora de Química, convertida ao cristianismo; Jia-Chien, uma executiva de companhia aérea; e Jia-Ning, estudante que também trabalha em um *fast-food*. O extraordinário talento do *chef* ameniza a sua falta de odor e de paladar. A vida na casa se desenrola em torno do ritual do jantar de domingo e dos casos amorosos da família e, em

⁷ Sem título em português. Tradução: O Grande Restaurante

⁸ Disponível em < <http://alainet.org/active/23567&lang=es> >. Acessado em 11/10/2012.

⁹ Título em inglês *Eat Drink Man Woman*; em francês: *Salé, Sucré*.

cada refeição, uma nova revelação é feita pelas filhas. Este filme americano/taiwanês teve uma refilmagem americana em *Tortilla Soup* (Sabores da Vida) adaptado à culinária mexicana.

Festa de família talvez seja um dos mais chocantes filmes que mostram uma tradicional reunião de família ao redor de uma mesa, terminando com revelações surpreendentes contra o patriarca, envolvido no passado com pedofilia e incesto. O diretor Mario Monicelli criou *Parente é Serpente*, em que descreve o encontro para a ceia de Natal de uma típica família italiana. No momento da ceia emerge um verdadeiro acerto de contas emocional, onde temas como o humor negro e ferino, solidão, velhice, homossexualismo e relações familiares são expostos na sua forma mais crua e quase inacreditável.

O Dia de Ação de Graças (Thanksgiving Day) é um dos mais importantes feriados para os norte-americanos. Alguns filmes abordam essa data, relacionando-a com os pratos típicos que são preparados, entre eles, o peru. É o caso do filme *O que tem para jantar?* Em pleno feriado, o destino de quatro famílias distintas – afro americanos, latinos, vietnamitas e judeus - se entrelaça, revelando segredos e formando inesperadas alianças. Outro filme sob o tema é *Do jeito que ela é*. April Burns é considerada a ovelha negra da família e mora num modesto apartamento. No dia de Ação de Graças, tentando uma aproximação com seus pais, resolve convidá-los para comer um peru e tudo começa a dar errado.

No filme *A Festa de Babette*, o jantar montado mostra como a comensalidade desinibe e une as pessoas em torno do paladar. O sofisticado *menu* de Babette é traduzido e explicado para os convivas que pouco a pouco vão perdendo o acanhamento e extravasando o prazer que tem ao degustar os vários pratos preparados. “O fato de que tantas cenas emocionais irrompem à mesa de jantar e logo são resolvidas, sugere fortemente que a boa comida tem o poder de curar as feridas que, em muitas famílias, uns infringem aos outros” (BALTHROPE, 2004, p.103).

d) O crítico gastronômico: Se na vida real o crítico gastronômico é uma figura respeitada, temida e odiada, no cinema a percepção que se tem é a mesma. Os chefes de cozinha, os donos de restaurantes sabem o prejuízo que podem ter se for publicada uma avaliação depreciativa, de ver uma pequena nota de jornal dizendo que vai perder uma posição num guia gastronômico. Na vida real isso aconteceu com o *chef* Bernard Loiseau, dono do restaurante Le Côte D’Or que, em 2003, se matou quando leu, numa publicação, a notícia de que poderia perder uma estrela do conceituado *Guide Michelin*¹⁰. A comédia francesa *L’Aile et la Cuisse*¹¹ tem um roteiro baseado num crítico gastronômico e diretor de um guia mundialmente reconhecido, Charles Duchemin, que tenta fazer de seu filho o seu sucessor nos negócios, travando uma batalha com Jacques Tricatel, CEO de uma indústria alimentícia.

O thriller *Bitter Feast*¹² é um filme de terror psicológico em que um renomado cozinheiro perde seu emprego de chefe e de apresentador de um programa culinário na televisão, após receber uma crítica impiedosa, publicada num *blog* de gastronomia. Para se vingar o *chef* Peter Grey sequestra e tortura o crítico J. T. Franks. Neste filme, como em *Julia & Julie*, vemos de novo o surgimento do *blog* em um enredo cinematográfico. O crítico surge em vários outros filmes gastronômicos, na maior parte das vezes ele é um desconhecido, gerando tensão nas

¹⁰ O *Guide Michelin*, conhecido também como *Guide Rouge* é um anuário gastronômico, hoteleiro e turístico lançado no começo do século XX pelo fabricante de pneus Michelin. A cada ano o guia seleciona, segundo seus critérios, os hotéis e restaurantes da França, de alguns países europeus, Nova York e Tóquio, atribuindo uma classificação, simbolizada por estrelas.

¹¹ Sem título em português. Tradução: A Asa e a Coxa.

¹² Sem título em português. Tradução: O Festim Amargo

equipes de salão e de cozinha. Já em *Ratatouille*, M. Ego, o crítico, é conhecido pela equipe e é representado na tela de forma caricatural: empertigado, detalhista e esnobe.

e) Comida como estrela principal: Como elementos iconográficos temos a própria comida que, em alguns filmes, é a figura principal ou a estrela ao redor da qual a trama se desenrola. No filme *O Segredo do Grão*, o grão em questão é a semolina, base do cuscuz marroquino. O grão, neste caso é a metáfora de uma cultura, a árabe, tentando sobreviver em território francês. Uma situação semelhante de aceitação e rejeição cultural é retratada em *Il Vento Fa Il Suo Giro*¹³, onde um professor francês tenta produzir queijo de cabra numa isolado lugarejo do norte da Itália.

O hambúrguer faz parte do enredo do filme *Super Size Me* (A Dieta do Palhaço), uma crítica ácida da comida dos *fast food*. Os temperos são os símbolos da cultura indiana em *O Sabor da Magia* e fazem parte das lembranças de infância de Fanis (Markos Osse), um garoto grego que vive em Istambul, na Turquia no filme *O Tempero da Vida*. Seu avô, Vassilis (Tassos Bandis), é um filósofo culinário que o ensina que tanto a comida quanto a vida precisam de um pouco de sal para ganhar sabor.

Um embutido italiano é o centro da comédia *La Mortadella* (A Mortadela), no qual Sophia Loren é Maddalena Ciarrapico, uma operária de uma fábrica de salames, na Itália, que vai para Nova Iorque se encontrar com o noivo, levando de presente para ele uma mortadela gigante. Ela fica detida na alfândega, por causa de uma lei americana que controla a importação de embutidos. O caso acaba tomando uma proporção enorme quando um repórter faz uma matéria explorando o assunto, chamando a atenção da população e dos políticos.

O macarrão oriental, conhecido como lamén ou ramén é a estrela principal do filme *cult* japonês *Tampopo: Os Brutos Também Comem Spaghetti*. O crítico Rubens Evald Filho¹⁴ resalta os detalhes da preparação do prato, mostrados no filme:

Começando pela maneira certa de degustá-lo, depois variantes tão complexos quanto o calor exato da água (nunca deixando ferver), a espessura da fatia de carne de porco. Mas também o tempo necessário para prepará-lo e servi-lo. Tudo isso numa odisséia bem humorada, que inclui visita a um grande *chef* cozinheiro que vive entre os sem teto (todos eles gourmets!), suborno para espiar preparações secretas, mil e uma peripécias (também para transformar e reformar o visual do lugar), até chegar à meta: um *ramén* (lamén) perfeito.

O macarrão asiático (lamén ou ramén) é marca o choque entre a cultura ocidental e a cultura asiática no filme *O Sabor da Paixão*. A luta de uma jovem mãe solteira e sua filha de seis anos pela sobrevivência numa pequena vila rural francesa se dá através do chocolate que ela produz e vende em sua loja, no filme de mesmo nome *Chocolate*. O chocolate é também o tema de *A Fantástica Fábrica de Chocolate*. Comidas que marcaram a infância e adolescência estão presentes no filme vietnamita *O Cheiro da Papaya Verde*. Em *Ratatouille*, o crítico M. Ego, ao provar o prato do mesmo nome, recorda do carinho com que sua mãe lhe preparava *ratatouille*¹⁵, na sua infância.

f) Imagens das artes e técnicas culinárias: Um dos recursos que o cinema tem é o *close up*, a aproximação do objeto, a imagem de detalhes que, de outra forma, passariam

¹³ Sem título em português. Tradução: Onde o Vento Faz a Curva.

¹⁴ Disponível em <<http://noticias.r7.com/blogs/rubens-ewald-filho/2011/02/19/coluna-de-dvd-lancamentos-16/>>. Acessado em 09/19/2012.

¹⁵ *Ratatouille* é um prato rústico da cozinha provençal feito com legumes.

desapercebidos. Para Rosenfeld (2009, p.223), com o *close up* partes e objetos ganham destaque:

O *close up* não só modifica as relações entre os artistas e o público mas também entre os objetos e espectadores. Não só a fisionomia, as mãos, os pés, os lábios podem, isolados, tornar-se extremamente expressivos pela aproximação, mas também as coisas inanimadas – que no teatro é, para todos os efeitos, inanimado, inexpressivo. Geralmente só tem valor no conjunto da decoração, contribuindo para criar determinada atmosfera. O objeto pequeno, então, perde-se totalmente na distância e não é capaz de adquirir destaque expressivo como valor visual. No cinema, ao contrário, o objeto é capaz de revestir-se de uma importância essencial através do plano próximo. A coisa surge ‘pessoalmente’, concretamente, não embrulhada em palavras abstratas.

O *close up*, no caso, da comida, é essencial para despertar a vontade de comer, para estimular, através da imagem, o nosso paladar. Esse recurso é muito utilizado em quase todos os filmes gastronômicos. Em *Comer, Beber, Viver*, o início do filme é uma aula de culinária, os cortes com o cutelo, as frituras em óleo fervente demonstram todo o domínio das técnicas de cozinha do chefe Chu. No filme *O Chef*, os atores Michaël Youn e Jean Reno tiveram uma semana de um curso intensivo de gastronomia na Escola de Cozinha de Alain Ducasse, para melhor desempenhar seus papéis. O filme é pródigo em mostrar várias preparações e pratos sofisticados. Os figurantes que aparecem nas cenas feitas na cozinha são todos profissionais.

O clássico *A Festa de Babette* é uma referência quando se trata de preparos de receitas sofisticadas da culinária francesa. Feito em 1987, essa produção dinamarquesa é um marco para os filmes gastronômicos. Ao oferecer um jantar de gala para os habitantes do lugarejo onde mora, Babette, a antiga cozinheira do Café Anglais, de Paris, demonstrou toda uma *expertise* na cozinha, desde a criação do sofisticado *menu* composto de *Potage à la Tortue*, *Blinis Demidoff au Caviar*, *Caille en Sarcophage avec Sauce Perigourdine*, *La Salade*, *Les Fromages*, *Baba au Rhum avec les Figes*, até a escolha do ingredientes, a preparação esmerada dos pratos e a harmonização com vinhos especiais.

g) A preservação de culturas culinárias: O principal atributo de uma culinária étnica e regional é o seu alto grau de resistência às pressões que ocorrem num ambiente externo ao seu. Essa culinária acompanha os movimentos migratórios e não só resiste ao choque cultural como consegue ser aceita por indivíduos de outras culturas. A culinária italiana é o melhor exemplo de preservação e adaptação cultural. Muitos filmes gastronômicos fazem a apologia de culinárias típicas e, mais uma vez, cita-se os filmes asiáticos como os que melhor fazem a defesa da comida como patrimônio imaterial, entre eles *Tampopo: Os Brutos Também Comem Spaguetti*, *The God of Cookeries*, *Lady Iron Chef*, *Magic Kitchen*, *O Sabor de uma Paixão*, *The Great Chef Pekin: Restaurant*, mostrando a riqueza da gastronomia asiática. A cozinha indiana é retratada nos filmes *Índia, Amores e Outras Delícias* e *Today's Special*. O enredo dos dois filmes é bem semelhante, no primeiro uma filha de imigrantes tenta reaver o restaurante indiano instalado na cidade de Glascow, no outro, um filho de imigrantes, chefe de cozinha em Manhatann, almeja se tornar um famoso *expert* da cozinha francesa, mas o destino faz com que ele seja obrigado a salvar o restaurante indiano de seu pai, levando-o a se apaixonar pela comida de suas origens.

h) A exposição de distúrbios alimentares: Em oposição ao despertar do apetite, ao prazer de um boa refeição, tem-se alguns de filmes gastronômicos que tratam da falta de comida ou das doenças a ela associadas. Consideradas como doenças da atualidade, a bulimia e a anorexia são abordadas em roteiros cinematográficos. O filme coreano *301/302* trata do relacionamento de duas vizinhas de apartamento. Trata-se de uma estranha relação: a 301,

cozinheira amadora, se encarregava de preparar refeições para a 302, uma mulher frágil que tem náuseas ao ver ou sentir o cheiro de comida. *Maus Hábitos*, drama mexicano, versa sobre o problema da anorexia entre as pessoas. Do ponto de vista da estética a anorexia de Elena faz com que ela torture sua filha Linda para que emagreça. Do outro lado a anorexia mística de Matilde, prima de Linda, é uma forma de penitência para evitar catástrofes naturais. *L'Outremanger*¹⁶ filme francês, narra o drama do inspetor de polícia Richard Séléna, comedor compulsivo, que se recusa a comer na presença de outras pessoas. Uma suspeita, investigada pelo inspetor, é por ele chantageada e obrigada a lhe fazer companhia numa refeição todas as noites.

*A Comilança*¹⁷ é outro filme que aborda uma patologia associada à comida. Um comandante de avião, um produtor de televisão, um chefe de cozinha e um juiz. É tudo que se sabe desses homens de vida aparentemente estabilizada, bem-sucedida, que se encerram na mansão de um deles para um fim de semana de orgias. Orgia sexual, como a situação é mais empregada, mas fundamentalmente gastronômica. Querem comer até morrer. Na linha da carência alimentar o filme *Fome*, baseado numa das maiores obras-primas da literatura mundial do século XIX, o romance do mesmo nome, do norueguês Knut Hansum. O filme conta a história de Pontus, um jovem escritor que tenta sobreviver do ofício na gélida cidade da Christiânia, mas cuja vida é das mais difíceis porque não consegue dinheiro para comer. Literalmente, ele passa fome e alucina na luta para manter a dignidade e o orgulho.

i)A disputa culinária: Centro do gênero de filmes gastronômicos, um subgênero tem surgido com certa frequência, a competição para ver quem cozinha melhor. Nessa linha destacam-se os filmes asiáticos produzidos na Coreia do Sul, em Hong Kong, na China e no Japão. Os filmes mais interessantes surgidos foram *The God of Cookery* (O Rei da Culinária), *Magic Kitchen* (Cozinha Mágica), *The Lady Iron Chef* (A mulher Chefe de Ferro), *Le Festin Chinois* (O Festim Chinês) Essas produções cinematográficas sobre competições gastronômicas seguem o estilo do programa de televisão *Iron Chef*.

CONCLUSÃO

As representações da comida no cinema conseguem envolver um amplo leque de subtemas e servem para valorizar a gastronomia e suas relações sociais e culturais, conseguindo despertar o interesse dos envolvidos com a cozinha e do público em geral. A figura do chefe de cozinha no cinema quase sempre é criada a partir de um estereótipo feito de poder e de glamour, o que não corresponde muito à realidade dos cozinheiros que vivem em ambientes não tão glamorosos e muito tensos. Talvez a divulgação dessa imagem do chefe de cozinha seja responsável pela popularização da profissão e da atração cada vez maior de jovens que buscam os cursos de gastronomia.

A refeição em família é retratada no cinema como um momento ao mesmo tempo de agregação e de conflitos. A mesa, que deveria ser um motivo de confraternização das pessoas, não raro se torna o lugar de lavar a roupa suja, transbordando rancores contidos. O crítico gastronômico, no cinema, é tratado como um ser superior que paira sobre os simples mortais,

¹⁶ Sem título em português. Tradução: O comedor compulsivo

¹⁷ Disponível em <<http://www.terra.com.br/cinema/noticias/2001/06/21/008.htm>>. Acessado em 11/10/2012.

e tem o poder de levar um restaurante ao sucesso ou à falência. Conhecido ou incógnito, ele é o cliente que todo chefe de cozinha teme, respeita e odeia.

Algumas produções cinematográficas tem um enredo que gira em torno de uma determinada comida. O cinema é uma das artes visuais que é capaz de acentuar detalhes sem a necessidade de muitas narrativas explicativas. Isso se dá através da técnica do *close up*. Nos filmes gastronômicos este recurso é muito utilizado. Para melhor sensibilizar o espectador, os cineastas asiáticos procuram fortalecer a imagem da comida, em *close up*, associando-a a recursos sonoros. Os filmes gastronômicos são responsáveis também pela preservação das cozinhas regionais. Não foi feita ainda uma pesquisa que pudesse estabelecer a relação entre um filme e o comportamento do espectador na escolha de um prato típico ou de um restaurante étnico mostrado. Mas as emoções, os momentos de alegria ou de dor que um filme pode proporcionar são tão fortes que faz com que muitos espectadores tenham o hábito de se comer pipoca ou outro tipo de petiscos durante uma exibição.

Se muitos filmes gastronômicos utilizam a comida, o seu modo de preparo, os ingredientes, o prato decorado como formas de estimular o gosto do espectador, outros mostram as situações patológicas que envolvem a comida. A comida pode também se transformar em disputa épica entre cozinheiros que lutam para fazer o melhor prato, a mais bela decoração, a comida mais fiel às origens. Assistindo a todas essas representações da comida na tela concluímos que o cinema tem o poder de mostrar todas as implicações que o simples ato de comer possa ter. Desde o lanche compartilhado, que se vê no filme indiano *Stanley Ka Dabba* (A Marmita de Stanley), até as suntuosas refeições servidas no Palácio de Versailles, em *Maria Antonieta*, comer é antes de tudo um ato social.

Nos filmes gastronômicos nota-se que a gastronomia é entendida não só como um ato de transformação de alimentos, mas como algo inerente à nossa própria existência, dentro do conceito que Brillat-Savarin (1995, p.11) lhe dá: “a gastronomia é que nos sustenta, do nascimento ao túmulo, que faz crescer as delícias do amor e a confiança da amizade, que desarma o ódio, facilita os negócios e nos oferece, na curta trajetória de vida, o único prazer que não se acompanha de fadiga e ainda nos descansa de todos os outros”. Se para Revel (1979, p.32), “a cozinha é um aperfeiçoamento da alimentação e a gastronomia é um aperfeiçoamento da própria cozinha”, a representação da comida no cinema é o aperfeiçoamento da própria gastronomia. Assim, os chamados filmes gastronômicos ou *food films* abrem um novo campo de interesse que merece ser estudado com mais profundidade.

É bem verdade que um filme gastronômico não pode substituir uma refeição real, segundo Chenille (2004, p.105), mas nos proporciona emoções de ordem gustativa. Seu grande mérito é que, ao mesmo tempo em que nos dá água na boca e fogo à imaginação, nos excita, afina nosso interesse por uma comida de qualidade, igualmente nos leva à convivialidade¹⁸. Em suma, nos dá o gosto pela busca da felicidade à mesa.

REFERÊNCIAS

BALTHROPE, R. Food as representative of Ethnicity and Culture in George Tilman Jr.'s *Soul Food*, Maria Ripoll's *Tortilla Soup*, and Tim Reid's *Once upon a Time, When We Were Colored* in BOWER, A. L. (ed.) *Reel Food: essays on food and film*. New York: Routledge, 2004.

¹⁸ Neologismo criado por Brillat-Savarin que significa o prazer de viver junto, de procurar equilíbrios necessários, para estabelecer uma boa comunicação, uma troca sincera de amizade através da mesa.

BRILLAT-SAVARIN, J. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CHENILLE, V. *Le plaisir gastronomique au cinema*. Paris: Jean-Paul Rocher, Éditeur, 2004.

FISCHLER, C. *L'Omnivore*. Paris: Odile Jacob, 2001.

KELLER, J. R. *Food, film and Culture*. London: Mac Farland & Company, Inc., 2006.

NOGUEIRA, L. *Gêneros Cinematográficos*. Covilhã: Livros LabCom, 2010.

REVEL, Jean François. *Un festin de parole: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Paris: Société Nouvelle des Éditions Jean-Jacques Pauvert, 1979.

ROSENFELD, A. *Cinema: Arte & Indústria*. São Paulo: Perspectiva, 2009.

Endereços eletrônicos

<http://www.imdb.com>. Acessado em 11/10/2012

<http://www.adorocinema.com>. Acessado em 11/10/2012

RELAÇÃO DOS FILMES GASTRONÔMICOS

1. 301/302 (1995)
2. À moda da casa (À la carte) (2008)
3. Alimento da alma (Soul food) (1997)
4. O amor está na mesa (Cuisine américaine) (1998)
5. O ano do cometa (1992)
6. Antiga padaria (*)¹⁹ (Antique bakery) (2000)
7. Ao pequeno Marguery (*) (Au petit marguery) (1995)
8. Bagdá Café (Out of Rosenheim - Bagdad Cafe) (1988)
9. A grande noite (*) (Big night) (1996)
10. Banquete amargo (*) Bitter feast (2010)
11. Bom apetite (*) (Bon appetit) (2010)
12. Bons companheiros (Goodfellas) (1990)
13. Cartas para Julieta (Letters to Juliet) (2010)

¹⁹ Filmes não lançados no Brasil que tiveram seus títulos traduzidos literalmente.

14. Caminhando nas nuvens (A walk in the clouds) (1995)
15. Casamento grego (My big fat greek wedding) (2003)
16. Na casa de Gino (*) (Chez Gino) (2011)
17. Chocolate (Chocolat) (2000)
18. Indiscrição (Christmas in Connecticut) (1945)
19. Os cinco sentidos (The five senses) (1999)
20. Coquetel (Cocktail) (1988)
21. Comendo pelas beiradas (Eating out) (2006)
22. Comer, rezar, amar (Eat, pray, love) (2011)
23. A comilança (La grande bouffe) (1973)
24. Como um *chef* (*) (Comme un chef) (2012)
25. Como água para chocolate (Como água para chocolate) (1992)
26. A cozinha na manteiga (*) (La cuisine au beurre) (1963)
27. Cozinha e dependências (*) (Cuisine et dependences) (1993)
28. O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e seu amante (The cook, the thief, his wife & her lover) (1989)
29. Delicatessen (1991)
30. Diário perdido (Mères et filles) (2009)
31. Dieta mediterrânea (2009)
32. Jantar (*) (Dinner) (2012)
33. Jantar às oito (Dinner at eight) (1933)
34. O discreto charme da burguesia (Le charme discret de la bourgeoisie) (1972)
35. Do jeito que ela é (Pieces of April) (2003)
36. Dona Flor e seus dois maridos (1976)
37. Comer, beber, viver (Eat, drink man woman) (1994)
38. Entre vinhos e amores (La cucina) (2007)
39. Época da inocência (The age of innocence) (1993)
40. Espanglês (Spanglish) (2005)

41. Estômago - Uma história nada infantil sobre poder, sexo e gastronomia (2007)
42. A fantástica fábrica de chocolate (Willy Wonka & the chocolate factory) (2005)
43. As férias da minha vida (Last holiday) (2009)
44. A festa de Babette (Babettes gæstebud), (1987)
45. Festa de família (Festen) (1998)
46. O filho da noiva (El hijo de la novia) (2001)
47. O peixe apaixonado (*) (Fish fall in love) (2006)
48. Fome (1966)
49. Fuso horário do amor (Jet lag) (2002)
50. Garçonete (Waitress), (2007)
51. O grande *chef*: Restaurante Pequim (*) (The great chef: Aka Peking Restaurant) (1999)
52. Deus da culinária (*) (God of cookeries) (2001)
53. Histórias de cozinha (Kitchen stories) 2003
54. A hora do rango (Waiting ...) (2005)
55. Herencia (2001)
56. Histórias cruzadas (The help) (2011)
57. Um sonho de amor (Io sonno l'amore) (2003)
58. Índia, amor e outras delícias (Nina's heavenly delights) (2006)
59. Onde o vento faz a curva (*) (Il vento fa il suo giro) 2005)
60. Amor à flor da pele (In the mood of love) (2000)
61. Jamón, jamón (1992)
62. O jantar (La cena) (1998)
63. Julie & Julia (2009)
64. A mulher chef de ferro (*) (The lady iron chef) (2007)
65. O peito ou a perna²⁰ (L'aile et la cuisse) (1976)
66. Românticos anônimos (Les emotif anonymes) (2010)

²⁰ Título em Portugal

67. O banquete chinês (*) (Le festin chinois) (2006)
68. O grande chef 2 (*) (Le grand chef 2) (2010)
69. O grande restaurante (*) (Le grand restaurant) (1966)
70. As mil e uma receitas do cozinheiro apaixonado (*) (Les mille et une recettes du cuisinier amoureux) ((1996)
71. O comedor compulsivo (*) (L'outremangeur) (2003)
72. Mambo Cafe (Mambo Cafe)(2000)
73. Cozinha mágica (*) (Magic kitchen) (2004)
74. Maria Antonieta (Marie Antoniette) (2008)
75. Marcelino pão e vinho (Marcelino pan y vino) (1955)
76. A marvada carne (1987)
77. Maus hábitos (Malos hábitos) (1983)
78. Meu jantar com Andre (*) (Mon dinner avec André) (1981)
79. Mortadela (La mortadella) (1971)
80. Três mulheres, três amores (Mystic pizza) (1988)
81. Nação fast food (Fast food nation) (2006)
82. Nouvelle cuisine (*) (Nouvelle cuisine) (2004)
83. O cheiro de papaia verde (L'odeur de papaya vert) (1993)
84. O imperador e a padeira (Die deutschmeister) (2007)
85. Onde está a felicidade (2011)
86. O julgamento de Paris (Bottle shock) (2008)
87. O tempero da vida (Touch of spice) (2003)
88. Parente é serpente (Parenti, serpenti) (1992)
89. Pássaros raros (*) (Rare birds) (2001)
90. Ratatouille (Ratatouille) (2007)
91. Receitas de amor (Love's kitchen) (2011)
92. Sábado, domingo e segunda (Sabato, domenica e lunedì) (1990)
93. O sabor da magia (The mistress of spices) (2005)

94. Os sabores do palácio (*) (Saveurs du palais) (2012)
95. O Sabor de uma paixão (The ramen girl) (2008)
96. Sabor da paixão (Woman on Top) (2000)
97. O segredo do grão (La graine et le mulet) (2007)
98. Sem reservas (No reservations) (2007)
99. Sideways entre umas e outras (Sideways) (2004)
100. Simplesmente Martha (Bella Martha) (2001)
101. Simplesmente irresistível (Simply irresistible) (1999)
102. Sob o sol da Toscana (Under the Tuscan sun) (2003)
103. Cozinha da alma (*) (Soul kitchen) (2009)
104. A marmita de Stanley (*) (Stanley ka dabba) (2011)
105. Super Size Me - A Dieta do Palhaço (Super size me) (1999)
106. Tapas Bar (2005)
107. Tampopo, os brutos também comem spaghetti (Tampopo) (1985)
108. O tempero da vida (Politiki kouzina) (2003)
109. Tá chovendo hambúrguer (Cloudy with a chance of meatballs) (2009)
110. Torrada (*) (Toast) (2010)
111. O prato do dia (Today's special) (2009)
112. Tomates verdes fritos (Fried green tomatoes) (1991)
113. Sabores da vida (Tortilla soup) (2001)
114. A viagem (*) (The trip) (2010)
115. Uma receita para a máfia (Dinner rush) (2000)
116. Uma questão de gosto (*) (Une affaire de goût) (2000)
117. Vatel – Um banquete para o rei (Vatel) (2000)
118. Volver (2006)
119. O que tem para jantar? (What's cooking?) (2000)
120. Quem está matando os grandes chefs da Europa? (Who is killing the great chefs of Europe?) (1978)