

# De artista a villano:

el cine gastronómico estadounidense, sátira, esnobismo y crítica al abuso de poder en la película *El menú*

*Dra. Julieta Flores Jurado<sup>1</sup>*

---

1 Investigadora postdoctoral. Centro de Investigaciones sobre América del Norte (CISAN), UNAM

[julietafloresjurado@filos.unam.mx](mailto:julietafloresjurado@filos.unam.mx)

Este artículo recibió el apoyo del Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM (POSDOC)

## De artista a villano: el cine gastronómico estadounidense, sátira, esnobismo y crítica al abuso de poder en la película *El menú*

### *From Artist to Villain: American Food Films, Satire, Snobbery, and a Critique of Power Abuse in the Film *The Menu**

#### Resumen

La pandemia de COVID-19 intensificó un proceso de confrontación con los patrones de injusticia y violencia en el campo gastronómico, que de otra manera podrían haber continuado normalizándose o pasándose por alto, especialmente en los restaurantes de alta gama. Esta industria fue puesta bajo escrutinio debido a su respaldo de un modelo autoritario de genio culinario y su tolerancia hacia prácticas laborales injustas y abusos de poder. En la cultura popular estadounidense se advierten señales de este cambio en las representaciones recientes de las cocinas profesionales: tras haber sido venerados como artistas y autores, se ha comenzado a retratar explícitamente a los chefs como maltratadores o villanos. La película *El menú* (2022) es un ejemplo de este cambio. Además de retratar al chef como villano, esta obra utiliza la sátira para mostrar a figuras poderosas del campo culinario como arrogantes y desconsideradas. Este artículo analiza el papel de la sátira en la película siguiendo dos ramificaciones: una enfocada en la parodia del documental gastronómico, y otra en el esnobismo de los comensales. Su objetivo más amplio es contextualizar *El menú* dentro de las políticas del cine gastronómico estadounidense, y mostrar su entrelazamiento con las prácticas alimentarias que hablan de la posesión y expresión de capital y estatus.

#### Palabras clave

cine y televisión gastronómicos, alta cocina, sátira.

#### Abstract

The COVID-19 pandemic accelerated a process of reckoning with the patterns of injustice and violence in the gastronomical field, which might have otherwise remained normalized or overlooked, especially in high-end restaurants. This industry faced scrutiny for its promotion of an authoritarian model of culinary genius and tolerance towards unjust labor practices and abuses of power. Signals of this shift are visible in recent representations of professional kitchens in American popular culture: once revered as artists and authors, chefs are now explicitly depicted as tormentors or villains. The 2022 film *The Menu* serves as an example of this shift. Apart from depicting the chef as a villain, the film employs satire to present powerful figures in the culinary field as arrogant and insensitive. This article discusses the role of satire in the film, focusing on two aspects: the parody of food documentaries, and diners' snobbery. Its broader aim is to contextualize *The Menu* within the politics of American food cinema, and to discuss its connections with foodways that speak of the possession and expression of capital and status.

#### Key words

food films and television, fine dining, satire.

## Introducción

Entre los años 2021-2022 surgió un número significativo de producciones culturales anglófonas en las que aparecen restaurantes que arden en llamas, ya sea literal o metafóricamente, y por causas distintas a un accidente de cocina. Los incendios, en estas obras, se asocian a personajes o eventos que llegan a un punto de ruptura, así como a sistemas en declive que necesitan reconstituirse bajo nuevos principios. En el primer episodio de la serie de televisión australiana *Aftertaste* (creada por Julie de Fina y Matthew Bate), un arrebato de furia en público del reconocido chef despótico Easton West aparece reportado en los periódicos como “la carrera del chef en llamas”. En la aclamada serie *The Bear* (creada por Christopher Storer) el personaje principal, el chef Carmy Berzatto, habla sobre cómo a veces desearía que el fuego consumiera su restaurante —estos episodios son síntomas del estrés de dirigir una cocina seriamente deteriorada tanto material como emocionalmente. En este artículo me concentraré en un ejemplo sugerente de un restaurante incendiado, evento que funge como sinécdoque del estado de crisis en el que se encuentran el paradigma de la alta cocina y los líderes autoritarios asociados a ese modelo. Me refiero a la película *El menú* (*The Menu*, 2022, dirigida por Mark Mylod), una producción que hace eco de este momento en el que el clima cultural en el norte global sugiere una menor tolerancia hacia la figura de un genio culinario volátil y tiránico.<sup>1</sup>

Cuando hablo de una crisis en el paradigma de la alta cocina, me refiero a una puesta bajo escrutinio de las prácticas de esta industria y de sus figuras más influyentes, que ha ido en aumento desde que en 2017 el movimiento #MeToo hizo públicos los patrones extendidos de abuso y violencia de género en diversas industrias creativas, incluidos los restaurantes (Severson 2018, Tonón 2023). Estos cambios socioculturales quedan registrados en la cultura popular, y merece la pena estudiarlos en estas representaciones, pues como afirma S. Margot Finn (2017), “los medios de comunicación de masas son fuentes particularmente ricas, que dan pistas sobre qué tipo de creencias están ganando la lucha por el significado

---

1 Aunque este fenómeno se presenta aquí acotado al norte global, es posible hallar correspondencias en otras regiones. Por ejemplo, la organización Mapa de Barmaids, activa en Argentina, Chile y México, trabaja en favor de la integración de la perspectiva feminista al sector gastronómico, realiza activismo para promover la inclusión y para erradicar los abusos de poder en esta industria, y comparte una lectura similar de los productos de cultura popular que menciono en este artículo. Como ejemplo, véanse los posts titulados “Sobre *El menú* y el lado oscuro del *fine dining*” (Mapa de Barmaids 2023b) y “¿El *fine dining* ya fue?” (Mapa de Barmaids 2023a).

en un momento y lugar determinados, dado que tienden a reflejar el entendimiento popular del mundo con el fin de atraer a una audiencia amplia” (p. 11).<sup>2</sup> Series de televisión como *The Bear* han abordado de manera matizada temas como la salud mental de los cocineros y las cocineras y los costos de trabajar en el ámbito más exclusivo de la industria restaurantera, donde las largas jornadas y el perfeccionismo extremo con frecuencia llevan a las y los chefs a sufrir depresión, ansiedad y adicciones. Estas obras de ficción han venido acompañadas de un cambio de dirección y una revisión de valores en los medios gastronómicos, que previamente fueron agentes clave en hacer posible la elevación de algunos cocineros al estatus de artistas, autores y celebridades. Como bien sintetiza Rafael Tonón (2023),

En la última década, en las coberturas realizadas tanto por grandes medios como en revistas que surgieron a partir de esta nueva onda gastronómica, la narrativa del mercado se centraba en los grandes chefs con proyección internacional. En ese contexto, los medios contribuyeron a reafirmar estereotipos respecto a lo que se entendería como chef: hombre, heterosexual, blanco (casi siempre), europeo o americano, con mucha actitud. (s.p.)

Además de este discurso contrario a una gastronomía más diversa y democrática, el chef furioso se volvió omnipresente en programas de cocina con fines de entretenimiento: su crueldad y sus arrebatos iracundos se interpretaban como una expresión de su perfeccionismo y altos estándares. Pero en el momento presente, más voces están denunciando el culto hacia el chef como una de las bases de entornos laborales nocivos. Los mismos medios han comenzado a reconocer su complicidad con una cultura laboral tóxica, ya que contribuyeron a deificar a figuras carismáticas que posteriormente se revelaron como líderes violentos, y admiten haber pasado por alto el trabajo no remunerado de las y los pasantes y los patrones de abuso que por mucho tiempo se han normalizado en la alta cocina. Artículos de opinión en publicaciones como *The New York Times* y *Bon Appétit* (Rao, 2020; Yam, 2023) reconocen que la deificación de los chefs contribuyó a una interpretación distorsionada del arte culinario al poner el foco únicamente sobre el chef-genio y minimizar el esfuerzo colectivo de las trabajadoras y los trabajadores del sector gastronómico.

---

2 Las traducciones del inglés al español son mías, con excepción de las fuentes audiovisuales; en este caso se usaron los subtítulos en español disponibles en las plataformas de *streaming*.

La pandemia de COVID-19 fue, por supuesto, un detonante significativo para que en la industria restaurantera se reevaluaran la sostenibilidad económica y la justificación ética de los modelos existentes. En Estados Unidos, como explica Julia Moskin (2024), las trabajadoras y trabajadores de los restaurantes están emergiendo de un periodo tempestuoso: “A lo largo de la pandemia y de los cambios profundos de #MeToo y Black Lives Matter, han mantenido sus cocinas funcionando mientras equilibraban las necesidades de comensales exigentes y de empleadas y empleados frecuentemente sobrecargados y mal remunerados. La cultura y la economía de sus negocios han cambiado, en algunos casos drásticamente” (s.p.). En este artículo analizaré la película *El menú* como una obra representativa de cómo esta transformación cultural ha impactado en la imagen pública del chef, concentrándome principalmente en el contexto estadounidense. La percepción de que la alta cocina se encuentra en crisis y el modelo del chef-genio muestra señales de corrosión (Tonón, 2023) ha instigado numerosos artículos de opinión, muchos de ellos relacionados con el cierre de Noma, el restaurante danés considerado por cinco años consecutivos el mejor del mundo. En ellos se argumenta a favor de renovar un modelo de alta cocina que se juzga inviable e insostenible (Anderson, 2023; Rao, 2023; Yam, 2023).

En el momento en el que la popularidad de este modelo de genio culinario volátil se veía en claro declive, en las salas de cine se exhibía una sátira de la alta cocina bajo la forma de una película de terror. La recepción positiva que tuvo *El menú*, y la curiosa coincidencia de su tiempo en cartelera con el anuncio del cierre de Noma, señalada en tono humorístico por numerosos usuarios de redes sociales (Gordinier, 2023), son indicadores del escepticismo y el rechazo que un público numeroso siente hacia el arquetipo del chef despótico. *El menú*, cuyo guion estuvo a cargo de Seth Reiss y Will Tracy, y en cuyo diseño culinario participó la chef franco-estadounidense Dominique Crenn, se sitúa en un periodo contemporáneo, pues hace referencia a la reciente pandemia. La película elige presentar al chef-genio a la manera de un rol particularmente inquietante en la cultura popular estadounidense: el líder de una secta. Los elementos evocativos del sectarismo incluyen una locación aislada (en este caso, una isla), una atmósfera de solemnidad, la realización de rituales y el culto a una figura (Solórzano, 2022). Se trata de una sátira en la que un grupo de personajes,

casi todos gastro-turistas adinerados, asisten a una exclusiva cena diseñada por el chef Julian Slowik en el restaurante ficcional Hawthorn, un evento ominoso por el que pagaron 1250 dólares. Tyler, el personaje que encarna una caricatura del *foodie* pretencioso, está dispuesto a poner en riesgo su vida y la de los demás comensales con tal de participar en la coreografía ritual diseñada por el chef a manera de última obra maestra. Sus acciones pueden leerse como alusivas a los consumidores privilegiados que abrazaron la alta cocina sin importarles los costos reales de ésta.

Los medios gastronómicos, en particular la crítica de restaurantes, son asimismo señalados como agentes destructivos, cuyos juicios elitistas ponen en riesgo la subsistencia de negocios y trabajadores. De este modo, la película ilustra cómo el periodismo gastronómico posee la capacidad de otorgar estatus y elevar únicamente a ciertas voces, produciendo así discursos que moldean el campo (Fakazis y Fürsich, 2023); nichos mediáticos como la crítica de restaurantes funcionan como formadores de gusto y participan en dinámicas que confieren estatus y regulan el acceso a un campo cultural prestigioso, además de orientar a la audiencia hacia la valoración de ciertas figuras y prácticas culinarias (Harris y Giuffre, 2015, p. 44). Lillian Bloom, la renombrada crítica ficcional de la revista *Saveur* que asiste a la exclusiva cena, es reiteradamente identificada como la periodista que “puso a Slowik en el mapa”. Sólo un personaje, Margot (una trabajadora sexual contratada por Tyler para acompañarlo a la exclusiva cena), muestra escepticismo hacia la veneración del genio culinario y juzga que estos platillos de autor fallan en brindar satisfacción.

La deificación del chef y el procedimiento satírico que equipara la alta cocina con una secta se sugieren en el hecho de que Slowik encabeza una última cena a la que están invitados doce comensales, y en la que tomará represalias en contra de los clientes. Slowik no está solo en su furia destructiva: la ceremonia letal de la cena fue ideada por la sous-chef Katharine Keller, cuyo apellido hace referencia al afamado cocinero estadounidense Thomas Keller, poseedor de siete estrellas Michelin en total. Ella presenta un platillo llamado “El capricho del hombre” (*Man’s Folly*) narrando su experiencia de haber sido acosada sexualmente por Slowik. La película se nutre directamente de los conflictos

tanto económicos como identitarios que han sacudido a la industria de los restaurantes en un contexto de post-pandemia: un grupo de comensales enreñidos intenta minimizar al chef recordándole sus vínculos con el empresario que rescató al restaurante durante la cuarentena, y el entorno insular en el que se sitúa Hawthorn, el restaurante de Slowik, parece inspirado en el restaurante Willow's Inn en la isla Lummi en la costa de Washington, un establecimiento de alta reputación que escondía condiciones laborales reprobables (Moskin, 2021). *El menú* integra progresivamente algunos elementos del género *slasher* (como un villano en apariencia invulnerable, un grupo de asesinos que siguen sus órdenes, la persecución de las víctimas en un bosque, y sobre todo la presencia de una última sobreviviente o chica final<sup>3</sup>) que resultan productivos para integrar la comida a una trama de venganza. La atmósfera teatral del restaurante propicia los discursos del chef sobre el carácter transitorio de la vida humana y sobre la corrupción moral de quienes consumen incesantemente y han cooptado el arte culinario como un marcador de estatus.

El menú de Slowik encaja en una tendencia en la cultura popular conocida coloquialmente como “comerse a los ricos”. Cynthia Miller y A. Bowdoin Van Riper (2018) encapsulan así este motivo: “a manos de los trastornados, los vengativos, o los desesperadamente hambrientos, el consumidor se convierte en el consumido, representando así, como sugiere Mark Bousquet, ‘el terror de la humanidad de encontrarse formando parte del menú’” (p. 2). En *El menú*, todos los comensales salvo una, la chica final, terminan formando parte de un espectacular postre viviente inspirado en una fogata donde se cocinan S'mores (una preparación hecha con malvavisco asado y chocolate colocados a manera de sándwich entre dos galletas) hechos con dos ingredientes indisociables del colonialismo, el azúcar y

---

3 La chica final o *final girl* es el personaje femenino quien, típicamente en el género *slasher*, escapa o elimina al villano que asesinó al resto de los personajes y termina siendo la única sobreviviente. Este personaje fue teorizado por Carol J. Clover en su artículo “Her Body, Himself: Gender in the Slasher Film”, donde describe a la chica final en los siguientes términos: “[Ella] comprende la magnitud de los horrores previos y de su propio estar en peligro . . . ella sola mira de frente a la muerte, pero ella sola también reúne la fuerza ya sea para detener al asesino el tiempo suficiente para ser rescatada (final A), o para matarlo ella misma (final B)” (Clover, 1987, p. 201).

el chocolate.<sup>4</sup> Al final de la película, la industria de la alta cocina está tan deteriorada que para Slowik la única expiación posible es que cocineros y comensales se consuman en un incendio purificador, y que sólo prevalezca el elemento fundacional de la cocción.

Para analizar esta película, presentaré en primer lugar los antecedentes académicos que argumentan en favor de la pertinencia de las representaciones fílmicas de la comida, la cocina y la mesa para profundizar en cuestiones de ideología, identidad y poder. Luego, consideraré las funciones de la sátira en la película siguiendo dos ramificaciones: una enfocada en la parodia del documental gastronómico, y otra en el esnobismo de los comensales arrogantes. Esto permitirá enmarcar la película en un contexto cultural contemporáneo que Finn (2017) describe así: “La comida siempre ha sido parte de la *performance* de estatus social, pero en las últimas tres décadas en Estados Unidos ha asumido un papel de gran importancia” (p. 17). Finn alude aquí a cómo el consumo de alimentos y bebidas selectos, el conocimiento de tradiciones culinarias diversas, el turismo gastronómico y la familiaridad con figuras de autoridad gustativa sirven como claros indicadores de pertenencia a una élite. Para concluir, comentaré sobre lo que *El menú* aporta a la discusión actual acerca del ocaso de un modelo de chef tiránico. La metodología a emplear consiste en un análisis de contenido que atiende al contexto de circulación de la película, tomando en cuenta los factores que impactan en la creación, en la producción y en la recepción de la obra. Se hace énfasis en los vínculos con obras previas y en el rol activo que los espectadores y espectadoras desempeñan en la construcción de significados. Esta práctica lectora y analítica sigue el planteamiento de Laura Lindenfeld y Fabio Parasecoli (2017): “consideramos las películas gastronómicas como parte integral del contexto más amplio de los medios y las culturas alimentarias predominantes en Estados Unidos. Arrojamus luz sobre las películas en sí mismas y al mismo tiempo ampliamos la discusión sobre el cine como parte de un pasaje cultural más extenso” (p. 24).

---

4 Gracias a un plano cenital, se puede observar que el escenario comestible que los cocineros de Hawthorn construyen en el piso y en las mesas sin duda está inspirado en los postres que Grant Achatz sirve en el restaurante Alinea, pintados directamente sobre el mantel como si éste fuera un lienzo.



## I. Ideologías comestibles en el cine gastronómico

La alimentación humana ha sido objeto de la representación cinematográfica desde que Auguste y Louis Lumière exhibieron en 1895 una película de cuarenta y un segundos, *Repas de bébé*, donde se ve al primero ofreciendo papilla y galletas a su hija de un año, mientras la madre de la niña bebe una taza de té. El cortometraje no tiene sonido ni diálogos en pantalla, pero resulta evocativo por la manera íntima en que “nos sentamos a la mesa” con esta familia tan distante en el tiempo. Como sugieren Lindenfeld y Parasecoli (2017), “el potencial evocativo de la imagen en movimiento se refuerza cuando la cocina y la ingesta son usadas para comunicar dinámicas y emociones que de otra manera serían difíciles de verbalizar o visualizar. Por esta razón, la comida siempre ha estado presente en el cine” (p. 2). Según Anne Bower (2004), la intención de este cortometraje era equilibrar la sospecha que pudiera ocasionar la novedosa tecnología con una escena altamente ordinaria y familiar (p. 4). Sugiero otra interpretación: en este ejemplo tan temprano, las interacciones de los actores, así como la mesa en un entorno agradable al aire libre —correctamente dispuesta con tazas de porcelana y un juego de té de plata— revelan la capacidad que las escenas en torno a la mesa tienen de presentar los hábitos alimentarios de la clase media como apropiados y civilizados. Esta lectura hace eco de las ideas de Norbert Elias (1978), quien en *El proceso de la civilización* argumentó que el manejo y la regulación del cuerpo participan en la demostración de estatus y distinción; específicamente, la etiqueta en torno a la mesa es un poderoso diferenciador social que contribuye a regular el contacto entre cuerpos y objetos (Ashley et al., 2004, pp. 46-53). En pocas palabras, *Repas de bébé* trata sobre la transmisión de cultura de padres a hijos. Por lo tanto, podría decirse que el cine ha usado desde sus inicios el motivo de la mesa como un indicador de diferencias, jerarquización, pertenencia y otredad: una invitación a sentarse a la mesa siempre conlleva como reverso la posibilidad de exclusión, y esto puede ser revelador de qué tan fácil o difícil es para las ciudadanas y ciudadanos acceder a recursos materiales y simbólicos (Julier, 2013, 4). En síntesis, “en su aparente normalidad, las representaciones cinematográficas de la comida ayudan a establecer, reforzar, reproducir o destruir suposiciones culturales y políticas sobre la sociedad” (Lindenfeld y Parasecoli, 2018, p. 27).

Desde diferentes tradiciones fílmicas nacionales, las películas que sitúan a la comida como protagonista han ido en aumento desde finales de la década de 1980, hasta constituir un subgénero identificable de cine gastronómico o *food film*, en el que la comida se filma en primerísimo primer plano, llenando la pantalla, y la acción suele situarse principalmente en una cocina, un comedor, o un restaurante. En cuanto al argumento, “la trama de la película consistentemente tratará sobre personajes que negocian cuestiones de identidad, poder, cultura, clase, espiritualidad o relaciones a través de la comida” (Bower 6). James R. Keller (2006) propone que un *food film* prototípico es aquél en el que “la producción, preparación, servicio o consumo de comida desempeñan una función operativa y memorable en el desarrollo de personajes, estructuras o temas” (1), y cuya recepción es altamente sensorial, pues este cine logra apelar a todos los sentidos a pesar de que la comida en la pantalla “jamás puede ser consumida por el público, salvo en un sentido visual o auditivo” (3); esto apunta hacia la condición necesariamente metafórica de la comida representada. Con la participación de cocineros, estilistas culinarios y especialistas en utilería comestible, las personas que dirigen y fotografían una escena de comida producen deseo, asombro, y ocasionalmente revulsión en la audiencia. Pero estos afectos no son neutrales: como se vio antes, las películas gastronómicas movilizan de manera visceral cuestiones ideológicas importantes, revelando lo que es culturalmente permisible o condenable, e invitándonos a “consumir” de acuerdo con el mensaje predominante en la obra. Como resume Bower (2004), “una gran parte de lo que permite nuestras (des)identificaciones se mediatiza a través de la comida, su sensualidad nos arrastra hacia las escenas cinematográficas” (p. 5). Enseguida profundizaré en esta manera en la que las películas gastronómicas usan las cualidades específicas de la comida para indicar (e invitar a aceptar) su adhesión a una cierta visión de la realidad.

Muchos de los ejemplos más conocidos de películas gastronómicas tienen en común una narrativa de convivialidad y restauración, donde la comida sirve para borrar antiguas discordias entre familias o comunidades (*El festín de Babette*), para romper prejuicios y vencer la resistencia de antagonistas (*Ratatouille*), o para alimentar la búsqueda de autonomía de los personajes (*Julie & Julia, Chef*). Según Lindenfeld y Parasecoli (2018), “en la mayoría de las películas de ficción prevalece la apreciación positiva por la comida como expresión

de amor, comunidad y tradición, incluso cuando los personajes atraviesan eventos difíciles para llegar al final a una resolución positiva” (p. 32). Esta trama de restauración del orden, sumada a un énfasis en valores como la tradición, la unidad y la continuidad, dificulta que estas películas lleven a cabo una crítica frontal hacia sistemas que producen exclusión, desigualdad y desposesión; por el contrario, como afirman Lindenfeld y Parasecoli (2017), los posibles mensajes rebeldes suelen quedar neutralizados, y la comida se vuelve una vía para la reinscripción de nociones convencionales o normativas sobre la nación, el género, la raza, la sexualidad y el estatus social (p. 3). Mediante las representaciones culturales de la comida, las espectadoras y espectadores reciben mensajes sobre lo que es una alimentación normal y adecuada, y en forma más amplia, sobre cómo se ha de actuar una ciudadanía ideal.

La interacción con imágenes de culturas culinarias diversas puede servir para conocer otros estilos de vida y otras prácticas culturales, pero dado que su éxito comercial depende en parte de no provocar un desconcierto excesivo en la audiencia mayoritaria, estas películas optan por permanecer como espacios seguros y libres de confrontación desestabilizadora con otras identidades, y en último término subrayan los hábitos de consumo y los estilos de vida más afines a la cultura dominante (Lindenfeld y Parasecoli, 2017, p. 5). De esta manera, la representación de la comida en la pantalla puede facilitar un contacto seguro con mundos diferentes, pues la comida vuelve “consumibles” o “digeribles” las diferencias sin que el público espectador asimile una visión más radicalmente crítica sobre la cultura dominante o experimente un contacto más disruptivo. Por ejemplo, el éxito de *Como agua para chocolate* (dir. Alfonso Arau, 1992), que en el año de su lanzamiento fue la película de habla no inglesa más exitosa en taquillas hasta el momento en los cines de Estados Unidos, no contribuyó a un mayor reconocimiento de cómo las trabajadoras y trabajadores mexicanos contribuyen al campo culinario estadounidense —desde la agricultura y las fábricas hasta los restaurantes más sofisticados— y esta población continúa experimentando invisibilidad, marginalización y criminalización (véase Flores, 2020).

Las historias que revelan aspectos problemáticos e injustos de los sistemas alimentarios, como la destrucción de ecosistemas, la inseguridad alimentaria o el desperdicio de comida, han quedado relegadas mayormente a los documentales. En las narraciones de ficción,

es predominantemente en el género del terror donde las representaciones de lo que Jennifer Park (2018) llama *strange eating*, como el vampirismo o el canibalismo, elaboran en actos de alimentación disfuncionales o tabú, que existen al margen de lo culturalmente permisible, y presentan de manera perturbadora a cuerpos humanos en la encrucijada de comer o convertirse en comida. Como declaran Miller y Van Riper (2018) en un libro sobre la comida en el cine de terror, “las películas nos recuerdan que vivimos en un mundo cuya ley fundamental es comer o ser comido” (p. 2). Por estas razones considero necesario prestar atención a películas de ficción en donde los rituales alimentarios se vean trastocados, y donde la comida no sólo construya un comentario cultural, sino que además sirva como un recordatorio tangible de las desigualdades económicas y sociales, y se ponga de manifiesto su involucramiento en formaciones ideológicas.<sup>5</sup> Un ejemplo notorio de esta tendencia es *Parasite* (dir. Bong Joon-Ho, 2019), el único filme en lengua no inglesa que ha ganado el premio Oscar a Mejor Película. Si bien no es una película dedicada primordialmente a la comida, las diferencias extremas entre la familia Park y la familia Kim se materializan en la cocina moderna, el refrigerador lleno de comida fresca, las visitas a supermercados de lujo y los apetitos siempre satisfechos de los primeros, mientras que los segundos trabajan doblando cajas de pizza, comida rápida que ellos no pueden permitirse (Parasecoli, 2019).

*El menú* continúa con esta tendencia de utilizar la comida como parte de una crítica al clasismo y su dicotomía entre consumidores y consumidos, pero el blanco de la sátira es más amplio que una sola familia adinerada. En el restaurante Hawthorn convergen, gracias al plan deliberado del chef Slowik, un repertorio de personajes que representan a distintos sectores privilegiados: los agentes poderosos en el periodismo gastronómico, las celebridades de Hollywood, las personas cuya riqueza familiar hace posible su ingreso a universidades de élite, el sector tecnológico que invierte en las carreras de los chefs, y los

---

5 Como ejemplos de una etapa previa a los filmes gastronómicos estadounidenses “reconfortantes” que predominaron a inicios del siglo XXI, Lindenfeld y Parasecoli (2017) mencionan tres películas europeas de la década de 1970 que abordan temas de clase social, consumismo y exceso: *Le charme discret de la bourgeoisie* (dir. Luis Buñuel, 1972), *La grande bouffe* (dir. Marco Ferreri, 1973) y *Who Is Killing the Great Chefs of Europe?* (dir. Ted Kotcheff, 1978).

*foodies*. En las siguientes secciones consideraré dos formas puntuales en las que Mylod, Reiss y Tracy se valen de la sátira y la parodia para denunciar la arrogancia y el abuso de poder tanto en las cocinas profesionales como por parte de los agentes y los textos culturales que le brindaron apoyo y legitimidad al chef-genio en la medida en que esto les permitía construir una identidad de clase privilegiada.

## II. La parodia de *Chef's Table* en *El menú*

Aunque no sería equivocado clasificar *El menú* como una película de suspenso, con algunos elementos asociados también al *slasher*,<sup>6</sup> para el propósito de este artículo es más adecuado partir del género sátira como vía para la interpretación. Este concepto ha viajado muy lejos de su acepción original como una forma poética, y hoy “aplica significativamente a una gama mucho más amplia de cultura, escenificaciones y medios” (Greenberg, 2019, p. 10). En este artículo, la sátira se entiende como una obra artística o un discurso creativo que, en un contexto sociocultural particular, articula un juicio o una denuncia mediante una combinación de ataque y entretenimiento (Greenberg 2019, p. 7). Críticos literarios de mediados del siglo XX sostuvieron que, mediante el ataque y la burla, la sátira cumplía un propósito moral al participar en la censura de los vicios o los excesos, generando cohesión entre quienes compartían la desaprobación hacia las figuras implicadas, o bien amonestando a quienes se sentían aludidos o aludidas por el ataque (p. 13). Esta lectura no ha sido del todo descartada, aunque atribuye al género un carácter conservador porque sus métodos transgresores quedan supeditados a una reafirmación de las normas sociales. Aproximaciones más recientes se han ocupado de expandir el rol de la sátira hacia otras funciones, como indagar o provocar por medio de la exageración, la distorsión y la caricatura, y argumentan que la sátira prospera no en contextos de estabilidad, sino de tensión y disenso (pp. 17-18).

---

6 La banda sonora original, compuesta por Colin Stetson, vincula *El menú* con otras películas de terror musicalizadas por este compositor.

Otro rasgo distintivo del género sátira es la referencia, más o menos velada, a figuras reales, lo cual habla de la incidencia de estas obras en su presente y su interés en comentar acerca de asuntos de interés público. Aunque la sátira puede surgir de posiciones opuestas en el espectro político y sus blancos de burla son igualmente variados, es posible reconocer en el género un tono antiautoritario y “una fuerza progresista que critica a los poderosos y promueve la rebelión contra el *statu quo*” (Greenberg, 2019, p. 23). Como se verá enseguida, la sátira se desmarca de lo ennoblecedor y lo elevado, y tiene la capacidad de mostrar el reverso desagradable de representaciones higienizadas: “la sátira nos muestra dimensiones de la experiencia humana que los géneros elevados suelen evitar —el funcionamiento desprolijo del cuerpo, los deseos viles del alma, las duras verdades sobre la corrupción de la sociedad” (p. 19).

Con lo dicho hasta aquí, se puede reforzar la idea de que la sátira es una respuesta a condiciones socioculturales particulares, que se moviliza particularmente en contextos de conflicto social, y cuyo carácter irreverente puede venir acompañado de una crítica al *statu quo*. No resulta sorprendente que el restaurante se vea involucrado en este tipo de prácticas culturales, pues una de sus funciones como institución moderna fue recibir a filósofos y comentaristas políticos y servir como el escenario de ideas novedosas y ocasionalmente incendiarias, aunque sectores amplios de la población quedaban excluidos de estas conversaciones. Como se dijo antes, el blanco de este ataque en el filme dirigido por Mylod son figuras específicas del campo gastronómico, como la crítica de restaurantes o el *foodie* pretencioso. Pero el funcionamiento de la sátira abarca varios niveles, y uno de ellos es la relación con un subgénero de la televisión culinaria. En la siguiente sección me ocuparé de cómo la película denuncia y reprueba al elenco de personajes.

Greenberg (2019, p. 10) señala que la sátira se caracteriza por combinar, habitar, y transformar otros géneros, en particular géneros “serios” o elevados, con los cuales entabla una relación irónica. De este modo, la sátira podría entenderse como una *mock form*, una imitación de otros géneros que a la vez los ridiculiza. La diferencia entre sátira y parodia es que la sátira representa el mundo social, mientras que la parodia imita otros textos u otras obras en

forma irreverente y humorística, pero podría decirse que al parodiar un texto previo se están satirizando también las ideas, valores o actitudes contenidos en él (Greenberg, 2019, p. 33). Esto es clave para entender cómo en *El menú* se inserta una parodia del documental *Chef's Table* (2015-2019, creado por David Gelb), lo cual es posible porque se trata de una serie documental sumamente popular, con un estilo de fotografía muy distintivo, y cuyas convenciones se volvieron extremadamente reconocibles para el público espectador. Sostengo que la parodia de *Chef's Table* en *El menú* parte de un lugar de admiración, lo cual se muestra en el homenaje y adopción de algunos elementos estilísticos en la fotografía de Peter Deming, pero estos se tergiversan, exageran, y recontextualizan al grado de volverse absurdos. En esto sigo a Frederic Bogel (2012), quien afirma que en la parodia la hostilidad y el homenaje no están claramente delimitados, y ambos están contenidos uno en el otro, combinando burla y desmitificación con familiaridad y apreciación (pp. 73-4).

De acuerdo con lo planteado por Greenberg, se reconoce una ideología operante en *Chef's Table* y esto es el verdadero objeto de la parodia: el estilo visual de la nueva obra, aunque semejante al de la obra parodiada, se pone al servicio de una posición ideológica contraria. Consideremos también que una imitación muy cercana puede volverse irónica cuando se sitúa en un nuevo contexto en el que han ocurrido cambios socioculturales significativos. Pienso que esto es lo que ocurrió en un lapso de pocos años con *Chef's Table*: parte de la originalidad de *El menú* reside en que “the irony and play of satire derive at least in part from this revisionary stance” (Greenberg, 2019, p. 38). Esta película de ficción, aunque se inspiró en este documental, contribuye en último término a socavar la autoridad y la seriedad de un género que suele recibirse como factual y objetivo, por medio de su asociación con personajes reprobables y situaciones absurdas.

*Chef's Table* se estrenó en Netflix en 2015 y marcó una cúspide en un proceso de individualización y deificación del chef como autor y genio creativo, que había comenzado décadas atrás con la *nouvelle cuisine* y con la creciente presencia mediática de los chefs como figuras de influencia cultural. Cada episodio sigue a una cocinera o cocinero prominente, alternando entre memorias de su pasado y su labor actual en su restaurante, y complementa esta narrativa con las apreciaciones de críticos u otras figuras conocedoras

que fungen como autoridades gustativas. En todos los casos, la chef o el chef enfrenta un periodo de adversidad, incompreensión o desafíos personales, del cual emerge victorioso y con una confianza renovada en su misión y en su propia voz creativa. Diana Willis (2023, p. 211) resalta cómo cada episodio termina con una secuencia de platillos de autor, a la manera de un menú degustación visual, cuya presentación elegante distingue al documental de los contenidos gastronómicos de otras plataformas como *The Food Network*. Esta autora también destaca la tensión entre los espacios exclusivos que predominan en la serie y el hecho de que su discurso sobre el tipo de prácticas que encarnan el “buen gusto” y la excelencia culinaria apela potencialmente a las 270 millones de personas que en 2024 tienen una suscripción a Netflix: “*Chef’s Table* ofrece a audiencias vastas y variadas la oportunidad de cenar indirectamente en los mejores restaurantes del mundo sin preocuparse por costo o accesibilidad —y afirma la legitimidad y la pertinencia de este deseo” (p. 212).

No es la intención de este artículo realizar un análisis detallado de la serie documental: esa labor ya se ha realizado desde perspectivas variadas.<sup>7</sup> El objetivo que persigo en esta sección es identificar los aspectos distintivos de *Chef’s Table* que permiten su apropiación paródica en *El menú* y el reconocimiento de esta estética por parte de la audiencia. Un artículo de Calum Marsh para *Vulture* (2019) detalla cómo la fotografía y las convenciones visuales de *Chef’s Table*, desarrolladas previamente por el creador David Gelb en el documental *Jiro Dreams of Sushi* (2011), se convirtieron en pocos años en un lugar común en la televisión culinaria. Marsh describe así el estilo reconocible de la serie documental:

---

<sup>7</sup> Ulver y Klasson (2018) relacionan *Chef’s Table* con los “guiones gustativos” adoptados por el estilo de vida *foodie* y se apoyan en los conceptos de Bourdieu *magia social* e *illusio* para comprender cómo el público acepta pensar en la alta cocina como algo trascendental. Grosplik y Kyle (2022) examinan la ausencia de recetas en el documental, hecho que refuerza una impresión de distanciamiento entre la alimentación cotidiana y las obras de arte producidas por los chefs de la serie, que no pueden ser replicadas por espectadores ordinarios; este rechazo de las recetas coexiste paradójicamente con el abundante uso de fórmulas o modelos convencionales para narrar la trayectoria de los chefs-genios. Por otro lado, MacKenzie y Dominic (2023) detectan las instancias de orientalismo y el posicionamiento de críticos gastronómicos blancos como autoridades gustativas en dos episodios centrados en la cocina japonesa y tailandesa. Por último, Willis (2023) se apoya en los estudios sobre la memoria y la autobiografía para indagar en cómo la nostalgia y la reconstrucción selectiva del pasado individual y colectivo sostienen una narrativa de “autenticidad de élite” en el documental.



La cámara acaricia cada platillo, se detiene en él en *close-up* con hambre, con anhelo; cada partícula brilla en alta definición suntuosa. Al ver la serie, no puedes resistir las ganas de comer . . . Ya se trate de una *quenelle* de caviar coronada con una hoja de oro o de una robusta pieza de Parmigiano-Reggiano, los objetos bajo la mirada de la serie son tratados con un cuidado que se aproxima a la reverencia. (Marsh 2019, s.p.)

Esta centralidad de los deseos físicos del público espectador coincide con lo señalado por Keller (2006), y puede vincularse con la experiencia afectiva del *food porn*, una estética en la que la presentación extremadamente apetitosa de la comida adquiere significado mediante un lenguaje sexual y apoyándose en la cercanía simbólica entre hambre y deseo erótico (McDonnell, 2016), como se ve en los verbos que emplea Marsh en la cita anterior (“acariciar”, “anhelar”, “no poder resistirse”). Lindenfeld y Parasecoli (2018) detallan los mecanismos formales y técnicos que apoyan esta erotización de la comida:

Desde el primerísimo plano para enfatizar las cualidades materiales y la exquisitez de los ingredientes, a menudo con el apoyo de una iluminación elaborada, hasta las tomas de manos que glorifican la destreza y las habilidades . . . los movimientos de la cámara y la edición alternan entre tomas lentas y meditativas y ritmos frenéticos y pulsantes, dependiendo de la intención del artista de la cámara. Los sonidos de la cocina se realzan gracias a micrófonos direccionales que amplifican el impacto de platillos que chisporrotean, hierven o se asan, compensando la imposibilidad de que el público experimente las texturas y los aromas (al menos por ahora). Estas técnicas, muchas de las cuales evolucionaron en el cine, las revistas y la televisión, ayudan a configurar la comida como un objeto de consumo sexualizado y deseable. (p. 35)

Sumado a ese tratamiento seductor de la comida, *Chef's Table* acompaña la presentación de los platillos con otros elementos que transmiten prestigio cultural a la cocina, notablemente, la música orquestal.<sup>8</sup> En conjunto, los elementos audiovisuales contribuyen a reforzar el hilo conductor del programa, en el que los chefs emergen como figuras heroicas cuyo

---

8 El más recurrente es el *concerto* para violín de Antonio Vivaldi conocido como *Invierno*, que se escucha en la secuencia introductoria de cada episodio. En el primer episodio de la serie, dedicado al chef modenés Massimo Bottura, sus platillos más emblemáticos se presentan acompañados de la Sinfonía no. 3 “Eroica” de Beethoven.

genio se manifiesta en platillos extraordinarios. Como resumen Groszlik y Kyle (2022): “de acuerdo con el mensaje que queda de manifiesto en la serie, estos platillos, en toda su gloria innovadora, son producto del pensamiento altamente imaginativo de los chefs más creativos del planeta” (186).

*El menú* tiene una conexión directa con *Chef's Table* en el ámbito de la producción, pues el creador de la serie, David Gelb, trabajó como director de segunda unidad en la película. Más aún, ésta hace referencia directa a *Chef's Table*, integrando la serie como parte de su universo ficcional y como una producción cultural que explícitamente ha influido en el deseo de Tyler de visitar el restaurante Hawthorn. Cuando Margot le pide saber el porqué de su obsesión por la comida, Tyler muestra desdén por los admiradores de atletas o músicos, pues considera que la profesión de un chef es mucho más trascendental y su poder sobre el sustento le confiere un poder divino. La opinión de Tyler revela una internalización de una premisa que, si bien exagerada, se atribuye directamente a una lectura acrítica de *Chef's Table*:

TYLER: Los chefs juegan con las materias primas de la vida misma. Y de la mismísima muerte. Vi cada episodio de *Chef's Table* dos o tres veces. Los de Slowik, veinte veces. Lo vi explicar el momento en que una fresa verde está perfectamente inmadura. Lo vi servir una vieira cruda durante su última contracción muscular. Es arte al borde del abismo, que es donde también trabaja Dios. Es lo mismo. (Mylod, 2022, 00:14:23-00:14:47)

Si se trata de ubicar un episodio de *Chef's Table* que represente una clara inspiración para Julian Slowik, ése sería el episodio dedicado al chef berlinés Tim Raue, propietario de varios restaurantes en Berlín y Munich, uno de ellos reconocido con dos estrellas Michelin. La persona pública de Raue se adscribe a un modelo que Kathleen LeBesco y Peter Naccarato (2023) denominan el “chico malo” culinario. La historiadora culinaria Ursula Heinzlmann, quien participa en el episodio, no titubea en describir a Raue como “un bastardo arrogante” (Gelb, 2017, 00:03:57). El documental atribuye el trato brusco e implacable que el chef muestra hacia los trabajadores de su cocina al hecho de que creció en un barrio con altos índices de violencia y marginalización, y sufrió abuso físico por parte de su padre.

El chef Raue habla sobre cómo, en respuesta a esas circunstancias adversas, adoptó una conducta agresiva e hipermasculina con el propósito de probarse a sí mismo como “el hombre más duro”, “el más fuerte”, “el líder de la manada, el que comandaba la ciudad” (00:30:48-00:30:53, 00:18:27-00:18:32). Esta disposición agresiva se transfiere a su actividad en las cocinas profesionales: según Raue, “En la cocina, había mucha agresividad. Había presión. Había odio. Había tensión. Era como pelear en las calles . . . [Yo] no tenía habilidades, pero podía pelear” (00:28:45-00:29:05).<sup>9</sup> Finalmente, el episodio reproduce un discurso que justifica las prácticas autoritarias e incluso abusivas de los chefs hacia el personal como parte de un entrenamiento riguroso que en último término es formativo: “Trabajar en el restaurante de Tim se considera un aprendizaje duro. La forma en que le habla a sus chefs es ruda. Pero él es un líder increíble, y necesita un lenguaje claro para liderar” (00:14:42-00:15:05).

En *El menú*, el chef Slowik sirve un platillo inspirado en un episodio traumático de su infancia, en el que tuvo que defenderse de su padre abusivo clavándole unas tijeras en el muslo. El platillo es un muslo de pollo asado con unas pequeñas tijeras clavadas, que hace alusión a ese momento. Aunque su trasfondo personal está apenas bosquejado en comparación con el de Raue, es claro que la cocina de Slowik se gobierna de acuerdo a jerarquías igualmente implacables. La devoción que el personal y Tyler sienten hacia él los lleva a obedecer incuestionablemente, e incluso a estar dispuestos a asesinar a otros si sienten su posición de favor amenazada. Dos cocineros (uno profesional, otro amateur) a quienes Slowik humilla por su imposibilidad de alcanzar el mismo nivel de genialidad son orillados al suicidio, y Slowik asesina al inversionista principal del restaurante por haberse atrevido a cuestionar su menú.

Además de mostrar esta dimensión autoritaria y violenta de la alta cocina, la parodia del documental gastronómico se vuelve evidente en la presentación de los platos que conforman el menú final de Slowik. El menú degustación, una práctica común en los restaurantes

---

9 Otra de las manifestaciones de esta disposición hipermasculina es que el chef Raue constantemente está inconforme con el nivel de condimento o picante en las preparaciones de los cocineros, las cuales rechaza con frases como “sabe a comida de dieta” o “sabe débil”. Los críticos extrapolan también este vocabulario del “chico malo” al sabor de los platillos de Raue, los cuales describen como “como si Tim te golpeará en la cara”.

de alta gama, se transforma en una entrada a la mente del chef y a los ámbitos físico y simbólico controlados por él. Inicialmente, las imágenes son muy similares a la presentación de la comida en *Chef's Table*. La película inicia con los sonidos de una orquesta afinando, evocando la banda sonora distintiva de la serie documental. Ya en Hawthorn, las tomas del restaurante se concentran en las manos de los cocineros y en su uso de herramientas de precisión como las pinzas. La cocina abierta invita a los comensales a “observar a los cocineros mientras innovan” (Mylod, 2022, 00:10:41-00:10:45). Los platillos se fotografían sobre fondos minimalistas, en primerísimo primer plano, y en la pantalla aparece un texto con el nombre del platillo y los ingredientes o técnicas que lo componen. Los platillos inicialmente son originales y peculiares, como se esperaría en este establecimiento, pero no parecen amenazantes, como una entrada de esferas de pepino melón encurtido dentro de un círculo de nieve de leche, o una selección de algas, plantas locales, y frutos del mar servida sobre rocas del suelo de la isla donde se encuentra Hawthorn. No obstante, el discurso que el chef Slowik pronuncia acerca de la brevedad de la vida cuando se sirve este último plato anticipa que, así como la cocina implica la manipulación y transformación de organismos previamente vivos, el chef está en control de la vida de todas las personas que se hallan en la isla. Más adelante, otros platillos se tornan absurdos, como la infusión que se sirve para limpiar el paladar y para calmar a los comensales después de haber presenciado el suicidio ritual de uno de los cocineros fanáticos de Slowik.

Tres platillos más del menú ideado por Slowik resultan significativos para identificar cómo la comida participa en la parodia y la sátira: en primer lugar, una colección de salsas servidas sin pan, una preparación que enfurece a los comensales y que muestra su frivolidad y su exigencia de trato privilegiado al que creen tener derecho con base en su posición económica. Después hay una receta improvisada por Tyler, quien es obligado por el chef Slowik a probar que es un verdadero conocedor, distinto del resto de los comensales frívolos. El resultado es una combinación desastrosa de cordero crudo, puerro y una salsa desagradable, que sin embargo se filma con el mismo estilo elevado inspirado en *Chef's Table* y aparece nombrado como “La mierda de Tyler (*Tyler's Bullshit*): cordero poco cocido, salsa incomible de chalotas y puerros a la mantequilla, falta total de cohesión” (01:11:21),

indicando la falsedad y la superficialidad de la presunta erudición gastronómica de este personaje. Después viene un tiempo crucial que no estaba contemplado en el menú: la hamburguesa con queso que Margot exige a Slowik, una preparación antielitista que representa el momento más vinculado al *food porn* y que posibilita que la audiencia se identifique con un personaje anti-esnobismo. En la siguiente sección comentaré con más detenimiento el significado del plato de salsas y de la hamburguesa.

### III. La censura del esnobismo

En lo que respecta a los comensales, *El menú* construye una sátira de los hábitos alimentarios de personas adineradas para criticar las formas en las que extraen beneficios del *statu quo* y se sienten con derecho a dar órdenes a personas que trabajan en roles de servicio. Centrar el esnobismo es, como afirma Finn (2017), una manera efectiva de indicar cómo la cultura gastronómica participa en la reproducción de estatus desiguales (si todos los alimentos fueran igualmente estimados, nadie podría ser esnob), y asimismo llama la atención hacia el carácter artificial de las distinciones de clase: “Al reconocer que el estatus de clase es, al menos en parte, una cuestión de actuación en lugar de algún tipo de esencia, el esnobismo socava las jerarquías de estatus. La idea misma del esnobismo expone la inestabilidad y la naturaleza socialmente construida de las diferencias de clase” (p. 158). Dado que esnob es un término que se usa habitualmente en forma despectiva, el término *foodie* se utiliza como alternativa y puede ser aceptado por comensales privilegiados para nombrarse a sí mismos bajo un *ethos* que en apariencia es menos elitista, pese a que no está exento de participar en la reproducción de hábitos alimentarios jerarquizados.

De acuerdo con los sociólogos Josée Johnston y Shyon Baumann (2015), la identidad *foodie* se caracteriza por una tensión entre ideologías de democracia e ideologías de distinción, que representan un empuje hacia direcciones contrarias. Por un lado, las personas que se asumen como *foodies* se separan de modelos anticuados de sofisticación, y prefieren visitar un abanico variado de establecimientos gastronómicos, desde restaurantes de alta gama con una atmósfera casual hasta mercados y puestos callejeros donde se puede encontrar

comida excepcional a precios bajos; esto se denomina omnivorismo cultural y es propio de consumidores con alto nivel educativo (p. 153). Por otro lado, tienden a rechazar la comida rápida y a distinguir su consumo selectivo y determinado por principios éticos y estéticos del de aquellas personas que consideran la comida sustento esencial pero no le confieren una mayor trascendencia o importancia estética. Este ethos *foodie* podría resumirse en el mandato del chef Slowik a sus clientes: “No coman. Degusten. Saboreen. Deléitense. Consideren cada bocado que introducen en la boca. Sean conscientes. Pero no coman. Nuestro menú es demasiado precioso para eso” (Mylod, 2022, 00:16:20-00:16:43). Como sintetizan Johnston y Baumann (2015), las elecciones alimentarias de las y los *foodies* “de hecho son discriminatorias en el sentido de que son muy selectivas . . . al describir alimentos dignos, por omisión están también definiendo categorías de alimentos indignos. Asimismo, los y las *foodies* hacen elecciones rutinarias que requieren altos niveles de capital cultural, y a menudo también altos niveles de capital económico” (p.173).

En el guion de *El menú*, el término *foodie* se coloca en un plano similar al de esnob, pues los personajes que reciben el primer calificativo evidencian diferentes grados de falsedad y pretensión. La crítica de restaurantes Lillian Bloom juzga en voz alta los platillos utilizando palabras grandilocuentes como “bioma” y “talásico” en lugar de “oceánico”, y reacciona con apatía a las creaciones del chef, pues se atribuye a sí misma el crédito de haber convertido a Slowik en una celebridad. Tyler observa que el actor George Diaz es conocido como un gran *foodie*, o al menos, cree serlo. Esto se confirma cuando George alardea de ser “un *foodie* vergonzoso” y de conocer personalmente al chef Slowik (00:07:07-00:07:12), lo cual resulta ser falso. Este actor cuya carrera ha ido en declive da por hecho que puede ganar un premio Emmy con una serie en la que viajará por Italia comiendo queso y aludiendo superficialmente a problemas sociales (esta descripción parece parodiar los documentales de Anthony Bourdain), mientras que su asistente, Felicity, confunde la palabra “umami” con “emoji” a pesar de su educación privilegiada en la Universidad Brown.

El *foodie* más destacado en la película, Tyler, se concibe a sí mismo como superior al resto de los comensales: cuando ve llegar a los tres altaneros empresarios de tecnología, los desaprueba como meros buscadores de una “degustación de poder” que “ya estarán ebrios

en el *amuse-bouche*” (00:02:00). Tyler opina sobre quién valorará realmente la cena y en quién se desperdiciará, se posiciona como árbitro del gusto y no deja pasar la oportunidad de alardear de su erudición. Le prohíbe fumar a Margot para que ella pueda apreciar los sabores de la cena, y su ilusión de acercarse a la grandeza le hace creer que el chef ha compartido con él el poder de decidir quiénes serán comensales y quiénes serán comida.<sup>10</sup> El plato que el chef Slowik obliga a Tyler a improvisar tiene la finalidad de que este personaje encarne la relación antagónica entre chefs y *foodies*. Al final de esta prueba fallida, el chef le dice a Tyler: “Eres la razón por la que el misterio se desvaneció de nuestro arte” (01:11:29). Es destacable que el mayor resentimiento del chef no se dirija hacia un crítico, como sucede en algunas de las obras que se mencionaron antes (*Ratatouille*, *Aftertaste*), sino hacia un *foodie* que coopta el arte culinario para una expresión personal de estatus.

Aunque parecen un grupo variado, en coherencia con la idea de que la cultura *foodie* no se limita al consumo de sólo alimentos costosos sino que es más variado y abierto, los comensales revelan su arrogancia cuando invisibilizan o trivializan la labor del personal de servicio y demandan que sus deseos se cumplan. Esto queda de manifiesto en el plato de salsas sin pan, el cual Slowik presenta con el siguiente discurso y marca el punto en el que la velada se torna claramente ominosa, pues el chef afirma su control sobre la ingesta y por extensión sobre la vida de sus clientes:

SLOWIK: El pan existió en alguna forma por más de 12 mil años, especialmente entre los pobres. Harina y agua. ¿Qué podría ser más simple? . . . Es, y lo será siempre, la comida de las personas comunes. Pero ustedes, queridos comensales, no son personas comunes. Y entonces, esta noche no tendrán pan. (Mylod, 2022, 00:21:45-00:22:31)

Mientras que Lillian, la crítica de restaurantes, aprovecha este platillo para fingir interés en cómo la historia culinaria tiene una dimensión de clase, y después reclama a los cocineros que la emulsión de una de las salsas está cortada, Margot continúa impacientándose y se

---

<sup>10</sup> Tyler era el único de los doce comensales que sabía de antemano que la cena concluiría con la muerte ritual tanto del personal del restaurante como de los clientes, y contrató a Margot con pleno conocimiento que el plan era que ella moriría también.

niega a saborear un conjunto de gotas sobre un plato. Tyler, en cambio, no parece entender que este platillo es una declaración provocadora para evidenciar y castigar la arrogancia de los comensales, y lo elogia hiperbólicamente como ha hecho con todos los platillos anteriores.

Hacia el final de la película, Margot comprende que al elegir una carrera donde la clientela esnob es tan ubicua el chef ha sacrificado la felicidad de brindar simple satisfacción y saciedad a sus clientes. Para que Slowik pueda recuperar esa sensación, Margot debe hacer que el chef le sirva algo que verdaderamente sea placentero de comer. Entonces le exige una hamburguesa con queso y papas fritas. Como se dijo antes, la hamburguesa es mucho más identificable por el público espectador como un apetitoso objeto de deseo, en comparación con los otros tiempos del menú. Los recursos audiovisuales que se identificaron en el segundo apartado se utilizan ejemplarmente en la escena de la preparación de la hamburguesa. La cámara está al nivel de la plancha y se amplifica el sonido del chisporroteo de la carne cocinándose. Mientras vemos el queso americano derretirse, se escuchan coros celestiales que van aumentando de volumen, anticipando el estado de éxtasis al comer la hamburguesa. Slowik sonríe al emplatar el producto final, y al presionar ligeramente la parte superior del bollo, los jugos que brotan de la carne (este sonido también se amplifica) involucran la respuesta multisensorial del público y sin duda hacen sentir un intenso apetito a muchos. Aunque también se presenta como una viñeta más del menú degustación (su descripción dice “sólo una hamburguesa bien hecha”), esta hamburguesa reafirma el mensaje antielitista de la película. Es un alimento con decididas connotaciones democráticas: Margot paga 9.95 dólares por su hamburguesa con papas fritas y la pide para llevar, con lo cual el chef le permite vivir. Ella sube a la embarcación que la lleva lejos de la isla, y desde la costa ve la explosión del restaurante. Termina de comer la hamburguesa y usa como servilleta el papel donde estaba impreso el menú degustación.



## Conclusiones

Mientras que un corpus amplio de cine de terror explora la comida y la ingesta como escenario de ansiedades sobre la contaminación y la mortalidad (Miller y Van Riper, 2018), *El menú* es un ejemplo representativo de una tendencia más específica en la cultura popular estadounidense contemporánea: centrar la corrosión y el declive de un modelo específico de alta cocina en un contexto de post-pandemia. Discutir estas representaciones es pertinente porque, como explican Lindenfeld y Parasecoli (2017), “sirven para comprender el poder significativo de la comida, el placer interconectado e interdependiente de consumir alimentos a través de los medios, y la comercialización de las necesidades básicas” (p. 17). La representación del chef-genio a la manera de un villano también es indicadora de un cambio cultural en el que líderes anteriormente considerados carismáticos o conocidos por su dedicación total a la perfección culinaria se revelan como actores dañinos que toleraron, contribuyeron a normalizar, o participaron en prácticas abusivas. Por otro lado, el concepto de “terror” circula en activismos digitales en los que trabajadoras y trabajadores del sector gastronómico han tomado la palabra para denunciar las “historias de terror” que han vivido o atestiguado (tolerancia de la violencia de género, hostigamiento, o violación de derechos laborales en restaurantes prestigiosos).

La película dirigida por Mark Mylod desarrolla una narrativa de suspenso que motiva discusiones acerca de las implicaciones problemáticas de que la necesidad más básica se haya convertido en una expresión de estatus, y de que haya personas para quienes este tipo de restaurantes son cotidianos mientras que millones más no cuentan con seguridad alimentaria, en particular después de una pandemia y una recesión. Sumado a esto, *El menú* enriquece un legado cinematográfico en el que la comida sirve para articular una crítica al clasismo, el esnobismo y los excesos de las clases adineradas. Esto se logra mediante procedimientos satíricos y paródicos, que socavan la seriedad de obras predecesoras como *Chef's Table* y que redirigen sus elementos estilísticos hacia un propósito ideológicamente contrario: tomar distancia de la veneración al chef, caricaturizar a los *foodies*, y fomentar la identificación con un personaje que no pertenece a la élite.

Sin embargo, es necesario señalar que, a pesar de mostrar el lado siniestro de la deificación del chef y de criticar el egoísmo y la superficialidad de diferentes participantes en la cultura *foodie*, en último término *El menú* circula también en este campo cultural, y la eficacia de la

parodia depende de que el público tenga familiaridad con los discursos que han predominado en estos ámbitos para posteriormente disfrutar de su subversión. Dicho de otra manera, esta película comercial, y las obras previas de las que se nutre, como *Chef's Table*, también participan en esa interacción contradictoria entre democracia y distinción que Johnston y Baumann reconocen como un rasgo fundamental de la cultura *foodie*. El descubrimiento del pasado de Slowik, el énfasis en su infancia, y la nostalgia por la época en la que cocinaba comida rápida también son una convención recurrente en las biografías de chefs (Willis, 2023).

Finalmente, aunque el final de la película es destacable por presentar un apetito femenino antielitista como una vía de escape y de triunfo sobre la figura autoritaria, en *El menú* están ausentes dos ideas que podrían apuntar hacia una crítica social más productiva. En primer lugar, no se muestra qué fue lo que llevó a las cocineras y cocineros de Hawthorn a aceptar la obediencia absoluta al chef. Probablemente deseaban trabajar para él debido a su fama e inmenso prestigio, pero la imagen de un sistema meritocrático que va más allá de la alta cocina, que ve el deseo de descansar como una manifestación de debilidad y que premia la obediencia y la disciplina por encima de todo (un eco de los orígenes militares de las brigadas de cocina) apenas se bosqueja —por ejemplo en el recorrido en el que los comensales ven las habitaciones compartidas donde el personal duerme sólo cuatro horas diarias. Por último, el incendio es una imagen sugestiva del colapso de un sistema disfuncional demasiado deteriorado por el clasismo de los comensales adinerados, el individualismo de los medios que ensalzan a los genios culinarios y encubren sus conductas violentas, y el abuso de poder enraizado en la industria restaurantera, pero queda pendiente la tarea de una reconstrucción que no repita las injusticias y los sesgos del pasado. La sátira cumple una necesaria función de combinar denuncia con entretenimiento para llamar la atención hacia problemáticas actuales, y en este caso es sintomática de una fatiga real hacia el arquetipo del chef autoritario. Pero más allá de caricaturizar a figuras egocéntricas y de parodiar sus desconcertantes creaciones comestibles, son necesarios mecanismos institucionales sólidos que combatan el abuso de poder en los restaurantes y que protejan el derecho de las trabajadoras y los trabajadores a recibir una remuneración justa y a desempeñar su profesión en entornos libres de violencia.



Fuente: [www.searchlightpictures.com](http://www.searchlightpictures.com)

### Fuentes citadas

- Anderson, Rob. (2023, 16 enero). How Noma Made Fine Dining Far Worse. *The Atlantic*. <https://www.theatlantic.com/ideas/archive/2023/01/noma-copenhagen-fine-dining-unsustainable/672738/>.
- Ashley, Bob et. al. (2004). *Food and Cultural Studies*. Routledge.
- Bogel, Fredric V. (2012). *The Difference Satire Makes: Rhetoric and Reading from Jonson to Byron*. Cornell University Press.
- Bower, Anne. (2004). *Reel Food: Essays on Food and Film*. Routledge.
- Clover, Carol J. (1987). Her Body, Himself: Gender in the Slasher Film. *Representations*, 20, pp. 187–228. <https://doi.org/10.2307/2928507>.
- De Fina, Julie y Bate, Matthew (creadores). (2021). *Aftertaste*. ABC Television.
- Elias, Norbert. (1978). *The Civilizing Process: The History of Manners*. Blackwell.
- Fakazis, Elizabeth y Fürsich, Elfriede (Eds.). (2023). *The Political Relevance of Food Media and Journalism*. Routledge.
- Finn, S. Margot. (2017). *Discriminating Taste: How Class Anxiety Created the American Food Revolution*. Rutgers University Press.
- Flores, Lori A. (2020). Latino Labor in the U.S. Food Industry, 1880–2020. *The Oxford Research Encyclopedia for American History*. <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199329175.013.850>.
- Gelb, David (creador). 2017. Tim Raue (Temporada 3, episodio 5). En *Chef's Table*. Netflix.
- Gordinier, Jeff. (2023, 13 enero). On the Closing of Noma, and the Unbearable Costs of an Extraordinary Meal. *Esquire*. <https://www.esquire.com/food-drink/food/a42476466/noma-copenhagen-closing-stagiaires/>.

- Greenberg, Jonathan. (2019). *The Cambridge Introduction to Satire*. Cambridge University Press.
- Grosplik, Rafi y David Kyle. (2022). The Recipes of Genius on *Chef's Table*. En Andrea Borghini y Patrik Engisch (Eds.), *A Philosophy of Recipes: Making, Experiencing, and Valuing* (pp. 185-198). Bloomsbury.
- Harris, Deborah A. y Giuffre, Patti (Eds.). (2015). *Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. Rutgers University Press.
- Johnston, Josée y Baumann, Shyon. (2015). *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. 2ª edición. Routledge.
- Julier, Alice P. (2013). *Eating Together: Food, Friendship, and Inequality*. University of Illinois Press.
- Keller, James R. (2014). *Food, Film and Culture: A Genre Study*. McFarland & Company Publishers.
- LeBesco, Kathleen y Naccarato, Peter. (2023). From Bad Boys to Heroes: Culinary Philanthropy and Good Citizenship in the Age of COVID-19. En Elizabeth Fakazis y Elfriede Fürsich (Eds.), *The Political Relevance of Food Media and Journalism* (pp. 85-99). Routledge.
- Lindenfeld, Laura y Parasecoli, Fabio. (2018). Food and Cinema. An Evolving Relationship. En Kathleen LeBesco y Peter Naccarato (Eds.), *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture* (pp. 27-39). Bloomsbury.
- Lindenfeld, Laura y Parasecoli, Fabio. (2017). *Feasting Our Eyes: Food Films and Cultural Identity in the United States*. Columbia University Press.
- Lumière, Louis y Lumière, Auguste [Vintage Films Channel]. (1895). *Repas de bébé*. YouTube. [https://youtu.be/O46gJxy4K\\_E?si=ZrPHahJaEM0wrXQJ](https://youtu.be/O46gJxy4K_E?si=ZrPHahJaEM0wrXQJ).
- Mapa de Barmaids [@mapadebarmaids]. (2023a, 25 de enero). “¿A dónde vamos no se necesita #finedining? Puede ser” [fotografía]. Instagram. <https://www.instagram.com/p/Cn2jXJDPUim/>.

- Mapa de Barmaids [@mapadebarmaids]. (2023b, 20 de enero). “Hoy les traemos una recomendación de @themenufilm, de Mark Mylod” [fotografía]. Instagram. <https://www.instagram.com/p/CnozDSCujLL/>.
- Marsh, Calum. (2019, 1 mayo). How Chef’s Table Turned Food TV Into Mouthwatering Art. *Vulture*. <https://www.vulture.com/2019/05/chefs-table-food-tv-mouth-watering-art.html>.
- McDonnell, Erin Metz. (2016). Food Porn: The Conspicuous Consumption of Food in the Age of Digital Reproduction. En Peri Bradley (Ed.), *Food, Media and Contemporary Culture* (pp 239–265). Palgrave Macmillan.
- MacKenzie, Jordan y Helen Dominic. (2023). Who sits at the Chef’s Table? Food Criticism and the Spectacle of Elite Gastronomy. *Discourse, Context and Media*, 56, s.p. <https://doi.org/10.1016/j.dcm.2023.100740>.
- Miller, Cynthia J. y Van Riper, A. Bowdoin. 2018. *What’s Eating You? Food and Horror on Screen*. Bloomsbury.
- Moskin, Julia. (2024, 27 febrero). 30 Chefs Open Up About Tipping, Gen Z Cooks and You the Customer. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/2024/02/27/dining/chefs-state-of-the-restaurant-industry.html>.
- Moskin, Julia. (2021, 27 abril). The Island Is Idyllic. As a Workplace, It’s Toxic. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/2021/04/27/dining/blaine-wetzel-willows-inn-lummi-island-abuse.html>.
- Mylod, Mark (director). (2022). *El menú*. Searchlight Pictures/TSG Entertainment.
- Parasecoli, Fabio. (2019, 28 octubre). Bong Joon-ho’s *Parasite*: Food and Inequality. *FabioParasecoli.com*. <https://fabioparasecoli.com/bong-joon-hos-parasite-food-and-inequality/>.
- Park, Jennifer. (2018). Vampires, Alterity, and Strange Eating. En Gitanjali G. Shahani (Ed.), *Food and Literature* (pp. 270–286). Cambridge University Press.

- Rao, Tejal. (2023, 29 enero). El cierre de Noma podría ser señal de los cambios en la alta cocina contemporánea. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/es/2023/01/29/espanol/noma-restaurant-alta-cocina.html>.
- Rao, Tejal. (2020, 8 agosto). El ocaso del cocinero superestrella. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/es/2020/08/08/espanol/estilos-de-vida/chef-restaurant-cultura.html>.
- Severson, Kim (2018, 16 julio). Food Writing in the #MeToo Era. *The New York Times*. <https://www.nytimes.com/2018/07/16/insider/metoo-food-writing.html>.
- Solórzano, Fernanda. [Letras Libres]. (2022). Cine Aparte • El menú. YouTube. <https://youtu.be/KASerzW7vk8?si=MI6eH0XhHNb72i9T>.
- Storer, Christopher (creador). (2022). *The Bear*. FX Networks.
- Tonón, Rafael. (2023, 17 agosto). Un periodismo distinto para un tiempo distinto. *Gastronomía 360°*, Basque Culinary Center. <https://gastronomia360.bculinary.com/un-periodismo-distinto-para-un-tiempo-distinto/>.
- Ulver, Sofia y Klasson, Marcus. (2018). Social Magic for Dinner? The Taste Script and Shaping of Foodiness in Netflix's *Chef's Table*. En Zeynep Arsel y Jonathan Bean (Eds.), *Taste, Consumption and Markets: An Interdisciplinary Volume*. Routledge.
- Willis, Diana. (2023). *Chef's Table* and a Collective Past: Netflix, Food Media, and Cultural Memories. En Elizabeth Fakazis y Elfriede Fürsich (Eds.), *The Political Relevance of Food Media and Journalism* (pp. 210-23). Routledge.
- Yam, Genevieve. (2023, 13 enero). Fine Dining Is Going Out of Fashion. As an Ex-Chef, I'm Relieved. *Bon Appétit*. <https://www.bonappetit.com/story/end-of-fine-dining-opinion>.