“El cocinero de los últimos deseos” (2017)

escrito por Ignacio Ilundain | 27 agosto, 2022

El cocinero de los últimos deseos (“Kirin no shita no kioku”) es una película japonesa dirigida por Yojiro Takita en 2017, quien ganó un Oscar con la película *Despedidas* (“Okuribito”) en 2009. Basada en una novela de Keiichi Tanaka, la película narra la historia del cocinero Mitsuru Sasaki (Kazunari Ninomiya), un excelente cocinero, dotado de un paladar absoluto, capaz de cocinar cualquier plato que hubiera probado anteriormente. Hombre de una altísima exigencia, tuvo que cerrar el restaurante que regentaba porque echaba atrás platos bien cocinados que, según él, no eran perfectos. Quiere saldar la gran deuda contraída por el fracaso del negocio cocinando para clientes particulares próximos a morir ese plato especial en sus vidas del que tan buenos recuerdos tienen y por lo que cobra una gran cantidad de dinero.

El centro de la película es la realización de un encargo muy especial: recrear un banquete que tiene fama por ser el mejor de la historia, en Manchuria, tierra china en disputa entre Rusia y Japón, hacia 1930, pero cuyas recetas se perdieron. Al frente del banquete estuvo un cocinero igual de dotado que el protagonista, Naotaro Yamagata (Hidetoshi Nishijima). En la investigación sobre ese banquete Mitsuru Sasaki va conociendo la historia de ese cocinero, las intrigas presentes en la realización del proyecto, el afán creativo… La película narra dos historias que guardan ciertos paralelismos. Una, la antigua, de carácter algo épico, en que se van creando las nuevas recetas; la segunda, la actual, que va relatando el viaje interior de conocimiento de sí mismo del protagonista. Es una película sencilla que se ve con agrado, una película que transmite visualmente la calidad de las recetas que cocinan y que plantea dos temas de interés: la cocina y el autoconocimiento.

Comer, cocinar

La cocina es una de esas actividades que muestra muy bien su carácter humano. Para cuando un plato cocinado llega a nuestra mesa, han pasado muchísimas cosas. El alimento de base ha sido cultivado, cazado, etc. Luego, distribuido en un mercado y, al final, ha sido manipulado para que sea no solo comestible, sino, muchas veces, sabroso al paladar. La principal función es la alimentación, pero normalmente no nos contentamos con esto ya que queremos disfrutar mientras comemos. Comer es uno de los grandes placeres de la vida que se vive en todas las edades y latitudes. Analicemos brevemente algunas de estas características humanas.

Naotaro Yamagata (Hidetoshi Nishijima) a la derecha, cocinero del banquete de 1930, junto a su mujer (Aoi Miyazaki) y un pinche (Daigo Nishihata), en *El cocinero de los últimos deseos* (Yojiro Takita, 2017)

Hay mucha **racionalidad** en el cocinar. Una receta culinaria nos habla de un procedimiento y de unos ingredientes que conforman un plato listo para ser comido. Además, hay muchas recetas diferentes para cocinar bien los mismos alimentos de base. La receta es el resultado de una investigación de la razón práctica, la razón que rige el obrar que, en este caso, es el cocinar. Hay que conocer los alimentos, los condimentos, el

carácter saludable de los mismos. Interviene la **imaginación creadora**, que tan bien se ve en esta película, para inventar platos nuevos, muchas veces variantes de platos clásicos que ya gustan.

Por otro lado, la cocina es uno de los elementos básicos de la **cultura**. Las grandes culturas (en sentido amplio) y las diversas zonas de los países, se distinguen, entre otras cosas, por el tipo de cocina. Hay recetas tradicionales, verdaderas vigencias sociales que van educando el gusto de las gentes. Hoy es más fácil probar distintos tipos de cocina en los restaurantes de las ciudades (indio, italiano, japonés…); también los viajes se han multiplicado y nos permiten conocer otros modos. El conocimiento que podemos tener hoy de la diversidad cultural de la cocina es muy grande. Como en otras dimensiones de la cultura, se producen mestizajes, aceptación como algo propio de platos provenientes de fuera… La cocina está muy ligada a nuestro carácter social e histórico como se puede apreciar con facilidad.

En tercer lugar, dado que con la cocina no se trata solo de alimentarse, de saciar el hambre, sino de disfrutar, la comida ha sido y es una actividad central en las **fiestas**. Fiestas comunitarias, familiares… ¿Qué tipo de fiesta es la que se celebra sin una buena comida? Aparecen los banquetes, las comidas multitudinarias… Con la comida festejamos, agasajamos, celebramos. Hacemos muchas cosas importantes alrededor de una buena mesa. En una conocida película ya comentada aquí, *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1987), queda también clara la importancia del banquete. En este caso, como muestra y realización del profundo agradecimiento que siente Babette hacia las personas que la acogieron.

Fotograma de *El cocinero de los últimos deseos* (Yojiro Takita, 2017)

En *El cocinero de los últimos deseos* se nos cuenta con detalle el esfuerzo creativo, la imaginación presente en la creación de nuevas recetas de cara al **banquete** de 1930. La finalidad primera de la petición de realizar un gran banquete, el mayor, es el del agasajo por un lado, y el de manifestar que los anfitriones han sido capaces de lo más excelente. La imagen que un país da a los visitantes viene dada, a menudo, por su cocina. Se convierte así la cocina en símbolo de una cultura, imagen de un país, de una comarca, y expresa una sensibilidad, un gusto que se comunica.

Los banquetes son excepcionales. Aunque en la cocina "ordinaria" se cuiden los detalles, algo propio de los banquetes es la **opulencia**, el lujo, un cierto sentido del derroche. El uso de «buen género», recetas elaboradas con maestría, los vinos, la vajilla y manteles… En todos estos ingredientes de un banquete cabe el lujo, la excepcionalidad… lo que es acorde con el vivir, algo cuya lógica es el crecer, el desarrollarse, el dar de sí. Y en la vida, las ocasiones extraordinarias de carácter positivo que piden ser festejadas. Hay un modo de hacer, la fiesta, en la que se celebra la misma existencia, en la que se usa el lujo para dar gracias, caer en la cuenta de los dones de la vida. Una buena comida debería ser una vivencia de la alegría de vivir.

Proceso de autoconocimiento, de cambio

vital

Mitsuru Sasaki, el protagonista en el tiempo presente de la historia, va conociendo la historia del banquete y sus protagonistas, especialmente, la del cocinero Naotaro Yamagata. Lo que va sabiendo de su alter ego le servirá para conocerse mejor a sí mismo, algo que no buscaba. Creo que este aspecto es uno de los mejor resueltos en la película. Conocer cómo fue el banquete de 1930 va a suponer enfrentarse a desafíos sobre su arte culinario, con las actitudes personales ante la cocina, ante las personas que trabajan con él en situaciones de dificultad… Se va a conocer mejor a sí mismo al **percibir como modelo** al cocinero que realizó ese banquete y que se enfrentó a todas esas dificultades.

La alta valoración del **conocimiento de uno mismo** forma parte de los orígenes de nuestra cultura. "Conócete a ti mismo": todos conocemos este mandato que recibió Sócrates y que quiso llevar a la práctica con todos aquellos que se acercaban a dialogar con él. Las diferentes formas de autoconocimiento también son prácticas aconsejadas por los romanos de la época clásica, por la tradición cristiana que trabaja la vida interior en su relación con Dios. Pascal, Montaigne, la psicología actual (Jung y tantos otros) también las valoran y estudian. Muchas son las escuelas, autores y disciplinas que afirman el carácter imprescindible del conocimiento de uno mismo para vivir mejor, para crecer personalmente. La tesis de Sócrates (en la Apología escrita por Platón) lo expresa de manera contundente: "una vida no examinada no merece la pena ser vivida". La necesidad del autoconocimiento es una idea comúnmente aceptada en diferentes culturas. Y los métodos o herramientas para hacerlo que se han ido proponiendo son muy variados. Destaca sobre manera la vuelta reflexiva sobre la propia vida. Esta película explora otros modos: a través de una actividad, la cocina, y del cocimiento de un modelo, el protagonista accede a un mayor conocimiento de sí.

Conocer la historia de otro ser humano parecido, que al final resultará ser alguien cercano en la película, será el método de autoconocimiento que aparece en esta película. Al final de la misma podemos ver cómo, tras este proceso, reconduce su vida. Conocerse mejor le lleva a **decidir mejor**, a retomar su vida con nuevos proyectos, con una mayor aceptación de sí.

La historia del banquete, que irá conociendo a través de testimonios de personas que llegaron a participar en los hechos, está contada como una historia de descubrimiento paulatino, como una historia detectivesca. Esta investigación también le llevará al conocimiento de su historia familiar. El marco político está mencionado, pero la película no se detiene en su descripción, apenas entra. La película se interesa por las historias personales, por las motivaciones, por cómo encauzar las altas capacidades de las que disponen.

La **voluntad de excelencia** en la cocina está muy presente en esta historia. Quieren hacer los mejores platos posibles. Para ello queda clara la mencionada imaginación creadora para lograrlo. Hay un momento en el que aparece la idea de que crear nuevas recetas debe hacerse a partir de lo ya conocido, de lo que van descubriendo que gusta a las gentes del lugar. No se trata de partir de cero. De hecho, eso no sería posible ya que hay un saber previo conformado por la tradición

cultural a la que se pertenece y desde la que se crea. En el banquete de 1930 se trasladan a otro lugar para hacer pergeñar este banquete. Naotaro Yamagata se da cuenta de que debe conocer mejor la tradición del lugar para crear desde ahí, con la idea de que sus recetas llevarán a su culminación esa tradición sin traicionarla.

Este afán de excelencia le lleva a innovar. Es un afán motivador, que da mucha fuerza para sostenerse en el empeño que estará atravesado por dificultades varias. Mitsuru Sasaki parece haber desistido de este afán cuando cierra el restaurante y quiere pagar su deuda económica. Al comienzo de la película solo replica recetas de otros, solo cocina para conseguir dinero satisfaciendo los últimos deseos de personas moribundas a las que ni siquiera mira.

La gran pasión de los dos protagonistas es la cocina. La historia de 1930 nos muestra no solo la maestría en el arte de la cocina, sino unas actitudes vitales de altura moral. Perdonar una traición, dejarse aconsejar, compartir la alegría de los descubrimientos. Naotaro Yamagata será sometido a un dilema moral que no dudará en resolver subordinando su gran creación a la exigencia moral que se le presenta. No duda en anteponer la justicia a la cocina, verdadera pasión de su vida. La **altura moral** manifestada es modélica para el protagonista. Esa situación obligará a poner en su lugar la actividad culinaria. Es un buen ejemplo de la conocida idea de Scheler sobre la jerarquía de valores: los valores morales están por encima de otro tipo de valores, como los sensibles o estéticos.

El **conocimiento de la historia ilumina** al protagonista el sentido de su acción, de su trayecto vital. Es una reflexión sobre las **motivaciones** que han guiado los proyectos. La lectura del tiempo pasado, que es también su pasado, le lleva a revisar su propia vida, revisión que alienta y reorienta sus proyectos de los cuales la cocina siempre formará parte. Ahora se abre un para qué de sus capacidades que va más allá de lo

técnico.

Cocinar para hacer felices a los otros. Esta idea, bastantes veces oída, está presente en el quehacer de Naotaro. El protagonista aprenderá que el sentido de su quehacer está en la apertura a los otros, no en el mero dominio del quehacer culinario.