

# A FOGO LENTO

Tran Anh Hung, 2023

# 1215

ESTREA EN NUMAX: 20.12.2023 | V.O.S.E. | 134 min

1885. A cociñeira sen par Eugénie traballou para o famoso gourmet Dodin durante os últimos 20 anos. Co paso do tempo, a práctica da gastronomía e a mutua admiración converteuse nunha relación romántica. A súa asociación deu lugar a pratos únicos, capaces de satisfacer os padais máis esixentes, pero Eugénie valora a súa liberdade e nunca quixo casar con Dodin. Daquela, decide facer algo que nunca fixera: cociñar para ela.

«A historia de amor convértese nun cálido recetario de agarimo ao forno e nunha delicada reivindicación da cociña como disciplina creativa»

Jordi Sánchez, LA RAZÓN



## Entrevista con Tran Anh Hung: «A rodaxe foi como estar nunha cociña real, todo tiña que estar no seu sitio»

Por Fernando Bernal

**Como chega ata a novela de Marcel Rouff, que adapta no filme, e que lle chamou a atención dela?** Hai vinte anos que quero facer unha película sobre cociña. Como todos os directores, eu tamén quería facer unha película sobre unha arte. A cociña toca uns sentidos diferentes a outras artes: o cheiro, o gusto, o tacto, o visual... Lin moitos libros sobre cociña. Pensei en adaptar un que se chama *Calor*, de Bill Buford, pero non conseguín facelo. E, por casualidade, caeu nas miñas mans estoutro libro, que ten un contido moi pasado de moda, pero con páxinas extraordinarias sobre a arte culinaria e, por iso, decidín adaptalo. A película conta a historia que sucede antes do libro.

**Di que sempre quixo facer unha película sobre cociña, pero nalgunhas das súas obras como *En pleno verán* (2000) ou *O cheiro da papaia verde* (1993) xa estaba a comida presente, de onde vén esa paixón?** Penso que vén da miña familia, a miña nai era moi boa cociñeira. E como todos os nenos, o primeiro que dis é: “Que hai para cear?”. Isto é algo que os meus fillos fan hoxe tamén, só pensan niso. Agora que son maiores e viven noutros países, é a comida o que os atrae a casa de novo. É algo que forma parte da nosa vida cotiá e, por tanto, merecía unha película.

**As súas últimas obras transcorren no século XIX, é unha casualidade ou ten algún interese en profundar no pasado?** É unha coincidencia, e é algo que vén tamén dunha reflexión. Por exemplo, a película que non puideron facer sobre *Calor*, sucede nunha época moderna, en restaurantes de tres estrelas de Nova York. E deime conta de que a cociña feita no contexto moderno remítenos a todas esas imaxes que vemos en documentais e programas sobre cociña. Esa luz branca desde arriba que se proxecta nos pratos e respecta a súa cor. Pero sabía que se facía unha película sobre a comida necesitaba que estivese presente a natureza e cunha luz contrastada. Aínda que esta historia poderíase trasladar perfectamente aos nosos días.

**O primeiro tramo da película é unha gran coreografía entre fogóns, como foi ese traballo de planificación?** Moi difícil, a verdade é que houbo unha longa preparación. Resultou moi complicado para min explicar ao equipo como o íamos facer. Non é coma se estivésemos nunha cociña real, todo tiña que estar no seu sitio. Había que coreografialo todo, ir marcando os movementos perfectamente. Resultou bastante complexo.

**A súa película expón unha analogía entre a paixón amorosa e a paixón pola cociña.** Si, a cociña é a arte da sensualidade pura. Para a vista, para o gusto, para o olfacto... O amor é unha gran parte da sensualidade da vida. Quería introducir esta comparación dunha forma sutil, o espectador é o que ten que crear esta sensación de sensualidade.

**O cinema culinario non existe como xénero, aínda que existan na actualidade moitos documentais e programas sobre cociña, manexou algún tipo de referente visual previo?** Vin case todas as películas sobre a arte culinaria, porque é algo que me interesa. A miña película favorita é unha xaponesa *Tampopo* (1985), de Jūzō Itami, un filme moi bonito dun director que morreu moi novo. Pero ningunha película resultou unha referencia para a miña, o que fago é introducir o amor pola comida dentro dun impulso cinematográfico. Para min iso é o importante.