

LA COCINA

México-Estados Unidos, 2024 / 139' (+12) / v.o.s.e.



Dirección Alonso Ruizpalacios **Producción** Filmadora (México), Panorama Global (México), Seine Pictures (Estados Unidos) **Productores** Ramiro Ruiz, Gerardo Gatica, Alonso Ruizpalacios, Lauren Mann, Ivan Orlic **Productores ejecutivos** Marco Polo Constadse, Alexis García, Cristina Garza, José Nacif, William Olsson, Patrick Tendal Pfupajena, Elizabeth Woodward **Productores asociados** Raúl Briones **Guion** Alonso Ruizpalacios. Basado en la obra homónima *La cocina* de Arnold Wesker **Dirección de fotografía** Juan Pablo Ramírez **Dirección de arte** Naolin Jiménez Montero **Montaje** Yibran Asuad **Sonido** Javier Umpierrez **Música original** Tomás Barreiro **Intérpretes principales** Raúl Briones, Rooney Mara, Anna Díaz, Motell Foster, Oded Fehr, Eduardo Olmos

Sinopsis

Es la hora punta del almuerzo en The Grill, una trampa para turistas de Nueva York que atiende a miles de clientes un viernes normal como hoy. Ha desaparecido dinero de la caja y todos los trabajadores están siendo interrogados. La mayoría de ellos son inmigrantes ilegales y luchan por defender su trabajo. La cocina es un homenaje trágico y cómico a las personas invisibles que mantienen los restaurantes en funcionamiento y nuestros estómagos llenos, a la vez que persiguen una versión tal vez inalcanzable del sueño americano.

Alonso Ruizpalacios, nació en 1978 en Ciudad de México (México), donde trabaja con su compañía de teatro Todas Las Fiestas de Mañana.

Director y guionista de teatro y cine, estudió en la Royal Academy of Dramatic Arts (RADA) de Londres.

Su primer largometraje, *Güeros* (2014), logró galardones como el de mejor ópera prima en la Berlinale (Alemania), los premios Horizontes y del Público en San Sebastián (España), y cinco premios Ariel de la Academia Mexicana de Cine. *Museo* (2018), su segundo largometraje, ganó el Oso de Plata al mejor guion en la Berlinale y los premios al mejor director en Atenas (Grecia) y Morelia (México). En 2021 dirigió *Una película de policías*, que se alzó con el Oso de Plata a la mejor contribución artística en Berlín y seis premios Ariel.

La cocina es su último trabajo.

Nota del director

Empecé a soñar con esta película cuando trabajaba como lavaplatos y camarero en el Rainforest Cafe, en el centro de Londres, durante mi época de estudiante. También fue entonces cuando leí por primera vez la obra de Arnold Wesker *La cocina*, en la que se inspira el guion de esta película. Leer la obra al mismo tiempo que trabajaba en una cocina industrial hizo que la experiencia fuera mucho más interesante (y las jornadas laborales más llevaderas). Me llamó la atención el complejo sistema de castas que aún sigue existiendo en las cocinas, y que son parte esencial de lo que las mantiene en funcionamiento.

Al igual que ocurre con la tripulación en un barco, la jerarquía no es algo que se tome a la ligera detrás de las puertas de los restaurantes.

The Grill es una trampa para turistas en el centro de Nueva York, donde los inmigrantes buscan trabajo porque los admiten sin papeles y las propinas son buenas. El trabajo es duro y la comida es horrible. Muy al estilo del Rainforest Cafe de mi juventud (y del "Tivoli" de la obra de Wesker), los cocineros sirven a regañadientes plato tras plato de lo que saben que es comida terrible. No hay espacio para el arte en esas condiciones de trabajo, lo que convierte a *La cocina* en un filme que es todo lo contrario al *food porn*.

Quería mostrar lo que realmente ocurre en estos lugares que, en un viernes normal, sirven a 3.000 personas; donde nunca hay tiempo suficiente para la calidad; donde cada plato se sazona con las gotas de sudor de los cocineros; donde la sopa se sumerge en bicarbonato para que dure tres días más de lo que es químicamente posible; donde la sangre del chuletón poco hecho que se va a la mesa ocho es en realidad la sangre del cocinero, que cometió un error casi mortal... todo por la presión. La presión es lo que rompe a Pedro y le hace destruir la cocina de Rashid en el acto final. La presión es lo que hace que Rashid sea incapaz de entender las razones de Pedro.

Las fronteras desempeñan un papel importante en esta película: las fronteras físicas, las espirituales y las sociales. La estructura vertical de la cocina es el escenario perfecto para explorarlo que subyace en una sociedad dividida y atrapada en el mismo espacio vital.

Desde esta perspectiva, un restaurante neoyorquino, con sus marcadas distinciones entre Front of House y Back of House, entre directivos y trabajadores, estadounidenses y extranjeros, se convierte en una metáfora perfecta del mundo moderno. La "línea" donde los cocineros colocan la comida para que las camareras se la lleven al comedor se convierte en un recordatorio palpable de estas fronteras. También es la línea que separa a Pedro y Julia.

La historia de amor imposible entre Pedro y Julia parece una comedia romántica al revés. Empatizamos con esta singular pareja en cada encuentro entre pedidos, mientras ríen, ligan, se pelean y se acuestan en las neveras y en los pasillos. En cierto sentido, los propios personajes reflejan la relación entre México y Estados Unidos: pegados, y separados para siempre. Como dijo Justo Sierra: "Lástima de México... tan lejos de Dios, tan cerca de Estados Unidos".

En muchos aspectos, esta película también trata de la falta de hogar espiritual.

Aunque se podría caer en la tentación de considerarla únicamente una película sobre la inmigración, el verdadero interés es otro. Aquí, la condición de inmigrante ilegal de los personajes es solo eso: una condición, una circunstancia, un hecho. Pero lo que realmente les cuesta es encontrar un sentido de sí mismos, de comunidad y hermandad, en medio del arduo trabajo. El trabajo es el otro tema principal: la lucha por la supervivencia del alma en medio de la imparable maquinaria del capitalismo global. Como escribió Thoreau: "Yo creo que no hay nada, ni tan siquiera el crimen, más opuesto a la poesía, a la filosofía, a la vida misma, que este

incesante trabajar”. O como dice Pedro, el protagonista de la película, cuando se le pide que vuelva a contar su sueño: “No se puede soñar en una cocina”.

Estás en la cocina. Mírate las uñas. Tócate la nariz. Empieza. Estás dentro. Estás entre bastidores.

Bajo el agua. Al otro lado del río. Desde aquí se ven las caras de los trabajadores sin maquillaje. Se ve el bicarbonato que reaviva la salsa que lleva días en mal estado, el sudor que gotea en la olla de sopa tibia. Desde aquí se ven los calzoncillos, los trapos sucios, la vajilla rota, los cadáveres dentro del congelador, el monstruo debajo de la cama, el tumor que crece silencioso, desatendido, en el cerebro.

Estás dentro de la cocina. Puede que te mojes. Puede que te palpite la cabeza por el incesante rugido del acero inoxidable. Puede que eches de menos a los que has dejado atrás. Puede que no tengas tiempo de conocer a nadie. Puede que no llegues a entender casi nada. Puede que no tengas tiempo para soñar.

Quizá solo necesites llegar hasta el final del turno; hasta tu día libre; hasta los créditos finales. Quizá solo seas testigo de la mitad de la verdad. Puede que tu juicio sea parcial. Puede que nada importe. Y tal vez, solo tal vez, encuentres un amigo.

Bienvenido a *La cocina*

