



Sinopsis

Masato, un joven chef de ramen, deja su ciudad natal en Japón embarcándose en un viaje culinario hacia Singapur para encontrar la verdad sobre su pasado y su familia. Durante esa deliciosa odisea, Masato descubrirá los secretos de sus ancestros, succulentas recetas y mucho más.

UNA RECETA FAMILIAR

Ramen Teh

(V.O.S.E.)

Notas del director

“Siempre he estado intrigado por la comida y el papel que juega en nuestras vidas. Como diría el historiador gastronómico Ben Rogers, “La comida es, después del idioma, la más importante representación de nuestra identidad cultural”. Siento que lo que la comida significa va más allá, define quiénes somos y da forma a nuestras vidas. Además, creo que la comida es una fuerza unificadora, tiene el poder de unir a la gente en las circunstancias más misteriosas.

Empecé a trabajar en este proyecto cuando mi amigo y productor Yutaka Tachibana me propuso trabajar en un proyecto que celebrase el cincuenta aniversario de las relaciones diplomáticas entre Japón y Singapur. Se me ocurrió que la comida era la excusa perfecta, ya que las dos naciones están locas por la comida; además, hay muchas historias sobre comida que me conmueven. Empezamos a investigar la tradición culinaria de cada país y cómo la podíamos incorporar a nuestra película. Así localizamos los dos platos más reconocibles de las dos naciones país: el ramen y el bak kut teh.

Temas como la aceptación, el perdón y la reconciliación aparecieron en nuestra historia. Quería celebrar los vínculos, no solo entre las personas sino también entre ellas y los alimentos. Me hizo recordar que la comida es más que una sustancia, puede calentar nuestros corazones y alimentar nuestras almas.”

Eric Khoo, director

Ficha técnica

Dirigida por	Eric Khoo
Escrita por	Tan Fong Cheng Wong Kim Hoh
Producida por	Yutaka Tachibana Tan Fong Cheng Masa Sawada Eric Le Bot Huang Junxiang
Ayudante de dirección	Hiroyasu Kitagawa
Director de fotografía	Brian Gothong Tan
Sonido directo	Daniel Koh Kazuo Sato
Montaje	Natalie Soh
Música de	Christine Sham Kevin Mathews
Post-producción	Lawrence Ang
Figurinista	Meredith Lee Wei Lin
Maquillaje	Dollei Seah Machiko Sano
Mezcla de sonido	Kazuo Sato
Casting	Felicia Tan

Ficha artística

Masato	Takumi Saito
Jeanette Aw	Jeanette Aw
Wee	Mark Lee
Mei Lian	Beatrice Chien
Kazuo	Tsuyoshi Ihara
Akio	Tetsuya Bessho
Miki	Seiko Matsuda

Comentarios de los actores

TAKUMI SAITO (Masato)

¿Cuál fue tu primera impresión al leer el guion?

Leí el guion sin saber la historia del bak kut teh ni la del ramen. Después de leer el guion me di cuenta de que estos platos tan emblemáticos de los dos países tenían una verdadera historia. Los dos se desarrollaron como una comida lujosa para la clase trabajadora. Es una película que conecta con la comida local de una forma muy realista. Ese vínculo se agranda para conectar Japón y Singapur. Masato es un símbolo de esa unión. Pensé que los acontecimientos de la historia eran muy interesantes y profundos, había un significado detrás de cada elemento del guion.

SEIKO MATSUDA (Miki)

¿Qué te gustó del trabajo con Eric Khoo?

Tengo que decir que es un gran director y como persona, absolutamente increíble. Estaba constantemente hablando con nosotros, cuidándonos y preguntando si estábamos bien. Estamos muy agradecidos por su incansable atención. Durante el rodaje, solía tener millones de ideas, con las que todos podíamos estar de acuerdo. Fue una experiencia de aprendizaje. Yo solía adaptarme a sus ideas de una forma orgánica y sin preocupaciones. Fue maravilloso. Es un gran director.

TSUYOSHI IHARA (Kazu)

¿Qué fue lo mejor del proyecto?

Al principio, estaba preocupado por si el proyecto terminaría siendo una película gastronómica con poca profundidad. Sin embargo, vi el gran esfuerzo que había puesto el equipo para hacer un detallado retrato de los vínculos familiares y sus relaciones a

través de la comida. Cuando llegué al set por primera vez, pude ver que los actores sacaban la parte más emocional de este drama.

TETSUYA BESSHO (Akio)

¿Qué es lo fascinante de esta película?

Comer es la fuente más importante de vida. Y esta película indaga en el núcleo de este tema. Como si mostrara una forma de cultura japonesa, como si todos los ingredientes estuvieran llenos en un cuenco donburi o ramen. El tema es el ramen, parte importante del alma japonesa que se está haciendo popular en todo el mundo. Y aunque sea un símbolo de Japón también contiene esencias asiáticas. Esta película indaga en este aspecto. No solo entretiene sino que también muestra el comportamiento humano a través de la cultura de la comida. Por ejemplo, el plato que te recuerda a tu madre, a tu familia o a tu pueblo. Esto es lo que me fascina de la película.



De la película a la receta

Cuando el director de cine Eric Khoo y el productor japonés Yutaka Tachibana estaban trabajando en el guion de *Una receta familiar (Ramen Shop)*, siempre hablaban de lo interesante que sería que los espectadores no solo disfrutasen de la película sino también que probasen el plato que habían creado en ella. La llamaron ramen teh y es una fusión entre el ramen y el bak ku teh, dos platos emblemáticos de Japón y Singapur respectivamente.

Ahora el público podrá descubrir cómo sabe el ramen teh en la realidad. Keisuke Takeda, fundador de la cadena de restaurante de ramen más grande de Singapur se ha lanzado con su propia versión del ramen teh. Acompañado por otro afamado chef de ramen llamado Mr. Keisuke que se embarcó en la película desde el inicio. Mr. Keisuke asesoró al equipo creativo de la película contándoles sus ideas y su intención de incorporar los gustos locales a las recetas del ramen.

Eric Khoo probó el plato real tras esbozarlo en el guion y fue un éxito. "Es la combinación de mis dos platos favoritos de la infancia", dijo el director.



Acerca del director

ERIC KHOO (Director) nacido en Singapur en 1965, es un reconocido director de cine y el fundador de Zhao Wei Films y Gorylah Pictures. Eric Khoo ha conseguido poner en el mapa cinematográfico su isla natal. Es el primer singapurense en dirigir películas con recorrido en reconocidos festivales como Berlín, Venecia o Cannes. El centro Pompidou de París ha promovido una retrospectiva de su trabajo; y además, fue el presidente del jurado en el Festival Internacional de Locarno en 2010. Un año después, su primera película de animación, *Tatsumi*, tuvo su premiere estadounidense en el MOMA de Nueva York y fue una de las películas invitadas en la 64 edición del Festival de Cannes. En los últimos años sus proyectos se han inspirado en la historia de su país natal, Singapur.

Filmografía largometrajes:

2018	Ramen Shop
2016	Wanton Mee
2015	In The Room 7 Letters
2011	60 Seconds of Solitude in Year Zero Tatsumi
2008	My Magic
2006	Digital Sam in Sam Saek Talk to Her No Day Off
2005	Be with Me
1997	12 Storeys
1996	Mee Pok Man

Datos de interés

Ficha nº	527
Duración	90 minutos
Nacionalidad	JAPÓN, SINGAPUR y FRANCIA
Idioma	JAPONÉS
Género	DRAMA
Distribución	AVALON
Fecha estreno	31.10.2018