

Proyecto Final | Taller de la Diversión del Hábito

Observación y Fundamento

Profundizamos en la Naturaleza Muerta, un recurso pictórico tan importante en la historia del arte por su libertad creadora, de donde el taller busca dar un vuelco para crear una proposición tridimensional de una mesa celebrativa que aluda a crear momentos de un tema que cada uno haya abstraído de la investigación.

Conocido también como bodegón, la naturaleza muerta es uno de los tres pilares más importantes de la tradición Histórica de la pintura. Suelen ser objeto del bodegón elementos naturales principalmente, tales como frutas, comidas, plantas flores y objetos hechos por el ser humano.

El Bodegón suele ser creado con objetos de la vida cotidiana.

La distribución espacial de los objetos figura en la sensación que produce el bodegón, ya que al estar todo más compactado en el espacio se crea una sensación de abundancia.



Estudio de luz y forma del óleo del chileno Pedro Reszka a principios del siglo XX.

Se dice que es una de las ramas de la pintura que más se sirve del Diseño. Se destaca por tratar de producir un efecto de serenidad, bienestar y armonía en conjunto.



Estudio del color y cromatismo del Bodegón de Frutas de Juan de Arellano

En la gran mayoría de los Bodegones hay un realce del claroscuro, jugando un papel muy importante la luz al realzar las sombras más oscuras, así como también una degradación de las tonalidades para crear una concordancia visual.

Buscando extraer la sensación rústica y clásica de los bodegones Chilenos, es que deseo mezclar esto con tradiciones artesanales de mi Región; la Sexta Región de O'Higgins. Una fusión de lo rústico con las frutas de estación que recorren la región.

Buscando crear una composición con bocado y bebestible, mi primera consideración fue la Harina tostada de maíz. La cual forma parte de la cultura nacional de América del Sur, y muy conocida en mi pueblo San Francisco de Mostazal.



Los pueblos indígenas de Chile recolectaban los granos de cereales silvestres que luego molían y tostaban para preparar ulpo; una bebida preparada con harina tostada y agua o leche.

Así también la industria vitivinícola es muy prolifera en la zona desde tiempos de la Colonia, por lo que mi intención es verter una porción de vino tinto como bebestible. Aportando la opción al que se acerque a la mesa celebrativa de añadirle la harina tostada y frutos si así lo desea.

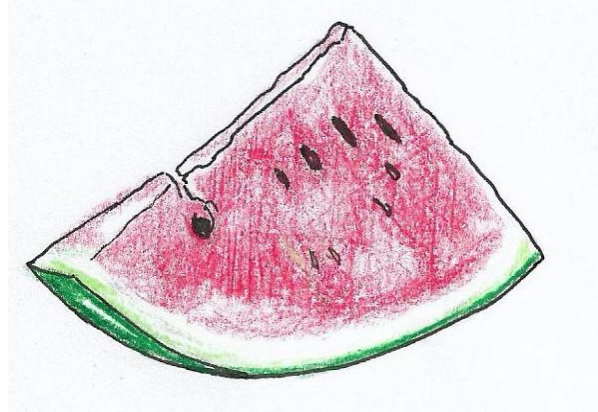
Así como el Ulpo hay una bebida llamada Chupilca que es Vino (o Chicha) con harina tostada, y su contraparte con Vino Blanco (o aguardiente) que se conoce como Pihuelo.



La Chupilca es originaria de la Zona Sur de Chile, en verano suele tomarse con hielo.

Sandía; originaria de África pero cultivada en todo el mundo, un fruto de estación, suele cultivarse en lugares de la sexta región como El Huique y Pichidegua y ser muy consumida en mi localidad en verano y varias regiones de Chile. Esta será la base de mi bocado, una contribución de agua natural y de un aporte calórico bajo.

El Licopeno, es un pigmento antioxidante que da a la fruta su fuerte color rojo rosáceo.



En Chile existen hasta 7 especies distintas de Sandías, destacándose la tipo Klondike, las cultivada y comercializada.

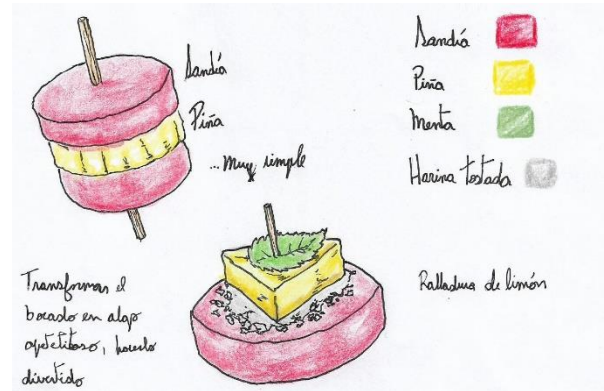
La sandía con Harina tostada es un postre muy comido en mi pequeño pueblo y quiero incluirla no directamente en el bocado, pero estará presente en este “espacio mesa” para quien quiera añadirla.



La Harina tostada suele disolverse sobre la sandía, creando una especie de masamorra dulce ameno al gusto.

El Bocado; en primeras instancias lo imagine como un disco con diferentes ingredientes o especias. Buscando crear una armonía entre los colores y sabores.

En primera instancia la principal determinante fueron los colores, al ver que se estaba desplazando la sensación rústica que es la idea principal de mi mesa de celebración.



Proposiciones de bocado en base a la paleta de colores.

Estudio de la cultura de la sexta Región; en busca de crear un espacio más acorde a mi discurso comencé una investigación más profunda respecto a las zonas aledañas a la Región, ahondando en Chimbarongo por su artesanía en mimbre, Pelequén por su artesanía en madera y piedra, Pomaire por su artesanía en greda y en mi pueblo (así como en todos los ya mencionados), San Francisco de Mostazal por su basta influencia en la producción de frutos y verduras y por la industria del vino.

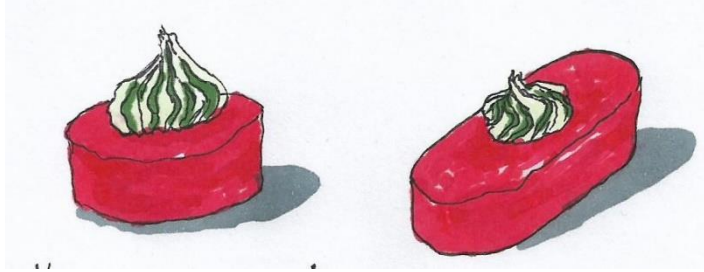
Dulces de Codegua (así como los de la Ligua o Curacaví) poseen formas geométricas atractivas como bocados, y busqué rescatar eso en el mío.



Formas geométricas complejas dan forma a los “Merenguitos”, así como los prismas son los que abundan en los alfajores “Chilenitos”.



Una base de sandía cortada en un molde artesanal con una porción de crema de menta/albahaca para otorgar sabor fresco.



La menta y la albahaca son hierbas aromáticas muy utilizadas hasta el día de hoy en mi zona, debido a que es un lugar con una población mayoritariamente longeva, el uso de hierbas como medicina (además de lo culinario) es muy común.

Las artesanías en greda de Pomaire son muy adquiridas en la zona, pailas y fuentes de greda son algo muy común en las casas, para acompañar y verter las comidas en estos. Es por esta razón que quise transportar ese marrón oscuro de la greda perfectamente curada al bocado. Con la ayuda del chocolate, propiciando un baño a la sandía congelada para bañarla completamente.

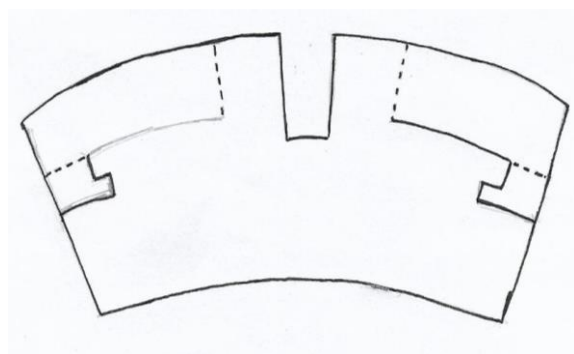
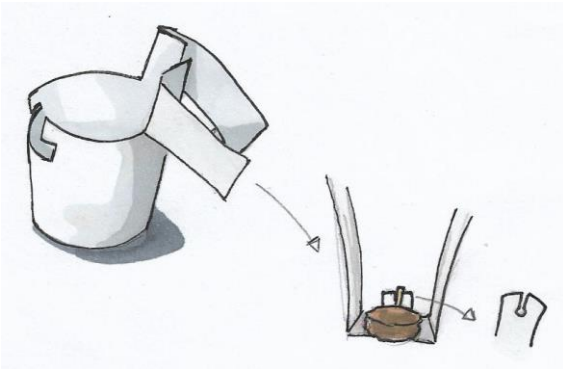
Un baño de Chocolate en adición con la crema de menta y albahaca completa el bocado base para la mesa de celebración.



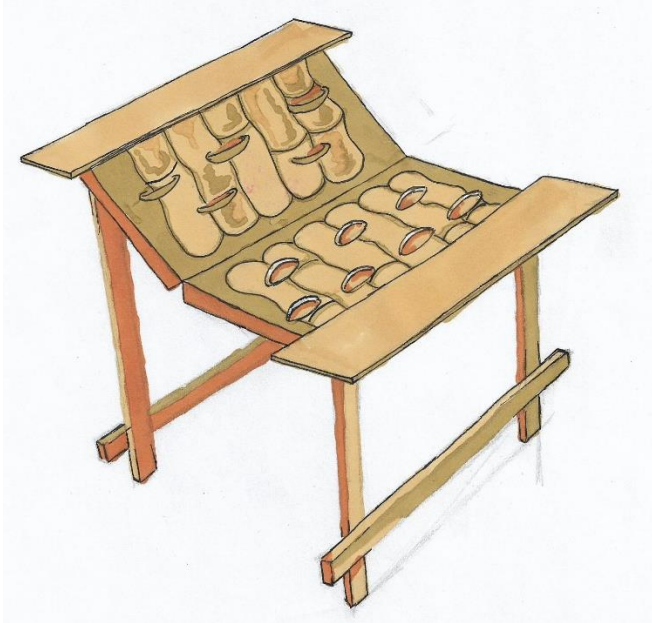
Un Chocolate amargo con aceite de coco es la cobertura que da el contraste al dulzor natural del centro de Sandía enfriada en el congelador.

La forma final del bocado será una paleta, de unos 7cm de largo de sandía con cobertura de chocolate amargo y una crema de menta/albahaca en la base.

El Portabocado; una trama simple con no más de 10 plisados de base cónica y una extensión con soporte para la paleta principal del bocado. Lo ideal es materializarlo con cartón Kraft de un gramaje mayor. Con la posibilidad de sostener todo en una mano y poder maniobrar el pincho del bocado para seguir extrayendo alimentos de la mesa.



La mesa y el poema de cierre; en Pelequén, así como en mi pueblo y en toda la sexta Región, tenemos una inmensa cantidad de Valles, utilizados para la plantación de frutas, pero en su mayor y basto número, para viñedos, tengo la dicha de vivir al frente de un viñedo, solo el asfalto de una calle nos distancia, y considero que estos valles son un componente muy significativo de esta Región, ya que al encontrarnos “entre cordilleras” somos un Valle gigante en sí mismo.



Así es como nace este cuerpo arqueado en la base, con múltiples sacados en su cara superior y dos planchas extendidas en los extremos laterales. Un cuerpo con cavidades donde acoplar platos de madera tras esta cascada de sacados donde se plantan los frutos para ser extraídos por el espectador. Una alegoría al acto de la recolección de la fruta.

La composición de esta mesa está pensada ser una artesanía en sí, tallados los sacados como si fueran los surcos de plantaciones de viñedos, donde se vierten los frutos con patrones que buscan aludir a la textura del choclo, que es muy típico de esta zona, o a las trenzas de mimbre de las artesanías de Chimbarongo.



Por su parte el poema que he creado es con la intención de remorar aquellos recuerdos bellos de antaño, donde la vida estaba repleta de tradición:

“Qué fue de aquel _____ que creció en el _____, ese que llevamos dentro, como un _____ escondido en el corazón.”

Las palabras son:

Recuerdo, que planeo escribirla en el portabocado.

Árbol, que estará escrito en las hojas de menta y albahaca dispersas en los surcos de fruta.

Niño, que estará escrita en las servilletas que reposarán en las planchas superiores de esta mesa de celebración.

El orden lo determina cada persona que se adentre a la mesa y descubra cada palabra.

El peso histórico de la Cultura

La Historias trascienden, y es mediante los objetos que dispongo en este espacio, donde quiero demostrar esa sensación de trascendencia de la cultura de mi Región, de mi Pueblo, de lo que llevo de vida. Llamar a adentrarse en la mesa, extraer con el palillo del bocado frutos, combinarlos entre ellos y beber brebajes típicos para mí, es el deseo de transportar mi vivencia de la cultura y artesanía que es diferenciada de las experiencias de vida que hay en el puerto de Valparaíso. Esta desde siempre fue la idea del Bodegón, divulgarse en el tiempo y amenizar con su contenido pictórico a quien la vea, contrastando realidades de tiempos pasados con la actual. Esto llevado a un momento tangible, de goce y diversión, con una naturaleza muerta que vive y pide ser consumida.