dp

DISEÑO POPULAR

Bestiario

Cocina épica

Cocina ÉPICA

- Expedicionario
- Paranoico
- Indeterminado
- Crítico
- Ambiguo

A Doña Segunda y Doña Elvira,
fiel sustento de la cultura popular

BOGOTÁ D.C. 2010-2

Departamento de:
{Diseño}

Diseño Popular

Profesor:
David de los Reyes

.Diseño e Investigación:
Andrea Jiménez
Diana Sánchez Barrios
Federico Parra Barrios
Santiago Orjuela Laverde

.Diseño Editorial:
Santiago Orjuela Laverde

Método Paranoico-Crítico

"Método espontáneo de conocimiento irracional basado en la objetividad critica y sistemática de asociaciones e interpretaciones de fenómenos delirantes"

Salvador Dalí

Índice

Cocina ÉPICA 15

Subgénero Arcimboldo 17

Subgénero Taxidermista 25

Subgénero Glifo 35

Cocina ÉPICA (Co-creación) 43

La *Cocina Épica* es la materialización de un proceso conocido como sesión surrealista que combina, imaginarios, discursos sobre el mundo y referentes, y hace asociaciones propias del método paranoico critico, en un género de cocina que se subdivide en tres diferentes formas de visualización; Subgénero Arcimboldo, Subgénero Taxidermista, Subgénero Glifos. Estos a su vez componen un mundo de expresiones en donde se pone en juego el asombro existente entre la relación de chef y comensal.

Subgénero
Arcimboldo

www.theartwolf.com/.../Arcimboldo_vertumno.jpg

http://www.sigojoven.com/grupos/museos_del_mundo/articulo/colaccion-de-obras-de-alberto-durero

El *Subgénero Arcimboldo*, que toma su nombre del artista italiano Giuseppe Arcimboldo, conocido por sus representaciones manieristas del rostro humano a partir de flores, frutas, plantas, animales u objetos, es el que ilustra lo desconocido a partir de lo conocido. Los ingredientes son elementos pictóricos y los platos, el sustrato, como por ejemplo el lienzo. Se come cómo se contempla.

Por otro lado, en 1525, Alberto Durero realizó un grabado de un rinoceronte, basado en una descripción escrita y un conciso boceto de un artista desconocido, Durero nunca vería al rinoceronte real, sin embargo, y a pesar de las diferencias de su grabado con el verdadero aspecto de un rinoceronte, este alcanzó gran popularidad pues no se vería un rinoceronte en Europa hasta 1579.

Recrear algo que no se conoce realmente o que simplemente no existe, utilizando la técnica de representación pictórica de Arcimboldo, logramos crear una conexión entre texto y comida, semejando a los grabados con los que Doré ilustró la Biblia, una aproximación mas de cuento fantástico de viaje a tierras desconocidas, donde se ilustran animales fantásticos mientras se relata su naturaleza minuciosamente.

http://www.rociodiaz.es/wp-content/uploads/2010/07/51.jpg

El cerdo fue el resultado del capricho de usar algo que estuviera estrechamente ligado con la fritanga y de encontrarle sentido, a través de lo leído, al uso del mismo, se pensó en hacer una analogía a la creación desde la perspectiva indígena, con la creación desde el punto de vista cristiano y en este sentido , hablar del contraste de los oficios de Caín y Abel, agricultura y ganadería.

"Ave gigante que semeja al colibrí en la iridiscencia de su plumaje y en la velocidad de su aleteo, que por su tamaño produce remolinos de viento de gran extensión sobre el agua, táctica que usa para pescar peces pequeños y extraer objetos que brillen, de las profundidades de los ríos."

Esta pieza se construyó improvisando, se disponía de ciertos ingredientes con los que necesitábamos solucionar alguna pieza, se empezó a jugar sobre la superficie del plato quitando poniendo, se pensó primero en una oveja pero luego los manos hicieron que los colores se desplazaran hasta formar un ave, después vino la definición, las sombras, los detalles y el paisaje.

Subgénero
Taxidermista

El *Subgénero Taxidermia*, como lo indica su nombre, es el que parte de la creación de seres fantásticos, el arte de hacer nuevas criaturas con algunas existentes. El plato es el soporte de la criatura, formada por sus ingredientes y presentada como un trofeo de caza en un banquete. El comensal sabe como en el teatro que se prepara para contemplar y sorprenderse con la mentira. Se consume con las manos. Se desmiembra.

En este prototipo la autosugestión tomó gran parte, pues primero vimos la cabeza de un dragón en el achiote e instintivamente pensamos en acompañarla con la morcilla que era para nosotros una serpiente desde el principio, lo demás fueron detalles de la fantasía, como la cresta de apio.

La construcción de esta criatura empezó desde la plaza cuando comprábamos los ingredientes, se pensó en la mojarra porque era fácil diseccionarla, luego mientras paseábamos por los locales, se nos ocurrió ponerle patas de gallina, lo demás surgió a la hora de cocinarlo y de darle la forma final.

Subgénero

Blifos

El *Subgénero Glifo*, que significa signo grabado, escrito o pintado, evidencia un código. Aquí los platos y los ingredientes son la composición, son los que guardan el mensaje cifrado, cada parte del plato ha sido puesta allí con una intención. El mensaje está por descubrirse con las herramientas propias es por eso que se descifra con tenedor.

La intención de esta composición era más simbólica que otra cosa, lograr una unión entre el imaginario popular del Sagrado Corazón de Jesús y el maíz como espíritu de las culturas indígeneas americanas.

Teniendo como referente los glifos aztecas, buscamos compactar los ingredientes para que parecieran, códigos cifrados y poner los aderezos en lugares estratégicos como quien quiere mandar un mensaje oculto.

Cocina épica

Co-Creación

German Piñeros

Tatiana Bernal

Hernan García

En esta etapa del proyecto, ya entendíamos y dominábamos el proceso de creación y habíamos logrado realizar varias aproximaciones materiales, además teníamos las categorías de cocina y claras las reglas de creación de cada una, era entonces el momento de buscar a algún chef que colaborara con nosotros, y se encargara de refinar las piezas, y con su conocimiento y su sazón ayudarnos a explorar mas formas y sabores.

•Arcimboldo

Diatrio al pulpo con soles de oro

PARA ESTE PLATO DEBE TENER UN MARCO DE CUADRO CON UN SOPORTE DURO QUE LOGRE SOSTENER LA COMIDA Y QUE A LA VEZ SEA HIGIENICO Y NO TÓXICO. LO QUE SE QUIERE LOGRAR ES UNA OBRA DE ARTE PARA COMER.

1 libra de lomo de carne de res
1 lechuga crespa morada
1 libra de raíces chinas
1 cebolla puerro
1 brócoli pequeño
½ coliflor
½ zanahoria

•Cortar en pequeños pedazos y blanquear el brócoli y el coliflor, sazonarlo con aceite sal y pimienta al gusto.
Cortar en julianas el puerro y blanquearlo.
Rayar la zanahoria.
Cortar el lomo en láminas finas de aproximadamente 2mm de grosor. Y cortar mínimos 4 tiras de carne.
•ubicar todo en la superficie seleccionada, buscar explotar el caracter pictorico de los ingredientes.

Colores y texturas dan sabor a la paleta

Recordando a la bestia.

Saturando el lienzo.

Un ser que nos mira.

Se come como se contempla.

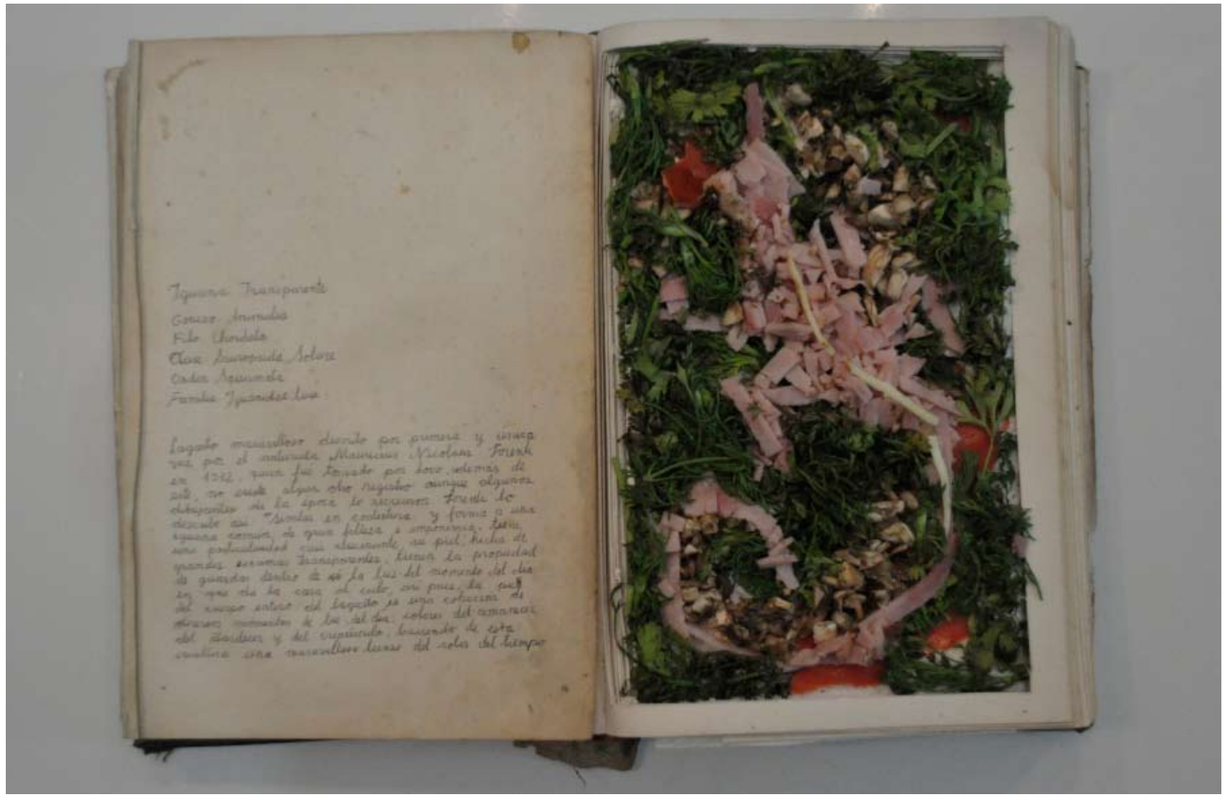
• Arcimboldo

Iguana Transparente

LA BASE DE UN LIBRO, EL SUSTRATO DEL CONOCIMIENTO, CONTIENE LA HISTORIA Y EL ALIMENTO. EN EL INTERIOR DEL LIBRO, LA COMIDA Y LA HISTORIA INTERACTUAN JUNTOS EN LA EXPERIENCIA DE COMER.

1/4 de libra de jamón tajado
1 tajada de queso
1/2 de libra de champiñones
Piel de Tomate
1 ramillete de cilantro

Cortar en pequeños pedazos el jamón, picar los champiñones y desmenuzar el cilantro. Luego sobre la superficie escogida ubicar los elementos, buscando explotar el carácter pictórico de los ingredientes.


Iguana Transparente
Genero Animalia
Filo Chordata
Clase Sauropsida Solare
Orden Squamata
Familia Iguanidae Lux

Iguana Transparente
Género: Animalia
Filo: Chordata
Clase: Sauropsida Solare
Orden: Squamata
Familia: Iguanidae lux

agarto maravilloso descrito por primera
por el naturista Mauricius Nicol
1532, quien fué tomado por
existe algun obro real
de la época
si: "Similar
nin de

•Taxidermista

Calgrema

PARA ESTE PLATO DEBE TENER ENCUENTA QUE LO QUE SE QUIERE LOGRAR ES COCINAR UNA NUEVA CREATURA INEXISTENTE.

1 Calamar mediano
½ libra de camarones rojos
½ libra de papa criolla
3 Aletas de cachama
2 Muelas de cangrejo
1 ramillete de romero
Laurel
Albahaca
Ajo
Páprica

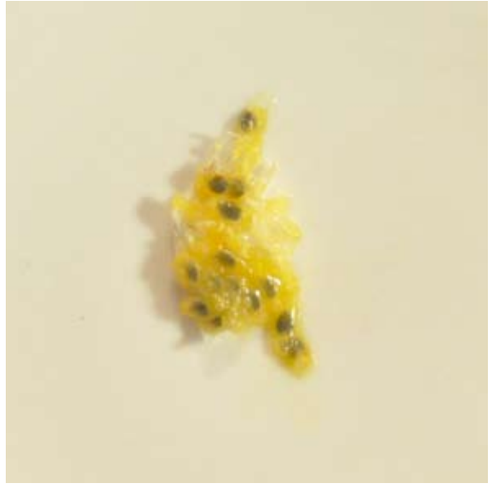
•Limpiar el calamar con papel de cocina mojado y frotarlo hasta dejarlo blanco.
Preparar el relleno del calamar y rellenarlo.
Unir las dos muelas de cangrejo a los lados del calamar.
Unir las aletas de cachaza a los lados del calamar.
Preparar la olla con una cama de laurel aceite de oliva, agua y sal y dejar cocinar a fuego bajo el calamar por aproximadamente 10 minutos.
Servir en bandeja la creatura completa y darle color al calamar con páprica.
•Relleno: En una refractaria poner las papas criollas con el laurel, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Ponerlas en el microondas por 5 mins. Cocinar a fuego bajo los camarones con un poco de aceite de oliva sal y pimienta. Mezclar la papa criolla con los camarones y rellenar el calamar hasta que tenga estructura.

La caza de la bestia.

Una pieza con un fin.

Trofeo de banquete.

Con las manos se desmiembra y se consumen sus entrañas.

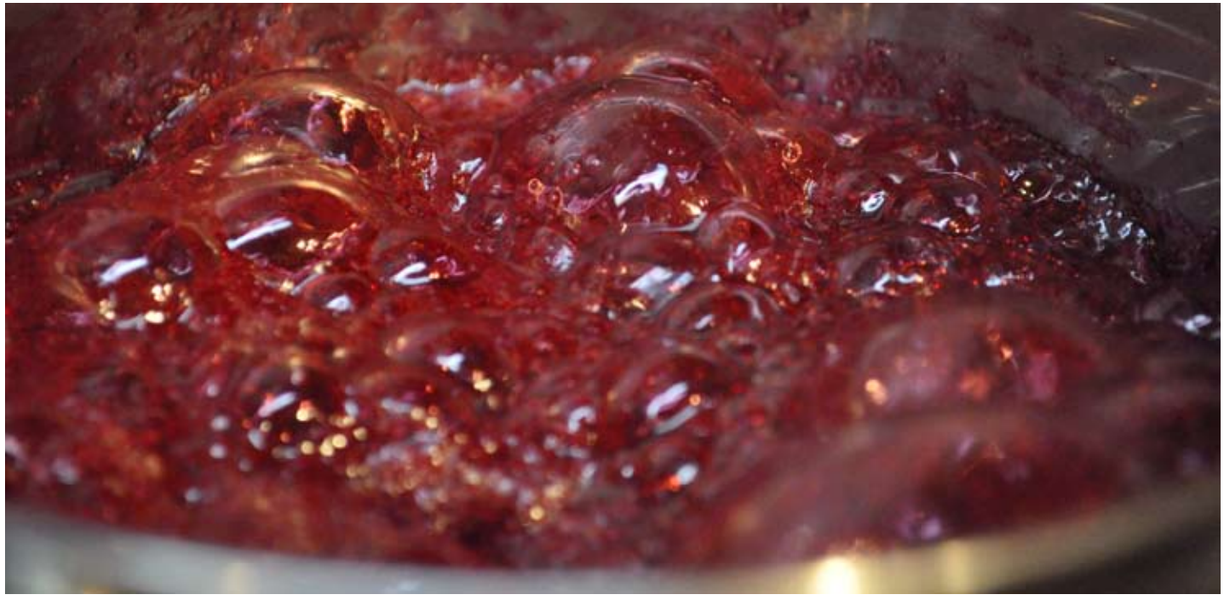


Glifos de Vestigios Horneados

PARA ESTA SERIE DE PLATOS SE DEBE VER UN CÓDIGO INDESIFRABLE QUE EL COMENSAL DEBE TRATAR DE DECIFRAR MIENTRA SE LO COME. CADA PLATO ES PARTE DE UN CÓDIGO.

1 libra de masa hojaldre
1 maracuyá
½ libra de uchuvas
½ libra de agrás
½ libra de uvas verdes

Caramelizar las uchuvas cortadas por la mitad. Caramelizar el agrás asta punto de mermelada.
Cortar las uvas verdes por la mitad en zigzag.
Expandir la masa hojaldre con un rodillo hasta que la masa que de 3mm de grosor, y cortar formas geométricas al gusto del chef.
Precalentar el horno a 300 grados centígrados y poner al horno las figuras de hojaldre, hornearlas por 15 minutos aproximadamente hasta que doren y sacarlas inmediatamente.
Armar cada plato (preferiblemente cuadrados) de forma libre usando los ingredientes y generar un código con tos los platos. La disposición de los platos debe ser uniforme en cuanto a la separación entre ellos para que se crea que es un mensaje escrito en una lengua desconocida.



Misterio en los colores y ausencia de las formas.

Hojaldres de figuras desconocidas.

Mensajes descifrados con el paladar.

Diseccionar al jeroglífico.

• Este libro se terminó de imprimir en los talleres Nomos S.A. • en el mes de diciembre de 2010 • en la ciudad de Bogotá - Colombia •