

3.3 ARTE DE MUKIMONO



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA



1. Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 3.3 del técnico superior universitario, en la especialidad de Chef de Cocina Internacional, el alumno será capaz de.



2. Identificar las bases de la cocina fría, sus funciones y los responsables de ésta.



3. Conocer distintos métodos de inicio y diseño de las esculturas para realizarlas.



4. Seleccionar el instrumental adecuado y revisar que se encuentre en condiciones ideales para el tallado de frutas y verduras.



5.. Utilizar y reconocer los procedimientos para la elaboración de diseños mas avanzados y complejos de tallado.



6. Identificar las distintas características de las frutas y verduras para su realización de tallado.



7. Realizar montajes y adornos para eventos y banquetes.

PLAN DE ESTUDIOS

ASIGNATURA 3.3

TEMA: EL ARTE DEL MUKIMONO

- 3.3.1** Historia, inicios y tendencias.
- 3.3.2** La actualidad del Mukimono.
- 3.3.3** Desarrollo de la técnica de dibujo y patrones a escala.
- 3.3.4** Uso correcto de gubias y cuchillos.
- 3.3.5** Las esculturas de nivel medio.
- 3.3.6** Las esculturas avanzadas.

TEMA: COMO HACER EL TALLADO

- 3.3.7** Selección de los vegetales adecuados.
- 3.3.8** Selección de las frutas adecuadas.
- 3.3.9** Tallado sobre mas de 20 diferentes frutas y verduras.
- 3.3.10** Creación de más de 20 tipos de flores y guarniciones
- 3.3.11** Tallado de animales exóticos y figuras míticas.

ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

Clase #1

EL ARTE DE MUKIMONO

HISTORIA, INICIOS Y TENDENCIAS.

LA ACTUALIDAD DEL MUKIMONO.



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



HISTORIA DEL MUKIMONO (剥き物)

El *Mukimono* es el arte de **decorar con frutas y verduras**. Tiene sus orígenes en la milenaria China, para la decoración de los grandes banquetes del Emperador

Luego este bello arte oriental se expandió por todas las colonias orientales, donde se sabe que por los años de 1364 una princesa del imperio tailandés decora una lámpara flotante (usada en una ceremoniosa tradicional) con figuras talladas en frutas y verduras, esto causo la curiosidad del Rey, quien por su parte impuso este arte de exclusividad en el palacio, fue así como el arte del tallado se expandió.



HISTORIA



El arte de hacer maravillas con frutas y verduras tiene su origen en China y no sólo es cuestión de plasmar formas o crear figuras con relieves sino que se trata de exaltar texturas, sabores, aromas y colores.

Se conoce a este arte con el nombre de mukimono y sus inicios se remontan a la China durante la dinastía Tang (618-907) y de la mano del maestro Huang Long. Desde entonces el arte de la escultura en frutas y vegetales ha sido ejercido en este y otros países asiáticos como Corea, Tailandia, Japón y Filipinas.

ORIGEN



Su origen se remonta a China, en los siglos VI y VII, durante la dinastía Tang (618-907) y de la mano del maestro Huang Long, como forma de exponer los colores, texturas y sabores de los alimentos a la vista de todos, desde allí se expandió por el resto de Asia.

Cada país desarrolló su técnica, así como su preferencia a la hora de elegir que alimentos usar

Es ahí donde encontramos las variantes de técnica y aplicación características de cada estilo: “Thai” (Repeticiones florales modulares, tiene origen en 1364 aproximadamente de la dinastía de Sukkothai), “Mukimono” (Arte decorativo floral), “Carving Chino” (Escultura en una sola pieza), etc.

Hablando específicamente del caso que nos ocupa, el arte Mukimono, nace en el periodo Edo (1615-1817) hace referencia al famoso arte floral japonés “**IKEBANA**” (decoración floral) el cual simboliza al cielo, la Tierra y el hombre, sus finos cortes representan flores, hojas, paisajes, animales e incluso mensajes o ideogramas que resaltan los relieves, aromas y sabores de verduras y frutas, dando origen a este arte ancestral





Detrás de la presentación artística de los platillos, que son delicia al paladar y la vista, se oculta agazapada la filosofía oriental.

A través de los años se expandió y se perfeccionó hasta llegar a nuestros tiempos y lo antes era un obsequio reservado solo para los ojos de las familias imperiales de China, hoy se ha convertido en una de las formas más completas de arte moderno y la decoración en grandes eventos y celebraciones gastronómicas.



Este arte Mukimono, ha formado parte de las tradiciones orientales por miles de años, sin embargo , las técnicas varían de un país a otro, pudiendo ser tan diferentes la una de la otra. La técnica china , tailandesa y japonesa tienen muy poco en común.





En china existe generalmente la tendencia de usar verduras para formar esculturas mitológicas tradicionales de animales , torres , etc., además trabajan con una gran variedad de utensilios que incluye gubias, cuchillos y moldes contrastando con los tailandeses , quienes casi exclusivamente tallan en frutas, para hacer sus diseños florales y decoraciones usando el cuchillo llamado “cuchillo Thai”, con su hoja flexible.

Por otro lado, los japoneses ,se acercan más a las técnicas de los chinos; sin embargo, prefieren usar moldes para sus diseños en lugar tallarlos. A diferencia, el método de los tailandeses resulta casi incomprensible para nosotros.

El cuchillo Thai con su hoja flexible es el único utensilio usado y el trabajo siempre se realiza desde el cuerpo de la fruta hacia afuera . Este procedimiento nos parece muy extraño y en consecuencia nos resulta muy difícil de aprender.

Cada técnica tiene su particularidad, su ventaja y desventaja, la técnica china, usando gubias de variadas clases, es la más adecuada para los europeos y, por tanto, su aprendizaje es mucho mas fácil para ellos .





EN OCCIDENTE

Nosotros en occidente tenemos el conocimiento de estas tres culturas combinando las ventajas de las técnicas chinas y tailandesas sin olvidarse de los métodos de trabajo de los europeos. Esto nos ayuda a que este arte sea más fácil de aprender , explotando al máximo nuestra creatividad, demostrando arte y la belleza del tallado.

MAKIMONO EN LA ACTUALIDAD

El mundo de la **gastronomía** es todo un arte y existen diversas técnicas que nos lo demuestran como lo es el **arte mukimono**.

El arte mukimono se trata del tallado artístico de frutas y verduras para decorar, en el que se utilizan diversas técnicas y utensilios muy específicos para lograr tallar figuras visualmente atractivas.

A esta técnica también se le conoce como **Garnish**. Sus inicios se remontan a **China**, con la dinastía Tang de la mano del maestro Huang Long.

A partir de ahí se popularizó en diversos lugares de Asia y con el paso del tiempo se fue perfeccionando hasta llegar a nuestros tiempos.



El objetivo principal del mukimono no solo es crear figuras, sino también exaltar texturas, aromas, sabores y colores. Además se trata de una manualidad que se encuentra vinculada a la gastronomía por el uso de los alimentos, pero también implica muchos atributos que requieren de una maestría para realizar este trabajo manual. Principalmente, se requiere creatividad para lograr la elaboración de estas figuras, pero también paciencia, ingenio y sobre todo destreza manual.



Principalmente, se utiliza para decorar **bufets** con estos adornos frutales comestibles o algunos centros de mesa, aunque si te gusta hacer manualidades, el arte mukimono se puede volver tu pasatiempo durante este período de estar en casa. Realmente para lograr **perfeccionar tu técnica**, necesitas práctica y algunos utensilios que te ayudarán a lograr estas figuras. Puedes empezar a practicarlo con frutas y verduras que tengas en casa como una zanahoria, pepino, manzana o melón.





Saber trabajar esta técnica en la cocina realmente puede ayudarte a entretenerte durante un largo rato y también te permite lograr creaciones muy bonitas que te ayudarán a vestir tus platillos de una forma mucho más original y delicada, mientras realizas una **actividad des estresante y casi terapéutica.**

ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

CLASE # 1

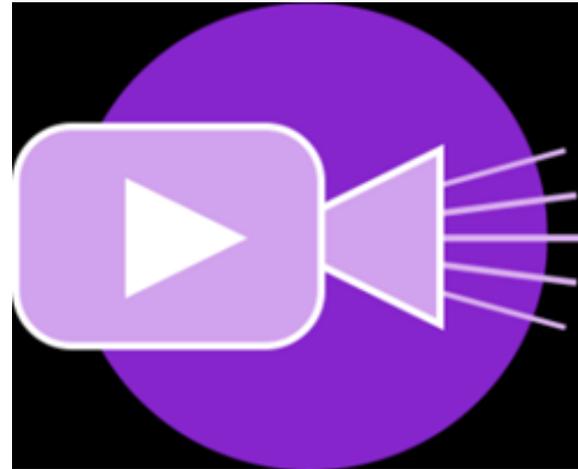
VIDEO

Garnish- Mukimono



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

Clase #2

EL ARTE DEL MUKIMONO

DESARROLLO DE LA TÉCNICA DE DIBUJO Y
PATRONES A ESCALA.

USO CORRECTO DE GUBIAS Y CUCHILLOS.



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

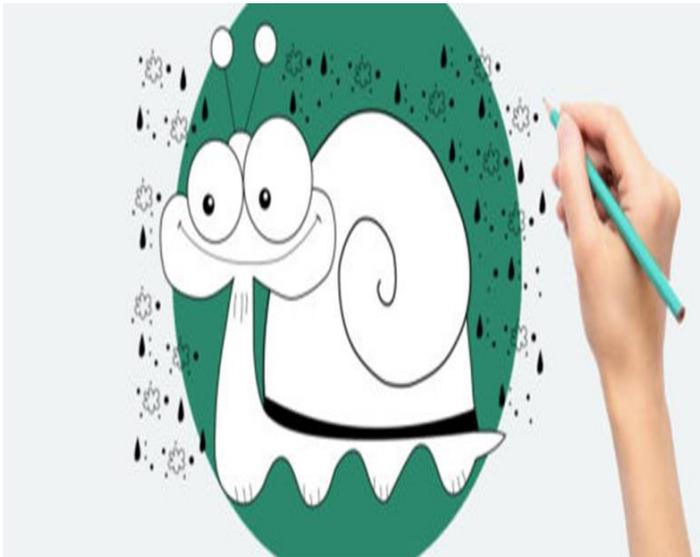


TÉCNICAS DE DIBUJO Y PATRONES A ESCALA



1. Para comenzar, piensa en el boceto que deseas hacer. Visualízalo en tu mente y, si puedes, desde diferentes ángulos para entender mejor lo que vas a dibujar.

2. Asocia partes de la imagen con formas geométricas como círculos, cuadrados, triángulos, etc. Esto te ayudará en el proceso de sombreado, incluso contribuirá a que tu boceto se vea mejor si comprendes la forma básica de lo que estás a punto de dibujar.



3. Ponte cómodo. Si estás incómodo tu dibujo se verá peor de lo que debe, así que consigue una buena silla, buena iluminación y pon algo de buena música (Recuerda es arte que llega por inspiración)

4. Manos en buenas condiciones. ¿Cuál es la razón? Si tus manos están pegajosas, húmedas o frías no trabajarán tan bien como deberían.



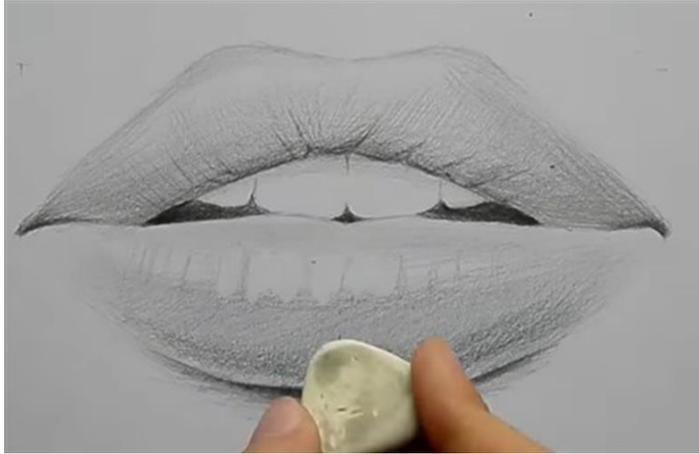
5. La posición del papel. Esto va a la par con estar cómodo, entonces coloca tu papel en un ángulo que sea funcional para ti. No hay una posición preestablecida.

6. Si tu modelo es pequeño, sitúalo frente a ti de manera que puedas hacer el boceto de forma efectiva. Si se trata de algo grande como un automóvil o un árbol, entonces consigue un sujetapapeles, siéntate y comienza a trabajar en tu boceto.



7. Empieza dibujando un costado del objeto, mueve tu lápiz rápidamente y sin ejercer mucha presión de adelante hacia atrás para crear líneas suaves y delgadas. Si cometes un error podrás borrar fácilmente las líneas suaves.

8. Asegúrate de mirar tu modelo constantemente y compararlo con el dibujo. No hagas contornos a ciegas (intentar dibujar mientras se observa el modelo), pese a que esto es bueno como práctica, puede deformar tu dibujo terriblemente.



9. No temas usar el borrador. Si piensas que algunas líneas quedaron muy cerca o muy lejos, bórralas. No querrás tener demasiadas líneas de esbozo en tu dibujo ya que podría verse un poco distorsionado (se verá como si tu dibujo se estuviera moviendo) además, repasar la misma línea una y otra vez puede oscurecerla demasiado y, si cometes un error, será difícil de borrar.

10. Aplica los últimos toques. Cuando hayas acabado, toma tu borrador y borra las líneas de esbozo si lo deseas. Para añadir volumen sombrea las partes oscuras o sombreadas de tu boceto. Empieza sombreando las partes más oscuras y disminuye la intensidad de forma gradual hasta terminar en un sombreado muy suave.



ESCULTURA DE REDUCCIÓN (ESCALA)

1. **Haz un boceto (diapositivas anteriores) de la escultura.** Empieza haciendo una versión rápida de tu escultura con jabón, cera, etc. que usarás como boceto. Úsala para tomar medidas y utilizarlas para esculpir la fruta o vegetal.
2. **Esculpe la forma básica.** Puedes tomar medidas básicas de tu escultura y marcar la fruta o vegetal por dónde crees que deberás esculpir. Por ejemplo, si sabes que tu escultura no será más alta de 35 cm (14 pulgadas), puedes cortar el material que sobrepase los 38 cm (15 pulgadas). Toma en cuenta tener un espacio apropiado para elaborar tu pieza

3. Usa una herramienta de medida. Usa una regla u otro dispositivo de medida para medir tu escultura "boceto" y hacer las mismas medidas en la fruta o vegetales.

4. Esculpe los detalles. Usa herramientas apropiadas para cada fruta o vegeta, dependiendo de su dureza y textura, para empezar a tallar el material y nivelar los puntos que hiciste usando la herramienta de medida.



5. **Tornea y modela tu escultura.** Usa Gubias, cuchillos o pequeñas lijas para detallar tu escultura hasta que esté todo lo suave y lisa que quieras.

6. **Ensambla y** Añade cualquier detalle adicional que quieras hasta que la escultura quede según boceto realizado.



7. Detalla cualquier irregularidad de tu escultura con precaución y cuidado.

Recuerda toda pieza artística es irrepetible y refleja el sentir del que crea, virtudes para elaborar estas técnicas serán: Paciencia, creatividad, estética, sentido geométrico, precisión y pasión por lo que realizas.



USO CORRECTO DE GUBIAS Y CUCHILLOS



El arte en el manejo de los cuchillos es a lo que se denomina Kaishiki.

La aplicación que se puede hacer de este arte en la gastronomía especialmente en el área de Garde manger o cocina fría es amplia.

El esculpido o tallado se realiza con cuchillos muy delgados, especialmente concebidos para tallar verdura y fruta.

Los cortes, de una gran finura, pueden representar flores, hojas, paisajes, animales e incluso mensajes en ideogramas (Un ideograma es una representación gráfica de una idea.

En ciertos idiomas, como el chino o el japonés, determinados símbolos representan palabras o ideas completas – casa, hombre, montaña- y su escritura está, por tanto, basada en los ideogramas).



La manera de cortar varía según la textura de la verdura o fruta, y algunas verduras se presentan al corte en tiras circulares, otras a dibujos geométricos (círculos, medias lunas, rosetones, etc.), otras a cintas.

El objetivo de esta técnica no es solamente destacar las formas y los colores, sino también poner de relieve los aromas y los sabores.

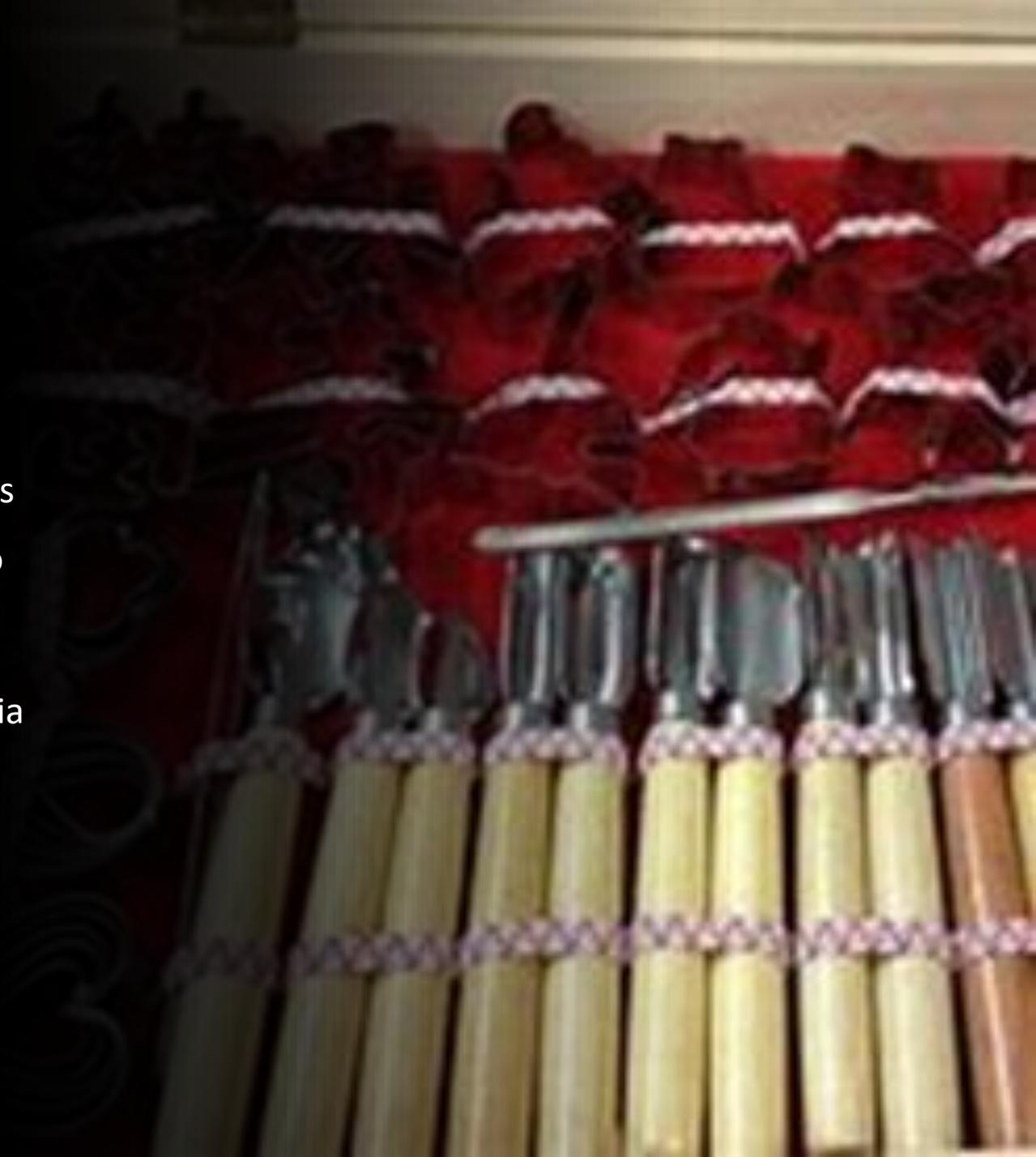


GUBIAS

Las son accesorios o utensilios de corte que presentan una o dos puntas en filo.

Es un tipo de formón de media caña que usan los tallistas y otros profesionales de la madera o los frutos para las obras delicadas.

Las gubias son de dos clases:





Las que se componen de una hoja semicircular, con bisel interior, fija en un mango de madera sobre el que se golpea con un mazo para hacer acanaladuras o agujeros redondeados de poca profundidad siendo para lo que más se emplea.

Las que tienen el corte curvo en ambos sentidos y el bisel por fuera, empleándose para emboquillar los agujeros que se han de abrir con la barrena.

Las principales gubias utilizadas por los tallistas y otros profesionales se pueden dividir en:

a) Gubias planas: Parecidas a los formones, pero con una leve curvatura que facilita mucho su uso a la hora de la talla, ya que así se evita que los vértices del extremo cortante rayen la madera.

b) Gubias curvas, cañoncitos o con forma de U: Tienen forma semicircular con radio variado y su uso facilita la desbastación de la madera antes de llegar a tocar la forma final deseada.

c) Gubias en vértice, tricantos o con forma de V: Son como la conjunción de dos formones en un vértice y su uso principal es el de usar la punta de unión como elemento de corte que marca la forma de manera previa, como si se dibujase sobre el boceto del proyecto. De ese modo también da un margen de seguridad para trabajar las adyacencias sin poner en peligro el otro extremo.





d) Gubias en forma de cuchara: Como su nombre lo indica su forma recordaría al de una cuchara, pero con un extremo recto. Son usadas para la excavación de concavidades en la madera, como en el caso del interior de un cuenco.

Existen muchos otros tipos de gubias, usadas por los artesanos para cortes y desbastaciones específicas.

ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

CLASE # 2

VIDEO

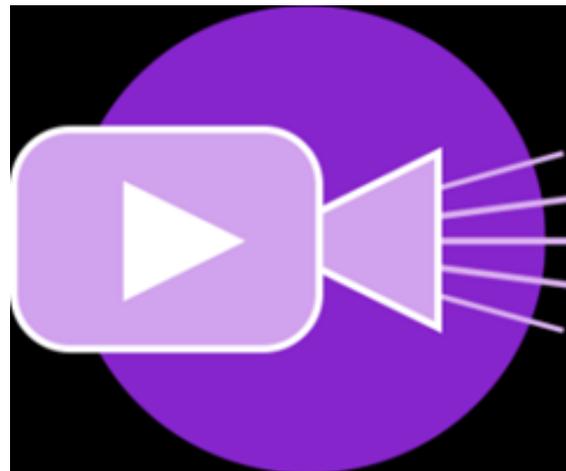
Tipo de Gubias

Uso de Gubias



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

Clase #3

EL ARTE DEL MUKIMONO

LAS ESCULTURAS DE NIVEL MEDIO

LAS ESCULTURAS AVANZADAS



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





OBJETIVO DEL ARTE MUKIMONO

El objetivo de esta técnica no es solamente destacar las formas y los colores, sino también poner de relieve los aromas y los sabores.





KAISHIKI

El esculpido (o tallado) de la verdura y de la fruta es una técnica oriental a la que se denomina Mukimono.

Este arte de esculpir vegetales recuerda al del ikebana (el famoso arte floral japonés) ya que las verduras adoptan formas de flores.

El esculpido se realiza con cuchillos muy delgados y de gran precisión para conseguir una gran finura.

El arte en el manejo de estos cuchillos es a lo que se denomina **kaishiki**.

Además de representar flores, también se tallan hojas, paisajes, animales e incluso mensajes en ideogramas. La manera de cortar varía según la textura de la verdura o fruta, y algunas verduras se presentan al corte en tiras circulares, otras a dibujos geométricos (círculos, medias lunas, rosetones, etc) y otras a cintas.

El objetivo de esta técnica no es solamente destacar las formas y los colores, sino también poner de relieve los aromas y los sabores



ES LO MISMO EL ARTE KAISHIKI Y MUKIMONO

No. Al esculpido (o tallado) de la verdura y de la fruta es a lo que se denomina Mukimono. Este arte o técnica oriental de esculpir vegetales recuerda al del ikebana (el famoso arte floral japonés) ya que las verduras adoptan formas de flores. El esculpido se realiza con cuchillos muy delgados y de gran precisión para conseguir una gran finura. Además de representar flores, también se tallan hojas, paisajes, animales e incluso mensajes en ideogramas.

La manera de cortar varía según la textura de la verdura o fruta, y algunas verduras se presentan al corte en tiras circulares, otras a dibujos geométricos (círculos, medias lunas, rosetones, etc) y otras a cintas. El objetivo de esta técnica no es solamente destacar las formas y los colores, sino también poner de relieve los aromas y los sabores. El arte en el manejo de los cuchillos es lo que se denomina kaishiki.



Tallado Kaishiki Definición El esculpido (o tallado) de la verdura y de la fruta es una técnica oriental a la que se denomina Mukimono.

Este arte de esculpir vegetales recuerda al del ikebana (el famoso artefloral japonés) ya que las verduras adoptan formas de flores.

El esculpido se realiza concuchillos muy delgados y de gran precisión para conseguir una gran finura.

El arte en el manejo de estos cuchillos es a lo que se denomina kaishiki. Además de representar flores, también se tallan hojas, paisajes, animales e incluso mensajes en ideogramas. Origen Tiene su origen en la China de los siglos VI y VII durante la dinastía Tang (618-907).



Desde entonces el arte tradicional de la decoración por medio de la escultura en frutas y vegetales, practicado en este y otros países asiáticos como Corea, Tailandia, Japón y Filipinas.

Es ahí donde encontramos las variantes de técnica y aplicación características de cada estilo: Thai' (Repeticiones florales modulares, tiene origen en 1364 aproximadamente de la dinastía de Sukkothai), Mukimono' (Arte decorativo floral), Carving Chino' (Escultura en una sola pieza), etc Aplicación culinaria.

La aplicación que se puede hacer de este arte en la gastronomía especialmente en el área de **garde manger** o cocina fría es amplia.



Se usa para decorar los bufetes en los que se elaboran adornos y guarniciones comestibles para platillos fríos, para platonos de quesos o carnes frías, y como centros de mesa en los cuales pueden tallarse figuras con detalles alusivos al tipo de evento.

Al momento de colocar las figuras o adornos en charolas es importante usar la simetría y buscar un punto focal para obtener una fluidez visual



TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ARTE MUKIMONO



Las técnicas y procedimientos en el arte **Mukimono** varían de maestro en maestro, cada uno tiene su propia técnica, en la que junto con su destreza cada persona logra tener un estilo único, pero generalmente se utilizan las mismas técnicas de corte en la mayoría de las piezas a esculpir.

A continuación, se mencionan algunos:





TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ARTE MUKIMONO

Corte: Se limita a cortes de las frutas o verduras para obtener hermosos elementos decorativos.

Tallado: Requiere esculpir en la fruta el elemento de la naturaleza que se quiere representar.

Calado: Realizando cortes sencillos y profundos en la fruta se obtienen elementos decorativos.

Ensamblado: Consiste en armar figuras de frutas y verduras utilizando palillos para su creación

Desbastado: Consiste en ir eliminando corteza de la fruta para obtener el diseño elegido

CORTES DEL MUKIMONO

Ala: Parte decorativa o representación del miembro superior de vuelo un ave.

Botón: Significa dejar un relieve redondo, al cual se le ha rebajado el nivel en derredor (periferia) a fin de generar volumen.

Botón: Corte cerrado con pétalos pequeños abrazados o superpuestos.

Botón Estrellado abierto: Corte de estrella abierta que va al centro de una flor de repetición modular.

Botón Estrellado cerrado: Corte empalmado hacia adentro, de un centro de estrella con pétalos superpuestos.



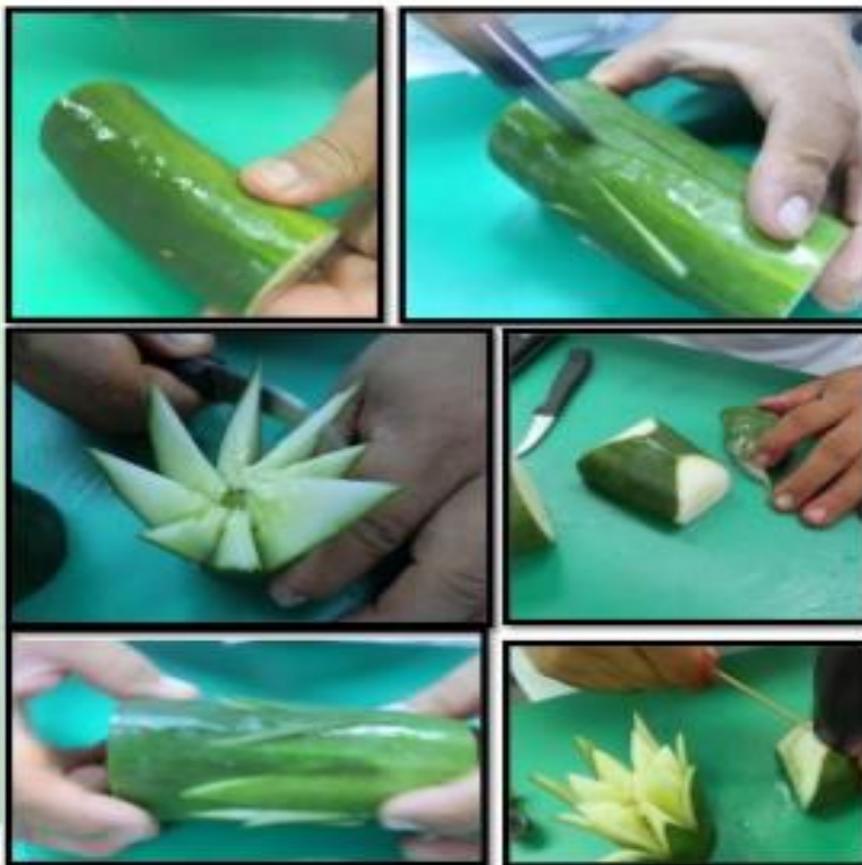
CORTES DEL MUKIMONO

Cinta: Tira delgada y alargada, obtenida con cuchillo o bien el acanalador (decorador de cítricos).

Corona: Se forma un cono invertido y se marca un borde a su alrededor, bajándose el nivel.

Escama: Corte o muesca redondeada que se realiza con entresaques para generar volumen y movimiento.

Cucumber Ga



CORTES DEL MUKIMONO

Flor: Elemento representativo y común de todos los tipos de carving, las hay muy simples o con pétalos superpuestos.

Hoja: Elemento decorativo con diversas formas y variantes, acompañan los motivos florales.

Marca: Marcar es indicar de modo visible con ayuda de un plumón o tinta, la zona de trabajo para guiarse en un diseño.



Apple Garnish

La Decoración con frutas con la manzana son muy delicadas, bellas. Su conservación es muy importante Así que introduzca los cortes en vinagre con sal, cada corte en V, y debe realizados cortes perpendiculares para que se desprendan, sin dañarla. El cisne en manzana se exhibe sobre ensaladas Frías y postres



CORTES DEL MUKIMONO

Muesca: Incisión que sirve para generar volumen en un patrón o trazo a realzar.

Pluma: Corte puntiagudo o redondeado (similar a la escama) en base a muescas y entresaques.

Plumaje: Conjunto de incisiones repetitivas o cortes de pluma que dan volumen o movimiento en el tallado de un ave.



CORTES COMPUESTOS (según su forma)

Cachete: Corte primario (recto) para obtener hojas y algunas otras decoraciones

Corte en “L” invertida: Corte localizado similar al perfilado, pero con mayor volumen.

Corte en “V” recta: Corte en V con el primer segmento recto y el segundo angulado.



CORTES COMPUESTOS (según su forma)

Corte en “V” invertida: Corte sesgado con el primer trazo inclinado y el segundo recto.

Corte perfilado: Corte compuesto de dos incisiones, una vertical (corta) y una completamente horizontal (alargada). Como una “L” enana y de poca altura.



CORTES COMPUESTOS (según su forma)

Corte sesgado: Corte compuesto realizado de forma diagonal y recto a la vez.

Cuarterón: Corte vertical meridional empleado en géneros redondos alargados. Su ángulo de apertura es recto (de 90°).



CORTES COMPUESTOS (según su forma)

Gajo: Corte meridional (vertical) alargado, aplicado en géneros esféricos. Su ángulo de amplitud es de 45% (agudo).

Van Dyke: Corte horizontal en "V", que realizado en cadena, resulta en un zigzag de decoración simple para coronas y canastas de frutas. Cuchillo decorativo que recibe el mismo nombre.



El tallado de frutas y verduras es un arte que permite potenciar el desarrollo de la creatividad personal y aplicarlo tanto en gastronomía como en la decoración integral de todo tipo de eventos.



Es un tipo de manualidad muy especial. No por estar vinculada a lo gastronómico deja de ser un trabajo en el que intervienen todos los atributos que necesitamos para hacer cualquier otro tipo de trabajo manual.

Vale la pena señalarlos: hablamos de paciencia, buen gusto, creatividad, ingenio, destreza manual y habilidad.



ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

CLASE # 3

VIDEO

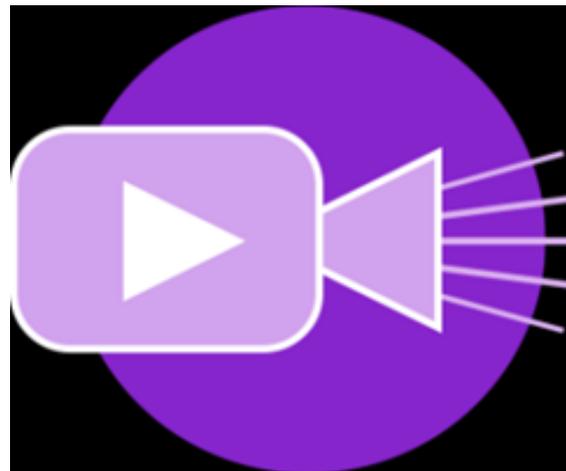
Gubias ガウジ むきもの

Uso de Gubias



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

Clase #4

COMO HACER EL TALLADO

SELECCIÓN DE LOS VEGETALES ADECUADOS.

SELECCIÓN DE LAS FRUTAS ADECUADAS.



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





SELECCIÓN DE LOS VEGETALES Y FRUTAS ADECUADOS

Es un tipo de manualidad muy especial. No por estar vinculada a lo gastronómico deja de ser un trabajo en el que intervienen todos los atributos que necesitamos para hacer cualquier otro tipo de trabajo manual.

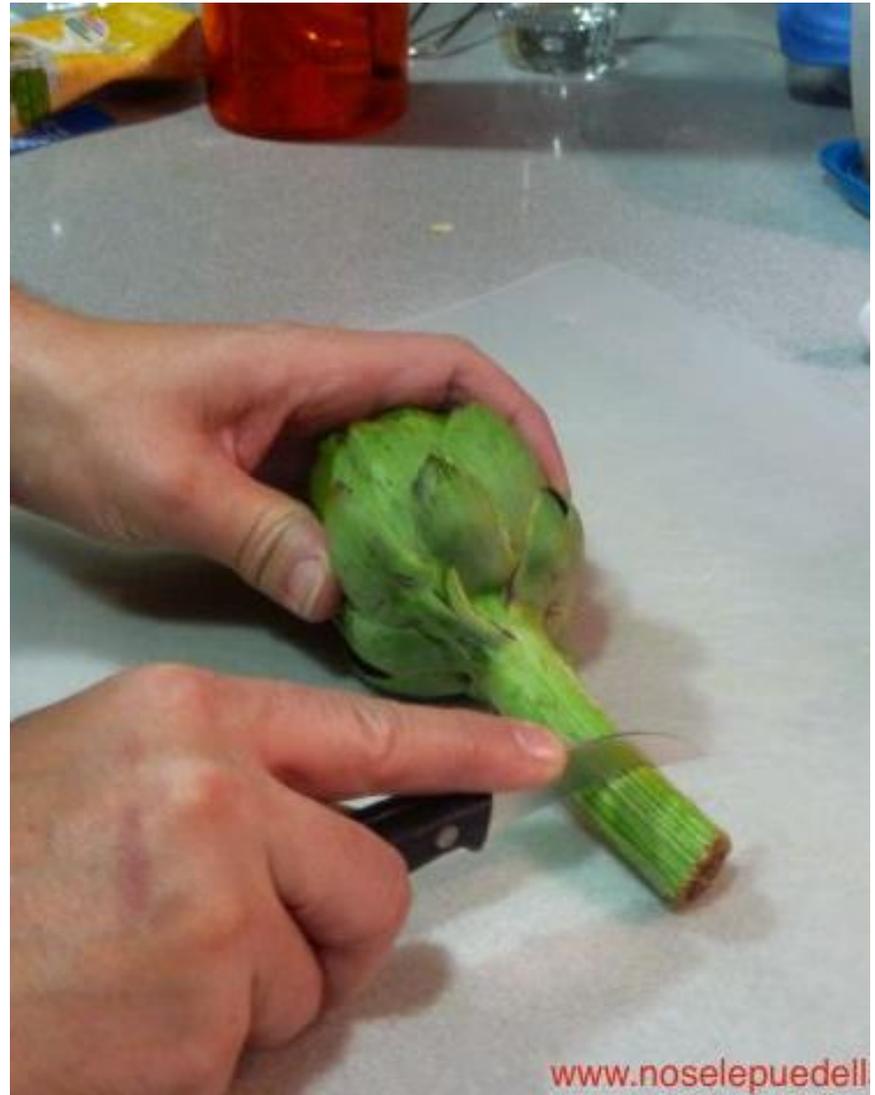
Vale la pena señalarlos: hablamos de paciencia, buen gusto, creatividad, ingenio, destreza manual y habilidad.

A la hora de cortar, tallar y limpiar las verduras conviene tener en cuenta que algunas verduras y frutas deben lavarse concienzudamente antes de ser manipuladas, debido a su alto contenido en tierra.



Algunas frutas y verduras como el cardo, alcachofas,

Tienden a oxidarse en contacto con el aire (tras su previa manipulación), por lo que se debe aplicar algún método antioxidante para evitarlo (limón, agua blanca, etc.).





LOS VEGETALES, HORTALIZAS Y FRUTAS MÁS USADOS PARA EL ARTE MUKIMONO

Son:

La Berenjena Betabel, Calabacitas,
Calabaza, Cebolla, Col, Champiñones,
Lechuga romana, Nabo, Papa, Pepino,
Pimientos morrones, Poro, Rábano,
Tomate, Zanahoria etc.

El melón, papaya, sandia, piña,
manzana kiwi y frutas cítricas etc.



CARACTERÍSTICAS OPTIMAS DE FRUTAS Y VEGETALES PARA MUKIMONO

Vegetales o Frutas no maduras;
para que su textura sea firme y pueda
darse forma en su cascara, o interior.

**Con Color firme y parejo en toda su
superficie;** así lucirá el decorado
artístico empleado.

No Maltratadas ni golpeadas;

Mantenerlas en Frio previo al tallado
para reafirmar su textura



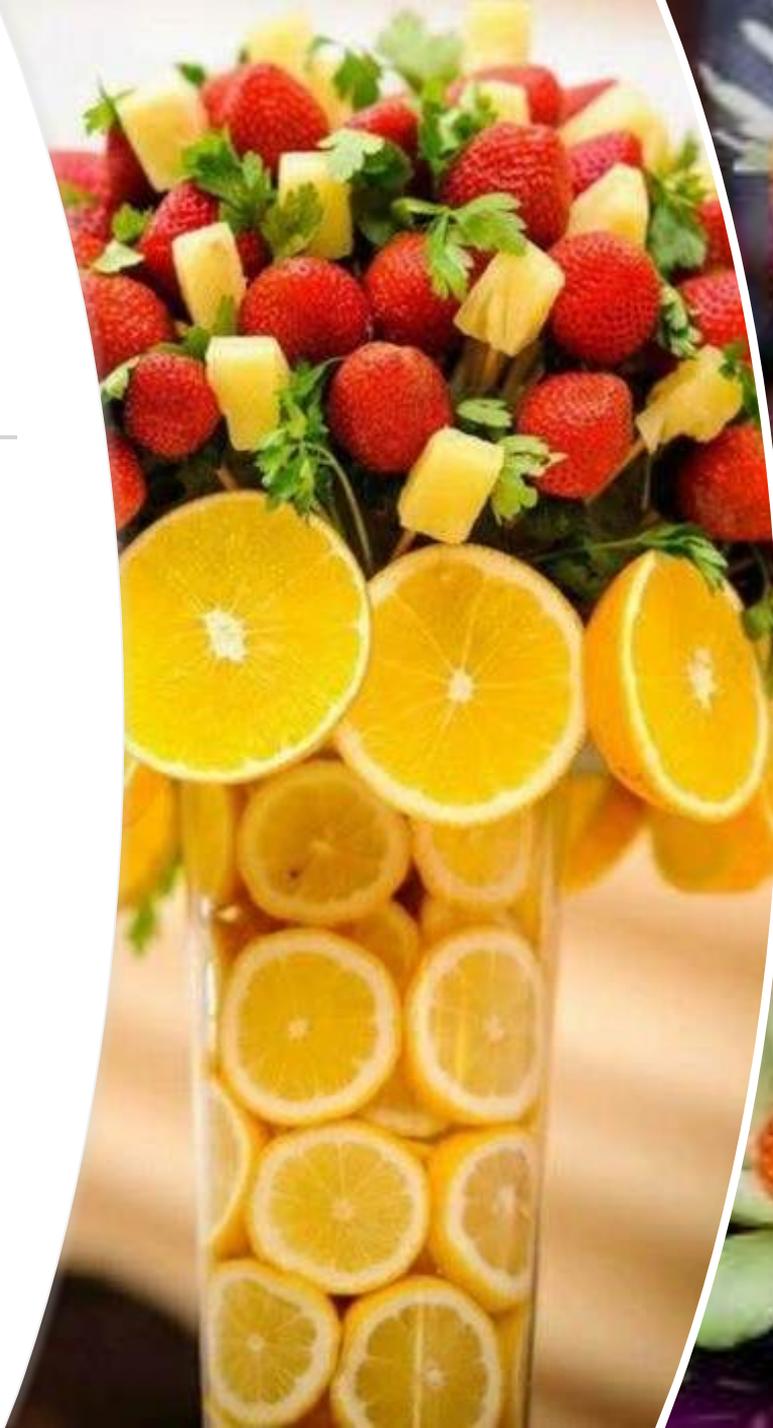
IKEBANA

En **Japón** llegaría en el periodo Edo (1615-1817) donde tuvo gran impacto ya que se lo vinculó con el **Ikebana** (decoración floral) por los motivos que se tallaban, inspirados en el cielo la naturaleza y el hombre.

En un principio tuvo fines religiosos y se ofrecían las obras a los dioses como regalo, mas tarde los nobles los utilizarían para decorar los banquetes y agasajar a sus invitados como aperitivo, por lo que los chefs requerían especializarse más, ya que todo tenía que ser comestible.



La técnica era tan admirada que fue difundida por Grecia y Roma, quienes a su vez la trasladan a Egipto donde fue perfeccionada tanto tallando alimentos como para el arte en general.



LA TÉCNICA

El método que se desarrolló para lograr las esculturas es el de grabado en relieve, es decir que de la fruta o verdura entera se van sacando pedazos según la imagen que se quiera lograr.

El grabado a su vez que puede ser:

- **Alto:** cuando se talla hasta que la forma sale casi totalmente del soporte.
- **Medio:** solo la mitad es perceptible.
- **Bajo:** sobre las líneas del dibujo se tallan líneas casi sin profundidad, así se distingue contorno de la forma y sólo se talla un poco más profundo en las partes en donde se quiera destacar.



Para tallar se utiliza la técnica Kaishiki, como se llama al arte japonés de dominar los cuchillos. Suelen ser al menos 13 de distintos tamaños o con puntas especiales, muy finos y afilados para trabajar con mayor precisión.

Para tallar se utiliza la técnica Kaishiki, como se llama al arte japonés de dominar los cuchillos.

Además, actualmente se crearon moldes o plantillas para facilitar el corte de piezas básicas, como hojas por ejemplo, a fin de que todas salgan iguales.

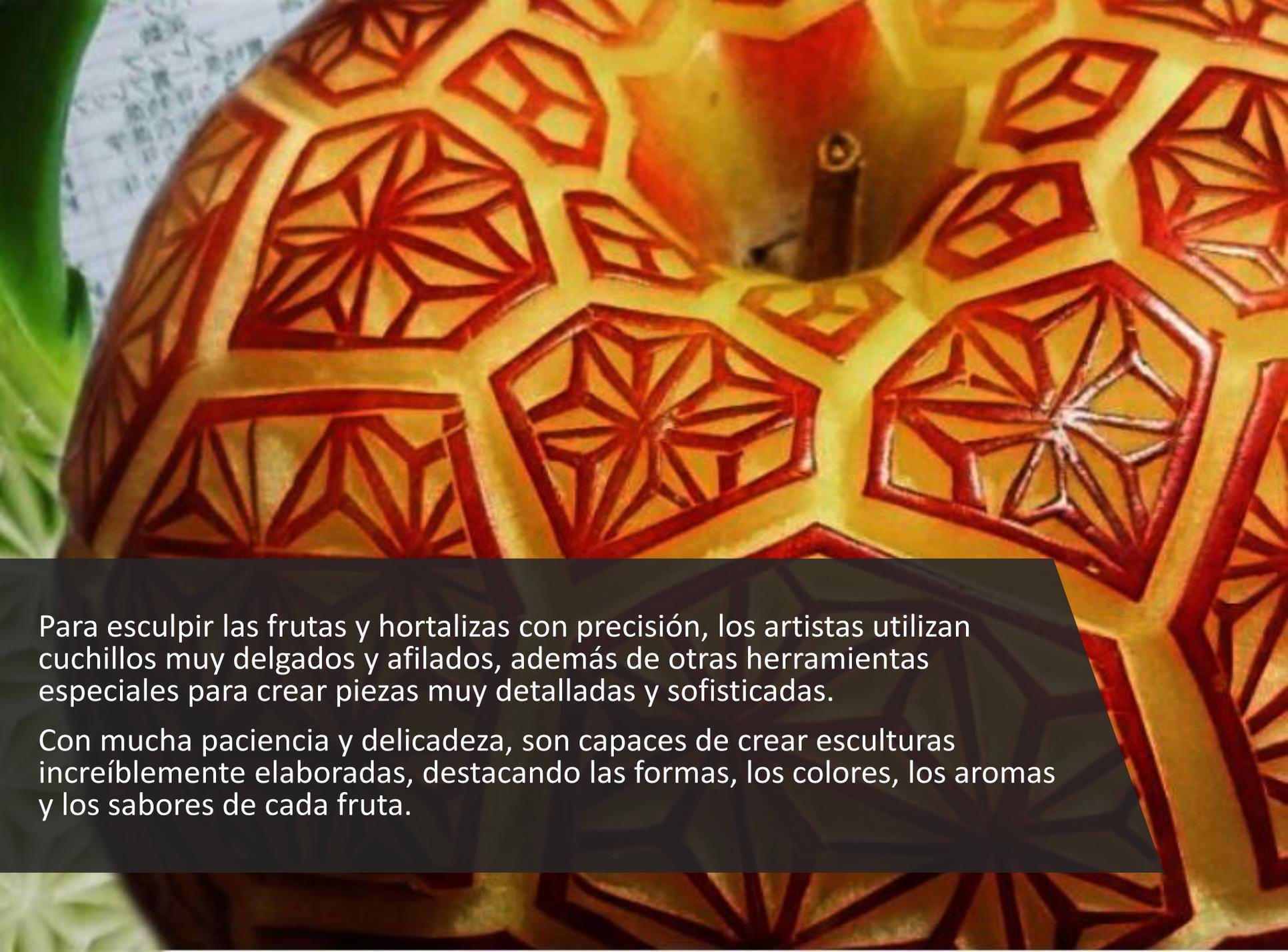


Estos moldes se usan para otro tipo de técnica, más moderna, conocido como Concatenación, que consiste en crear figuras por separado y luego unirlos, este método resulta ser más práctico.

Una vez finalizada la obra se conserva en frío o rociándola con vinagre.

Hoy en día los rastros de esta forma artística se ven en los bentos que muchos niños llevan a la escuela. En ellos las madres decoran los aperitivos con formas tiernas y divertidas como una forma de que sus hijos coman aquellos platos que no les gustan tanto como, por ejemplo, las verduras.





Para esculpir las frutas y hortalizas con precisión, los artistas utilizan cuchillos muy delgados y afilados, además de otras herramientas especiales para crear piezas muy detalladas y sofisticadas.

Con mucha paciencia y delicadeza, son capaces de crear esculturas increíblemente elaboradas, destacando las formas, los colores, los aromas y los sabores de cada fruta.

3 ESCUELAS BÁSICAS.

JAPÓN

La japonesa, llamada mukimono, con formas geométricas y cuya función no solo es de estética si no de que se incluye como guarnición comestible sobre todo en la preparación de los Sashimi, y Sushi.

CHINA

La china que fue la primitiva y recrea en sus esculturas motivos tradicionales de animales sagrados, dragones peces, pájaros, siempre en movimiento.

THAILANDIA

La tailandesa, que es la mas extendida y que figura flores exóticas, siendo esta la mas seguida por su relativa sencillez.





Es ahí donde encontramos las variantes de técnica y aplicación características de cada estilo:

Thai: Repeticiones florales modulares, tiene origen en 1364 aproximadamente de la dinastía de Sukkothai.



Mukimono: Arte decorativo floral.

Carving Chino: Escultura en una sola pieza.



ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

CLASE # 4

VIDEO

Carving

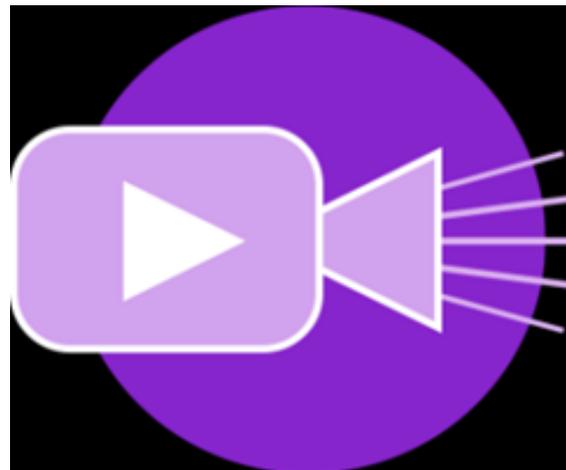
Kikuhana rábano púrpura
delgado

Zanahoria Figura



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

Clase #5

COMO HACER EL TALLADO

TALLADO SOBRE MAS DE 20 DIFERENTES
FRUTAS Y VERDURAS.

CREACIÓN DE MÁS DE 20 TIPOS DE FLORES Y
GUARNICIONES

TALLADO DE ANIMALES EXÓTICOS Y FIGURAS
MÍTICAS. VIDEOS



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario





OBJETIVO GENERAL DE LA PRÁCTICA

Conocer los principios de la técnica de tallado tailandés para el tallado de sandía.

IMPLEMENTOS A UTILIZAR

Cuchillo chef

Cuchillo mondador

Cuchillo formador

Cuchara parisién

Tijeras

Afilador

Palitos de bambú

Palillos de dientes

Alfileres

Gubias

Templete (plantilla)



**INSUMOS
REQUERIDOS PARA
SU PREPARACIÓN**

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Sandía grande	1	PZA
Cinta adhesiva	1	PZA

PROCEDIMIENTO

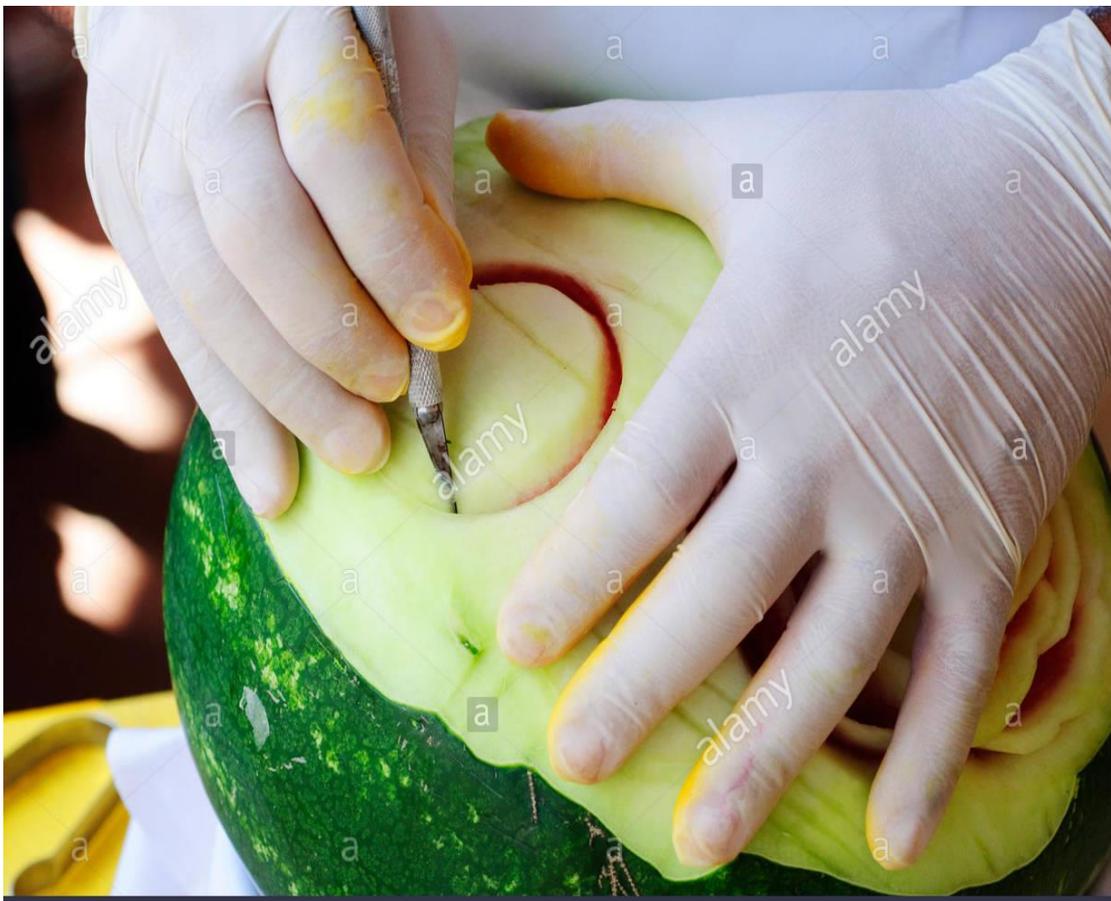
Fijar perfectamente el templete a la base de la sandía y pegarla con la cinta adhesiva.

Usar la punta del cuchillo y hacer pequeños puntos consecutivos por todas las líneas de la imagen.

Desprender el templete, hacer un corte superficial pasando por cada punto que se ha marcado previamente, no más profundo de 2mm.

Retirar partes verdes de la cáscara y exponer áreas blancas, no se recomienda exponer la parte roja de la sandía dentro de la imagen en espacios menores a 5cm de diámetro





PROCEDIMIENTO

Las áreas donde se considere pertinente y lograr así resaltar ciertas áreas de enfoque.

Una vez que se terminan de hacer todos los detalles en la imagen se procede a formar un marco para resaltar la misma. En este momento se puede hacer la base de la sandía, sin haber expuesto la parte roja para evitar la sobre manipulación.

Limpiar la sandía de la cáscara verde y parte de lo blanco, en este espacio se puede hacer algún motivo floral.

Colocar en plato de presentación.



TÉCNICAS UTILIZADAS

Técnica tailandesa. Es aquel tallado utilizado en el arte mukimono para plasmar todos aquellos elementos que representan a la flora.

Templete. Plantilla con un dibujo recortado usada como guía, donde se retiran partes de la cáscara y se expone parte de la pulpa, obteniéndose un dibujo con esa forma.

Corte en "V". Es aquel que se obtiene usando la gubia en "V", o bien, usar el cuchillo haciendo un corte longitudinal en ángulo de 45 grados hacia la derecha y otro con la misma angulación pero hacia la izquierda.







CONCLUSIONES

El Arte Mukimono permite dar un enfoque distinto, atractivo y elegante a cualquier evento social; los vegetales y frutas para el tallado y corte que se emplean dependen de la diversidad de productos con los que cuente cada país; entre los vegetales más usados en México se encuentran la zanahoria, nabo, rábano, pepino, berenjena, cebolla, pimiento, calabaza, por mencionar algunos. Por su parte, las frutas más recurridas son el melón chino, kiwi, manzana, sandía, piña, papaya, naranja y toronja, entre otros.

En cuanto al uso del templete en mukimono es una técnica de decoración en la cual una plantilla con un dibujo es utilizada para facilitar el trabajo del artista pues es posible copiar a detalle cada una de las líneas de la imagen principal, esta técnica ayuda a lograr una distribución exacta de varias imágenes idénticas entre sí que se colocan en toda la superficie de la fruta sin temor de cambiar el tamaño o forma de la misma.

El buen desarrollo de la practica del arte mukimono no solo implica la belleza y destreza con la cual se elaboren los arreglos, sino que también hace hincapié en el cuidado y buen uso de los alimentos y de esta manera reforzar la cultura gastronómica sin desapegarse del conocimiento.



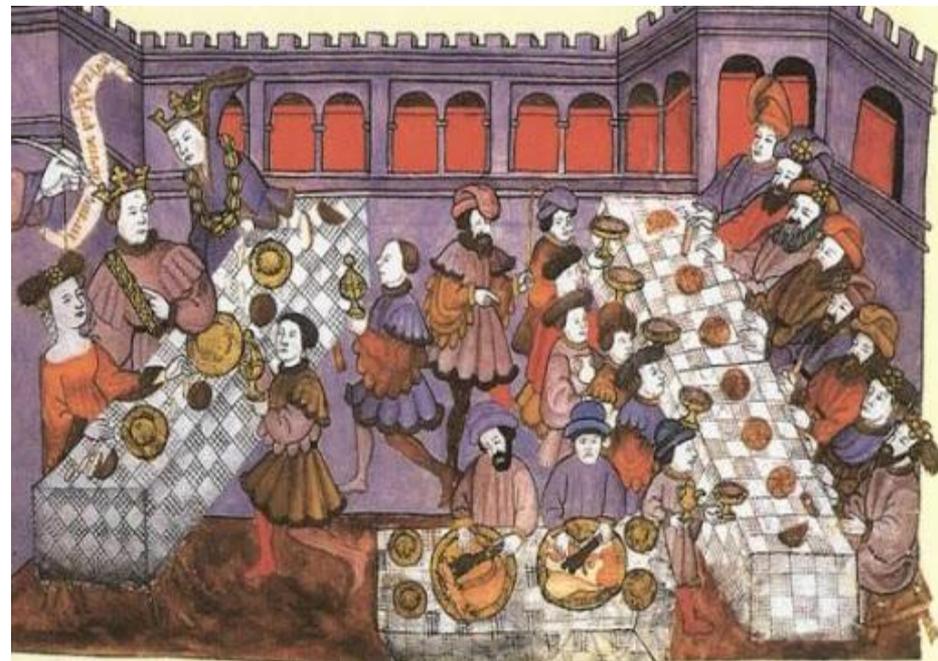
La fastuosidad en los banquetes fue transmitida de los orientales a los griegos y de éstos a los romanos; es en éstos donde surge la necesidad de decorar sus alimentos para poder compartirlos.

Fue en la Edad Media, cuando se empezaron a elaborar figuras de azúcar usando la técnica de vidrio soplado de Venecia.

En Francia, en el siglo XVIII, se dio a conocer la famosa *pâte sablée*, usada comúnmente en la decoración con azúcar.

El tallado de hielo, chocolate y las esculturas en pan, son aportaciones francesas, que han cautivado al mundo.

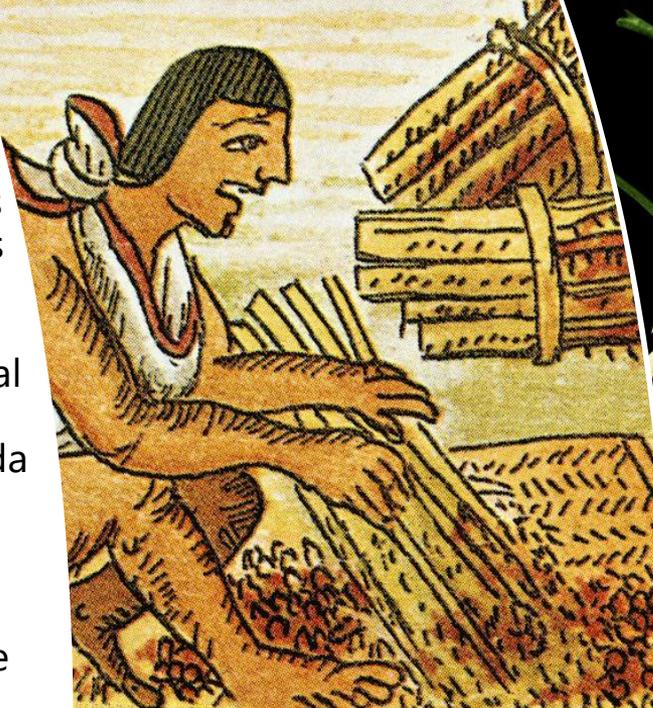
Las galletas de jengibre fueron convertidas por los alemanés en hermosas casitas arquitectónicas.



En México, por ejemplo, los Aztecas formaban los rostros de sus dioses con una mezcla de amaranto y miel; también destacan las figuras hechas de mazapán comunes en Puebla; las populares charamuscas elaboradas de piloncillo que representan a las momias de Guanajuato; la tradicional exhibición en Oaxaca nombrada "la noche de los rábanos", expuesta cada 23 de diciembre.

Por otra parte, el Arte Mukimono, tiene inicio en la dinastía Tang, de China, en los siglos VI y VII. Este arte consiste en cortar y tallar frutas y verduras para después convertirlas en flores y animales exóticos, cuyo fin es decorar sofisticadamente y con gran exquisitez los alimentos, es así como el Mukimono ofrece la posibilidad de realizar creaciones originales a partir de vegetales.

Actualmente el tallado artístico en vegetales, Mukimono, se aprende en conjunto al Kaishiki, el cual es el arte de dominar los cuchillos de cocina; ambos artes se unen para satisfacer la necesidad del hombre de dar una presentación artística a sus platillos que son delicia al paladar y a los ojos.



OBJETIVO GENERAL DE LA PRÁCTICA

Conocer los principios de la técnica de tallado tailandés para la elaboración de flores.

IMPLEMENTOS A UTILIZAR

Cuchillo chef
Cuchillo mondador
Cuchillo formador
Cuchara parisien
Tijeras
Afilador
Palitos de bambú
Palillos de dientes
Alfileres
Gubias



Bolsa con hielo	1	PZA
Calabaza bola	5	PZA
Calabaza italiana	3	PZA
Cebolla blanca	1	PZA
Cebolla cambray	5	PZA
Cebolla morada	1	PZA
Chícharos	0.300	KG
Chiles cuaresmeños rojos	1	PZA
Chiles cuaresmeños verdes	1	PZA
Col chica	1	PZA
Elotito baby	1	BOTE
Jitomate cherry	1	CAJA
Huazontle	0.300	KG
Palillo de dientes	50	PZA
Palitos de brochetas 15cm	20	PZA
Palillos de brochetas de 30cm	20	
Pepinos gruesos	2	PZA
Pimiento morrón rojo	2	PZA



PROCEDIMIENTO

Cada una de las flores que se van a presentar tienen un proceso de elaboración distinto entre cada uno; mucho dependerá de las características del diseño, el vegetal con el que se esté trabajando, su firmeza, la textura de la piel, la consistencia de la pulpa y los colores propios de cada fruta o verdura.

HOJAS DE PEPINO

Cortar los extremos del pepino

Cortar un trozo de pepino de aproximadamente 8cm de altura

Obtener tres láminas delgadas con la piel verde del pepino

Dar forma ovalada a cada lámina

Hacer corte en zig-zag para la orilla de la hoja

Marcar la vena principal y las secundarias con corte en "V"



ROSAS DE AJO

Retirar la cáscara de cada diente.

Hacer un corte en una lateral del ajo, en forma paralela sin llegar a separar.

Seguir cortando bajo el mismo patrón hasta terminar.

Colocar la flor terminada en un palito de bambú forrado con el rabo de cebolla cambray.



ROSAS DE BETABEL

Retirar la piel externa del betabel

Empezar a cortar por un extremo el betabel de tal manera que se obtenga una tira larga y delgada

Se enrolla toda la tira empezando por uno de los extremos

Recortar con tijeras la capa externa de la flor a modo de pétalo

FLOR EN CALABACITA DE BOLAS

Cortar la base de la calabacita

Se hace una división en 6 partes

A cada una de las partes divididas se le da forma de pétalo

Para el tallado se hace un corte lo suficientemente grueso para ver la parte blanca de ésta.

Para marcar el centro de la calabaza hacer dos líneas paralelas, con una profundidad de 2mm

Trabajar las venas secundarias con corte en "V" y en posición diagonal. Repetir el proceso para cada pétalo

Ahuecar con cuchara parisien y formar base ligera.



FLORES EN CEBOLLA CAMBRAY

Cortar el rabo de la cebolla y la raíz, sin retirar el pedúnculo

Hacer un corte recto introduciendo el cuchillo por la parte del rabo, detenerse a un centímetro del pedúnculo, de esta manera la cebolla se divide por mitad

Hacer un segundo corte para obtener cuartos

Cada cuarto cortar por mitad para obtener finalmente ocho divisiones

Colocar en palito de bambú forrado con rabo de cebolla

Sumergir en agua helada por dos horas aproximadamente para florearse



FLOR EN CEBOLLA BLANCA Y MORADA

Marcar alrededor de la raíz de la cebolla una serie de pétalos, con una profundidad de 1 a 2 mm; cuidar que el corte no pase a la segunda capa de la cebolla

Se retira el resto de la primera capa dejando únicamente la que tiene los pétalos marcados

Se vuelven a marcar una serie de pétalos que se alternan con la primera capa, procurar no cortar la siguiente capa, retirar el resto de la misma

Repetir el procedimiento hasta finalizar

Colocar en palito de bambú forrado con rabo de cebolla de cambray



FLOR EN COL BLANCA Y MORADA

Se retiran la vena principal de la hoja de col

Se obtiene una tira larga y de un grosor aproximado de 6cm

Marcar ondas grandes en un lado de la tira

Para formar el botón se enrolla a modo de “taquito” y se aprieta firmemente

Se incorporan mas tiras de col con las ondas hacia arriba hasta alcanzar el tamaño deseado

Fijar con alfiler y colocar en palito de bambú forrado con rabo de cebolla



FLOR EN CHILE CUARESMEÑO

Cortar el rabo del chile

Marcar tres pétalos en el chile, respetando un centímetro de cada lado, de esta forma se obtendrán dos flores

Una vez cortado el chile, separar con cuidado de la vena

El lado del chile que contiene las venas serán el pistilo de la flor, mientras que el lado que no lo contiene se le tendrá que hacer uno

Retirar exceso de venas y rebajar la pulpa del chile para que floreé con mayor facilidad

Fijar en palito de bambú forrado con rabo de cebolla cambray

Introducir en agua helada por 2 horas aproximadamente



ANTURIOS CON PIMIENTO MORRON

Hacer un recorte en forma de corazón.

La hendidura natural de los morrones deberá quedar a la mitad del corazón

Usar la vena del morrón para formar su pistilo

Fijar la flor en palito de bambú forrado con rabo de cebolla



ROSAS EN ZANAHORIA

Retirar la piel de la zanahoria

Cortar un trozo de aproximadamente 3cm

Hacer arcos por el exterior de la zanahoria, cortando en ángulo de 45 grados

Hacer un recorte por la parte superior en ángulo de 30 grados

Sobre el segundo corte volver a marcar arcos conservando el ángulo de 45 grados y seguir repitiendo el mismo patrón hasta terminar

Para finalizar redondear el asiento de la zanahoria y formar una base ligera



ALCATRAZ DE PORO

Separar en capas el poro y usar sólo las blancas

En la parte blanca de la hoja se dibuja una forma de gota y se corta

Se coloca el elote baby en un palito de bambú forrado con rabo de cebolla cambray

Se envuelve el elotito con la hoja de poro y fija con alfiler o bien amarra con hilo blanco



EXTRAS PARA FOLLAJE

Rabos de cebolla cambray

Los rabos de cebolla cambray son como un popote, su interior es hueco, éstos se deben abrir por mitad

Con ayuda del dorso de las tijeras o con un palito de bambú se arrisca de la mitad a la punta

Sumergir en agua helada para terminar el efecto



CONCLUSIONES

El Arte Mukimono permite dar un enfoque distinto, atractivo y elegante a cualquier evento social; los vegetales y frutas para el tallado y corte que se emplean dependen de la diversidad de productos con los que cuenta cada país; entre los vegetales más usados en México se encuentran la zanahoria, nabo, rábano, pepino, berenjena, cebolla, pimiento, calabaza, por mencionar algunos.

Por su parte, las frutas más recurridas son el melón chino, kiwi, manzana, sandía, piña, papaya, naranja, toronja, entre otros.





Con los diferentes tipos de flores que se mostraron a lo largo de este reporte se pueden armar hermosos centros de mesa que pueden ser una combinación armoniosa de todas las flores aquí expuestas, o bien, un arreglo con un solo modelo de flor.

Al igual que en los arreglos hechos con flores naturales conocido como Arte Ikebana, el arreglo de flores de mukimono respeta las mismas reglas en cuanto a alturas y extensiones.



El buen desarrollo de la practica del arte mukimono no solo implica la belleza y destreza con la cual se elaboren los arreglos, sino que también se hace hincapié en el cuidado y buen uso de los alimentos y de esta manera reforzar la cultura gastronómica sin desapegarse de conocimiento.

ARTE DE MUKIMONO

ASIGNATURA 3.3

CLASE # 5

VIDEO

Alto Relieve Japones

Figura Alto relieve Parte 1

Figura Alto relieve Parte 2



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

