



# BODEGONES de la ANTIGUA Cocina chilena

Registro audiovisual que revela el contenido de tres recetas de la antigua tradición culinaria chilena, en el que se utilizan estructuras pictóricas y compositivas provenientes de la pintura tradicional.

PROYECTO PARA OPTAR AL TÍTULO DE DISEÑADORA GRÁFICA

Universidad de Chile • Facultad de Arquitectura y Urbanismo  
• Escuela de Diseño • Carrera de Diseño • Mención Diseño Gráfico  
• Autora: Andrea Paz Peredo Garay • Profesor guía: Mauricio Vico  
• Santiago de Chile, 2013



O como fuego con fierro  
adentro, es decir, el ají con ají,  
que come el pobre, cuando  
come, enyugándolo a la  
cebolla agusanada...

Fragmento de "Epopéya de las comidas y  
las bebidas de Chile" de Pablo de Rokha



# ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. INTRODUCCIÓN</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. CONTENIDOS A TRATAR EN EL PROYECTO AUDIOVISUAL</b>           | <b>6</b>  |
| 2.1 ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y EL DISCURSO CULINARIO              | 7         |
| 2.2 LA GASTRONOMÍA Y SU HISTORIA                                   | 8         |
| 2.3 TRADICIÓN, PATRIMONIO E IDENTIDAD                              | 9         |
| 2.4 LA COMIDA, COMO PARTE DE NUESTRO PATRIMONIO                    | 10        |
| 2.5 LA HISTORIA DE LA COCINA CHILENA POR EUGENIO PEREIRA SALAS     | 12        |
| 2.6 NATURALEZA MUERTA, COMO UN REFERENTE PICTÓRICO                 | 17        |
| 2.7 NATURALEZA MUERTA EN CHILE                                     | 20        |
| <b>3. BASES TEÓRICAS PARA UN PROYECTO AUDIOVISUAL EN FORMACIÓN</b> | <b>22</b> |
| 3.1 VIDEO EXPERIMENTAL, DOCUMENTAL Y DOCUMENTAL CREATIVO           | 23        |
| 3.2 LA IMPORTANCIA DEL VÍDEO EN CHILE                              | 27        |
| 3.3 NARRATIVA AUDIOVISUAL  | 29        |
| 3.4 ESTÉTICA AUDIOVISUAL   | 30        |
| <b>4. OPORTUNIDAD DE DISEÑO</b>                                    | <b>32</b> |
| <b>5. PROYECTO AUDIOVISUAL</b>                                     | <b>34</b> |
| 5.1 DESCRIPCIÓN  | 35        |
| 5.2 OBJETIVOS  | 35        |
| 5.3 FUNDAMENTACIÓN   | 36        |



|   |    |
|---|----|
| 5.4 CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO AUDIOVISUAL                    | 37 |
| 5.5 BASES ESTÉTICAS DEL PROYECTO AUDIOVISUAL                    | 38 |
| 5.5.1 LA EXPERIENCIA CULINARIA A TRAVÉS DE LOS COLORES Y FORMAS | 38 |
| 5.5.2 PELÍCULAS COMO REFERENTES                                 | 39 |
| 5.5.3 FOTOGRAFÍAS DE COMIDA COMO REFERENTES ESTÉTICOS           | 43 |
| 5.5.4 1900, COMO ESCENOGRAFÍA PARA EL PROYECTO AUDIOVISUAL      | 47 |
| 5.5.5 LA BELLE ÉPOQUE, COMO CONTEXTO HISTÓRICO                  | 48 |
| 6.0 BITÁCORA DEL PROYECTO                                       | 50 |
| 6.1 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN                                | 51 |
| 6.2 CONCEPTUALIZACIÓN Y EL GUIÓN                                | 56 |
| 6.3 GRABACIÓN   | 62 |
| 6.4 MONTAJE   | 66 |
| 6.5 PRIMEROS ACERCAMIENTOS: VERSIONES DE PRUEBA                 | 68 |
| 6.6 CREACIÓN DE LA IDENTIDAD GRÁFICA                            | 72 |
| 6.7 PLANIFICACIÓN Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES                   | 76 |
| 6.8 PRESUPUESTO   | 77 |
| 6.9 DIFUSIÓN DEL PROYECTO                                       | 78 |
| 7. CONCLUSIONES   | 79 |
| 8. BIBLIOGRAFÍA   | 82 |
| 9. ANEXOS   | 87 |



# 1. INTRODUCCIÓN



La cocina en Chile es producto de un mestizaje culinario entre lo indígena y lo español, además de influencias europeas, tales como las francesas y las alemanas. Podemos ver que esto ha ido cambiando a lo largo del tiempo y nuestras costumbres culinarias se han ido adaptando. La influencia ya no es sólo europea, y ahora incluyen casi todos los continentes.

Inseparables son las manifestaciones culturales relacionadas con la comida. Los hábitos alimenticios se relacionan con la religión, la medicina, y se conectan con percepciones espirituales, estableciendo alimentos sagrados y alimentos profanos.

En la “Epopéya de Comidas y Bebidas de Chile”, Pablo de Rokha relata, a través de un relato poético, la relación entre la comida y el mito de los lugares de nuestro país. Esto queda ejemplificado en esta cita:

“Una poderosa casa de adobe con un patio cuadrado, con naranjos, con corredor oloroso a edad remota, y en donde la destiladera canta, gota a gota, el sentido de la eternidad en el agua, rememorando los antepasados con su trémulo péndulo de cementerio, existe, lo mismo en Pencague que en Villa Alegre o Parral o Caleu o Putú, aunque es la aldea grande de Vichuquén la que se enorgullece, como la de batea o la callana, del solar español, cordillerano, de toda la costa y que son las casas-tonadas del colchagüino y el curicano, quienes la expresan en lengua tan inmensa, comiendo arrollado chileno.”<sup>1</sup>

Son reconocibles productos y preparaciones gastronómicas chilenas, pero éstas son sólo las que han sido capaces de sobrevivir a lo largo del tiempo, a través de la herencia familiar y de la tradición oral.

Cada zona de nuestro país tiene su comida típica, acorde a los productos que ofrece cada una. Sin embargo, aunque las preparaciones puedan variar, existe una esencia que no cambia.

Hay un discurso culinario presente en todo acto gastronómico, que nos permite visualizar el conocimiento acerca de usos y costumbres del proceso de alimentación. El mensaje no sólo está plasmado en el plato de comida, sino también en todos los lugares de contacto con nuestros sentidos.

Los signos visuales también están presentes en los alimentos, a través del color, el movimiento, la dimensión y la ubicación espacial. Las formas que se encuentran presentes pueden ser icónicas y/o simbólicas, y el color puede hacer referencia a algún significado cultural o estético.

El tema de la cocina patrimonial chilena es algo muy tratado en el ámbito editorial, lo que hizo cuestionarse cómo mostrar la información de manera diferente.

Se elige el registro audiovisual y se opta por un género mixto, utilizando el vídeo experimental, el documental y el documental creativo.

Se elige la naturaleza muerta como una base estética para el registro. La elección no resulta forzada, ya que ésta utiliza los mismos contenidos que la cocina en sus obras.

La experimentación del vídeo se realiza a través del lenguaje visual, con las composiciones y formas presentes como citas o referencias al género pictórico de la naturaleza muerta. Es decir, el vídeo se comporta como un hipertexto que alude a pinturas tradicionales. También se experimenta con el color a través de un vaivén entre sepia y color, para resaltar el concepto de recuerdo como algo que va y viene.

El vídeo se caracteriza por su instantaneidad e inmediatez, cuyo material siempre se encuentra disponible y alterable. El vídeo experimental se interesa más en la idea que en la obra, y la investigación del medio a través del espacio, tiempo y percepción de la imagen. Por otra parte, el documental es fundamental como una forma de mostrar las recetas contenidas en históricos recetarios de forma clara, donde se parte con hechos reales y se apropia de los recursos narrativos del cine.

Como resultado se busca indagar en las propuestas que combinan el lenguaje visual de la naturaleza muerta de la pintura chilena además, algunas de la pintura europea.

1 ROKHA, P. 1949. *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria. 8-9pp.



CONTENIDOS A  
TRATAR EN EL  
PROYECTO  
AUDIOVISUAL

# 2.

- 2.1 ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y EL DISCURSO CULINARIO
  - 2.2 LA GASTRONOMÍA Y SU HISTORIA
  - 2.3 TRADICIÓN, PATRIMONIO E IDENTIDAD
  - 2.4 LA COMIDA, COMO PARTE DE NUESTRO PATRIMONIO
- 2.5 LA HISTORIA DE LA COCINA CHILENA POR EUGENIO PEREIRA SALAS
  - 2.6 NATURALEZA MUERTA, COMO UN REFERENTE PICTÓRICO
  - 2.7 NATURALEZA MUERTA EN CHILE

## 2.1 ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y DISCURSO CULINARIO

La experiencia biológica del comer es la satisfacción de una necesidad fisiológica; la experiencia estética y social del comer responde a inquietudes intelectuales referentes al sentido del gusto.<sup>2</sup>

La alimentación es una forma de cultura que ha sido estudiada por profesionales de todas las áreas.

En el principio de los tiempos fue sólo una relación entre el hombre y la naturaleza, pero hoy su proceso comunicativo está constituido por una mayor cantidad de participantes.

La comida está muy ligada a la identidad, ya que a través de las diferentes preparaciones se puede visualizar la historia, la cosmogonía y los símbolos de un lugar.

El proceso de comunicación en la gastronomía está dado por un emisor (cocinero) que codifica una preparación culinaria como un mensaje, en donde el código está dado por los ingredientes, la forma de presentación y preparación, y que el consumidor o más bien llamado

receptor es capaz de decodificar con todos sus sentidos. Brillat Savarin en la “Fisiología del gusto” entrega una definición de gastronomía:

“Entiéndese por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos”.<sup>3</sup>

Los alimentos son un sistema de significación. La lengua de los alimentos está dado por:

- 1) por las reglas de exclusión (tabúes alimenticios);
- 2) por las oposiciones significativas de unidades que hay que determinar (del tipo, por ejemplo, salado/dulce);
- 3) por las reglas de asociación, sea simultánea (en el nivel de una comida) o sucesiva (en el nivel de un menú);
- 4) por los protocolos del uso, que funcionan quizás como una especie de retórica de alimentación.<sup>4</sup>

En cuanto al habla de los alimentos, están las de preparación o asociación.

“El menú, por ejemplo, ilustra muy bien el juego de la lengua y el habla: todo menú está constituido por referencia a una estructura (nacional o regional, y social), pero esta estructura queda rellena de manera diferente según los días y los usuarios, de la misma manera en que una «forma» lingüística está rellena por las variaciones y combinaciones libres que un hablante necesita para un mensaje particular.”<sup>5</sup>

La lengua sólo se constituye en la medida que exista un gran uso de un habla alimentaria.

El discurso culinario entrega una cantidad de información que nos permite tener un conocimiento acerca de los usos y costumbres del proceso de alimentación. El mensaje que entrega la comida no está solo plasmado en un plato de comida, sino también en todos los lugares donde podemos tener contacto con una experiencia olfativa, gustativa, táctil, auditiva o visual.

2 TOMASINI, A. 2002. *Arte y gastronomía*. [en línea] <http://www.filosoficas.unam.mx/tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf> [consulta: 06 de noviembre 2012]

3 SAVARIN, B. 2001. *Fisiología del gusto*. 1ª ed. Barcelona, Editorial Óptima. 40p.

4 BARTHES, R. 1997. *La aventura semiológica*. 2ª ed. Barcelona, Editorial Paidós. 40p.

5 *Ibid.*, 32p.



## 2.2 LA GASTRONOMÍA Y SU HISTORIA

La palabra gastronomía viene del griego γαστρονομία y es el arte de preparar una buena comida y la afición a comer regaladamente.<sup>6</sup> En cambio la comida viene del latín coquina, de coquere que es el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero.<sup>7</sup> La diferencia principal entre estas dos es que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

La historia comienza con el inicio del fuego. La agricultura también fue de suma importancia ya que ésta permitió al ser humano planificar sus recursos.

En Grecia se establecieron las bases de la gastronomía como una ciencia, y se crearon los recetarios y la literatura gastronómica. En la dieta de los griegos estaban presente las carnes, particularmente el cerdo, el pan y el vino.

En Roma la dieta estaba basada en vegetales, legumbres y cereales. Los romanos practicaron la avicultura y la piscicultura. Le daban mucha importancia a la presentación de la comida y al ritual del comer.

En la Edad Media herederos de la cocina griega y romana fueron los bizantinos y los árabes. Los bizantinos

destacaron por su repostería y en la elaboración de quesos. Los árabes recogieron muchas influencias y desarrollaron productos agrícolas como el arroz, la caña de azúcar, la granada y la berenjena.

En el Renacimiento, la gastronomía se revitalizó, siendo cada vez más fina y más sofisticada. Se destacó la cocina veneciana, gracias al comercio con Oriente, que permitió el ingreso de todo tipo de especias, como la pimienta, mostaza, azafrán, nuez moscada y canela, entre otras. Importante fue también el descubrimiento de América, tras lo que comenzaron a llegar alimentos tales como el maíz, la patata, el tomate, el cacao, los frijoles, el aguacate, el pimiento, la vainilla, la piña, el cacahuate, el mango y el tabaco.<sup>8</sup> Durante el Barroco, destacó la gastronomía francesa, reconocida por su gran calidad, que perdura hasta hoy.

La Revolución Francesa marcó la Edad Moderna. Se crearon los restaurantes y se inventó la conservación en los alimentos. También se publicaron grandes libros gastronómicos, como la “Fisiología del Gusto” de Brillat-Savarin (1826); el primer tratado gastronómico que contaba con 8 volúmenes. Este es más bien un libro de anécdotas y observaciones con respecto a los placeres culinarios, con un toque de humor e ironía, o “Le Grand Dictionnaire de Cuisine” de Alexandre Dumas (1873); en este el autor recorre la historia de la cocina de la a a la z, donde las referencias bibliográficas se mezclan con las anécdotas, recuerdos y recetas que Dumas fue recopilando durante su vida, y surgió la crítica gastronómica, con la “Guía Michelin”; ésta la más antigua y famosa de las guías europeas de hoteles y restaurantes, como un importante exponente.

La Edad Contemporánea se ve marcada por la Nouvelle cuisine<sup>9</sup> de los años sesenta del siglo XX.

Auguste Escoffier fue el encargado de hacer entender lo culinario como un negocio, teniendo la capacidad de gestionar un restaurante. Menos conocido, pero no por eso menos importante, fue Antonin Carême, quien dio el paso entre la cocina del antiguo régimen a la contemporánea.

6 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Búsqueda del término gastronomía*. [en línea] <http://lema.rae.es/drae/?val=gastronomia> [consulta: 30 noviembre 2012]

7 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Búsqueda del término cocina*. [en línea] <http://lema.rae.es/drae/?val=cocina> [consulta: 30 noviembre 2012]

8 FERNÁNDEZ, J. 1988. *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona, Editorial Anthropos. 91-92pp.

9 La Nouvelle cuisine es un nuevo enfoque de la cocina en la presentación de sus platos. Estos se hicieron más livianos y más delicados, evitando comidas pesadas y con mucha cocción. El término fue creado por los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Milléau.

### 2.3 TRADICIÓN, PATRIMONIO E IDENTIDAD

Las palabras tradición, patrimonio e identidad son conceptos complejos, que tienen múltiples significados, que se van modificando según el tiempo y la época en que se utilicen.

El concepto de tradición equivale al concepto de cultura que tienen los antropólogos. La tradición es más bien una construcción social que va cambiando de generación en generación y de un lugar a otro. “Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas.”<sup>10</sup>

La tradición para mantenerse con el paso del tiempo, se modifica junto con la sociedad, para así representar la continuidad cultural. “La tradición, para ser funcional, está en constante renovación, y se crea, recrea, inventa y destruye cada día”.<sup>11</sup>

El concepto de patrimonio no debe confundirse con el de cultura. Todo lo que se aprende y se transmite en una sociedad es cultura, pero no patrimonio. De esto da cuenta esta cita:

“El patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente. El patrimonio, entonces, remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad”.<sup>12</sup>

El patrimonio es considerado como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, que son heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados. Entre los componentes del patrimonio están: el lenguaje, la literatura, la música, las tradiciones, la artesanía, las bellas artes, la danza, la gastronomía, la indumentaria, las manifestaciones religiosas y la historial.<sup>13</sup>

La identidad por otra parte nos habla de toda nuestra historia pasada, en la que intervienen también el presente y el futuro. J. Arévalo en su libro “La Tradición, El Patrimonio y la Identidad” define a la identidad como:

“Un significado más adecuado de identidad deja de lado la mismidad individual y se refiere a una cualidad o conjunto de cualidades con las que una persona o grupo de personas se ven íntimamente conectados (cita de cita). En este sentido la identidad tiene que ver con la manera en que individuos y grupos se definen a sí mismos al querer relacionarse –“identificarse”– con ciertas características. Esta concepción es más interesante para científicos sociales porque aquello con lo que alguien se identifica puede cambiar y está influido por expectativas sociales”.<sup>14</sup>

“ El patrimonio es considerado como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, que son heredados de nuestros antepasados, que han de ser transmitidos a nuestros descendientes acrecentados. ”

10 ARÉVALO, J. 2004. *La tradición, el patrimonio y la identidad*. [en línea] [http://www.dipbadajoz.es/cultura/ceex/reex\\_digital/reex\\_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf](http://www.dipbadajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf) [consulta : 07 diciembre 2012]

11 Ibid.

12 Ibid.

13 GARCÍA, P. 2012. *El patrimonio cultural*. Conceptos básicos. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza. 17-18p

14 LARRAÍN, J. 2001. *Identidad chilena*. Santiago de Chile, LOM ediciones. 23p.

## 2.4 LA COMIDA COMO PARTE DEL PATRIMONIO CHILENO

Desde la antigüedad, las tradiciones y las costumbres han permanecido en el tiempo a través de la oralidad. Según C.Carstens y R.Soto la oralidad ha jugado un papel importante en la transmisión del conocimiento, de ello da cuenta esta cita:

“La oralidad descansa en la memoria de ser perpetuada, en cuanto “la tradición oral no tiene un carácter de permanencia, por tanto la memoria entra a jugar un papel fundamental en su ejercicio comunicativo por medio de la reconstrucción de la experiencia que puede ser compartida por otros seres humanos.”<sup>15</sup>

El concepto de memoria se diferencia al de recuerdo. Los recuerdos son, por ejemplo, una imagen del pasado, y la memoria es la capacidad para evocar hechos o recuerdos del pasado.<sup>16</sup>

La relación entre identidad y memoria está dada en que la identidad es la sensación de pertenencia a cierta comunidad, sentimiento mantenido a través del acto de memorar. Una definición de memoria está dada en la siguiente cita:

“En definitiva, el acto de memorar involucra la determinación y fijación del significado de los acontecimientos o hechos por parte de un grupo de personas en un momento determinado, la conformación de un constructo representativo de aquello que se es o se quiere ser, estableciendo una relación directa con la identidad de una localidad”.<sup>17</sup>

El triángulo creado por el antropólogo francés Claude Levi – Strauss se impone como la base para poder observar la relevancia de la cocina. A través de lo crudo, lo podrido y lo cocinado se puede comprender la cultura de la cocina y los estilos de alimentación que existen actualmente.

En Chile hay preparaciones locales que se apoderan del concepto de lo “nacional”. Estas preparaciones son diferentes en cada región o zona de nuestro país, pero todas ellas tienen como base los conocimientos precolombinos, coloniales y republicanos.

El concepto de “imaginario culinario” se define como una preparación relevante dentro del conocimiento de la gente. Estos imaginarios sociales hacen propias estas preparaciones gracias a los símbolos asociados, que han sido transmitidos a través de las generaciones, y pueden ser leídos a través de la gastropolítica, que se define como la lucha constante que hace la comunidad por resaltar los rasgos que identifican sus tradiciones. Esta hace un constante esfuerzo por mantener un equilibrio entre lo nuevo y lo tradicional.

Si bien es común que la gente dude acerca de la existencia de una cultura gastronómica, a ojos de la antropóloga Sonia Montecinos<sup>18</sup>, esto se relaciona con la falta de conocimiento que existe acerca del tema.

A la hora de establecer una línea patrimonial, es esencial revisar lo que nuestros antepasados precolombinos establecieron como su identidad alimentaria. Los datos que han entregado investigadores permiten tener un boceto acerca de lo que consumían nuestros antepasados. Es lo que Sonia Montecinos nos relata en su reflexión en torno a los símbolos, culturas y cocina:

“...registros del periodo al que aludimos nos muestran que existió el acceso a animales acuáticos marítimos y lacustres, como coipos y ranas, lobos marinos, caracoles, choro zapato, machas, locos, corvinas, jerguilla, jurel, merluza y roncador. De los animales terrestres, el guanaco constituyó una fuente importante de proteínas. En el reino vegetal, las algas como el luche y el cochayuyo, y en la vertiente de la tierra el chagual, peumo, boldo, cebolleta, algarrobo, arrayán, palma, madi y maqui, conformaron un haz de posibilidades de ingesta cruda o cocida. Entre los

15 CARSTENS, C. y SOTO, R. 2011. *Chancho y Pipeño, Un recorrido por diez cocineras tradicionales chilenas de Santiago*. 1ª ed. Santiago de Chile, Alerce Talleres Gráficos S.A. 1p.

16 LENGUA ESPAÑOLA. *Búsqueda de palabra memoria en lengua española* [en línea] <http://www.diccionarios.com> [consulta: 12 noviembre 2012]

17 CARSTENS, C. y SOTO, R., op. cit., 1p.

18 Sonia Montecinos es una antropóloga, escritora y académica de la Universidad de Chile. Ha publicado ensayos y libros de ficción, muchos de ellos dedicados al estudio de las identidades de género y etnias. Algunas de sus obras más reconocidas son: *Madres y huachos* alegorías del mestizaje chileno, *Diccionario de seres, magia y encantos*, *La olla deleitosa*, entre otros.



vegetales cultivados, papacimarrona, la calabaza, el maíz curagua, el pallar de flor blanca, la papa, la quinoa y el zapallo fueron los principales alimentos de un estilo de alimentación como sostiene los investigadores citados”.<sup>19</sup>

Se puede sostener que la dieta de nuestros antepasados formó las bases de lo que actualmente conocemos como nuestra gastronomía. Esto se debe mayormente a las mujeres, siendo ellas las principales encargadas de transmitir los saberes culinarios.

De los antecedentes anteriores, se desprende que un problema actual es el desconocimiento de la historia culinaria chilena. Nuestra gastronomía se mezcla con tradiciones ya existentes y trae consigo saberes culinarios.

“...En las distintas regiones del país podemos encontrar un haz donde los fenómenos descritos emergen con fuerza: los universales entendidos como “chilenos” se desplazan a lo largo del territorio con sus distintos aromas de humitas, pasteles de choclo, charquicanes, empanadas, cazuelas, porotos, lentejas, “completos”, sopaipillas, cebiches, etc. Junto a ellos los particulares se asoman con las guatitas, los fricasses, los picantes en el norte; el charqui arriero, la guñaaca, el ulpo, el morocho majado, las nogadas, los conejos y “pajaritos” en escabeche, el chancho en piedra, en la zona central, y los chupes de arvejas, las “tumbas” (carne de caballo semiahumada en el fogón), el ñachi, los gansos, los kuchenés, los trotroyeco, entre otros, en el sur.”<sup>20</sup>

(i.1), (i.2), (i.3)  
Imágenes del  
proceso de  
grabación del  
registro



(i.1)



(i.2)



(i.3)

Lo anterior explicita la diversidad de productos y preparaciones que existen en Chile. Existen muchas preparaciones por ser descubiertas, que sólo son conocidas por una cantidad limitada de personas.

19 MONTECINOS, S. 2012. *Símbolos, culturas, cocinas*. En: MARSAL, D. Hecho en Chile, Reflexiones en torno al patrimonio cultural. 1ª ed. Santiago de Chile, Andros Impresores. 223p.

20 *Ibid.*, 228p.



(1.4)  
Composición  
basada en  
"Manzanas" de  
Juan Francisco  
González

## 2.5 LA HISTORIA DE LA COCINA CHILENA POR EUGENIO PEREIRA SALAS

### 2.5.1. LOS COMIENZOS DE LA COCINA HISPANO – ABORIGEN

La cocina chilena es el resultado de la herencia de tradiciones indígenas, con el buen aprovechamiento de las materias primas; la herencia española, en las costumbres que trajeron los conquistadores; y la influencia extranjera, siendo el caso más relevante Francia.

De los españoles heredamos el acto de hervir la comida, visto principalmente en la cazuela chilena. Se trata de una versión de la olla podrida, que contenía menos carne pero que integraba elementos tales como la papa, el choclo y el zapallo, y condimentada con bastante ají.<sup>21</sup>

En el primer viaje de Colón hacia el continente, la dieta de los navegantes se basaba principalmente en bizcocho duro, pescado seco, tocino, anchoas, pasas, higos, azúcar, habas, garbanzos y arroz.

Cuando se inició el proceso de conquista los víveres disminuyeron debido a las largas aventuras, y el cerdo y el pan eran parte esencial de la dieta.

La historia de la gastronomía en Chile se inicia con la llegada de Pedro de Valdivia el año 1541. Es lo que el historiador Eugenio Pereira Salas nos relata en su libro "Apuntes para la historia de la cocina chilena", siendo este uno de los libros más importantes de la historia de la cocina chilena.

"Con ellas venían las futuras bases de la alimentación, que estuvieron a punto de desaparecer en la violenta arremetida del cacique Michimalongo contra la recién fundada capital del Nuevo Extremo. Gracias al heroísmo de Inés de Suarez se pudieron librar: »dos porquezuelos y un cochinito y una polla y un pollo y hasta dos almuerzas de trigo«, troncos genealógicos de la cocina chilena".<sup>22</sup>

El maíz fue muy abundante durante la época y el trigo tardó en aclimatarse. El primer pan era llamado subcinercio<sup>23</sup>, que estaba a cargo de las mujeres aborígenes que lo fabricaban en sus casas.

De la carne no se supo nada en la conquista. La llegada de ésta fue gracias al aporte de Francisco de Alvarado (1548) y de Francisco Castañeda (1552).

En 1567 se abrió la primera carnicería.

El algarrobo nortino fue el primero en ser utilizado por los mapuches y se utilizaba en forma de harina para tortillas y sopas.

Los alimentos americanos que aportaron a la dieta de los europeos fueron el maíz, la papa y el fréjol.

21 EYZAGUIRRE, H. 1987. *Sabor y saber de la cocina chilena*. 2ª ed. Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello. 24p.

22 PEREIRA, E. 1977. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria. 15p.

23 De acuerdo al diccionario de la Real Academia Española el pan subcinercio es: 1. m. El cocido en el rescoldo o debajo de la ceniza.

“El maíz – vocablo que deriva de la voz haitiana mahiz – fue el pan nuestro de cada día de los indígenas. Los españoles lo aprovecharon desde el primer momento y pasó rápidamente a España. Ya en 1500 se celebraban fiestas en Sevilla para festejar su arraigo en la península, pero como pienso para los animales.

La papa, nombre que diera, al parecer, Cieza de León en 1550, a este tubérculo precolombino, y el frejol o purutu, constituyeron las fuentes primordiales de la dieta aborigen y criolla”.<sup>24</sup>

Los guisos fueron platos fuertes dentro de las cocineras de los indígenas. El choclo y la papa fueron los elementos más usados en éstos. La humita fue la más importante y la siguen la chuchoca y el pilco. Eugenio Pereira Salas describe cómo era en ese entonces la preparación de la humita.

“Se hace con maíz fresco y tierno aún de leche, cortando primero con un cuchillo sus granos sobre la mazorca y majándolos entre dos piedras lisas como preparan el cacao los chocolateros. La masa jugosa y como leche que proviene de esto, la alían con buena grasa, sal y algunos con un poco de pimienta o azúcar sola; repártenla después en tantos panecillos, los cuales envueltos en las hojas más tiernas de los mismos choclos, los cuecen en agua hirviendo o los asan al horno»...<sup>25</sup>

La chuchoca, según la forma tradicional, se preparaba con maíz duro, el que «después de un ligero cocimiento al horno lo rompen gruesamente, moliéndolos después entre piedras».

«El pilco, era el maíz asado entre brasas, previamente cocido en carne o con los granos enteros y aún tiernos». La forma más común de preparar la papa era el loco, «guisado de papas y con otros aderezos que se sirven en un plato con una cuchara de lo mismo»<sup>26</sup>

El cochayuyo fue la especialidad marina más consumida por los españoles, el cual se cocinaba como guiso o a las brasas. También se comían guisados el luche y el ulte. De la misma manera se preparaban las pantrucas o resfalosas, que se llamaban tíralas a la olla, y que son cuadrados pequeños hechos de harina con sal, cebolla

pluma, antiguamente grasa, huevo, ají de color, y a las que se le agrega una cucharadita de perejil.

También se hicieron famosas las “lentejas de las monjas pastorizas”, “los porotos en fuente de plata de las capuchinas” y el ajiaco de las monjas claras.<sup>27</sup>

En cuanto a la repostería, ésta fue traída por los españoles. Destacan el alfajor moro, los mantecados y polvorones, el manjar blanco, las ojetas, las rosquillas de alfajor, las sopaipillas, las cajuelas y hojaldres.

Las frutas que se comían como postre fueron la murtilla, la avellana, el peumo, el molle, el guijan, el luituo, los lagües, la chirimoya, la lúcuma y la frutilla, entre otras.

### 2.5.2. LA ABUNDANCIA BARROCA CRIOLLA

La llegada de las mujeres españolas marca la mitad del siglo XVII. El desarrollo de la repostería fue definido por las monjas, cuyas tradiciones siguen hasta hoy. A fines del siglo XVI y comienzos del XVII, la guerra de Arauco alejó a muchos varones de sus hogares y muchas de las mujeres quedaron en su hogar sin esperanzas de que sus maridos regresaran. Esto hizo que muchas de ellas decidieran entrar a conventos monacales.

“A las privilegiadas manos de las monjas debe también la repostería colonial los dulces de papilla y de hueso. Envolviéndolos en espesos almíbares trabajaron los diminutos duraznitos de la Virgen, y otros un poco mayores que se llaman de San José. De los membrillos »de un agridulce muy grato que llaman corchos«, cocieron en las grandes pailas de cobre, el dulce de membrillo y las jaleas. De la leche hervida, armada con canela y vainilla, obtuvieron el manjar blanco; del limón sutil y los coquitos de palma, fabricaron deliciosas confituras”.<sup>28</sup> En cuanto a las frutas, llega la sandía traída de Jamaica, los melones moscateles, las manzanas de Quillota y los duraznos en tres formas diferentes; huesillos, dobladillos y los orejones.

Aparecen el chocolate y la yerba mate. Ésta última fue traída desde Paraguay y tuvo mucho reconocimiento por parte de los jesuitas. La yerba mate fue más bien una bebida popular, por otro lado el chocolate un símbolo aristocrático. Famosas fueron las bebidas mezcladas con aguardiente, tales como el chivato, el ulpo o el chercán.

24 PEREIRA, E., op. cit., 19p.

25 PEREIRA, E., op. cit., 23p.

26 PEREIRA, E., op. cit., 24p.

27 EYZAGUIRRE, H., op. cit., 24p.

28 PEREIRA, E., op. cit., 42p.



“Los que no probaban el chivato (aguardiente mezclado) debían contentarse con un chercán o un ulpo u otra de las diversas combinaciones de la harina de curagua o de llalli, como un tente en pie necesario para esperar la hora del condumio”.<sup>29</sup>

### 2.5.3. EL ILUSTRADO Y GOLOSO DEL SIGLO XVIII

En esta época las pulperías podían ser vistas en todas las esquinas y había aumentado la producción de muchos de los alimentos. Y también empiezan a circular libros de recetas.

“...las famosas recetas de la mazamorra y los bizcochuelos de las monjas del Carmen de San Rafael; la Gran Tortilla Capuchina; los huevos chimbos y las cajetillas y los alfajores altos de las monjas Clara. Vicuña Mackenna cita en su Historia de Santiago, la tradición de las lentejas de las Pastorizas; las aceitunas de las Agustinas; los porotos en fuente de las Capuchinas; la aloja de culén de las Clarisas, el dulce de sandía en cascos de transparentes y las tostadas de almendra de las Monjitas”.<sup>30</sup>

Diversas fueron las especialidades a lo largo de Chile. En el Norte se destacan preparaciones como el pavo mechado, los lechoncitos en cama de arrayán florido, las aceitunas de la Pampa, los quesos del Limarí, las tortas de durazno, las pasas del Elqui y la Torta del Combarbalá descrita por un tratadista “como el mejor dulce que se ha hecho en Sudamérica.”

“Los demás elementos comestibles del Norte Chico son sobradamente conocidos, como las aceitunas de Huasco, las pasas de Elqui y el ají líquido de Diaguitas, sin olvidar las papayas al natural, en almíbar o en dulce y las fragantes chirimoyas, ni tampoco los quesos de cabra...”.<sup>31</sup>

En el Sur se destacan los quesos de Chanco, famosos hasta el día de hoy; la chupilca, a base de maíz; la guañaca, mezcla de harina tostada con caldo de cabeza de chanco; y los sopones, bebida en base a harina cruda con huevos revuelta y trozos de carne.

En Concepción, destacan productos como el chuño, la murtilla y el dulce de queule. La Araucanía por

el ñache, sangre caliente de cordero bien especiada. El lugar que dejó más legados gastronómicos fue Chiloé. Además, el curanto, que por cierto es una de sus preparaciones más populares, existen varias no tan conocidas, que fueron parte de lo que hoy consideramos como gastronomía chilota. Algunas de las preparaciones en Chiloé fueron:

“Para el tiempo de la maja (maceración de las manzanas), corría el turbio chorro de la chicha por los canales de las prensas. En las cenas (reunión de vecinos de buena paga), en los medanes (obligación de trabajo), y en las mingas (concurrentia amistosa para un trabajo), lucían los isleños sus deliciosos guisos: el polmay, »vianda de mariscos, hervidos en el vapor del agua de la concha y sazónada con ají, cebolla y otras especias«; la mella, el »pan hecho de trigo nacido, esto es de trigo echado a remojar por algunos días«; el trhopón, »bola hecha de milcao colado y asada sobre las brasas«; los llides »o últimos restos de los chicharrones«; el thrapalele »especie de pantruca y el mallu, de papas«”.<sup>32</sup>

“ La cocina en su expresión peyorativa representa la historia de la alimentación humana, y al decir historia, comprendemos el triunfo del espíritu sobre la naturaleza circundante y la transformación de los productos naturales en arte culinario. ”

29 PEREIRA, E., op. cit., 45p.

30 PEREIRA, E., op. cit., 55-56pp.

31 PEREIRA, E., op. cit., 35p.

32 PEREIRA, E., op. cit., 58p.

No se puede dejar de mencionar la famosa papa chilota, reconocida como la papa originaria chilena y utilizada para la tortilla de rescoldo, bizcochos de papas, milcao, entre otros.

Con respecto a la comida popular, fueron contados los guisos que formaron parte de la dieta del trabajador de campo o de la ciudad. La alimentación popular se conformó en «harina, charqui, fréjoles o porotos con sal y ají o pimiento seco».<sup>33</sup>

Diferente era durante épocas de fiesta. El pueblo disfrutaba de guisos como la carne asada al palo; las guatitas; los caldillos; la carbonada, de origen mendocino; la cazuela; el mote; el pescado frito; los chupes, de origen peruano; las sopaipillas y las empanadas.

«La empanada figura de la gastronomía española desde el siglo XVIII y era de uso común en Europa. Aún se conserva en Baviera la voz de «panada». La empanada europea de masa de hoja, se transformó en empanada criolla, horneada con grasa y rellena con el pinu (voz indígena) para designar el picadillo de carne, cebollas, pasas, huevo y ají. En nuestras búsquedas hemos encontrado pocos datos sobre la empanada, pero al menos podemos acreditar su relativa antigüedad con un documento gráfico como es el lienzo de «La Santa Cena», de 1652, que se conserva en la sacristía de la Catedral de Santiago. Al hacer la descripción del cuadro, el fino historiador don Luis Alvarez Urquieta apunta:

»y sobre un plato se ve nuestra clásica empanada«. La empanada pasó en los años coloniales a la categoría de indispensable guiso nacional. Así lo prueba el Arancel que aprobó el Cabildo de Concepción el 16 de febrero de 1807, en que figura al lado del «pan, mote cocido, patas, menudos, guatas y demás comestibles», de índole criolla.

La sopaipilla deriva de la «sopaipa» árabe-española. Se habla de ella en un documento de 1726, en que se cita «un pan en forma de sopaipilla». La innovación americana fue la de agregarle el baño de chancaca que le da su sabor original».<sup>34</sup>

En cuanto a las bebidas, estuvieron presentes el mate, siendo éste el más popular de todos; el café que llegó

a nuestro país desde Lima; y el té que llega a Portugal, y años después llega a nuestro país.

«Las bebidas espirituosas más conocidas en el siglo XVIII fueron: el vino, el chivato, la chicha o chichita, la mistela, y entre las especialidades regionales o caseras el chinchivi (la rootbear o jengibre inglés), la aloja y la horchata, la chicha de manzana y de maqui».<sup>35</sup>

En el siglo XVIII, el vino ya tenía la popular fama que lo acompaña hasta hoy. De todas formas su preparación era todavía muy arcaica.

«El vino fue derrotado en el favor popular por una bebida novedosa que llegó a difundirse en todo el país, y que hasta ahora conserva su prestigio de trago nacional. En ella la chicha o chichita, heredera del muday aborigen cantado por Pedro de Oña.»<sup>36</sup>

#### 2.5.4. LA COCINA EN LA PATRIA VIEJA Y EN LA PATRIA NUEVA

Un relato que entrega un capitán de apellido Lafond, hace referencia a las comidas preparadas en nuestro país.

«El desayuno en Chile es muy liviano, se compone de frutas y del chocolate indispensable a todo español. Muy raras veces se sirve té, excepto en los hogares en que se han adoptado las costumbres inglesas o francesas. El café se sirve únicamente después de la comida.

Los almuerzos son copiosos. Después de la sopa viene la olla podrida, guiso de uso general en todos los países de habla española. La olla podrida se compone de toda clase de carnes y verduras de la estación. Los garbanzos no son olvidados. Como entrada se sirven aceitunas, mantequilla, rábanos y atún. Se sirve también queso, el mejor es el de Chanco, de la provincia de Concepción.

Como segundo plato, se emplean los filetes o el lomo de vaca o ave; después viene el pescado y las chanfainas españolas. El defecto principal de la cocina es que se hace con grasa de buey, lo

33 PEREIRA, E., op. cit., 60p.

34 PEREIRA, E., op. cit., 60-61pp.

35 PEREIRA, E., op. cit., 63p.

36 PEREIRA, E., op. cit., 65p.

que pega los labios y no atrae a los que no están habituados.

En la tarde se come arroz con leche y galletas y como postre las frutas de la estación, melones, brevas, fresas. Todo regado con abundante chacolí. Al fin de la comida se sirven confituras muy azucaradas o chancaca y alfeñiques que vienen del Perú, o la mercocha peruana.

Se come también camote, a lo que los chilenos son muy aficionados. Antes de la comida se reza el Bendito y después el Alabado. La comida del pueblo es menos variada. Una olla o cazuela hecha de pollo y papas y a veces un asado”.<sup>37</sup>

Los picarones fueron una de las típicas adquisiciones de la Patria Vieja. Los soldados consumían estos dulces durante los años de la Expedición Libertadora del Perú.

“Nada de briñuelos, ni de buñuelos, replicaba la pícaro negra a los soldados. Estos pajaritos son picarones, porque los muy bellacos, cuando están enojados o calientes, pican fuerte hasta quemar traidoramente, como grandísimos pícaros, pero cuando se les ha pasado el enojo y quedan tibiecitos, entonces no hay en el mundo nada más agradable, nada más sabroso que ellos.”<sup>38</sup>

#### 2.5.5. LA COCINA REPUBLICANA

En la época republicana, el menú había rescatado todo lo que los hombres habían degustado en las cocinas coloniales. Disfrutaban de platos como el arrollado, carne cocina de chanco hecha trozos, revuelta con huevo y envuelta en malaya o cuero de chanco; el soplillo o huelán, trigo verde pelado; el sanco o chercán, hecho de harina de trigo tostado, grasa, cebolla, ají, sal y agua caliente; la huañaca, gordura de vaca con harina; el catete, harina en cocimiento de caldo en carne de chanco; el puchero o hervido; el encebollado, cebolla cocida, cortada y mezclada con huevo; el changle, sopa hecha con brotes de roble, se adhieren migas de pan, cebollas y ají; el huitrín, plato que se hace con choclos que se guardan del invierno; los mltrines o aparejas, trigo cocido, sal y ají; el anchi de trigo, trigo nuevo, cocido y molido; la chanfaina de Castilla, de cordero, papas picadas y arroz; las papas achicharronada, caldo de cebollas, papas, ají y chicharrones; el pebre, cebollas crudas y tomates; el guiso de mote, trigo cocido



(1.5) *Humita del restaurant chileno "Juan y Medio"*

y pelado; el pepiano, pepas de zapallo peladas, chicharrones y ají; las refalosas o pancutras, harina de trigo, grasa, huevo, queso molido, todo en caldo; las patoscas, patas de vacas y mote de maíz; ulte, especie de luche y los ya conocidos locros, carbonadas, valdivianos, luchicanes, etc.

En cuanto a las bebidas de la época fueron el ulpo; de agua caliente, azúcar quemada y aguardiente; el candial o candiel, de huevo batido, leche y aguardiente; el pihuelo o chupilca, de harina de curagua con mezcla de chacolí; el zorro, harina de trigo tostado mezclada con miel de peras y mazamorra de lagrimilla.<sup>39</sup>

Llegaron desde Chillán los catutos, y se preparaban haciendo pasta con la molienda de trigo, y se sirve con ensalada de romaza; la borracha, lagrimilla con clara de huevo y almíbar y el furundungo, harina, sal, levadura y zapallo, fritos en grasa.

El chanco en piedra llegó desde Talca, conformado por tomate, ají, ajos, cebolla, condimentada con sal, aceite y pimienta.<sup>40</sup>

37 PEREIRA, E., op. cit., 82-83pp.

38 PEREIRA, E., op. cit., 84p.

39 PEREIRA, E., op. cit., 88p.

40 PEREIRA, E., op. cit., 88p.



## 2.6 NATURALEZA MUERTA, COMO UN REFERENTE PICTÓRICO

La naturaleza muerta se elige como referente estético central para el proyecto audiovisual. El género pictórico entrega un lenguaje visual que a través de las formas y la composición hacen que la estética del registro se articule de forma consciente, teniendo como base las estructuras pictóricas de la naturaleza muerta.

La elección de este género no se hace forzada ya que la cocina, como contenido a mostrar, utiliza los mismos elementos que la naturaleza muerta (ver cuadro de tipos de naturalezas muertas en anexos).

Lo que llama la atención en obras tempranas de naturaleza muerta es el estudio obsesivo de los objetivos y su calidad material, reproducida a veces con demasiada meticulosidad. La observación del artista se concentra especialmente en la influencia de luz sobre el color de las cosas, que cambian su carácter según la hora del día. Temporalidad, variabilidad, casualidad eran, pues, las experiencias que conforman estos cuadros y que en lo sucesivo constituirán el género de la naturaleza muerta como una forma especial de pintura. No sin razón acentuarán una y otra vez este tipo de cuadros la vanidad y el carácter transitorio de las cosas.<sup>41</sup>

El simbolismo latente está presente en obras de naturaleza muerta, del que existen muchos ejemplos. Las cajas de madera en las naturalezas muertas tenían que ver

con los significados de las antiguas representaciones de la Virgen María en los siglos XV y XVI, que era el cofre donde se encontraba oculta la deidad. Las frutas, como las uvas, peras y manzanas, interpretarían la sangre de Cristo, la dulzura de éste y el amor de Cristo por la Iglesia. Los cuadros no sólo podían ser observados por su estética, sino también por sus simbolismos presentes. Norbert Schneider en el libro *Naturaleza Muerta* establece la importancia de las naturalezas muertas como documentos históricos, en la siguiente cita esto queda clarificado:

“En efecto , las naturalezas muertas, aparte de servir como documentos de la historia de la cultura, dan testimonio de los cambios sufridos por la conciencia y mentalidades. Nos instruyen, unas veces muy directamente, y otras discretamente, sobre cambios históricos en los que respecta a la sensualidad, a la idea de la muerte o sobre la lenta penetración de los nuevos conocimientos logrados en el campo de las ciencias naturales en el modelo de la realidad heredado de la edad media.”<sup>42</sup>

Las primeras formas de la pintura de naturaleza muerta en la edad moderna se desarrollaron bajo el contexto histórico-económico que se vivía en la época. Los temas tratados en los cuadros eran los mercados y las cocinas, dados por la suspensión del sistema feudal y la arremetida del nuevo sistema capitalista.

41 SCHNEIDER, N. 2009. *Naturaleza Muerta. colección aniversario. Köln*, Taschen. 16-17pp.

42 *Ibid.*, 18p.



(1.6) Pieter Aertsen  
Vendedora en el puesto de verduras, 1567  
Óleo sobre madera, 111x110 cm  
Berlín, Staatliche Museen, Stiftung Preuf-  
sischer Kulturbesitz  
Fuente: <http://boverijuancarlospintores.blogspot.com/2012/03/pieter-aertsen.html>



(1.7) Pieter Cornelisz van Ryck  
Cocina, 1604  
Óleo sobre tela, 189x288 cm  
Braunschweig, Herzog-Anton-Ulrich-  
Museum  
Fuente: <http://spain.intofineart.com/htmlimg/image-21983.html>

La pintura (1.6) exhibe la variada oferta de productos agrícolas surgida gracias al mejoramiento de los métodos de producción. La campesina que elegía sus frutos y verduras parece ser una prolongación de ellos. La reciente prosperidad económica está expuesta con bastante exageración.

La escena del fondo, a la manera de un cuadro de género, muestra a una pareja de amantes abrazándose en un establo como en las escenas campesinas satíricas de la Edad Media tardía. Desde el punto de vista burgués, los campesinos eran seres lujuriosos y dominados por los instintos.

En cuanto a los cuadros de cocinas, se distinguen de los mercados principalmente por la escenografía. En los cuadros de cocina existe un punto de vista más doméstico, en cambio, en los de mercado existe el interés de mostrar el acto comercial. La producción y preparación de los alimentos eran los temas más importantes dentro de la sociedad.

Este cuadro (1.7) es una simbiosis entre una escena bíblica y una cocina. En ella hay una gran cantidad de carne de diferentes animales, mientras que afuera de la ventana se encuentran los pobres. Se hace entonces una crítica al despilfarro de las grandes casas burguesas. A esto se le agrega el placer carnal asociado al consumo de carne, que tiene que ver con supersticiones que hacían creer que el aumento de la libido estaba asociado al consumo de carne.

En cuanto a los bodegones, éstos tienen una mayor importancia en España que en otros países, durante el siglo XVII.

Muchos de los artistas españoles se vieron influenciados por los artistas de Flandes, debido a que las provincias del sur de los Países Bajos pertenecían al reino de los Habsburgo.<sup>43</sup> Así es como los bodegones fueron considerados los cuadros pintados por Velázquez durante los años 1617 y 1623.

43 Ibid., 45p.



(1.8) Diego Velázquez  
Vieja friendo huevos, 1618  
Óleo sobre tela, 99 x 117 cm  
Edimburgo, Nacional Gallery of  
Stotland  
Fuente: <http://www.artelista.com/ypobra.php?o=9991>



(1.9) Juan Sánchez Cotán  
Membrillo, calabaza, melón y pepino, hacia  
1602  
Óleo sobre lienzo, 69 x 84,5 cm  
Donación de Anne R. Y Amy Putman  
San Diego (CA), San Diego Museum of Art  
Fuente: <http://www.painting-palace.com/es/paintings/20607>



(2.0) Giuseppe Arcimboldo  
La primavera, 1573  
Óleo sobre tela, 76 x 64 cm  
París, Louvre  
Fuente: [http://www.topofart.com/artists/Giuseppe\\_Arcimboldo/painting/6075/Spring.php](http://www.topofart.com/artists/Giuseppe_Arcimboldo/painting/6075/Spring.php)

En el cuadro *Vieja Friendo Huevos* (1.8) se puede ver la influencia de Caravaggio sobre Velázquez, a través del uso de ambientes oscuros donde la luz llega lateralmente y se producen fuertes sombras.

“...Sobre la mesa, en el ángulo inferior derecho, encontramos reunidos un grupo de objetos típicos de naturalezas muertas: una vasija esmaltada de blanco sobre la que se encuentra un cuchillo que proyecta su sombra, un mortero con su mano, una cebolla roja, una jarra con esmalte negro corrido hacia abajo, y una jarra de leche con esmalte blanco”.<sup>44</sup>

Los postres y los dulces fueron un motivo presente en las naturalezas muertas.

Estos eran los últimos platos de los grandes banquetes, que podían incluir hasta nueve platos. Las frutas fueron parte de los postres servidos y mostraron singulares rasgos estéticos. Es posible darse cuenta de esto en el cuadro *Membrillo, Calabaza, Melón y Pepino* (1.9), donde existe un orden parabólico de las frutas, esto para hacer un homenaje a las proporciones y a la armonía neoplatónicas reivindicadas por la teoría del arte del renacimiento italiano.<sup>45</sup>

Cita sobre la obra “*La primavera*” (2.0) de Giuseppe Arcimboldo:

«La primavera» es dentro de las series sobre las cuatro estaciones repetidas con frecuencia por el artista, una «fantasía» o «invención» más, que desarrolló en colaboración con Giovanni Battista Fonteo. El motivo se sitúa en la frontera entre la naturaleza muerta de flores y el retrato estereotipo (probablemente del emperador Maximiliano II, en su juventud). Compárese con el «Vertmmus» («El otoño») de Arcimboldo que representa a Rodolfo II.”<sup>46</sup>

44 Ibid., 46p.

45 Ibid., 124p.

46 SCHNEIDER, N., op. cit., 147p.

## 2.7 NATURALEZA MUERTA EN CHILE

En Chile, inicialmente el género de naturaleza muerta fue considerado de bajo nivel, ya que sólo era la reproducción de objetos inmóviles, al contrario de la pintura histórica, que representaba escenas bíblicas, mitológicas e históricas.

Dentro de otra clasificación se encuentran obras que aunque todavía se encontraban dentro de la figuración, tenían una mayor experimentación y una búsqueda personal del artista. Podemos mencionar las obras *Gladiolos*, *Rosas al Sol*, *Manzanas* (2.1) y *Lúcumas* (2.2), de Juan Francisco González; en *Florero*, *Flores* y *Frutero* de Pablo Burchard.

Acerca de Juan Francisco González, uno de los exponentes más reconocidos de naturaleza muerta en Chile.

“(…) le aconsejo que proceda sin miramientos ni propósitos, pinte por pintar, lo más que pueda, sin mirar demasiado al natural, siempre simplificando, sin volver ni insistir en nada, todo a primera intención, eso sí con la impresión enérgica de que lo ve o siente”.<sup>47</sup> Consejo que le da González a su discípula Maria Tupper.

Juan Francisco González nace en Santiago el 25 de septiembre del año 1853. En 1869 ingresa a la Escuela de Bellas Artes, luego de haber sido instruido por los artistas Pedro Lira y Cicarelli.

Fue profesor de dibujo en la Academia de Bellas Artes y de un liceo en Valparaíso. Participó en el grupo de “Los Diez”, junto con su amigo y fundador Pedro Prado y en 1918 fundó la Sociedad Nacional de Bellas Artes.

Falleció en 1933, a la edad de 80 años, habiendo producido más de cuatro mil obras.

Juan Francisco González fue un pintor audaz, uno de los primeros en salir al aire libre a buscar nuevas temáticas. Prefirió trabajar en pequeños formatos y utilizaba siempre los colores puros, como los tierra, los ocre, verdes, grises, azules, violetas, amarillos y anaranjados. Su pintura está catalogada como espontánea y original, ya que siempre buscó nuevas formas.

“El resultado fue una pintura plena de libertad y soltura; caracterizada por la mancha espontánea y por la necesidad de aprehender las cambiantes imágenes del paisaje por medio de la repetición, la pincelada fugada, la disolución de la forma, el cromatismo puro y los tonos cálidos. Esta búsqueda lo condujo a encontrar un lenguaje propio, donde el color y la mancha cobran más importancia que la definición de la línea y el dibujo. González no improvisa. Elige cuidadosamente la estructura de las masas en la composición, e inmediatamente se esfuerza por lograr un todo armónico a través de gruesas pinceladas, las que le dan a la pintura una profundidad y agudeza mayor y así conseguir el máximo de expresión y de vida en las figuras capturadas por su pincel.”<sup>48</sup>

47 ZÁRATE, P. 2009. *Centenario. Colección Museo Nacional de Bellas Artes 1910-2010*. Santiago de Chile, Arte & Ciudad, ediciones culturales. 108p.

48 QUIROGA, S. *Juan Francisco González Escobar (1853-1933): Propuesta de catalogación de su obra*. [en línea] <http://www.unicamp.br/chaa/rhaa/downloads/Revista%2012%20-%20artigo%203.pdf> [consulta: 08 de mayo 2013]





(2.1) "Manzanas" de Juan Francisco González



(2.2) "Lúcumas" de Juan Francisco González

**BASES  
TEÓRICAS PARA  
UN PROYECTO  
AUDIOVISUAL  
3. EN FORMACIÓN**

3.1 VIDEO EXPERIMENTAL, DOCUMENTAL Y DOCUMENTAL CREATIVO

3.2 LA IMPORTANCIA DEL VÍDEO EN CHILE

3.3 NARRATIVA AUDIOVISUAL

3.4 ESTÉTICA AUDIOVISUAL

### 3.1 VIDEO EXPERIMENTAL, DOCUMENTAL Y DOCUMENTAL CREATIVO

#### VIDEO EXPERIMENTAL

El video ingresa al movimiento artístico a finales de los años 50, y gracias al cine éste era un medio conocido para los espectadores. Nace cuando un grupo de autores que estaban relacionados directamente con las tendencias de los años sesenta comienzan a utilizar la imagen electrónica de los primeros aparatos de vídeo como algo artístico. Se genera entonces una intersección entre los viejos modelos de la imagen y las nuevas tecnologías.

“El video reivindica, al igual que todas las vanguardias del siglo, la innovación del lenguaje y la experimentación formal, más allá de los convencionalismos dominantes. La pintura y la música, la literatura y el teatro, la escultura y la danza, el cine y, sobre todo la televisión, constituyen fronteras naturales vídeo de creación y son sus principales puntos de referencia”.<sup>49</sup>

El vídeo forma parte de los medios de comunicación, se caracteriza por su instantaneidad e inmediatez y su material siempre se encuentra en un estado de disponibilidad y alterabilidad.<sup>50</sup>

Se diferencia de la televisión ya que rompe con lo banal y lo trivial de ésta, y no sigue el esquema realista de la narración del cine ni de la televisión.

En los años sesenta y setenta se experimenta el cambio de las obras artísticas objetuales a las conceptuales, y nacen manifestaciones como los Happenings y los Fluxus. Sylvia Martin en su libro “Videoarte” da una panorámica acerca de las influencia de estos movimientos, lo que queda claro en esta cita:

“Los puntos centrales de estas artes residían en el debate conceptual sobre los modelos del tiempo y el espacio, así como en la visión del cuerpo humano como material artístico. En este punto el video adopto un papel predominante como sistema técnico y creador de reproducciones mediáticas”.<sup>51</sup>

La relación entre el arte conceptual y el vídeo es directa, interesa la idea más que la obra y la investigación formal del medio a través del espacio, del tiempo de la imagen y de la percepción.

En el siglo XXI la imagen digital ha superado la imagen análoga. La imagen siempre está en un constante proceso de cambio y construcción. El tiempo es un factor relevante dentro del vídeo, siendo este un condicionante de su recepción.

“El video está condicionado por la temporalidad. El receptor decide cuánto tiempo le dedica a la obra artística. Así pues, el observador decidía en que momento se sumerge en el caudal de imágenes, cuanto tiempo recibirá la información visual y cuando decidirá terminar la experiencia.”<sup>52</sup>

49 PÉREZ, J. R. 1991. *El arte del vídeo. Introducción a la historia del vídeo experimental*. 1ª ed. Barcelona, Ediciones del Serbal. prólogo.  
50 MARTIN, S. 2006. *Videoarte*. Köln, Taschen. 6p.

51 *Ibíd.*, 12p.  
52 *Ibíd.*, 17p.

## EL DOCUMENTAL Y SUS MODOS

En el libro “El documental como estrategia educativa”, se da la siguiente definición de documental:

“Todos los métodos de registro de cualquier aspecto de la realidad interpretada, ya sea como registro objetivo o reconstrucción sincera y justificable, con la finalidad de apelar a la razón o a la emoción, con el propósito de estimular el deseo y ampliar el conocimiento y la comprensión humanas, y planteando con sinceridad problemas y sus soluciones en el campo de la economía, la cultura y relaciones humanas”<sup>53</sup>.

Durante los años treinta, el término documental se vuelve popular. John Grierson, el 8 de febrero de 1926, en un artículo para el New York Sun, fue el primero en emplear el concepto en un artículo dedicado a la segunda película de Robert Flaherty, *Moana*. Con respecto a la palabra documental, ésta se define como:

“Y el nombre que recibe deriva de un viejo término latino: documento designa un escrito empleado como prueba o información, remite una concepción de la verdad de origen jurídico y religioso”<sup>54</sup>

Dos figuras destacadas en la producción de documentales son Robert Flaherty y Dziga Vertov, con

53 BREU, R. 2010. *El documental como estrategia educativa*. Barcelona, Editorial GRAÓ. 13p.

54 BRESCHAND, J. 2004. *El documental: la otra cara del cine*. Buenos Aires, Editorial Paidós. 8p.

dos con líneas opuestas. El primero hace del rodaje un momento de exploración, y el segundo experimenta a través del montaje.

En el libro “Introducción al documental”, de Bill Nichols, se identifican seis modos de representación que funcionan como subgéneros del documental. Éstos son: poético, expositivo, participativo, observacional, reflexivo y performativo.

Los subgéneros son capaces de establecer la convenciones que una película puede adoptar, y lo que esperan los espectadores de ésta.

Un documental puede tener más de un modo, las características de éstos pueden funcionar como un dominante en un film, pero no determinan todos los aspectos de la organización.<sup>55</sup>

## A continuación un resumen de los modos y sus alcances:

### Modo poético

- Destaca los aspectos líricos, rítmicos y emocionales del mundo histórico.
- Sacrifica convenciones filmicas, como por ejemplo, la edición de la continuidad, la hora y el espacio, para así explorar las asociaciones entre imágenes, objetos y patrones.

### Modo expositivo

- Este modo es lo que se identifica por documental
- Se hace hincapié en los comentarios verbales, a menudo utilizando un narrador.
- Aborda directamente al espectador. Con títulos o con voces ofrece una perspectiva, el avance del argumento o relata la historia.
- Más asociado a los programas de noticias de televisión.
- Las imágenes se vuelven subordinadas a la voz en off. Éstas sirven para ilustrar, iluminar y actuar como contrapunto a lo que se dice por el autor.

### Modo participativo

- Implica una entrevista entre el realizador y el sujeto. Esto permite que el director incluya formalmente a gente para que aparezca en el documental.

55 RUSSO, E. 2003. *Texto de circulación interna para la cátedra TEORÍA DEL LENGUAJE AUDIOVISUAL*. Carrera de Comunicación Audiovisual, Facultad de Bellas Artes, Universidad Nacional de La Plata. [en línea] <http://es.scribd.com/doc/70261655/Bill-Nichols-¿Que-tipo-de-documentales-existen> [consulta: 08 de julio 2013]



- También implica cierta participación del cineasta como también de actores sociales, esto le da a la audiencia una idea de lo que es para el realizador estar en una determinada situación y como esta se ve modificada.

### Modo observacional

- Intenta observar aspectos del mundo histórico a medida que ocurren
- Generalmente no tienen voz en el comentario, no hay música o sonido adicional, sin inter títulos, no hay recreaciones históricas, ni un comportamiento repetido de la cámara, ni entrevistas.
- Los actores sociales se comportan como si no existieran los documentadores.

### Modo reflexivo

- El espectador es el foco de la atención
- Habla no sólo acerca del mundo histórico, sino también de los problemas de representarlo.
- Desde una perspectiva formal, la reflexividad llama la atención sobre nuestros supuestos y sobre nuestras

expectativas sobre el documental en sí mismo.

- Desde un punto de vista político, la reflexividad señala nuestros supuestos y las expectativas sobre el mundo que nos rodea.

### Modo performativo

- El modo performativo plantea preguntas sobre qué es el conocimiento.
- Se propone demostrar cómo las especificaciones de la experiencia personal proporcionan acceso a la comprensión de los procesos más generales del trabajo en sociedad, esto se hace haciendo hincapié en la complejidad de la experiencia emocional desde la perspectiva del realizador.
- Destaca el tono y el estado de ánimo, más que los argumentos y pruebas.
- Las grabaciones abordan principalmente al espectador.
- Pide una respuesta emocional como parte de nuestra comprensión de los eventos, más que generar un conocimiento de éstos.

#### Modo del documental

Características principales  
—Deficiencias

**Ficción hollywoodense** [1910s] Narrativas ficcionales o mundos imaginarios  
—Ausencia de "realidad"

**Documental poético** [1920s] Reúne fragmentos del mundo poéticamente  
—Falta de especificidad, demasiado abstracto

**Documental expositivo** [1920s] Se dirige directamente a cuestiones en el mundo histórico  
—Demasiado educativo

**Documental observacional** [1960s]  
Evita comentario y dramatización; observa las cosas como ocurren  
—Carece de historia, contexto

**Documental participativo** [1960s] Entrevista o interactúa con los sujetos; usa material de archivo para recoger la historia  
—fe excesiva en testigos, historia ingenua, demasiado intrusivo

**Documental reflexivo** [1980s] Cuestiona la forma del documental, Desfamiliariza los otros modos  
*Demasiado abstracto, pierde de vista cuestiones reales*

**Documental performativo** [1980s] Resalta los aspectos subjetivos del discurso objetivo clásico  
—pérdida del énfasis en la objetividad puede relegar tales films a la vanguardia; uso "excesivo" del estilo.

(2.3) *Imagen de resumen de modos de documental*

## ACERCA DEL DOCUMENTAL CREATIVO

Entrevista hecha por el ICEI (Instituto de Comunicación e Imagen de la Universidad de Chile) a la profesora Carmen Ávalos de la Universidad Autónoma de Barcelona

Existen varios tipos de documentales. En los documentales tradicionales, la realidad que se muestra no es inventada, pero sí la forma en que se cuenta. En los falsos documentales se muestran ficciones que pretenden pasar como verdaderas. En los documentales creativos se parte con hechos ciertos y realidades verificables, pero se apropia de recursos narrativos propios del cine de ficción, siendo más bien una propuesta autoral.

“Nadie aún ha sido capaz de contestar la pregunta sobre qué es el documental creativo. Cualquier producto audiovisual utiliza el lenguaje audiovisual, tanto en ciencia ficción, drama de ficción, comedia de ficción, un reportaje periodístico basado en la imagen, en un documental de creación y un falso documental... Todos tienen en común el hecho de que utilizan una narración audiovisual: encuadres fuera de campo, elipsis... El documental creativo es un híbrido que recoge material real, pero el autor se desprende y echa afuera todo lo que cree innecesario con su filtro subjetivo de la realidad. En ese ejercicio ya está presente la creación. Es una recreación de algo cierto, pero a diferencia del reportaje periodístico, no llega a la objetividad”<sup>56</sup>

La diferencia entre el documental creativo y los otros es que el documental creativo utiliza el lenguaje audiovisual libremente como si fuera ficción. En este se permite modificar el tiempo y el espacio. No hay que darle más importancia a las palabras que a las imágenes, sino que hay que reforzar la visualidad.

“Yo en una película de ficción puedo tener un personaje al que, como guionista o editora, puedo torturar, machacar y después irme a casa a dormir tranquila. Pero cuando tienes de personaje a una persona de carne y hueso, hay que tener mucho más cuidado. Es una persona real, una persona que desborda su personaje.”<sup>57</sup>

56 BRUNA, R. 2012. *Documental Creativo: la tenue frontera entre la ficción y la realidad*. [en línea] <http://www.icei.uchile.cl/noticias/83957/documental-creativo-la-tenu-frontera-entre-la-ficcion-y-la-realidad> [consulta: 30 noviembre 2012]

57 *Ibíd.*



(2.4) Documental que muestra una preparación culinaria  
*Tiger in a jar*  
*The cook's atelier*

Fuente: <https://vimeo.com/47134917>



(2.5) Documental que muestra a un señor que construye barcos dentro de botellas  
*Smith Journal*  
*Bottled History*

Fuente: <https://vimeo.com/61996880>



(2.6) Documental que muestra como es el proceso de elaboración de puros  
*Made by hand*  
*No 4 The Cigar Shop*

Fuente: <https://vimeo.com/47940731>

## 3.2 LA IMPORTANCIA DEL VIDEO EN CHILE

### 3.2.1 DÉCADA DE LOS SETENTA, EL REGISTRO A TRAVÉS DEL VIDEO

El video nace a mediados de la década de los cincuenta con la aparición de los grabadores en cinta magnética inventados en Estados Unidos por la empresa Ampex, y llega a Chile a fines de los sesenta, a los canales de televisión.

A principio de los setenta ya habían llegado a Chile los primeros equipos de portátiles de video que trabajaban con cintas más pequeñas y con cámaras ligeras.

En Chile, un grupo de cineastas militantes del MIR compraron en noviembre de 1973 un grabador de video muy precario. La idea de este grabador era utilizarlo como un instrumento que permitiera registrar actividades de resistencia en contra la dictadura militar. Con un material parecido, Juan Downey (2.7) grabó el año 1974 *In The Beginning*, considerado el primer Video Arte realizado en Chile.

Los años de dictadura militar constituyeron un golpe mortal para todas las expresiones artísticas y culturales chilenas. Después del Golpe de Estado, los militares y los civiles que apoyaban la dictadura fueron los encargados de borrar todo rastro de la actividad artística y cultural: encarcelamiento, tortura, desaparición, asesinato, exilio de artistas, destrucción de obras o prohibición de exhibición, circulación, producción de éstas, cierre temporal o definitivo de espacios de exhibición y creación,

intervención en las escuelas universitarias, exoneración de profesores, cierre de algunas escuelas como la Escuela de Artes de la Comunicación de la Universidad Católica de Chile (con incendio incluido).<sup>58</sup>

El año 1974 surge Filmocentro, que se convirtió en el lugar donde muchos realizadores producían de forma clandestina material de denuncia de todos los abusos que se cometieron durante la dictadura. El formato u-matic llega a la productora el año 1978.

### 3.2.2 DÉCADA DE LOS OCHENTA, MARCADA POR LA MASIVA LLEGADA DE LA TV

El contexto sigue marcando los usos del video, y los realizadores audiovisuales abordan temas relevantes en sus obras, adquiriendo una postura activista en la lucha por la democracia.

“No es despreciable el que muchos de los realizadores y artistas entrevistados durante nuestra investigación hagan referencia explícita a la dictadura y sus efectos políticos, sociales y culturales al explicar el contenido, forma y condiciones de producción de sus propias obras”.<sup>59</sup>

El cambio del sistema económico, político y social modificó el desarrollo de las artes. El consumo interno del país aumentó debido a la mayor disponibilidad de dinero, por el fácil acceso al endeudamiento. Debido a esto, se produjo un aumento considerable de televisores en la población, que trajo cambios de hábitos en ésta.

“Pero el explosivo aumento de televisores entregó a la dictadura la herramienta perfecta para suplir el estado de depresión anímica y social de la población, la mitad de la cual (ex partidarios del gobierno de la Unidad Popular) estaba completamente derrotada y era perseguida, denostada y humillada desde los sectores oficialistas, mientras que la otra mitad, partidaria del nuevo orden, esperaba que los militares y dirigentes de la derecha reordenaran un país que consideraban sumido en el caos...”.<sup>60</sup>

58 LIÑERO, G. 2010. *Apuntes para una historia del video en Chile*. Santiago de Chile, Ocho Libros Editores. 15p.

59 *Ibid.*, 27p.

60 *Ibid.*, 30p.



La televisión fue la encargada de motivar a la población. La junta militar estableció que los canales debían transmitir programación con un rol educativo y de entretenimiento. Surgieron de esta franja programas como “Al Sur del Mundo”(2.8) y “La Tierra en que Vivimos”(2.9).

### 3.2.3. DÉCADA DE LOS NOVENTA, LA LLEGADA DE LA DEMOCRACIA

La llegada de la democracia debió haber marcado el inicio de la nueva apertura audiovisual, sin embargo, esto no fue tan así.

Durante el cambio de mando, el traspaso de TVN a nuevos encargados se produciría sólo cuando Patricio Aylwin asumiera el mando. Antes de eso las transmisiones seguirían en manos de los antiguos mandos. Fue entonces que se creó la Televisión Presidencial y obtuvieron permiso para entrar a zonas que estaban restringidas. Este centro de producción audiovisual tendría su centro de operaciones en el Hotel Carrera, donde se reportearían los sucesos nacionales.

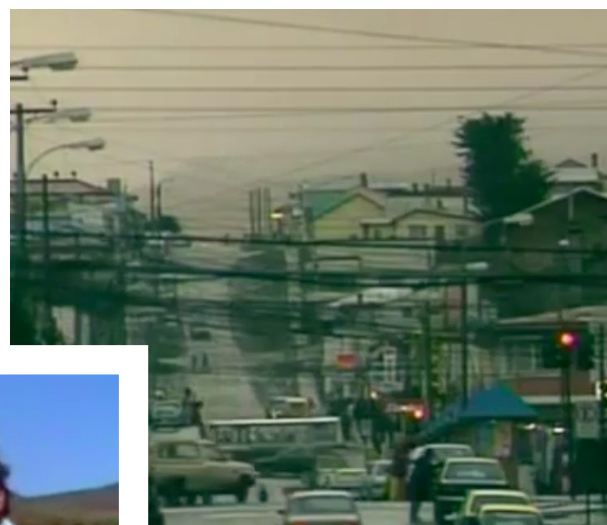
“El intercambio de información y datos de interés con los corresponsales extranjeros que estaban también hospedados en el Hotel Carrera fue muy intenso. Había mucha prensa congregada para registrar el instante en que el dictador Pinochet entregara el mando de la nación a un civil de la oposición al régimen. La mayoría de los profesionales, chilenos y extranjeros, ya se conocían entre ellos, pero muchos nuevos periodistas llegaban y se integraban a un grupo que ya era prácticamente una familia”.<sup>61</sup>

61 Ibid.. 163p.

(2.7) Juan Downey

*Yanomami with camera*

Fuente: [http://www.fundaciontelefonica.cl/arte/downey/obras\\_yanomami.html](http://www.fundaciontelefonica.cl/arte/downey/obras_yanomami.html)



(2.8) *Al sur del mundo*

*La ruta de los naufragios, 1990*

Fuente: <http://www.youtube.com/watch?v=TjBsgShCSgo>



(2.9) *La tierra en que vivimos*

*Primer capítulo emitido por TVN, 5 de julio de 1982*

Fuente: <http://www.youtube.com/watch?v=m05MIpss03c>



### 3.3 NARRATIVA AUDIOVISUAL

Toda historia cuenta con una estructura conformada por un principio, medio y un final. Sin esta estructura, la narración no podrá existir y no generaría interés.

Cuando se quiere hacer una producción audiovisual se quiere decir algo. Hay que dar el salto entre decir y contar algo. A diferencia de decir, contar es crear un relato y construir ordenadamente.

Hay que tener una base sobre la cual establecer el proyecto y escribir.

Existe una diferencia entre idea y la historia. El tema es de lo que trata nuestra historia. Toda historia debe tener un conflicto y lo mejor es encontrar un tiempo de cambio. “Es bueno cuestionarse, ¿a qué te arriesgabas?, ¿te jugabas algo?, ¿qué deseabas?, ¿cómo salió?, ¿qué personas había a tu alrededor que forman parte ineludible de ese momento de tu vida?, ¿de qué a qué cambiabas?, ¿a qué o a quién te enfrentabas?”<sup>62</sup>

El trabajo del autor consiste en saber contarla sin tener que seguir un orden natural de cómo van sucediendo los hechos. Se debe mostrar lo que se ve de la forma más atractiva que se pueda, destacar lo que parece, explicar bien los acontecimientos, pero dejar un resto para que el espectador pueda averiguarlo.

El guión es una materia principal. Éste puede ser presentado de dos formas: como un guión literario o, como un guión técnico. La principal diferencia entre éstos es que en el guión técnico es el texto que se encuentra traspasado a planos con indicaciones de cámara.

El guión se escribe de forma fragmentada, utilizando secuencias y escenas.

La preparación de un guión atraviesa diferentes etapas: idea, argumento, sinopsis, tratamiento, guión literario, guión técnico y storyboard.

En el siguiente cuadro se explican los elementos presentes en la narrativa audiovisual:

1. La idea es una breve descripción de lo que tratará la historia. Se buscan en ella dos tipos de información:

1.1 La idea dramática: es la historia con principio, desarrollo y fin.

1.2 La idea temática: es la tesis de la película y temática a tratar. Puede ser descriptiva o prescriptiva<sup>63</sup>

2. El argumento es la narración de una historia completa. Aparecen en éste los sucesos principales y los personajes principales.

3. La sinopsis es el desarrollo esquemático y completo del argumento.

“La sinopsis es ya el primer instrumento válido para la evaluación desde el punto de vista artístico y suele acompañarse de una descripción de caracteres (personajes, protagonistas y principales) así como de elementos de dirección de arte (imágenes de vestuario, ambientes, decisiones escenográficas, vestuario, cromatismo, etc.).<sup>64</sup>

4. El tratamiento es la localización secuencial de la acción en su escenario correspondiente. Está escrito en presente y en tercera persona. Está dividido en escenas. A partir de éste se ven las necesidades de la producción.

5. El guión literario es el guión como tal, es una sucesión de escenas y secuencias dialogadas y acotaciones explicativas. Funciona como una herramienta imprescindible para el rodaje. Es una obra literaria con características del lenguaje cinematográfico.

6. El guión técnico está escrito por el director. Es un complemento al guión literario ya que se incorpora la planificación del modo en que se grabarán las escenas, los tipos de planos, angulación, movimiento, decoración, sonido, iluminación, efectos especiales, número de escena y de plano.

7. El storyboard es el guión técnico en forma gráfica.

62 GÓMEZ.M. 2002. *Quiero hacer un documental*. Madrid, Ediciones Rialp. 45p

63 GONZÁLEZ, R. 2006. *Manual Para la Realización de Storyboards*. Valencia, Ediciones Universidad Politécnica de Valencia. 27p.  
64 *Ibid.*, 28p.

### 3.4 ESTÉTICA AUDIOVISUAL

Los discursos audiovisuales están contruidos a través de imágenes y el análisis de éstas permite estudiar cómo están contruidos los textos, en función de qué parámetros se sustentan, bajo qué teorías se pueden estudiar, qué influencias reciben de otras materias y qué aportan al receptor.<sup>65</sup>

En el libro “Análisis de la Imagen” de Rafael Gómez, se establecen los objetivos necesarios para poder analizar la estética audiovisual.

“Los objetivos específicos que se plantean en el libro son, entre otros: percibir e interpretar las imágenes y las formas de su entorno, en sus cualidades plásticas, estéticas y funcionales; comprender las relaciones del lenguaje visual y plástico con otros lenguajes, así como los conceptos de intertextualidad de medios y soportes; observar y describir los modos expresivos utilizados en los mensajes visuales; explorar los posibles significados de una imagen según su contexto: expresivo, emotivo y referencial y para conocer los parámetros que permiten analizar las imágenes bajo distintos puntos de vista, tanto metodológicos como taxonómicos, en relación a sus componentes,

65 GÓMEZ, R. 2001. *Análisis de la imagen. Estética audiovisual*. Madrid, Ediciones del Laberinto. introducción.

con la intención de poder planificar las fases del proceso de realización de una obra audiovisual.”<sup>66</sup>

La experiencia estética está dada por la observación de las imágenes. Puede estar dada por una apreciación hacia un objeto visual, o como una captación visual cognoscitiva. Cuando se inicia la observación está lleva anteriormente un análisis previo donde influyen las vivencias y tendencias de cada receptor. “El placer estético es un elemento fuertemente condicionado por las culturas y la formación artística; es un factor utilizado esencialmente por las corrientes psicología visual.”<sup>67</sup>

Para la recepción estética de una obra es necesario que el receptor sienta empatía, para así estar dispuesto a identificarse y a acercarse a ésta. También influye en el proceso de recepción que la obra sea auténtica, original y artística.

Cuando se habla de percepción visual nos referimos al proceso en el cual se ordena la realidad. Es un procedimiento cognitivo (relativo al conocimiento) y emocional en el que intervienen factores socioculturales, fisiológicos y personales. Atañe a aspectos psicológicos, puesto que se configura como la interpretación mental de una sensación física apoyada en elementos referenciales<sup>68</sup>

La estética audiovisual se compone a través de su composición, su técnica y expresión, su temporalidad y su disposición retórica y simbólica. A partir de todos estos elementos se puede realizar un análisis, para así poder agrupar las imágenes en una determinada tendencia o estilo.

La composición de la imagen está dada por la escala, la forma, la proporción, el peso visual, el contenido, el espacio, el color, el volumen, el movimiento y las líneas de lectura.<sup>69</sup>

El color está dado por la composición cromática presente en la obra audiovisual. Afecta directamente a la percepción psicológica en el espectador. El resultado de la mezcla de colores puede representar en la obra audiovisual sensaciones espaciales de exageración, acentuación, asimetría, inestabilidad, audacia, distorción, actividad, irregularidad, etc.<sup>70</sup>

En cuanto al sonido, éste marca el relato audiovisual. Expresa estados de ánimo o genera un clima determinado, describe a través de los ambientes, narra las diversas secuencias de las acciones y separa las secciones.

Para concluir la idea de la estética audiovisual se rescata una cita al libro “El lenguaje del cine” de Martin

66 Ibid., introducción.

67 Ibid., 16p.

68 Ibid., 35p.

69 Ibid., 124p.

70 Ibid., 140-141pp.

Marcel:

En primer lugar, sensorialmente, es decir estéticamente, según la etimología (dado que *aisthesis* en griego significa sensación), la imagen fílmica actúa con una fuerza considerable que se debe a todos los procesamientos purificadores e intensificadores a la vez, que la cámara puede hacer experimentar en el realismo bruto: en otra época el mutismo del cine; el papel no realista de la música y de la iluminación artificial; las distintas clases de planos y encuadres, los movimientos de la cámara, la cámara lenta, el acelerado, todos ellos aspectos del lenguaje fílmico sobre los cuales volveré, son otros tantos factores decisivos de estetización.<sup>71</sup>

En el siguiente cuadro se muestran el color y sus significados:

- El color rojo tiene unas connotaciones dinámicas; excitante, sobre-cogedor, puede llegar a simbolizar pureza, y la vida. Las tonalidades rojas también denotan el ímpetu y la prohibición, y pueden transmitir sensaciones de calor, sed o fiebre. También como símbolo de pasión y acción.
- El color naranja es cálido y acogedor, simboliza la intimidad, la familiaridad, el calor, el fuego y la pasión.
- El color amarillo es luminoso, alegre, representa al sol, la vida, a a veces también, puede simbolizar la envidia y la locura.
- El azul es frío, distante, simboliza calma, tranquilidad, reposo, seriedad, pensamiento, descanso, el cielo, el agua o el vacío.
- El color violeta es frío, simboliza la tristeza, la muerte, el misterio, el misticismo.
- El color verde es luminoso, simboliza la naturaleza, vegetación, esperanza, juventud.
- El color blanco neutro, simboliza la pureza, el vacío, la expansión la frialdad, la pérdida o el misterio.
- El color negro alude a lo negativo, a la oscuridad, a la noche, a la soledad, al dolor, al tenebrismo.

#### INTERTEXTUALIDAD AUDIOVISUAL

En la mayoría de los filmes se pueden encontrar elementos pertenecientes a otras producciones. Hay registros audiovisuales en los cuales es muy difícil detectar estos elementos, no sólo por limitaciones culturales de los espectadores, sino porque el autor es hermético en el acceso del público al contenido.

El registro debe estar disponible para ser descifrado por el público, el cual es sometido a sus propios alcances. Desde aquí hay múltiples posibilidades de disponer un registro con relación a otros.

“Un artista muy original, no tiene por qué ser acompañado por una audiencia igualmente creativa. Un artista menos original cuenta con la inercia y desinformación de aquellos que recibirán su texto y le incorporarán sus contenidos. Hasta el artista más creativo no inventa de la nada el mundo posible de su obra.”<sup>72</sup>

Muchos de los elementos que se toman son citas que forman parte de un homenaje a dicha obra. El registro audiovisual, entonces, se comporta como un hipertexto que alude a libros, pinturas, composiciones musicales, piezas de teatro y otros filmes.

“La cita es una representación idéntica de un segmento proveniente de otra fuente literaria, artística o de cualquier tipo. La cita es utilizada históricamente para probar un error [de un texto ajeno] o para aportar una referencia que garantiza la posición de un texto propio (...). Cuando la cita es excesiva, sin embargo, conduce a una pérdida de autoridad de parte de quien cita. (...) La cita logra dos objetivos opuestos: vela una fuente. Ilustra la ausencia de conocimiento colectivo y expresa el sin sentido del hábito referencial en un sentido formal. La sensación de absurdo que se da en la cita, se revela en el empleo dadaísta del objeto encontrado, si uno lo considera como una cita o como un segmento de la vida. Se lo encuentra de nuevo en el pop art y la literatura postmodernista. (Speckenbach: 2001)”

71 MARTÍN, M. 2002. *El lenguaje del cine*. Barcelona, España. Editorial Gedisa, S.A. 30p.

72 GARAYCOCHEA, O. 2007. *Intertextualidad y medios audiovisuales*. [en línea] <http://www.icei.uchile.cl/cine/documentos/garaycochea/INICIALuno03.pdf> [consulta: 08 de julio 2013]

# 4. OPORTUNIDAD DE DISEÑO



Existe una serie de libros y recetarios de comida chilena que contienen preparaciones que ya no se cocinan y que resultan desconocidas para una importante cantidad de habitantes de Chile.

Lo anterior podría deberse, entre otras razones, a que las personas tienen cada vez menos tiempo para cocinar y comer, y a que nuevas tendencias culinarias se han ido apoderando de nuestros menús.

Así, muchas de las cocinerías chilenas tradicionales ofrecen una cantidad limitada de platos en sus cartas, dejando de lado recetas de época que antaño eran populares y cotidianas.

Al ser la cocina una manifestación cultural que nos atañe a todos y está dentro de nuestra realidad cotidiana y vital, es muy importante develar los cambios que experimenta con el paso del tiempo y que se transmiten de generación en generación.

En ese sentido, el diseño cumple un rol fundamental como mecanismo para expresar esta cultura culinaria, a través de la visualidad y estética. Esto se debe a la estrecha relación que tiene con la cocina, que no se entiende sin una forma, al punto de afectar nuestras decisiones diarias de consumo de alimentos.

A través de la experiencia estética se inician la observación y apreciación hacia el objeto visual, con un análisis previo donde influyen las experiencias anteriores del receptor.

Se trata de un acto de percepción visual, con el que ordenamos la realidad. Es un proceso donde intervienen factores socioculturales, fisiológicos y personales.

Entonces, para esta investigación del proyecto existe la necesidad de mostrar algo que ha permanecido oculto a una importante parte de la población chilena, retomando los viejos recetarios hechos por las dueñas de casas en todo el país y poniendo en valor el patrimonio culinario.

Junto con ello, es vital ampliar el concepto de cocina chilena, redefiniendo sus límites y destacando su alcance, tras siglos de historia y costumbres para observar.

# 5. PROYECTO AUDIOVISUAL

5.1 DESCRIPCIÓN

5.2 OBJETIVOS

5.3 FUNDAMENTACIÓN

5.4 CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO AUDIOVISUAL

5.5 BASES ESTÉTICAS DEL PROYECTO AUDIOVISUAL

5.5.1 LA EXPERIENCIA CULINARIA A TRAVÉS DE COLORES Y FORMAS

5.5.2 PELÍCULAS COMO REERENTES

5.5.3 FOTOGRAFÍAS DE COMIDA COMO REFERENTES ESTÉTICOS

5.5.4 1900, COMO ESCENOGRAFÍA PARA EL PROYECTO AUDIOVISUAL

5.6.5 LA *BELLE ÉPOQUE*, COMO CONTEXTO HISTÓRICO

## 5.2 OBJETIVOS

Que el público recuerde y pueda identificar antiguas recetas de comida chilena que se han ido perdiendo en el tiempo. Se espera que el espectador reconozca y se acerque al rito de cocinar en y para la familia, donde había dedicación y tiempo en cada preparación.

También busca que un público con mayor conocimiento artístico logre valorar la incorporación de citas pictóricas.

### 5.1 DESCRIPCIÓN

**B**odegones de la antigua cocina chilena es un video de aproximadamente 10 minutos de duración, en el cual se muestran preparaciones de antiguos recetarios, como “La Negrita Doddy” y “Olga Budge de Edwards”.

El video muestra el proceso y antiguo rito de cocinar. Como remembranzas de los métodos utilizados por las abuelas para preparar las comidas, con dedicación y tiempo.

El video está compuesto por tres clips, que muestran cada uno la preparación de un plato de fondo, una bebida y un postre, y buscan dar énfasis a la comida como un rito que ocurre alrededor de la mesa. Además, del contenido de las recetas, se muestra su contexto histórico, destacando diferentes elementos escenográficos de la época. (1940 aproximadamente)

Otros elementos esenciales de los videos son las citas a pinturas y a elementos de la naturaleza muerta, que a través de su lenguaje visual aporta composiciones y formas usadas como referentes estéticos, incorporando la idea de que la cocina también es un arte y que ambos conceptos están estrechamente relacionados.

Las citas a obras pictóricas están inspiradas en uno de los manifiestos del arte posmoderno, donde el autor de la obra recoge elementos, ideologías y temáticas de obras anteriores, y le añade la visión de la estética contemporánea.

Con respecto a la musicalización, el video cuenta con música de Rosita Serrano, exponente de la música chilena de los años cuarenta.

La intérprete logra darle la nostalgia necesaria al relato, poniendo énfasis en la imagen, en el contenido y en el concepto de nostalgia.

Este video muestra algo que ha permanecido oculto a una importante parte de la población chilena, retomando los antiguos recetarios y poniendo en valor el patrimonio culinario chileno.

#### OBJETIVOS GENERALES

- Generar un registro audiovisual que revele contenido en el que se utilizan estructuras pictóricas y compositivas provenientes de la pintura tradicional. Para así, crear un relato de tres recetas de la antigua tradición culinaria chilena, utilizando dimensiones del lenguaje visual compositivas experimentales para articular un discurso temporal.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir la importancia de la cocina histórica patrimonial.
- Identificar los componentes y productos representativos de la historia culinaria de Chile.
- Reinterpretar y poner en valor antiguas recetas de los principales manuales de cocina a través de un registro audiovisual.
- Identificar los principales exponentes y obras de la naturaleza muerta chilena
- Reconocer las características estéticas del video experimental, documental y documental creativo, para así detectar referentes en ese ámbito que permitan o apoyen el proyecto de diseño profesional.

### 5.3 FUNDAMENTACIÓN

Sólo las preparaciones y productos culinarios chilenos que han logrado sobrevivir a lo largo del tiempo son reconocidos por los consumidores locales, gracias a las tradiciones familiares y el boca a boca. En una época en que las personas tienen menos tiempo para compartir, cocinar y comer, muchas recetas se van perdiendo.

La cocina está dentro de las manifestaciones culturales, y se encuentra dentro de nuestro patrimonio, por lo que su conservación a lo largo del tiempo es de vital importancia.

Cocinar es un acto que involucra todos nuestros sentidos y algo que sentimos como parte de nuestras vidas. Este trabajo busca que las personas reconozcan el valor que tiene nuestra cocina patrimonial y que conozcan la labor que tuvieron las antiguas encargadas de la cocina en la preservación de recetas de antaño, a través de los recetarios.

Dentro de la investigación se van mezclando varias temáticas, como la cocina patrimonial chilena, el género pictórico de la naturaleza muerta, el video experimental, el documental creativo, la percepción y el diseño.

El video experimental, el documental y el documental creativo son bases fundamentales para establecer los parámetros del registro audiovisual. El video experimenta con el lenguaje visual y se encuentra siempre en un estado de disponibilidad. Por otra parte el documental se liga con la temática, ya que el registro tiene como uno de sus objetivos entregar una información histórica. Pero, a diferencia del documental tradicional, éste integra elementos narrativos del cine, convirtiéndose en una propuesta de autor, lo que lo acerca al concepto de documental creativo.

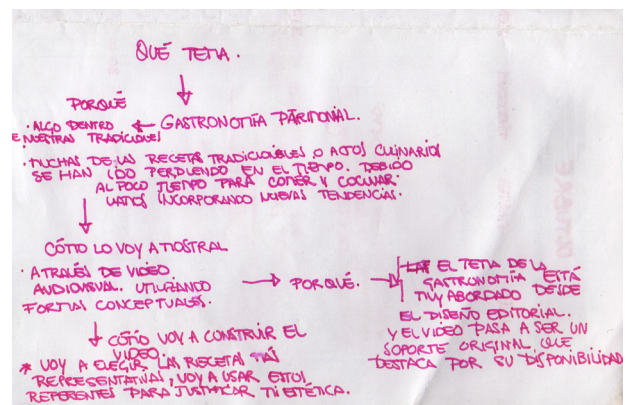
En cuanto a la estética del proyecto, se tienen tres bases: el cine, la fotografía y la pintura.

A través de la pintura se crean composiciones con base en las estructuras del género pictórico de naturaleza muerta. Se realizan citas a obras de pinturas tradicionales, recogiendo elementos y temáticas de obras anteriores, y se les agrega la visión del autor. Se utiliza un lenguaje experimental basado en la hibridación entre las pinturas chilenas locales y las europeas. A través del lenguaje de la pintura local, se busca poner en valor pintores chilenos, tales como Juan Francisco González, Pablo Burchard y Luis Vargas Rosas, entre otros.

En cuanto al lenguaje audiovisual del registro, se utilizarán planos largos, a modo de que el espectador vuelva a recordar antiguos pasajes de su vida, en los que se relacionaron con estas comidas y todo el ritual que alguna mujer de sus familias realizaron para producir las. Se trata de comidas que se hacían con otra temporalidad, con dedicación y en donde muchos de los momentos giraban en torno a la mesa.

Con respecto al color, se elegirá el sepia para algunos momentos del registro, ya que busca representar emocionalmente los conceptos de nostalgia y recuerdo presentes en el relato. Pero ese no es su único objetivo, ya que también intenta resaltar las composiciones de naturaleza muerta chilena, a través del color sepia sacado de la paleta cromática utilizada por el pintor Juan Francisco González.

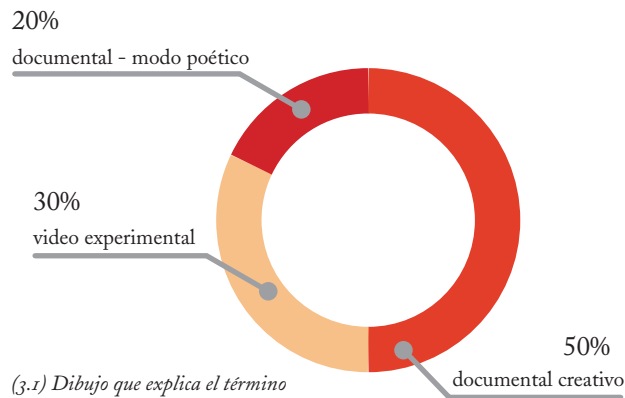
El proyecto pretende que el espectador pueda reflexionar acerca de lo que tiene y lo que tuvo, a través de éste relato, donde se recuerdan antiguas usanzas familiares, con toda la emotividad que entregan los elementos del lenguaje visual, el tiempo, el color, la gestualidad presente en las tomas y la música.



(3.0) Boceto del proyecto en sus inicios



## 5.4 CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO AUDIOVISUAL



(3.1) Dibujo que explica el término género mixto del proyecto. Estableciendo que el proyecto se mueve dentro de diferentes bases audiovisuales.

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Título</b>     | Registro audiovisual experimental acerca de la cocina patrimonial  |
| <b>Género</b>     | Mixto  |
| <b>Formato</b>    | FullHD   |
| <b>Duración</b>   | 10 minutos aproximadamente   |
| <b>Realizador</b> | Andrea Peredo Garay  |
| <b>Productor</b>  | Andrea Peredo Garay  |
| <b>Objetivo</b>   | Que el espectador pueda identificar y poner en valor componentes de la cocina patrimonial chilena a través de 3 recetas de recetarios que fueron relevantes antiguamente en Chile. |

### IDEA

Se hará un registro audiovisual de género mixto en el cual se mezclan bases del video experimental, del documental y del documental creativo, que mostrará información contenida en antiguos recetarios como “Negrita Doddy” y “Recetario de Olga Budge de Edwards”. Las recetas se complementarán con composiciones a citas de obras de naturaleza muerta, siendo uno de los principales referentes el pintor chileno Juan Francisco González.

| TRATAMIENTO                |   |
|----------------------------|---|
| Recursos narrativos        | Focalización externa, en donde la cámara va cambiando el punto de vista. El espectador lo ve todo desde afuera.   |
| Tipos de planos utilizados | Se utilizarán plano americano, plano medio, primer plano, primerísimo primer plano. Las tomas del relato serán en su mayoría primeros planos y primerísimos primeros planos en los cuales a través de la gestualidad y la expresión corporal se quiere plasmar emocionalidad al relato. |
| Transiciones utilizadas    | Fundido encadenado, fundido y transición animada  |
| Movimientos de cámara      | Paneo y tilt  |
| Movimientos de la lente    | Enfoque y desenfoque  |
| Iluminación                | Natural   |
| Color                      | Vaivén entre color y sepia  |

### SINOPSIS

El registro se realiza en una casa con detalles antiguos, aproximadamente del año 1940, que incluye condimentos de antaño, botellas de productos viejos, sifones, platos y utensilios del pasado, además de una cocina usada en esa época y que servirá para llevar a cabo las preparaciones.

La protagonista será una mujer de edad avanzada (75 años aproximadamente), de mirada maternal y de contextura media, que preparará recetas que fueron aprendidas cuando era joven y que fueron obtenidas de los libros “La Negrita Doddy” y “Olga Budge de Edwards”.

Primero cocinará el plato principal, que consiste en un pastel de cochayuyo, para continuar con la bebida, una horchata de almendras. Como postre, camotes al jerez. Las tres recetas reflejarán el rito de cocinar alrededor de la mesa, de una manera pausada, poniendo énfasis en las antiguas formas de preparación.

En paralelo a la elaboración de las recetas, se mostrarán tomas con composiciones ligadas a bodegones, del género de la naturaleza muerta. Esta idea aportará al concepto de la comida como un arte.

## 5.5 BASES ESTÉTICAS DEL PROYECTO AUDIOVISUAL

### 5.5.1 LA EXPERIENCIA CULINARIA A TRAVÉS DE LOS COLORES Y FORMAS

Todo objeto de percepción está formado por una unidad de color y forma. Las unidades de percepción, llamadas perceptemas, se componen de los elementos de color y forma (cromemas y formemas). Los cromemas son todos los colores diferenciables y los formemas son todos los elementos tipológicos como puntos, líneas, áreas o cuerpos. Cromemas y formemas se unen en un signo visual.<sup>73</sup>

Los signos visuales en los alimentos corresponden a la forma, color, movimiento, dimensión y ubicación espacial. La forma de éstos puede ser íconica o simbólica, y el color puede tener algún significado cultural o estético.<sup>74</sup>

Con respecto al color de los alimentos, éstos tienen asociaciones cromáticas, gustativas y olfativas. La influencia del color en la experiencia gustativa es una consecuencia directa del contexto en que las costumbres culinarias y gastronómicas se dan, y éstas a su vez determinan la preferencia cromática, gustativa y olfativa de ciertos alimentos. En cuanto a los colores asociados a lo gastronómico, se puede decir que corresponde a una “adjetivación común de los coloridos alimentarios manifestados en la presentación de un plato al comensal. // Adjetivo que se aplica al colorismo específico de la gastronomía y de sus diversas manifestaciones culinarias y ambientalistas.”<sup>75</sup>

73 SANTAELLA, L y WINFRIED, N. 2003. Imagen: Comunicación, semiótica y medios. 1ª ed. Alemania, Edition Reichenberger. 38p.

74 PARODI, F. 2002. Introducción a la semiología gastronómica. [en línea] [http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/escri\\_pensam/2002\\_n11/introduccion\\_semiologia.htm#a%204](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/escri_pensam/2002_n11/introduccion_semiologia.htm#a%204) [consulta: 06 de octubre]

75 GALLEGO, R. y SANZ, J.C. 2001. Diccionario Akal del Color. 1ª ed. Madrid, Ediciones Akal. 413p.

Las bases estéticas del proyecto audiovisual fueron diversas. Se mezcló la pintura, el cine, el vídeo y la fotografía. A continuación una breve explicación de cada una de ellas:

#### 1. Películas como referentes:

Las películas usadas como referentes fueron cuatro: El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante; Como agua para chocolate; Marie Antoinette y Julie & Julia. Todas tratan la temática de la comida y muestran la relación de sus personajes con los alimentos, entregando un significado simbólico.

#### 2. Fotografías como referentes:

Las fotografías elegidas como referentes se dividieron en dos grupos, primero las fotografías luminosas, que utilizan un fondo blanco, luminosidad variable y diversidad de planos. Por otro lado, se encuentran las fotografías oscuras, que tienen fondo negro e iluminación lateral.

Las luminosas fueron elegidas como referente directo para el registro audiovisual. Al ser éstas las más adecuadas para tratar el concepto de rusticidad y también para resaltar el concepto de nostalgia.

#### 3. 1900, como escenografía del registro audiovisual:

Para crear la escenografía, se hizo indispensable la observación de fotografías de la época. Con esto se identificaron utensilios y mobiliarios que correspondían al 1900.

#### 4. La Belle Époque, como contexto histórico del 1900

Para entender el contexto histórico que se estaba viviendo en la época, se revisó el libro “1900”, de Alfonso Calderón, en el que se identifican los elementos y momentos más importantes del período, entregando imágenes sobre como fueron esos años.

#### 5. Naturaleza muerta, como un referente pictórico:

Como se mencionó anteriormente, se elige la naturaleza muerta como el referente estético principal dentro del relato. A través de su lenguaje visual, composiciones y formas, se articula de forma consciente la estética del registro.

Se citan ciertas obras y se le agrega la visión autoral, transformándose en algo nuevo con elementos y temáticas de las obras elegidas.

## 5.5.2 PELÍCULAS COMO REFERENTES

### El Cocinero, el Ladrón, su Mujer y su Amante



(3.2) Fuente: <http://www.imdb.com/title/tt1135503/>

Año: 1989  
Duración: 124 min  
Género: Drama  
Director: Peter Greenaway  
Escritor: Peter Greenaway  
Actores principales:  
Richard Bohringer,  
Michael Gambon y Helen Mirren

#### Resumen

La esposa de un bárbaro se envuelve en un romance secreto con un librero, entre las comidas en el restaurante de su marido. Comida, significación del color, sexo, asesinato, tortura y canibalismo son las temáticas en esta exótica película.

#### Justificación

La elección de esta película está dada por la fuerte carga semántica que entrega a través de elementos ligados a la pintura, a través de la comida y de la utilización del color.

Durante toda la película se puede observar diferentes alusiones a movimientos pictóricos, a simbolismos asociados a los diferentes colores y a símbolos cristianos.

Las comidas están directamente asociadas a los bodegones. Una escena clave para entender esto es cuando están en el lugar de la carne. La pintura flamenca se encuentra presente a través de la reproducción que se hace de "El Banquete de los Oficiales del Cuerpo".

(3.3), (3.4), (3.5)  
Pantallazos de la película "El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante".



(3.3)



(3.4)



(3.5)

## Como Agua Para Chocolate



(3.6) Fuente: <http://www.imdb.com/title/tt0103994/>

Año: 1992  
Duración: 105 min  
Género: Drama – Romance  
Director: Alfonso Arau  
Escritor: Laura Esquivel  
Actores principales: Marco Leonardi,  
Lumi Cavazos y Regina Torné

### Resumen

Esta película muestra cómo era la vida en México. Es la historia de amor entre Pedro y Tita, que no pueden casarse debido a que su padre había muerto y ella, la menor de las hermanas, debía quedarse a cargo de su madre. A través de los secretos culinarios Tita, va haciendo preparaciones que tienen el poder de provocar diversos estados de ánimo.

### Justificación

Como Agua Para Chocolate toca la temática de la comida de una forma diferente. A través del realismo mágico, se muestra cómo las emociones y la pasión interactúan con la comida. Cada plato que se prepara es más bien un ritual, donde Tita (la protagonista) entrega todas sus emociones.

La película trata también la temática de la sensualidad y la comida. A través de ésta, Tita va interactuando con Pedro y descubren una nueva forma de demostrar su pasión y erotismo.

La película está llena de simbolismos, ya que cada elemento que se elige para las recetas no es al azar. Las codornices con pétalos de rosas, preparadas por Tita, hacen que todos los que prueban ese plato queden en un estado de excitación y sensualidad.

(3.7), (3.8), (3.9),  
(4.0)  
Pantallazos de la  
película "Como agua  
para chocolate"



(3.7)



(3.8)



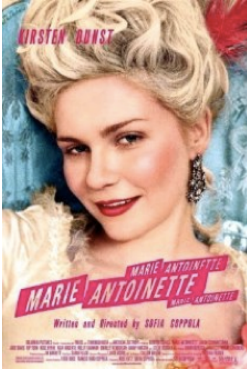
(3.9)



(4.0)



## Marie Antoinette (María Antonieta)



(4.1) Fuente: <http://www.imdb.com/title/tt0422720/>

Año: 2006  
Duración: 123 min  
Género: Drama – Historia  
Director: Sofia Coppola  
Escritor: Sofia Coppola  
Actores principales: Kirsten Dunst, Jason Schwartzman y Rip Torn

### Resumen

La historia de la fallecida reina María Antonieta, ícono de Francia, desde su matrimonio con Luis XVI, tomando la corona a los 19 años, hasta el fin de su reinado y la caída de Versalles

### Justificación

La película sucede bajo el contexto de la revolución francesa. Inspirada en los placeres sensuales, destaca la utilización de colores y modas decadentes que vestía María Antonieta.

La estética dada a través del vestuario, maquillaje y peluquería es un trabajo único, que rescata la fantasía a través de las flores, pasteles y telas.

Las delicias culinarias francesas estaban presentes a través de grandes platos de comida. Éstos fueron utilizados para enfatizar el derroche que se vivía en esa época.

La elección de la estética de la película resulta muy interesante, ya que logra ser sumamente atractiva gracias a la adecuada selección de los elementos.

(4.2), (4.3), (4.4),  
(4.5)  
Pantallazos de la  
película Marie  
Antoinette



(4.2)



(4.3)



(4.4)



(4.5)

## Julie & Julia



(4.6) Fuente: <http://www.imdb.com/title/tt1135503/>

Año: 2009  
Duración: 123 min  
Género: Drama – Romance  
Director: Nora Ephron  
Escritor: Nora Ephron (película), Julie Powell (libro)  
Actores principales:  
Amy Adams, Meryl Streep y Chris Messina

### Resumen

Es 1949 en París. Julia Child, esposa de un diplomático, se pregunta qué hacer para pasar los días. Ahí descubre su pasión por la cocina. En el 2002, Julie Powell, decide cocinar y descubrir el arte de la cocina francesa haciendo todas las recetas del libro de Julia Child en un año.

### Justificación

Esta película está basada en una historia de la vida real, que muestra la relación de dos mujeres, de diferentes épocas, con la comida. Muestra cómo el acto de cocinar puede ser un arte y un estilo de vida. Se pueden observar los placeres vinculados al arte de cocinar y de comer. Cada una de ellas va entregando todas sus emociones al hacer sus preparaciones. Es bastante interesante, ya que es una temática recurrente, las emociones y la comida. La angustia, el fracaso, el éxito, la alegría se ven reflejados en cada plato de comida.

(4.7), (4.8), (4.9),  
(5.0)  
Pantallazos de la  
película "Julie &  
Julia"



(4.7)



(4.8)



(4.9)

(5.0)



(5.0)



### 5.5.3 FOTOGRAFÍAS DE COMIDA COMO REFERENTES ESTÉTICOS

#### 1. Comida oscura

Fotografías con fondo negro, con iluminación lateral y con utilización de plano general y plano medio.

La utilización de fondo negro agrega dramatismo y resalta atributos como la textura de la imagen a través de las sombras duras.

(5.1)



(5.2)



(5.3)



(5.4)



## 2. Comida luminosa

Fotografías con fondo blanco o un color similar, con iluminación variable (frontal, cenital o lateral) y con utilización de plano general y plano medio. La utilización de fondo claro le agrega calidez a la imagen, resaltando los atributos comestibles y agregando modernidad.

(5.5)



(5.7)



(5.6)



(5.8)





### 3. Flores oscuras

Las fotografías de flores con fondo negro tienen casi las mismas características que las de comida. La mayoría de las veces se utiliza luz lateral, aunque también se utiliza luz frontal, como vemos en las fotografías 2.3 y 2.4 del fotógrafo japonés Araki.

(5.9)



(6.0)



(6.1)

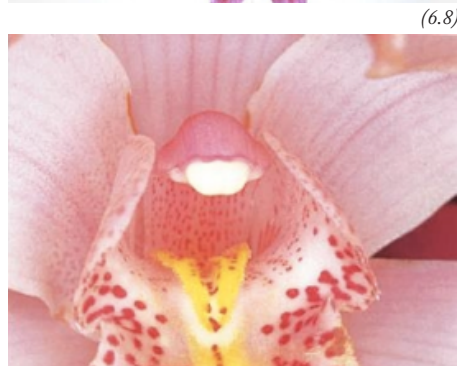
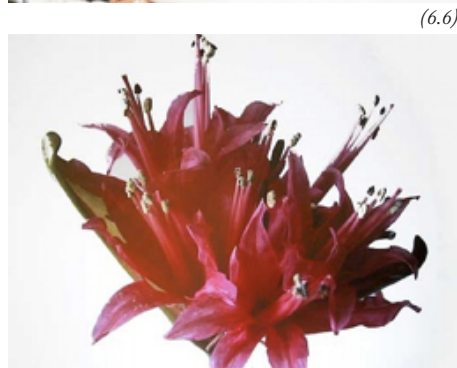


(6.2)



#### 4. Flores luminosas

Las flores luminosas son fotografías sacadas con un fondo blanco por detrás. La iluminación es variable e incluso puede utilizarse iluminación natural.



5.5.4 1900, COMO ESCENOGRAFÍA PARA EL PROYECTO AUDIOVISUAL

(6.9)



(7.0)



(7.2)

(7.1)



LAS SIGUIENTES IMÁGENES FUERON SELECCIONADAS PARA IDENTIFICAR UTENSILIOS Y MOBILIARIO PARA LA ESCENOGRAFÍA.



### 5.5.5 LA BELLE ÉPOQUE, COMO CONTEXTO HISTÓRICO

La Belle Époque fue un período de la historia comprendido entre la última década del siglo XIX hasta el comienzo de la Primera Guerra Mundial en 1914.

El nombre correspondía a una realidad que designaba nuevos valores a las sociedades europeas, como la expansión del imperialismo, el fomento del capitalismo, la fe en la ciencia y el progreso como benefactores de la humanidad. Lo anterior, unido a grandes transformaciones económicas y culturales.

Después de la Guerra Franco Prusiana, Europa vivió un tiempo de paz que favoreció el desarrollo científico, técnico, social y económico. Fue durante esta época que las potencias europeas alcanzaron su auge máximo.

Los cambios tecnológicos y económicos hicieron aún más clara la separación de las ciudades y los campos, registrándose una gran migración de la gente del campo a la ciudad. Cada vez se necesitaba más mano de obra para las industrias, debido a los adelantos tecnológicos que se estaban viviendo en la época.

Gracias a la expansión europea, el mundo cada vez estaba más conectado. La Revolución Industrial en Europa ocasionó que desde fines del siglo XIX la producción masiva de materias primas quedase a cargo de las colonias de América Latina y China.

Las comunicaciones se vieron facilitadas con la nueva tecnología del buque a vapor, el teléfono, el ferrocarril y el telégrafo.

En el año 1861, Phillip Reis, alemán de 27 años, presentó el primer teléfono del mundo a los científicos en Francfort. A fines de siglo ya todos los lugares más importantes contaban con uno.

A mediados del siglo XIX, ya nadie recordaba al

“paleoferrico”, obra de Cugnot, que circuló en Francia en el año 1769. En el año 1900 el ferrocarril ya era costumbre. Las líneas de la línea férrea estaban casi terminadas.

“...entre la Torre Eiffel y el Trocadero había un largo barracón que contenía todo un tren nuevo del Transiberiano, con máquina, tender, furgón de equipaje, coches-cama y coche-comedor. El cobertizo estaba tan en penumbras como una estación. Por unos peldaños de madera se subía a uno de los grandes coches barnizados de oscuro. Era terrible. El tren estaba a punto de partir. Mientras seguía uno el frufrú de los vestidos femeninos a lo largo del corredor del tren, el olor que se percibía allí ponía la carne de gallina. Porque el tren olía a goma fresca, a juguete acabado de comprar, a cosa recién bruñida, cepillada y oleosa. Las camas estaban preparadas, había espejos, brillantes lavabos, una bañera... Silbaba la máquina. No temamos y asómemonos a la ventanilla. Estamos en marcha. Pero no. Es que afuera se mueve una colección de paisajes, casas que quedan atrás, colinas verdeazuladas... Los Urales. Alguien pronuncia nombres junto a mi oído. Lago Baikal, Irkutsk, Siberia, Yangsté, Mongolia, pagodas, Pekín”, anota un testigo irremplazable.”<sup>76</sup>

En 1558 se construyó en Nuremberg un automóvil que llevaba en su interior numerosos pasajeros. Durante 1900, el automóvil ya formaba parte de la sociedad, pero aún no era muy bien aceptado por algunos.

“Un día del invierno de 1900, cuando la nieve cubría las calles de Detroit, Mr. Ford invitó a un reporter a pasear en su reciente coche. “La invitación fue aceptada, y el escritor tuvo una aventura que nunca habría de olvidar. En el periódico del domingo siguiente aparecieron grandes titulares: MÁS VELIZ QUE UN CABALLO DE CARRERA, VOLÓ POR LAS CALLES HELADAS. Emocionantes viaje en el primer automóvil construido en Detroit, cuando la columna mercurial estaba debajo del cero...”<sup>77</sup>

Durante la Belle Époque las mujeres lucían

76 CALDERÓN, A. 1980. 1900. Santiago de Chile, Editorial Universitaria. 64p

77 Ibid., 115p.



orgullosas sus curvas. Las mujeres entradas en carnes eran consideradas las más bellas. Una de las mujeres más conocidas de la época en Francia fue La Bella Otero, quien fue bailarina, cantante, actriz y cortesana de origen español.

También fueron conocidas Cléo de Merode, Ivonne de Bray, Emilienne d'Alençon, Germaine Thouvenir, Maud Damuseau, Nelly Stanley, Alice Desplanches, entre otras<sup>78</sup>. Las señoras de la época las tenían como referentes y les mandaban a pedir consejos sobre moda y belleza.

Caroline Reboux fue la que le entregó la elegancia a la moda de los sombreros en la época. No llevar sombrero era considerado una falta a las buenas costumbres.

“Los enormes sombreros de paja negra y fina, con sus plumas sujetas por grandes hebillas de reluciente plata, no se avergonzaban de competir con alguna mariposa de cintas en perpetuo movimiento, sobre unas rosas verdes de papel picado, o con una batelera de alas anchas cargada de frutas y verduras. De pronto, irrumpían, sobre las cabezas femeninas, los atados de espigas gruesas como espárragos o una rosa de cintas rojas, arriba espigas, más arriba amapolas; o una Bastilla almenada, de paja gruesa, y sobre, un tul rojo a modo de llama.”<sup>79</sup>

Los hombres también los utilizaron, pero fueron más conservadores y solían elegir los modelos ingleses y franceses.

Durante la Revolución Francesa, el corsé fue considerado como un lujo excesivo. Diversos estudios establecieron que el corsé provocaba diversos males, por lo que en Inglaterra la moda no sobrevivió el 1900 y en París fue eliminada por Poiret. En 1850, Jean Baptiste Boussingault trajo a Chile el primer corsé. El corsé de esos años era una armadura hecha de huesos de ballena, que servía para moldear la silueta femenina.

“En el novecientos, la moda es algo que seduce y agravia. La profecía moral acerca de la decadencia de las costumbres y los gritos de liberación de las juveniles huestes demoníacas se confunden. “Lo ajustado se exagera, la falda se estrecha, la falda se estrecha en todas partes, en las cadeeras, en la parte inferior, lo cual imposibilita la marcha”,

escribe alguien.”<sup>80</sup>

Las sombrillas, quitasoles, paraguas y parasoles, estuvieron presentes en París en los días posteriores a la guerra franco-prusiana. Surge como un atributo de la majestad, símbolo de poder o de insignia divina.

“Los tonos rosa, amarillo, verde manzana y lila no arredraron a los paseantes del siglo XVIII, y en los comienzos sus materiales fueron la seda empapada en aciete, el cuero o el papel con barnices. La moda europea de 1976 recomienda el empleo del paraguas, turquesa, coral, melón o tilo en matices pasteles, y no desdén combinaciones cromáticas: marrón, canela, tabaco; naranja, verde vivo y rojo oscuro.”<sup>81</sup>

---

78 Ibid., 20p.  
79 Ibid., 30p.

---

80 Ibid., 69p.  
81 Ibid., 126p.

# 6. BITÁCORA DEL PROYECTO AUDIOVISUAL

6.1 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

6.2 CONCEPTUALIZACIÓN Y EL GUIÓN

6.3 GRABACIÓN

6.4 MONTAJE

6.5 PRIMEROS ACERCAMIENTOS: VERSIONES DE PRUEBA

6.6 CREACIÓN DE LA IDENTIDAD VISUAL

6.7 PLANIFICACIÓN Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

6.8 PRESUPUESTO

6.9 DIFUSIÓN DEL PROYECTO

## 6.1 LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

El levantamiento de información es un proceso de recopilación de datos y de información para la conformación de un proyecto.

En el caso del proyecto audiovisual se utilizaron tres instancias: entrevistas, observación de fotografías y conversación y observación acerca de los recetarios elegidos.

### 1. Entrevistas:

Las entrevistas realizadas fueron hechas en dos ámbitos esenciales de la investigación, lo audiovisual y la cocina patrimonial. La primera fue hecha a Lila Calderón, comunicadora audiovisual y escritora, quien entregó elementos e ideas fundamentales para el proyecto audiovisual.

Las segundas surgieron a partir de información obtenida en el lanzamiento de unos cuadernillos de recetas en la Feria del Libro de Santiago 2013, donde participaron personajes influyentes en el ámbito gastronómico chileno. Éstos hablaron sobre la importancia de la cocina chilena y de la puesta en valor de antiguos recetarios, lo que resultó de vital importancia para el proyecto.

### 2. Observación de fotografías:

La observación de fotografías contribuyó a la creación de la escenografía y a la recolección de los diferentes elementos para ésta. Era de suma importancia que los elementos presentes en el vídeo fueran coherentes con la época y al estilo rústico elegido.

### 3. Conversación y observación acerca de los recetarios elegidos:

Para poder elegir los recetarios a utilizar se optó por la conversación con familiares. Lo que se hizo fue revisar los recetarios entre 1910 y 1940 y ver cuáles de ellos contenían mayor cantidad de recetas con productos utilizados durante la época.

Para esto se habló con familiares que tuvieran recuerdo de sus abuelas y de las preparaciones que se comían en la época. De las conversaciones se desprendió

que los recetarios “Negrita Doddy” y “Olga Budge de Edwards” eran los que contenían mayor cantidad de recetas conocidas.

Para la elección de las recetas se siguió con la misma dinámica, se seleccionaron recetas que fueran novedosas, ya sea por su preparación o por los ingredientes que incluyen. Se eligió el pastel de cochayuyo, al ser el cochayuyo un producto muy utilizado en Chile en el pasado, pero que actualmente no es tan consumido en el país. También se escogió la horchata de almendras, al ser una preparación novedosa de un producto de consumo masivo como las almendras. Y por último, los camotes al jerez, que contienen dos elementos utilizados en la cocina chilena de influencia extranjera. Por una parte, el camote, utilizado en la comida peruana. Y por otra, el jerez, usado en la española, dando cuenta de una receta que logra aportar al concepto de mestizaje en la cocina chilena.

## I. ENTREVISTAS

**Lila Calderón. Santiago de Chile, 1956. Comunicadora Audiovisual y Escritora, Magíster en Estudios Latinoamericanos de la Universidad de Chile.**

“La parte del recetario no va a poder faltar, los materiales hay que mostrarlos de una forma bella, compuesta como una pintura, y para eso tienes que seguir un estilo o un movimiento artístico. Busca tu fórmula narrativa de vídeo siempre teniendo en cuenta que no se pierda nada de la información que tienes que entregar. Parte leyendo y recuperando los textos de Alfonso Calderón como 1900 y Memorial de Santiago.

Puedes jugar poniendo cuadros del Santiago antiguo y así haces intertextos con cuadros de arte. Yo que tú me iría directo a investigar a una biblioteca con libro de bodegones, y puedes poner elementos como flores, bichos y diferentes elementos.

La narración debe ser entretenida, que no sea plana, que se vincule con escenas de época que hay en pinturas y en dibujos. La propuesta debe ser plástica y estética.

Esto es un documental audiovisual creativo, donde la narración es clara y hay un hilo conductor que va en pos de un objetivo específico, entregar todo este contenido de una forma bella, con este juego de la naturaleza muerta y con el contexto, para hacer un diálogo cultural.

Tienes que buscar la música que escuchaban para así generar el contexto en que se daban las recetas. Por último es importante que el título sea interesante, ya sea un epígrafe o un verso.”

## Lanzamiento de los cuadernillos de recetas en la Feria del Libro

El día sábado 27 de octubre del año 2012, en el marco de la 32ª Feria Internacional del Libro de Santiago, se lanzaron los tres primeros manuales de cocina, que fueron reeditados en la Colección Así Fuimos, impresos originalmente en el siglo XIX:

Ciencia Gastronómica (1851), Cuaderno de Guisos y Postres (1865) y El Confitero Chileno (1872).

En este lanzamiento estuvieron presentes destacados referentes en el ámbito gastronómico del país. Algunos extractos de las charlas que ellos dieron a continuación<sup>1</sup>:

### Tomás Olivera, chef de Casa Mar, Ritz.

Yo estoy catalogado dentro de los chef jóvenes y por ende nos ligan a las técnicas modernas, que son muy válidas, pero personalmente soy un convencido y majadero en que sin tradición no hay creación.

Yo aprendí cocina chilena familiarmente, hay mucha gente que sabe mucho más.

Los libros los hacían las personas que estaban a cargo de las casas más pudientes de las familias chilenas. Eran recetas para compartir y para que no se perdieran a lo largo del tiempo. Nuestra sociedad está pendiente de lo que viene afuera que lo que tenemos adentro. El aporte de esta iniciativa es preservar la tradición y los tesoros gastronómicos. Nos tiene que quedar la receta y el sabor. ¿Por qué lo de afuera es mejor? Ojalá que las nuevas generaciones empiecen a comer más cazuelas y guisos y menos hamburguesas y sushi.

### Marcelo Cicalli, dueño del Bar Liguria

Quería partir contándoles de los cuadernillos, estos cuadernillos vienen a poner la memoria de Chile sobre la mesa. Y, ¿qué es la memoria? , la memoria es un almacén de recuerdos, un buzón donde uno deposita algo y el que viene en 20 o 30, 200 años viene y lo rescata. Esto aporta a la memoria de un patrimonio que es inmaterial, como lo es la gastronomía, aporta a un conjunto de valores. ¿La comida es la suma de los valores nutricionales que se juntan en una olla?, ¿será eso la comida? ¡Es mucho más que eso!. La comida tiene al igual que el aprendizaje, el componente cognitivo, motriz y el emocional. El cognitivo es la receta que se aprende, que se ejecuta y tiene

que haber un componente motriz para poder hacerla. La chilena tiene por sobre todo el componente emocional, la comida chilena es telúrica, el piure es telúrico, una almeja en su concha con gotas de limón es telúrica, un curanto es telúrico. El curanto una comida de 3-4 tiempos, una comida que nos lleva a una liturgia ,que nos lleva a esta misa, que es una comida. Es el sentarnos, cantar, beber, comer unas conchas, tomar unos caldos, comer unas masas, comer unas carnes, hablar con los viejos, reírnos con los cabros, contemplar. Eso creo yo que es la gran maravilla que nos entrega la comida chilena.

Estas son recetas sin refrigeración, sin cocina a gas, antes de la revolución industrial. Estos recetarios vienen de un mundo pre revolución industrial, que cambió todo, cambió el mundo.

Los recetarios nos entregan emoción. La comida te devuelve algo que fue olvidado, negado o quizás perdido en el camino. Hay algo por descubrir, no hay juicios, hay curiosidad. Estos actos tan bonitos, comer, beber, bailar y cantar, son actos hipnóticos, que uno no sabe por que los desarrolla, pero los desarrolla.

Cada vez las cocinas y los comedores son mas chicos, cada vez hay menos tiempo para comer y para conversar. Lo que nos proponen estos cuadernos es a poner una mirada no en este Chile de éxito, porque el tonto nunca se recupera del éxito, es poner una mirada en nosotros, en lo colectivo y no en lo individual.

Celebro mucho que existan estos cuadernos, porque además nos permiten poner la mirada en la urgencia de los cambios.

## CONCEPTOS QUE SE DESPRENDEN DE LAS ENTREVISTAS

Tradición

Memoria

Nostalgia

Recuerdo

Emoción

<sup>1</sup> Las charlas fueron grabadas por la autora que asistió al lanzamiento de los cuadernillos el día 27 de octubre del 2012.

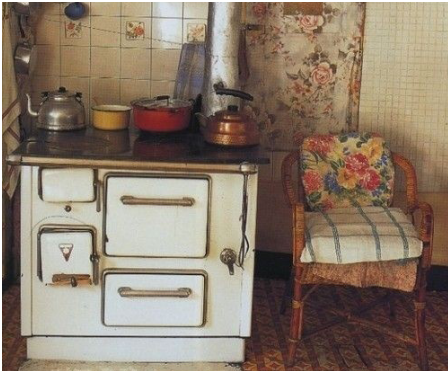


2.OBSERVACIÓN DE FOTOGRAFÍAS

(7-4)



(7-3)



(7-5)



(7-7)



(7-6)



(7-8)





### 3. CONVERSACIÓN Y OBSERVACIÓN ACERCA DE LOS RECETARIOS ELEGIDOS:

#### LA ELECCIÓN A TRAVÉS DE CONVERSACIONES CON FAMILIARES

Se han elegido los recetarios “Negrita Doddy” y “La buena mesa” de Olga Budge de Edwards debido a que durante conversaciones con gente cercana, estos han mencionado gran cantidad de recetas hechas por sus abuelas contenidas en estos recetarios. Es debido a esto que se ha optado por usar estos y no otros, ya que es fundamental que estos representen las comidas anteriormente usadas en Chile.

Se puede observar en los dos recetarios la influencia de otros países, es aquí donde vuelve a aparecer la comida chilena como producto de un mestizaje con otras culturas.

(7.9) Portada del libro “La Negrita Doddy”



La Negrita Doddy (1911)

#### Índice

1. Caldos y sopas.
2. Cazuelas.
3. Algunas reglas de cocina.
4. Espesos.
5. Salsas.
6. Diferentes platos con la carne del cocido.
7. Pescado.
8. Aves.
9. Vaca i ternera.
10. Cordero.
11. Chancho i conejo.
12. Rellenos i purées.
13. Masas.
14. Empanadas i pastelitos.
15. Huevos i tortillas.
16. Legumbres, hortalizas i ensaladas.
17. Pastas.
18. Salsas para budines.
19. Entremeses dulces para almuerzos i budines.
20. Pastelería casera.
21. Diferentes tortas inglesas.
22. Diferentes postres.
23. Pasteles i galletas.
24. Postres helados.
25. Panes de fruta helada, gelatina i bavareasas.
26. Ensalada de frutas.
27. Compotas i dulces.
28. Pastillas i caramelos.
29. Licores i refrescos.
30. Sandwichs.
31. Enciclopedia del hogar.

## Budge de Edwards, Olga (1935)

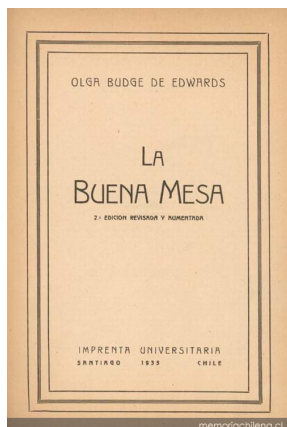
Olga Budge de Edwards se casó con Agustín Edwards Mac Clure a los 17 años. Su esposo fue un diplomático, político, empresario periodístico y economista, importante baluarte del Partido Nacional y fundador de los periódicos El Mercurio. En el año 1930 ella escribió el prólogo de La Buena Mesa, un libro que logró convertirse en una guía para todas las dueñas de casa.

En 1933 publicó La Buena Mesa, que incluía una gran cantidad de recetas, consejos, técnicas y términos culinarios. El Libro estaba destinado a todo público, ya que establecía que no había necesidad de gastar grandes cantidades de dinero.

### La Buena Mesa (1933)

#### Índice

1. Explicación de algunos términos culinarios.
2. Diversos procedimientos culinarios.
3. Consejos útiles.
4. Fondos de cocina.
5. Mantequillas.
6. Salsas madres.
7. Salsas calientes.
8. Pescados.
9. Mariscos.
10. Aves.
11. Carne de vaca.
12. Guisos de almuerzo.
13. Cocktails, reconfortantes y tragos largos.
14. Cups y ponches.
15. Postres calientes.
16. Postres fríos.



(8.0) Portada del libro "La Buena Mesa" de Olga Budge de Edwards

## LAS RECETAS ELEGIDAS

### Cochayuyo en pastel

¼ de kilo de cochayuyo  
2 cebollas  
vinagre  
tomates  
1 huevo  
aceite  
3 choclos  
leche  
sal y pimienta

El día antes se remoja el cochayuyo en vinagre, y en la mañana siguiente se le da un hervor en el mismo vinagre.

Se fríen en aceite o mantequilla dos cabeza de cebolla cortadas en pluma, y un poco de esta cebolla se coloca en una fuente de barro: en seguida se arreglan una capa de cochayuyo, otra de tomates cortados en rebanadas, otra de cebollas y así sucesivamente hasta completar la fuente. Se sazona al gusto.

Se pone al horno por tres horas.

Antes de servirlo se rallan 3 choclos que, junto con un huevo batido en leche, se le echan encima.

Se pone nuevamente en el horno caliente por un rato hasta que se dore.

### Horchata de almendras

300 gr de almendras  
1 ½ litro de agua  
1 kg de azúcar  
1 cucharadita de agua de azahar

Tómense trescientos gramos de almendras dulces y treinta gramos de almendras amargas.

Se pelan y se machacan por pequeñas cantidades, añadiéndoles un litro y medio de agua de a poco.

Luego que todas las almendras estén molitas y toda el agua empleada, se cuela por una servilleta, teniendo cuidado de exprimirla para extraer el jugo de las almendras.

Se hace un almíbar con un kilo de azúcar, se le agrega una cucharadita de agua de azahar y se mezcla bien con el jugo de almendras.

Se embotella tapando bien.

### Camotes con jerez

6 camotes  
1 cucharada de crema  
1 cucharada de Jerez  
2 cucharadas de mantequilla  
Sal y pimienta

Se asan los camotes. Se cortan en dos a lo largo. Se les vacía todo el centro y se muele. Se sazona, se le echan crema y mantequilla y la cucharada de Jerez. Se rellenan las cáscaras con este puré y se ponen a asar nuevamente.

## 6.2 CONCEPTUALIZACIÓN Y EL GUIÓN

### CONCEPTUALIZACIÓN <sup>82</sup>

Tras la recolección de conceptos recogidos del levantamiento de información, se identifican los significados de éstos, para tener claridad sobre los alcances de cada uno. Estas definiciones entregarán elementos estéticos para la grabación del montaje

#### Nostalgia

(Del gr. *νόστος*, regreso, y *-algia*).

1. f. Pena de verse ausente de la patria o de los deudos o amigos.
2. f. Tristeza melancólica originada por el recuerdo de una dicha perdida.

#### Recuerdo

1. m. Memoria que se hace o aviso que se da de algo pasado o de que ya se habló.
2. m. Cosa que se regala en testimonio de buen afecto.
3. m. Objeto que se conserva para recordar a una persona, una circunstancia, un suceso, etc. No he querido desprenderme de los recuerdos de familia.
4. m. pl. memorias (saludo por escrito o por medio de tercera persona).

#### Recordar

82 \*todos los significados fueron tomados del sitio web de la rae. [www.rae.es](http://www.rae.es)

(Del lat. *recordāri*).

1. tr. Traer a la memoria algo. U. t. c. intr.
2. tr. Hacer presente a alguien algo de que se hizo cargo o que tomó a su cuidado. U. t. c. intr. y c. prnl.
3. tr. Dicho de una persona o de una cosa: Semejar a otra.

#### Tradición

(Del lat. *traditĭo, -ōnis*).

1. f. Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.
2. f. Noticia de un hecho antiguo transmitida de este modo.
3. f. Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.
4. f. Elaboración literaria, en prosa o verso, de un suceso transmitido por tradición oral.
5. f. Der. Entrega a alguien de algo. Tradición de una cosa vendida
6. f. Ecd. Conjunto de los textos, conservados o no, que a lo largo del tiempo han transmitido una determinada obra. La tradición del Libro de Buen Amor está formada por pocos manuscritos

#### Memoria

(Del lat. *memorĭa*).

1. f. Facultad psíquica por medio de la cual se retiene y recuerda el pasado.
2. f. En la filosofía escolástica, una de las potencias del alma.
3. f. Recuerdo que se hace o aviso que se da de algo pasado.
4. f. Exposición de hechos, datos o motivos referentes a determinado asunto.
5. f. Estudio, o disertación escrita, sobre alguna materia.
6. f. Relación de gastos hechos en una dependencia o negociado, o apuntamiento de otras cosas, como una especie de inventario sin formalidad.
7. f. Monumento para recuerdo o gloria de algo.
8. f. Obra pía o aniversario que instituye o funda alguien y en que se conserva su memoria.
9. f. Fís. Dispositivo físico, generalmente electrónico, en el que se almacenan datos e instrucciones para recuperarlos y utilizarlos posteriormente.
10. f. pl. Libro o relación escrita en que el autor narra su propia vida o acontecimientos de ella.
11. f. pl. Relación de algunos acaecimientos particulares, que se escriben para ilustrar la historia.
12. f. pl. Libro, cuaderno o papel en que se apunta algo para tenerlo presente.
13. f. pl. Saludo o recado cortés o afectuoso a un ausente, por escrito o por medio de tercera persona.
14. f. pl. Dos o más anillos que se traen y ponen de recuerdo y aviso para la ejecución de algo, soltando uno de ellos para

que cuelgue del dedo.

### Memorar

(Del lat. *memorāre*).

1. tr. p. us. Recordar algo, hacer memoria de ello. U. t. c. prnl.

### Emocional

1. adj. Perteneciente o relativo a la emoción.  
2. adj. emotivo ( sensible a las emociones).

### Emoción

(Del lat. *emotio*, -ōnis).

1. f. Alteración del ánimo intensa y pasajera, agradable o penosa, que va acompañada de cierta conmoción somática.  
2. f. Interés expectante con que se participa en algo que está ocurriendo.

### Rústico

rusticar.(Del lat. *rusticāre*).

1. intr. Salir al campo, habitar en él, sea por distracción o recreo, sea por recobrar o fortalecer la salud.

**A la nostalgia se le asocian diversos elementos tales como:**

- Utilización en las imágenes el color rojo anaranjado oscuro (sepia)
- Utilización de imágenes en los colores blanco y negro
- Utilización de objetos antiguos, fotografías antiguas, etc.

(8.1)



(8.3)



(8.4)

(8.2)



(8.5)



**A la emoción se le asocian:**

- Expresiones del rostro
- Expresiones a través de otras partes del cuerpo como las manos.

**Acerca de los recuerdos:**

Puede que los recuerdos no sean completamente exactos, y que cualquier recuerdo específico pueda ser una mezcla de hechos reales e imaginados (o parte de los hechos).

Hay tres tipos clave de memoria en que se almacenan los recuerdos: memoria episódica, memoria implícita y memoria de procedimiento.

1. Los recuerdos episódicos pueden ser parciales o incompletos. Una persona puede recordar solamente momentos o fragmentos breves de un hecho, o recordar imágenes visuales y sonidos pero no sentimientos, o puede recordar sentimientos y emociones pero no imágenes, etc

2. Los recuerdos implícitos son recuerdos que contienen información sobre un evento o una experiencia en el pasado, pero no son reconocidos como si tuvieran algo que ver con ese evento o experiencia. Generalmente estos recuerdos son fragmentos de sensaciones o emociones, que son provocados por experiencias que el cerebro asocia con las experiencias del pasado, pero aquí está el problema, no se reconoce la conexión.

3. Los recuerdos de procedimiento son recuerdos que indican como se hace algo. Es importante recordar que es posible tener recuerdos de procedimiento basados en experiencias de las que uno no tiene recuerdos episódicos<sup>83</sup>

83 1IN6. 2013. *Los recuerdos* [en línea] <http://1in6.org/espanol/lecturas-en-linea-2/asuntos-generales-y-precauciones/los-recuerdos/> [consulta: 30 noviembre 2012]



## GUIÓN

A través del vídeo se quiere resaltar el concepto de recuerdo que la gente tiene de sus madres, abuelas y otras mujeres que pudieran ser o haber sido importantes en la vida de las personas. Se pondrán en valor antiguas recetas que harán que las personas recuerden procesos, alimentos, sabores y olores de la antigua cocina chilena. En las tomas se mostrarán las tres preparaciones elegidas, que serán el cochayuyo en pastel, camotes al jerez y horchata de almendras, escogidas porque tienen componentes reconocibles para muchas personas, pero éstos se han ido utilizando cada vez menos.

Los tomas durante el vídeo se irán mezclando entre el sepia y el color, para ir dándole un ritmo al video y entregándole la característica del recuerdo que va y vuelve.

## EL GUIÓN COMO UN RELATO

Para establecer los elementos esenciales a ser utilizados en la grabación del vídeo, se crea un relato en primera persona. Éste entrega una idea de la atmósfera que se quiere retratar.

Me acuerdo de la cocina, de los condimentos, de los cucharones enlozados, de los sifones de soda, de las hierbas, de los aromas de aquella cocina como si fuera ayer y por sobre todo de ella leyendo y ojeando su libro de cocina. Primero, siempre preparaba el plato de fondo.

Mi comida favorita era el pastel de cochayuyo, para mí, un manjar de los dioses. La receta consistía en picar bien chiquitito un  $\frac{1}{4}$  de kilo de cochayuyo, que había sido remojado en vinagre la noche anterior y después cocido en la olla a presión. Después, había que picar dos cebollas más o menos grandes en pluma, sofreírlas y salpimentarlas. Cuando se terminaba de freír la cebolla se pelaban los tomates. Después, se montaba todo en un azafate enlozado aceitado, primero se ponía una capa de cochayuyo, luego una de cebolla y otra de tomate. Regularmente alcanzaba para dos capas. Cuando se terminaba de montar todo se metía al horno hasta que estuviera bien cocido todo. Mientras tanto se iba preparando la capa de choclo que iba encima, entonces se rallaban 3 choclos, se les ponía un chorrito de leche, sal y pimienta y se echaba encima. Por último, se ponía nuevamente en el horno bien caliente hasta que se dorara.

Me acuerdo de las tardes de verano cuando nos hacía una rica horchata de almendras, que aparte de ser muy deliciosa nos decía que era muy nutritiva. Se tomaban 300 gramos de almendras dulces, se les ponía agua hirviendo, se colaban y luego se ponían sobre un paño y se restregaban con fuerza hasta que soltaran la cáscara. Luego se machaban y de a poco se les iba agregando un litro y medio de agua, se cuelan por un pedazo de tela y se extrae todo el líquido en ellas. En una olla se va poniendo el líquido de las almendras y el kilo de azúcar también se ponen unas gotas de azahar y se revuelve hasta que hierba y se forme una especie de almíbar. Cuando se enfría se embotella y queda listo para tomar.

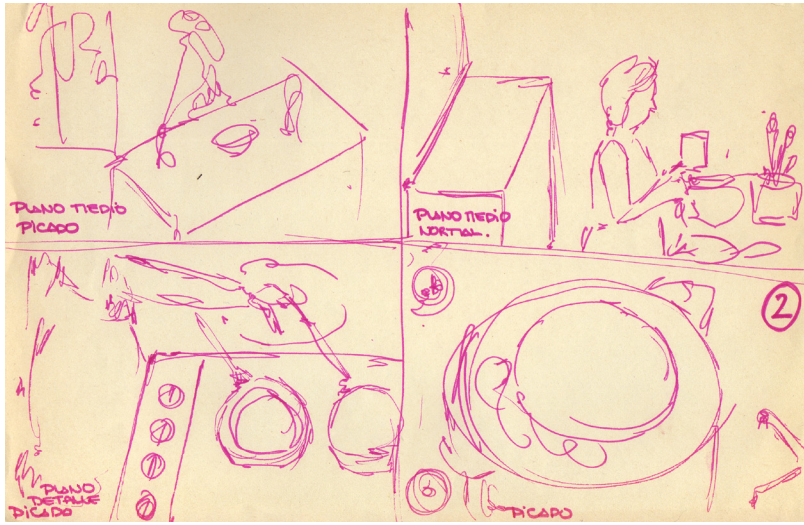
Para terminar, siempre estaban los postres, su especialidad eran las preparaciones con camotes, pero la mejor por lejos eran los camotes al jerez. Lo primero que se hacía era cortar los camotes por la mitad, luego había que asarlos al horno para que suelten la carne. Cuando estaban bien asados se retiran del horno y con una cuchara se les sacaba el relleno, éste se molía con un tenedor y se le iban agregando dos cucharadas de mantequilla, después se le añadía una cucharada de crema, se revolvía y se le agregaba una cucharada de jerez. Por último, se rellenaban las cascaritas con el puré y se ponían asar nuevamente. Recuerdo la mesa de la cocina el día domingo llena de preparaciones con todas las delicias sobre esta.











(10.2)



(10.3)



(10.4)



## FOTOS DEL PROCESO DE GRABACIÓN

Estas fotografías son del proceso de grabación, en éstas se puede observar el detalle de la escenografía y de la utilería.

### 6.3 GRABACIÓN

El proceso previo a la grabación fue incluyó la producción de una escenografía, que consistió en obtener todos los elementos de utilería, para luego diseñar desde cero la escenografía en la casa de familiares.

En cuanto a la grabación se constituyó de cuatro etapas, en las cuales se fueron haciendo grabaciones de acuerdo a las necesidades que iban surgiendo.

1. En primera etapa de grabación (11.2) se hicieron las grabaciones estructurales, es decir, las tres recetas completas.

2. En la segunda etapa (11.3) se grabaron las composiciones basadas en obras de naturaleza muerta. En un principio se hicieron grabaciones con elementos que aparecían en las obras de arte, los que fueron reemplazados por los que aparecían en las recetas, para hacer coherente la imagen.



(10.5)



(10.6)

3. En la tercera etapa (11.4) se siguió con la grabación de composiciones con elementos de las recetas y se cambiaron algunas composiciones para aportar a la idea de la cocina como un arte.



(10.7)



(10.8)



(10.9)



(11.0)



(11.1)

*\*La grabación fue hecha a una cámara, y el proceso de grabación estuvo a cargo de Andrea Peredo y Álvaro Galindo como ayudante.*

PRIMERA GRABACIÓN DE SÓLO LAS RECETAS  
(II.2)











SEGUNDA GRABACIÓN: PRIMER ACERCAMIENTO A LAS COMPOSICIONES  
(II.3)



TERCERA GRABACIÓN: LAS COMPOSICIONES  
(II.4)





## 6.4 MONTAJE

El montaje por planos sucesivos, escribe J. P Chartier, “corresponde a la percepción corriente por sucesivos movimientos de atención. Así como tenemos la impresión de tener siempre una visión global de lo que se nos presenta porque la inteligencia elabora esa visión con los datos sucesivos de nuestra vista, en un montaje bien hecho la sucesión de los planos pasa inadvertida porque corresponde a movimientos normales de la atención y elabora para el espectador una representación de conjunto que le da la ilusión de la percepción real”.<sup>84</sup>

### Sobre el color: La utilización del color y del tono sepia

A través de las diferencias de color durante el vídeo se resalta la idea del recuerdo, como algo que va y viene de diferentes formas.

Es sabido que los recuerdos suelen ser en blanco y negro, pero a pesar de esto cuando se recuerda una comida, se puede recordar más allá del blanco y negro, y recordar colores, olores y texturas, al relacionar la comida con diferentes elementos reconocidos por todos diariamente. Al tratarse de comida, resulta poco atractivo mostrarla sólo

en colores sepia, haciéndose necesario resaltar atributos a través de los colores. Es por esto que se opta por un vaivén de colores y no sólo sepia.

Por último, empleando virajes (coloración única y neutra, por lo general sepia), algunos cineastas trataron de reflejar las tonalidades de las viejas fotografías de antaño y de recuperar su carácter nostálgico.<sup>85</sup>

Sobre el tono sepia elegido, se elige éste y no blanco y negro ya que un referente directo es Juan Francisco González y a través de su pintura se puede visualizar la utilización de colores ocres y tierras.

### Elipsis

Martin Marcel define la elipsis como la acción de dejar ciertos elementos de la acción fuera del cuadro.<sup>86</sup>

A través de la utilización de la elipsis, ciertos momentos débiles se ven suprimidos para sólo dejar lo esencial y lo que el espectador pueda completar fácilmente.

Esto se ve representado en, por ejemplo, el instante en que la mujer corta y no se ve su mano, sino solamente el movimiento de la mesa y la punta del cuchillo. Estas simples pistas dan a entender que la acción de cortar está ocurriendo.

También se puede observar al mostrar la cara y el movimiento del cuerpo. Cuando se ejecuta una acción y sólo se ven algunas partes del cuerpo, se infiere que la persona está ejecutando un trabajo.

### Sinécdoque

La sinécdoque se define a través de la acción de mostrar un detalle significativo o simbólico.

En el vídeo se explicita este concepto expresando fragmentos de la escenografía a través de pequeños detalles como los condimentos, que dan a entender que se está hablando de otra época diferente a la actual.

También se hace presente cuando se muestra el libro del pintor Juan Francisco González, haciendo alusión a él como un referente estético directo del vídeo.

### Montaje narrativo y montaje expresivo

“En la mayoría de los casos, un montaje normal puede considerarse ante todo narrativo; en cambio, un montaje muy rápido o muy lento es más bien un montaje expresivo, pues el ritmo del montaje cumple entonces una función

84 MARCEL,M., op. cit., 149p.

85 MARCEL,M., op. cit., 78p.

86 MARCEL,M., op. cit., 41p.

directamente psicológica”<sup>87</sup>

La utilización de recetas de cocina hace necesario un montaje narrativo, que a través del tiempo logre generar un hilo conductor entre toma y toma, generando así un orden lógico y cronológico.

Sin embargo, también se puede apreciar la presencia de un montaje expresivo, a través del ritmo pausado presente en las imágenes, que quiere resaltar el concepto del tiempo como algo relevante dentro del registro.

### Musicalización

La música presente en el vídeo es de la actriz y cantante María Martha Esther Aldunate del Campo, más conocida como Rosita Serrano.

Rosita Serrano nació el 10 de junio de 1914 y su época de mayor éxito fue entre los años 30 y 40. Tuvo un gran éxito en Alemania durante el gobierno de Adolf Hitler, siendo conocida como el “ruiseñor chileno”.

Las canciones elegidas para el vídeo son “Esto es amor”, “Soñar es deseado” y “Canta playera”, una para cada receta.

Como se mencionó anteriormente, se elige esta intérprete porque logra dar la nostalgia necesaria al relato, poniendo énfasis en la imagen y en el contenido. Además, corresponde a la época en la cual está basado el registro.



(11.6)



(11.7)



(11.8)



(11.5)

Imágenes de María Esther Aldunate del Campo, más conocida como Rosita Serrano



## 6.5 PRIMEROS ACERCAMIENTOS: VERSIONES DE PRUEBA

### PRIMERA VERSIÓN (11.9)



En la primera versión del vídeo se detectaron los siguientes problemas:

- La velocidad del relato era muy rápida, ya que cada toma duraba 2 segundos. Lo anterior afectaba el concepto de comida con dedicación.

- Se decidió que el montaje del vídeo fuera desordenado. Es decir, que las 3 recetas estuvieran mezcladas, lo que hacía

muy difícil la comprensión de los elementos de las recetas.

- Con respecto a la corrección de color, cada receta contaba con una coloración distinta, incluso la introducción del vídeo. Esto se había hecho para diferenciar cada una de las recetas, pero al final solo lograba confundir al espectador.

- El vídeo aún no contaba con el uso de las composiciones pictóricas. Sólo se había considerado el uso del género de naturaleza muerta como un referente genérico.

### SEGUNDA VERSIÓN (12.0)





En la segunda versión del vídeo se detectaron los siguientes problemas y soluciones:

- Se corrigió la velocidad de montaje, quitando algunas tomas y alargando otras, lo que apporto a los conceptos del relato.

- Con respecto a la corrección de color, se mantuvo solo una sola coloración para todo el vídeo, lo que hacía que

fuera muy monótono.

- Se agregaron algunas composiciones, pero eran muy pocas como para resaltarlas como referentes directos y relevantes.

### TERCERA VERSIÓN (I2.1)



En la tercera versión del vídeo se detectaron los siguientes problemas y soluciones:

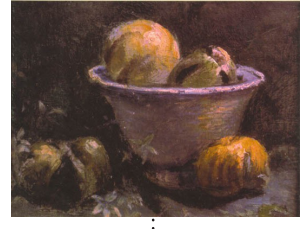
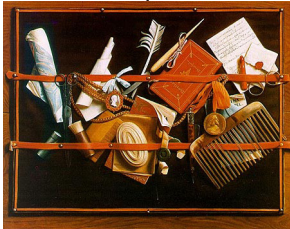
- Se agregó el tono sepia a algunas de las tomas del vídeo, para aportar el concepto de nostalgia al relato.

- Se optó por incluir sólo la música de la intérprete Rosita Serrano en el vídeo.

- Se siguen agregando composiciones al relato, lo que es un aporte a la construcción del vídeo.



LAS CITAS PRESENTES EN EL PROYECTO AUDIOVISUAL



(12.2) *Samuel van Hoogstraten*  
Trompe-l'oeil, 1666-1678 (?)  
Óleo sobre tela, 63 x 79 cm  
Karlsruhe, Staatliche Kunsthalle

(12.3) *Juan Francisco González*,  
1853-1933  
Manzanas, sin fecha  
Óleo sobre madera, 30 x 40 cm

(12.4) *Luis Vargas Rosas*, 1897-1977  
Naturaleza muerta, 1924  
Óleo sobre tela, 65 x 54 cm

(12.5) *Pablo Burchard*, 1875-1964  
Frutero, sin fecha  
Óleo sobre cartón, 36 x 45 cm



(12.6) *Pablo Burchard, 1875-1964*  
Florero, sin fecha  
Óleo sobre tela, 51 x 39 cm

(12.7) *Francisco Zurbarán*  
Bodegón, 1640  
Óleo sobre madera, 46 x 84  
Museo del Prado, Madrid

(12.8) *Luis Vargas Rosas, 1897-1977*  
Naturaleza muerta,  
Óleo sobre tela

(12.9) *Willem Claesz Heda*  
Desayuno, 1637  
Óleo sobre madera, 44 x 56  
París, Louvre

## 6.6 CREACIÓN DE LA IDENTIDAD VISUAL

La creación de la identidad visual se hizo a partir de la portada del libro “Apuntes para la historia de la cocina chilena” (13.0) de Eugenio Pereira Salas, siendo éste uno de los principales libros de la historia de este ámbito.

### Conceptualización

De la primera etapa de conceptualización se desprenden los siguientes conceptos y elementos para la conformación de la identidad visual:

- Rústico, como una característica esencial de la escenografía y del proceso de cocina del video. Se observa también en los ornamentos presentes en la portada del libro, tales como los pescados colgando y escenas típicas del campo chileno.
- El uso de ornamentos, tal y como en la portada del libro es un aporte al diseño de la identidad. Se hace necesaria la simplificación de éstos para mejorar su visibilidad y su usabilidad.
- El uso de variaciones de una familia tipográfica entrega al diseño diversidad y dinamismo. En el caso de la portada del libro, se usan diferentes tipografías, pero con respecto a un isologotipo, la variedad de elementos podría ser perturbador.



(13.0) Portada del libro *Apuntes para la historia de la cocina chilena* de Eugenio Pereira Salas

### Proceso de elección del nombre

El proceso de elección de nombre conllevó varias opciones, las que fueron cambiando hasta llegar a la elección definitiva. Dentro del proceso de elección se eliminaron los siguientes nombres, ya que algunos eran genéricos y otros utilizaban términos pictóricos que no calzaban con las composiciones del proyecto:

- Una buena comida
- La buena comida
- Antigua cocina nueva
- Antigua comida nueva
- Paisajes gastronómicos chilenos
- Paisajes culinarios chilenos
- Retrato culinario chileno

### El nombre definitivo

Al revisar las opciones, conceptos como retrato y paisaje no eran reflejados en las composiciones que estaban presentes en el registro. Por ello, se eligió la palabra bodegones, que representa fielmente la estética de este video.

Por otra parte, salta la duda sobre las palabras culinario y gastronomía, que tienden a entregar un aspecto



más formal del acto de cocinar.

Finalmente, se elige la palabra cocina, ya que ésta se encuentra más cercana al rito de cocinar, aportando al concepto de rusticidad.

El nombre elegido para el proyecto finalmente es “Bodegones de la antigua cocina chilena”, al que se agregan las palabras antigua y chilena, como adjetivos que permiten describir dos aspectos esenciales del proyecto.

La palabra antigua viene de algo que existe y existió desde hace mucho tiempo, lo que calza con las antiguas recetas de los recetarios elegidos, que en algún momento existieron pero se fueron perdiendo a lo largo del tiempo.

Por otra parte, la palabra chilena se refiere a lo relativo de nuestro país. Se hace necesaria la utilización de esta palabra para establecer los límites en los que se moverán las recetas, que están sacadas de recetarios que fueron influyentes en alguna época en Chile.

### Tipografía

La tipografía elegida para el logotipo fue la Caslon Antique (13.1), creada por Berne Nadall (1969) entre los años 1896- 1898. Fue introducida por los Banhart Brothers de Chicago bajo el nombre de Fifteenth Century. Tuvo mala recepción, hasta que en 1908 le cambiaron el nombre a Caslon Antique.

Ésta ha sido usada habitualmente para aludir al concepto de antigüedad en los diseños. Los trazos aleatorios, el cambio y la incertidumbre presentes en la tipografía aportan a los conceptos principales del diseño.

**A B C D E F G H I J K L M N O P**  
**Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g**  
**h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**  
**0 1 2 3 4 5 6 7 8 9**  
**.,:;’!?”@#%&\*{( / | \ ) }**

(13.1) Grupo tipográfico  
Caslon Antique

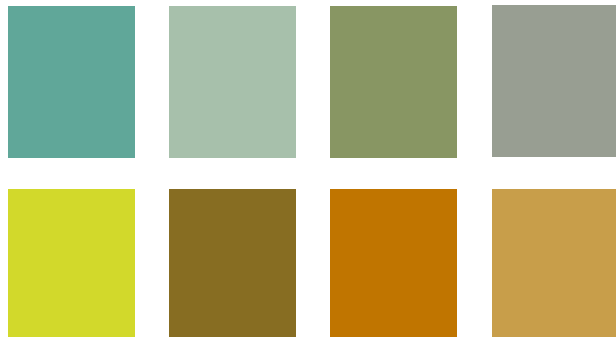
### Colores

Para elegir los colores del isologotipo se buscaron éstos en las imágenes presentes en el registro. Se revisaron las imágenes a color y las sepias, para poder establecer el código cromático presente.

Hay dos gamas diferentes, una en la cual predominan los colores fríos (13.3) y la otra en la que los colores cálidos (13.5) son los protagonistas.



(13.2)



(13.3)

(13.4)



(13.5)



PROCESO DE CREACIÓN  
DE LA IDENTIDAD VISUAL

Los siguientes isologotipos son parte del proceso de la creación de la identidad visual. En éstos se puede observar los cambios que surgieron hasta llegar al final.

bodegones  
de la  
antigua **Cocina**  
**Chilena**

(13.8)

*Retrato*  
*culinario*  
CHILENO



(13.6)



(13.9)



(13.7)



(14.0)

DISEÑO FINAL Y SU APLICACIÓN



(13.9) El color del isologotipo fue sacado de las imágenes presentes en el registro. Se eligió un color cálido para contrastar con la textura de colores fríos.

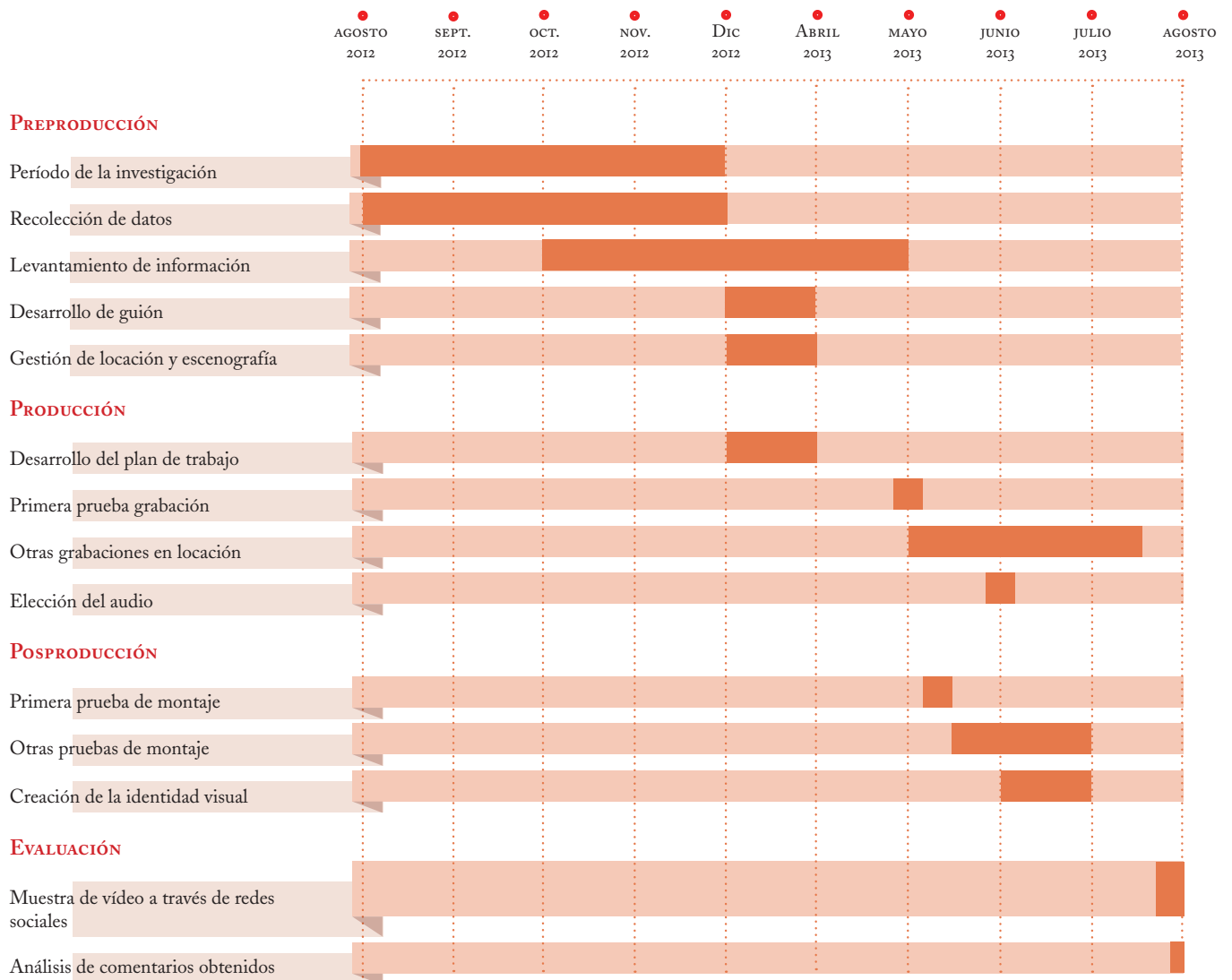
El color es PANTONE 477C



(14.0) El diseño se encuentra sobre una textura, la cual es la mesa donde se realizan las preparaciones.



## 6.7 PLANIFICACIÓN Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES



## 6.8 PRESUPUESTO



### EQUIPO HUMANO

DIRECTOR  
\$ 217.500 X LAS 3 JORNADAS  
ASISTENTE DE DIRECCIÓN  
\$ 135.000 X LAS 3 JORNADAS  
SCRIP  
\$ 97.500 X LAS 3 JORNADAS  
PRODUCTOR GENERAL  
\$ 210.000 X LAS 3 JORNADAS  
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN  
\$ 97.500 X LAS 3 JORNADAS  
PRODUCTOR TÉCNICO  
\$ 97.500 X LAS 3 JORNADAS  
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA  
\$ 217.500 X LAS 3 JORNADAS  
ASISTENTE DE CÁMARA  
\$ 97.500 X LAS 3 JORNADAS  
2 ASISTENTES DE CÁMARA  
\$ 75.000 X LAS 3 JORNADAS  
OPERADOR DE CÁMARA  
\$ 75.000 X LAS 3 JORNADAS  
JEFE ELÉCTRICO  
\$ 97.500 X LAS 3 JORNADAS  
ELÉCTRICO I  
\$ 90.000 X LAS 3 JORNADAS  
ELÉCTRICO II  
\$ 75.000 X LAS 3 JORNADAS  
DIRECTOR DE ARTE  
\$ 217.500 X LAS 3 JORNADAS  
ASISTENTE DE ARTE  
\$ 131.250 X LAS 3 JORNADAS  
UTILERO  
\$ 90.000 X LAS 3 JORNADAS  
2 TRAMOYAS  
\$ 90.000 X LAS 3 JORNADAS  
VESTUARISTA  
\$ 97.500 X LAS 3 JORNADAS  
MAQUILLADORA  
\$ 112.500 X LAS 3 JORNADAS  
SONIDISTA  
\$ 150.000 X LAS 3 JORNADAS  
POST PRODUCTOR DE SONIDO  
\$ 187.500 X LAS 3 JORNADAS  
MONTAJISTA  
\$ 187.500 X LAS 3 JORNADAS  
ASISTENTE DE MONTAJE  
\$ 120.000 X LAS 3 JORNADAS



### EQUIPO TÉCNICO

2 CÁMARAS CANON 5D  
\$ 150.000 C/U  
6 MEMORIAS DE 16 GB  
\$ 5.500 C/U  
2 TRÍPODE MANFROTTO VIDEO  
\$ 25.000 C/U  
  
**PAQUETE DE ILUMINACIÓN**  
2 FRESNELES COMPLETOS  
\$ 60.000 C/U  
2 PANTALLAS LED  
\$ 40.000 C/U  
2 PANTALLAS REFLECTANTES  
\$ 10.000 AMBAS  
5 EXTENSIONES 220V  
\$ 1.000 C/U  
  
MICRÓFONO INALÁMBRICO  
\$ 25.000  
LOCACIÓN  
\$ 150.000 LA JORNADA DE 9HRS



### OTROS GASTOS

MOVILIZACIÓN  
\$ 10.000 LA JORNADA  
COMPUTADOR  
\$ 1.200.000  
INTERNET  
\$ 25.000 MENSUAL (10)  
ADOBE PREMIERE  
\$ 140.000 X 9 MESES  
ADOBE AFTER EFFECTS  
\$ 140.000 X 9 MESES  
CATERING  
\$ 70.000 X JORNADA  
DISEÑADOR GRÁFICO PARA  
CREACIÓN DE GRÁFICA  
\$ 350.000



### COSTO TOTAL

EQUIPO HUMANO  
\$ 2.966.250  
EQUIPO TÉCNICO  
\$ 1.494.000  
OTROS GASTOS  
\$ 2.095.000  
  
**TOTAL**  
\$ 6.555.250

*\*Las tarifas del equipo humano fueron sacadas del sitio del Sindicato del cine. [www.sinteci.cl](http://www.sinteci.cl)*

*\*\*Cabe mencionar que este presupuesto fue hecho pensando en la ejecución real del proyecto. Los costos reales del proceso de título fueron casi nulos, ya que la mayoría de los implementos fueron prestados.*

## 6.9 DIFUSIÓN DEL PROYECTO

El proceso de difusión del proyecto proporciona el conjunto de actividades necesarias para dar a conocer tanto interna como externamente las iniciativas que se llevarán a cabo.

El objetivo de este proceso es a conocer el proyecto, buscando la aceptación y el entendimiento de los consumidores.

**El proceso de difusión incluirá 3 etapas:**

1. Creación de un mini sitio que tendrá disponible el vídeo, donde los usuarios podrán comentar y evaluar el proyecto. Además, se creará una página de Facebook, que servirá como canal de información sobre los avances y estado del proyecto.

2. Para publicitar el proyecto, se gestionarán menciones gratuitas en medios de comunicación, por parte de personas influyentes y relacionadas con el ámbito cultural.

Un ejemplo es URBATORIVM, un blog donde se muestran notas, crónicas y pequeños estudios sobre la historia urbana y cultural de las ciudades y pueblos de Chile.

<http://urbatorium.blogspot.com/>

3. El vídeo estará disponible la plataforma audiovisual Vimeo, la que ayudará a hacer disponible el producto a audiencias adicionales y a que éste sea compartido y comentado en redes sociales.

Cabe mencionar que cada una de las etapas será evaluada, asegurando que se cumplan los objetivos.



# 7. CONCLUSIONES

Las preparaciones de la cocina nacional logran estar presentes en la cotidianidad de cada habitante de este país, formando parte de la identidad chilena. Se trata de recetas tan conocidas, que cualquiera podría nombrar al menos dos de sus ingredientes y describir su sabores, aromas y cualidades. Pero existen otras preparaciones que antaño fueron tan populares como actualmente son el pastel de choclo, la humita, el mote con huesillo, y que fueron quedando en el “baúl de los recuerdos”. La cocina es inherente al ser humano y la mujer ha jugado un papel relevante al ser las receptoras y transmisoras de los saberes culinarios. Esto se ve reflejado en la siguiente cita de Sonia Montecinos en el libro “La olla deleitosa”:

“Las mujeres, operarias del universo de lo comestible, modelaron los gustos en el fogón, centro social de las habitaciones aymaras o atacameñas; en la ruka mapuche o en el fuego encendido dentro de la canoa kaweshkar o yagán. Quizás porque ellas mismas son fuente de la leche que se derrama, primer contacto del sujeto con la succión -forma primaria de saciar el hambre- es que tomaron en sus manos la tarea de convertir lo natural en cultural, haciendo de un elemento cualquiera un bien comestible.”<sup>88</sup>

Uno de los objetivos principales del proyecto es poner en valor antiguos recetarios que fueron importantes en una época en nuestro país. Durante el proceso de

investigación se revisó una gran cantidad de recetas, que aún esperan ser preparadas y puestas en valor.

Al ser la cocina una manifestación cultural que involucra a los habitantes de una zona y es parte de su día a día, es importante revelar los cambios que ha sufrido con el paso del tiempo. Es fundamental que la conservación del patrimonio sea entendido como un acto cultural, para así preservar voluntariamente lo que ha logrado sobrevivir.

Por eso se hace un barrido de todas las épocas de la historia de nuestra cocina y se desentierran las principales preparaciones del pasado. Además, estos registros permiten esclarecer los elementos que participaron durante largos años en la alimentación de los chilenos.

Para la realización de cualquier registro audiovisual es necesario establecer un tema principal, y en este caso es la cocina patrimonial, a la que se asigna un contexto histórico. Bajo esta idea, se escoge 1900 como contexto de las recetas.

La *Belle Époque* fue un período histórico que designó nuevos valores a las sociedades europeas. En este período se realizaron grandes transformaciones económicas y científicas. El mundo cada vez estaba más conectado y las comunicaciones fueron cada vez más fáciles con la aparición del teléfono y el ferrocarril.

Durante esta época, las mujeres más rellenas eran consideradas las más bellas. Hubo varias mujeres íconos, las más conocidas fueron La Bella Otero, Caroline Reboux, Cléo de Merode, Iyonne de Bray, Emilienne d'Alençon, Germaine Thouvenin, Maud Damuseau, Nelly Stanley, Alice Desplanches, entre otras.

En cuanto a las bases que tiene el registro audiovisual, están el vídeo experimental, el documental y el documental creativo. Esto da como resultado un género mixto, constituido por estas tres bases para la creación del vídeo. Lo anterior, debido a que al ser un proyecto experimental son variados los aportes para su desarrollo y no existe un modo determinado de hacer.

Lo experimental del vídeo está dado por la utilización de un lenguaje experimental basado en la combinación de pinturas de naturaleza muerta chilena y la europea. El registro funciona como un hipertexto que alude a obras de pintura tradicionales, y que través del uso que se le da a la pintura local busca poner en valor obras de reconocidos pintores chilenos, tales como Juan Francisco González, Pablo Burchard y Luis Vargas Rosas, entre otros.

El documental se hace presente en el registro en la manera de mostrar la información, siendo fundamental que sea entregada de forma clara. El documental creativo, por otra parte, se apropia de los recursos narrativos, siendo más bien una propuesta con aportes del creador. En el relato, y aunque se busca entregar de una forma innovadora la información histórica, es necesario que las recetas sean

88 MONTECINO, S. 2005. La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile. Santiago de Chile, Editorial Catalonia. 15p.

comprendidas por el espectador.

Para darle forma al vídeo, fue muy importante involucrar otras áreas a lo audiovisual. De forma multidisciplinar se presentan la pintura, el cine y la fotografía, como referentes estéticos del registro.

Como referente pictórico se escoge la naturaleza muerta, que a través de su lenguaje visual, sus composiciones y sus formas, se crean citas a pinturas tradicionales. Este movimiento pictórico es elegido por su relación directa con los alimentos y la experiencia culinaria y, a través de éste, se visualiza la experiencia que tiene el artista con la luz y el color.

En el registro audiovisual se conjugan varios lenguajes artísticos y, al igual que en el diseño, se puede apreciar también la utilización de diferentes elementos conceptuales, visuales, de relación y prácticos. Es por esto que, como diseñador y sin ser un experto audiovisual, se manejan conceptos que pudieran ser aplicables a diversas áreas artísticas.

En cuanto al lenguaje audiovisual presente en el vídeo, se utiliza un montaje con planos largos, para así representar la idea del acto de cocinar como algo realizado con dedicación, donde el tiempo que antiguamente se utilizaba no era lo que realmente importaba, sino cocinar como un rito donde la gente se unía en familia.

El uso del color está dado con el ir y venir entre éste y el sepia. Así se destaca el concepto de nostalgia, con el uso de sepia y la idea de recuerdo. A través de las composiciones, no sólo se busca resaltar citas pictóricas a las obras de naturaleza muerta, sino también crear una atmósfera basada en la paleta cromática del pintor chileno Juan Francisco González, sumando la utilización del sepia.

Es importante que el espectador logre reflexionar acerca de las transformaciones que han tenido las tradiciones en nuestro país, y logre darse cuenta de la riqueza del patrimonio chileno que no sólo se encuentra en los monumentos, sino también dentro de las casas. Y, por sobre todo, dentro de las cocinas. Un patrimonio que se encuentra en estado latente, esperando que las personas lo vuelvan a poner en valor.

A modo personal, el trabajo dio la oportunidad de realizar mis propios intereses como diseñadora. Además, la posibilidad de hacer un análisis muy personal, donde fui relacionando mis experiencias con los conocimientos investigados.

## 8. BIBLIOGRAFÍA



## Libros

- BARTHES, R. 1997. *La aventura semiológica*. 2ª ed. Barcelona, Editorial Paidós.
- BRESCHAND, J. 2004. *El documental: la otra cara del cine*. Buenos Aires, Editorial Paidós.
- BREU, R. 2010. *El documental como estrategia educativa*. Barcelona, Editorial GRAÓ.
- CALDERÓN, A. 1980. *1900*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- CARSTENS, C. y SOTO, R. 2011. *Chancho y Pipeño, Un recorrido por diez cocinerías tradicionales chilenas de Santiago*. 1ª ed. Santiago de Chile, Alerce Talleres Gráficos S.A.
- EYZAGUIRRE, H. 1987. *Sabor y saber de la cocina chilena*. 2ª ed. Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello.
- FERNÁNDEZ, F. y MARTÍNEZ, J. 2004. *La dirección de producción para cine y televisión*. Buenos Aires, Editorial Paidós.
- FERNÁNDEZ, J. 1988. *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona, Editorial Anthropos.
- GALLEGO, R. y SANZ, J.C. 2001. *Diccionario Akal del Color*. 1ª ed. Madrid, Ediciones Akal.
- GARCÍA, P. 2012. *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza.
- GÓMEZ, M. 2002. *Quiero hacer un documental*. Madrid, Ediciones Rialp. 45p
- GÓMEZ, R. 2001. *Análisis de la imagen. Estética audiovisual*. Madrid, Ediciones del Laberinto. introducción.
- GONZÁLEZ, R. 2006. *Manual Para la Realización de Storyboards*. Valencia, Ediciones Universidad Politécnica de Valencia.
- KRIEGERKORTE, W. 1993. Giuseppe Arcimboldo, 1527-1593. Köln, Taschen.
- LARRAÍN, J. 2001. *Identidad chilena*. Santiago de Chile, LOM ediciones.
- LIÑERO, G. 2010. *Apuntes para una historia del video en Chile*. Santiago de Chile, Ocho Libros Editores.
- LUPTON, E. 2011. *Pensar con tipos*. Barcelona, Editorial Gustavo Gili.
- MARCHAN, S. 1997. *Del arte objetual al arte de concepto : 1960-1974 :epílogo sobre la sensibilidad postmoderna*. 7ª ed. Madrid, Ediciones Akal.
- MARTIN, M. 2002. *El lenguaje del cine*. Barcelona, España. Editorial Gedisa, S.A.
- MARTIN, S. 2006. *Videoarte*. Köln, Taschen.
- MONTECINO, S. 2005. *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile, Editorial Catalonia.
- MONTECINO, S. 2012. *Símbolos, culturas, cocinas. En: MARSAL, D. Hecho en Chile, Reflexiones en torno al patrimonio cultural*. 1ª ed. Santiago de Chile, Andros Impresores.
- PEREIRA, E. 1977. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- PÉREZ, J. R. 1991. *El arte del vídeo. Introducción a la historia del video experimental*. 1ª ed. Barcelona, Ediciones del Serbal.
- SÁNCHEZ, R. 1992. *Montaje cinematográfico. Arte de movimiento*. 3ª ed. México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- SANTAELLA, L y WINFRIED, N. 2003. *Imagen: Comunicación, semiótica y medios*. 1ª ed. Alemania, Edition Reichenberger.
- SAVARIN, B. 2001. *Fisiología del gusto*. 1ª ed. Barcelona, Editorial Óptima.
- SCHNEIDER, N. 2009. *Naturaleza Muerta. colección aniversario*. Köln, Taschen.
- ZÁRATE, P. 2009. *Centenario. Colección Museo Nacional de Bellas Artes 1910-2010*. Santiago de Chile, Arte & Ciudad, ediciones culturales.

## Sitios web

ANÓNIMO. *Análisis película "Como agua para chocolate"*. [en línea] [http://www.cmpa.es/datos/2351/comoaguapchoclt\\_5118.pdf](http://www.cmpa.es/datos/2351/comoaguapchoclt_5118.pdf) [consulta : 30 octubre 2012]

ARÉVALO, J. 2004. *La tradición, el patrimonio y la identidad*. [en línea] [http://www.dipbadajoz.es/cultura/ceex/reex\\_digital/reex\\_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf](http://www.dipbadajoz.es/cultura/ceex/reex_digital/reex_LX/2004/T.%20LX%20n.%203%202004%20sept.-dic/RV000002.pdf) [consulta : 07 diciembre 2012]

BRUNA, R. 2012. *Documental Creativo: la tenue frontera entre la ficción y la realidad*. [en línea] <http://www.icei.uchile.cl/noticias/83957/documental-creativo-la-tenua-frontera-entre-la-ficcion-y-la-realidad> [consulta: 30 noviembre 2012]

LENGUA ESPAÑOLA. *Búsqueda de palabra memoria en lengua española* [en línea] <http://www.diccionarios.com> [ consulta: 12 noviembre 2012 ]

MUÑOZ, A. 2012. *Análisis de "El Cocinero, el Ladrón, su Mujer y su Amante"*. [en línea] <http://es.scribd.com/doc/79716589/Analisis-EL-COCINERO-EL-LADRON-SU-MUJER-Y-SU-AMANTE-Alejandra-Munoz> [consulta: 10 noviembre 2012]

PARODI, F. 2002. *Introducción a la semiología gastronómica*. [en línea] [http://sisbib.unmsm.edu.pe/bivirtual/publicaciones/escri\\_pensam/2002\\_n11/introduccion\\_semiologia.htm#a%204](http://sisbib.unmsm.edu.pe/bivirtual/publicaciones/escri_pensam/2002_n11/introduccion_semiologia.htm#a%204) [consulta: 06 de octubre]

QUIROGA, S. *Juan Francisco González Escobar (1853-1933): Propuesta de catalogación de su obra*. [en línea] <http://www.unicamp.br/chaa/rhaa/downloads/Revista%2012%20-%20artigo%203.pdf> [consulta: 08 de mayo 2013]

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Búsqueda del término gastronomía*. [en línea] <http://lema.rae.es/drae/?val=gastronomia> [consulta: 30 noviembre 2012]

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Búsqueda del término cocina*. [en línea] <http://lema.rae.es/drae/?val=cocina> [consulta: 30 noviembre 2012]

RUSSO, E. 2003. Texto de circulación interna para la cátedra TEORÍA DEL LENGUAJE AUDIOVISUAL. Carrera de Comunicación Audiovisual, Facultad de

Bellas Artes, Universidad Nacional de La Plata. [en línea] <http://es.scribd.com/doc/70261655/Bill-Nichols-Que-tipo-de-documentales-existen> [consulta: 08 de julio 2013]

SILVA, K. 2008. *¿Cómo comunica la comida? Una perspectiva semiótica*. [en línea] Revista Investigación Científica, Vol. 4, No. 2, Nueva época. Mayo - Agosto 2008 <http://www.uaz.edu.mx/cippublicaciones/ricvol4num2tom1/Humanisticas/Comocomunica.pdf> [consulta: 16 octubre 2012]

TOMASINI, A. 2002. *Arte y gastronomía*. [en línea] <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf> [consulta: 06 de noviembre 2012]

## Sitios web de fotografías

(1.6) BOVERI, J. 2011. *Pintores y pinturas*. [en línea] <http://boverijuancarlospintores.blogspot.com/2012/03/pieter-aertsen.html> [consulta: 15 octubre 2012]

(1.7) NEW CRAFTS. 2000. *Into fine art*. [en línea] <http://spain.intofineart.com/htmlimg/image-21983.htm> [consulta: 15 octubre 2012]

(1.8) ARTELISTA. 2004. *Diego Velázquez*. [en línea] <http://www.artelista.com/ypobra.php?o=9991> [consulta: 15 octubre 2012]

(1.9) PAITING PALACE. 2012. *Juan Sánchez Cotán*. [en línea] <http://www.painting-palace.com/es/paintings/20607> [consulta: 15 octubre 2012]

(2.0) GREAT MASTERS GALLERY. 1998. *Giuseppe Arcimboldo*. [en línea] [http://www.topofart.com/artists/Giuseppe\\_Arcimboldo/painting/6075/Spring.php](http://www.topofart.com/artists/Giuseppe_Arcimboldo/painting/6075/Spring.php) [consulta: 15 octubre 2012]

(2.1) WIKIMEDIA. 2012. *Manzanas*. [en línea] <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%22Manzanas%22.jpg> [consulta: 28 mayo 2013]

(2.2) WIKIMEDIA. 2012. *Lucumas*. [en línea] <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:%22Lucumas%22.jpg> [consulta: 28 mayo 2013]

(2.4) VIMEO. 2013. *Tiger in a jar* [en línea] <https://vimeo.com/47134917> [consulta: 5 Junio 2013]

- (2.5) VIMEO. 2013. *Smith Journal*. [en línea] <https://vimeo.com/61996880> [consulta: 5 junio 2013]
- (2.6) VIMEO. 2013. *Made by hand*. [en línea] <https://vimeo.com/47940731> [consulta: 5 junio 2013]
- (2.7) FUNDACIÓN TELEFÓNICA. 2010. *Juan Downey*. [en línea] [http://www.fundaciontelefonica.cl/arte/downey/obras\\_yanomami.html](http://www.fundaciontelefonica.cl/arte/downey/obras_yanomami.html) [consulta: 27 junio 2013]
- (2.8) YOUTUBE. *Al sur del mundo* (pantallazo). [en línea] <http://www.youtube.com/watch?v=TjB5gShCSgo> [consulta: 27 junio 2013]
- (2.9) YOUTUBE. *La tierra en que vivimos*. [en línea] <http://www.youtube.com/watch?v=mv5MIpss03c> [consulta: 27 junio 2013]
- (3.2) IMDB. 1990. *El Cocinero, el Ladrón, su Mujer y su Amante*. [en línea] <http://www.imdb.com/title/tt0097108/> [consulta: 30 octubre 2012]
- (3.6) IMDB. 1990. *Como agua para chocolate*. [en línea] <http://www.imdb.com/title/tt0103994/> [consulta: 30 octubre 2012]
- (4.1) IMDB. 1990. *Marie Antoinette*. [en línea] <http://www.imdb.com/title/tt0422720/> [consulta: 30 octubre 2012]
- (4.6) IMDB. 1990. *Julie & Julia*. [en línea] <http://www.imdb.com/title/tt1135503/> [consulta: 30 octubre 2012]
- (5.1) JIBSON, S. 2009. *The little red house*. [en línea] <http://inthelittleredhouse.blogspot.co.uk/2012/08/angel-food-cake-with-chocolate-whipped.html> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.2) CARON, A. 2009. *My little fabric* [en línea] <http://www.mylittlefabric.com/tarte-aux-myrtilles-meringue/> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.3) THORISSON, M. 2011. *Manger*. [en línea] <http://mimithorisson.com/2012/11/12/the-roast-the-pudding> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.4) PINTO, M. 2008. *Pratos e Travessas* [en línea] <http://pratos-e-travessas.blogspot.com/2012/09/the-first-apples-for-tarte.html> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.5) NEWS LIFE MEDIA. 2012. *Homelife*. [en línea] <http://www.homelife.com.au/decorating/galleries/ec-o-friendly+homewares,17905?pos=5#top> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.6) KWESTIA. 2007. *Tort bezowy*. [en línea] [http://www.kwestiasmaku.com/desery/bezy/tort\\_bezowy\\_pavlova/przepis.html](http://www.kwestiasmaku.com/desery/bezy/tort_bezowy_pavlova/przepis.html) [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.7) REES, V. 2012. V. K. *Rees photography*. [en línea] <http://vkreesphotography.com/vegan-cookie-dough-bites/> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.8) ARTSPACE. 2012. *Irving Penn – Still Life with Watermelon*. [en línea] [http://www.artspace.com/irving\\_penn/still\\_life\\_with\\_watermelon\\_new\\_york](http://www.artspace.com/irving_penn/still_life_with_watermelon_new_york) [consulta: 2 diciembre 2012]
- (5.9) THE VAMOOSE. 2008. *Decaying Rose*. [en línea] <http://thevamoose.tumblr.com/post/18687260958> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.0) THE VAMOOSE. 2008. *Decaying Rose*. [en línea] <http://thevamoose.tumblr.com/post/29044221256> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.1) ARTNET. 2012. *Nobuyoshi Araki*. [en línea] <http://images.artnet.com/webservices/picture.aspx?date=20111201&catalog=247384&gallery=111251&lot=00166&filetype=2&maxwidth=430&height=430&resize=1> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.2) A TUMBLELOG. 2011. 29. [en línea] [http://25.media.tumblr.com/tumblr\\_kvjpxdahw81qa5h7no1\\_400.jpg](http://25.media.tumblr.com/tumblr_kvjpxdahw81qa5h7no1_400.jpg) [consulta: 1 diciembre 2012]
- (6.3) DESDE MI VENTANA. 2008. *Monday inspiration*. [en línea] <http://desdemventana.blogspot.com/search?updated-max=2012-02-20T12:22:00%2B01:00> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.4) BONOMO, J. 2007. *Bonomo*. [en línea] <http://www.flickr.com/photos/bonomo/4124751253/in/photostream> [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.5) IGPTY. 2008. *Internacional Garden Photographer of the Year*. [en línea] [http://www.igpoty.com/competition03/winners/3\\_PlantPortraits/image10\\_XL.jpg](http://www.igpoty.com/competition03/winners/3_PlantPortraits/image10_XL.jpg) [consulta: 2 diciembre 2012]

- (6.6) ARTNET. 2012. Nobuyoshi Araki. [en línea] [http://images.artnet.com/artwork\\_images/114456/681219t.jpg](http://images.artnet.com/artwork_images/114456/681219t.jpg) [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.7) ARTNET. 2012. *Nobuyoshi Araki*. [en línea] [http://images.artnet.com/artwork\\_images/114456/681220t.jpg](http://images.artnet.com/artwork_images/114456/681220t.jpg) [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.8) ARTNET. 2012. *Nobuyoshi Araki*. [en línea] [http://images.artnet.com/artwork\\_images/425932362/569927t.jpg](http://images.artnet.com/artwork_images/425932362/569927t.jpg) [consulta: 2 diciembre 2012]
- (6.9) ARCHIVO FOTOGRÁFICO Y DIGITAL. BIBLIOTECA NACIONAL. *Interiores de viviendas*. [en línea] <http://archivofotografico.salasvirtuales.cl/?q=node/58/930> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.0) ARCHIVO FOTOGRÁFICO Y DIGITAL. BIBLIOTECA NACIONAL. *Interiores de viviendas*. [en línea] <http://archivofotografico.salasvirtuales.cl/?q=node/58/937> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.1) ARCHIVO FOTOGRÁFICO Y DIGITAL. BIBLIOTECA NACIONAL. *Interiores de viviendas*. [en línea] <http://archivofotografico.salasvirtuales.cl/?q=node/58/938> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.2) ARCHIVO FOTOGRÁFICO Y DIGITAL. BIBLIOTECA NACIONAL. *Interiores de viviendas*. [en línea] <http://archivofotografico.salasvirtuales.cl/?q=node/58/932> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.3) PINAFORE. *Cocina rústica*. [en línea] <http://pinterest.com/pin/48343395972696984/> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.4) FINE ART AMERICA. *Old country kitchen*. [en línea] <http://fineartamerica.com/featured/old-country-kitchen-carmen-del-valle.html> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.5) DESIRE TO INSPIRE. *David Prince + 2*. [en línea] <http://www.desiretoinspire.net/blog/2012/1/16/david-prince-2.html> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.6) 4.bp.Blogspot. *Old country kitchen*. [en línea] <http://4.bp.blogspot.com/-0atFXiNjmYY/TyrKATRkUsI/AAAAAAAAAU/hjRrtrfVJPC/s1600/DSC01900.JPG> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.7) BIRCH AND BIRD. *Home interior*. [en línea] <http://media-cache-ak3.pinimg.com/originals/43/50/18/435018d472c3f95e285ac74c7d097d21.jpg> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.8) FLICKR. 2013. *Otto Baesler. His private luxury kitchen around 1930*. [en línea] <http://www.flickr.com/photos/dteil/6038386246/> [consulta: 28 junio 2013]
- (7.9) BIBLIOMANÍA CHILENA. 2011. *La negrita Doddy. Nuevo libro de cocina. 1911*. [en línea] [http://2.bp.blogspot.com/\\_5YbpxdjiGKQ/TSi92VDar4I/AAAAAAAAADgU/M959vcdKdKM/s320/La+negrита+Doddy.+Nuevo+libro+de+cocina.+1911.jpg](http://2.bp.blogspot.com/_5YbpxdjiGKQ/TSi92VDar4I/AAAAAAAAADgU/M959vcdKdKM/s320/La+negrита+Doddy.+Nuevo+libro+de+cocina.+1911.jpg) [consulta: 28 junio 2013]
- (8.0) MEMORIA CHILENA. 2013. *La Buena mesa*. [en línea] <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/thumb200/MC0003212.jpg> [consulta: 28 junio 2013]
- (11.5) ÓPERA, SIEMPRE. *Rosita Serrano*. [en línea] <http://www.operasiempre.es/2010/06/rosita-serrano-el-ruisenor-chileno/> [consulta: 1 julio 2013]
- (11.6) ÓPERA, SIEMPRE. *Rosita Serrano*. [en línea] <http://www.operasiempre.es/2010/06/rosita-serrano-el-ruisenor-chileno/> [consulta: 1 julio 2013]
- (11.7) ÓPERA, SIEMPRE. *Rosita Serrano*. [en línea] <http://www.operasiempre.es/2010/06/rosita-serrano-el-ruisenor-chileno/> [consulta: 1 julio 2013]
- (11.8) ÓPERA, SIEMPRE. *Rosita Serrano*. [en línea] <http://www.operasiempre.es/2010/06/rosita-serrano-el-ruisenor-chileno/> [consulta: 1 julio 2013]
- (12.2) TOPOFART. *Samuel Van Hoogstraten*. [en línea] [http://www.topofart.com/artists/Samuel\\_van\\_Hoogstraten/art\\_reproduction/2730/Trompe\\_l'oeil\\_\(Pinboard\),\\_Letter\\_Board](http://www.topofart.com/artists/Samuel_van_Hoogstraten/art_reproduction/2730/Trompe_l'oeil_(Pinboard),_Letter_Board) [consulta: 1 julio 2013]
- (12.3) WIKIMEDIA. 2012. *Manzanas*. [en línea] <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%22Manzanas%22.jpg> [consulta: 28 mayo 2013]
- (12.5) PROFESOR EN LÍNEA. *Pablo Burchard Eggeling* [en línea] <http://www.profesorenlinea.cl/biografias/BurchardPablo.htm> [consulta: 28 mayo 2013]



(12.7) MÚSICA, POESÍA, PINTURA, GENTES. 2008. *Bodegón de Zurbarán*. [en línea] <http://leiter.files.wordpress.com/2008/05/zurbaran-bodegon.jpg> [consulta: 28 mayo 2013]

(12.8) WIKIMEDIA. 2013. *Willem Claesz Heda* [en línea] [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/06/Willem\\_Claesz.\\_Heda\\_002.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/06/Willem_Claesz._Heda_002.jpg) [consulta: 28 mayo 2013]

(12.9) MEMORIA CHILENA. 2013. *Apuntes para la historia de la cocina chilena* [en línea] [http://www.memoriachilena.cl/temas/documento\\_detalle2.asp?id=MC0006512](http://www.memoriachilena.cl/temas/documento_detalle2.asp?id=MC0006512) [consulta: 28 junio 2013]

# 9. ANEXOS

LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN SOBRE LIBROS DE  
GASTRONOMÍA CHILENA<sup>1</sup>

| Nombre del libro   | Nombre del autor | Edición  | Año de publicación |
|--|------------------|--|--------------------|
| Ciencia gastronómica :<br>recetas de guisos i potajes<br>para postres  | Anónimo          | Impresos de La República   | 1851               |
| Guisos i postres   | Anónimo          | Imprenta del<br>Independiente  | 1865               |
| El confitero chileno :<br>suplemento al cocinero<br>práctico           | Anónimo          | Imprenta de La Patria  | 1872               |
| El consejero doméstico, o<br>sea, un paso hácia la verdad<br>hijiénica | Mena, Marcos     | Imprenta El Correo   | 1880               |
| Nuevo manual de cocina   | Anónimo          | Librería del Mercurio  | 1882               |
| Recetas de aves i caza   | Tía Pepa         | Enciclopedia del hogar :<br>cocina, repostería, helados,<br>bebidas,licores,tocador,<br>medicina e hijiene,<br>homeopatía economía<br>doméstica / por la<br>Tía Pepa. 2a serie.<br>Santiago : Imp. Enc.<br>Esmeralda,1899. 365 p.<br>bebidas,licores,tocador,<br>medicina e hijiene,<br>homeopatía economía<br>doméstica / por la Tía<br>Pepa. 2a serie. Santiago :<br>Imp. Enc. Esmeralda,1899.<br>365p | 1899               |
| Recetas de buei, vaca,<br>ternera                                      | Tía Pepa         | Enciclopedia del hogar :<br>cocina, repostería, helados,<br>bebidas,licores,tocador,<br>medicina e hijiene,<br>homeopatía economía do-<br>méstica / por la Tía Pepa.<br>2a serie. Santiago : Imp.<br>Enc. Esmeralda,1899.<br>365p.   | 1899               |

1 Elaboración propia del autor al 25 de octubre del 2012

|  |                         |  |      |
|--|-------------------------|--|------|
| La dueña de casa : nuevo libro de cocina i economía doméstica                                      | Prado Martínez, Alberto | Imprenta Universitaria   | 1903 |
| Cocina de cuaresma   | Martell, Duquesa        | Guillermo E.Miranda  | 1904 |
| La Negrita Doddy   | Lawe                    | Imprenta y litografía Universo   | 1911 |
| El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina  | Walter, Hanisch         | NIHIL MIHI   | 1916 |
| Comida de familia  | Anónimo                 | Pacífico magazine. Santiago : Zig-Zag, 1913-1921. 18 v., n° 57, (sep. 1917), p. 271-273                          | 1917 |
| Los pescados chilenos ante la dueña de casa  | J. B. C.                | Pacífico magazine. Santiago : Zig-Zag, 1913-1921. 18 v., n° 55, (jul. 1917), p. 1-7                              | 1917 |
| El arte de trinchar en la mesa   | Anónimo                 | Pacífico magazine. Santiago : Zig-Zag, 1913-1921. 18 v., n° 74, (feb. 1919), p. 207-212                          | 1919 |
| Consejos útiles y pequeños secretos para obtener mejor resultado en la confección de estas recetas | Budge de Edwards, Olga  | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p. | 1935 |
| Diversos procedimientos culinarios   | Budge de Edwards, Olga  | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p. | 1935 |
| Explicación de algunos términos culinarios   | Budge de Edwards, Olga  | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p. | 1935 |
| Fondos de cocina   | Budge de Edwards, Olga  | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p. | 1935 |
| Recetas cups y ponches   | Budge de Edwards, Olga  | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p. | 1935 |



|   |  |  |      |
|---|--|--|------|
| Recetas de aves                               | Budge de Edwards, Olga                   | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p.   | 1935 |
| Recetas de carne de vaca                      | Budge de Edwards, Olga                   | La buena mesa / Olga Budge de Edwards. 2a. ed. revisada y aumentada. Santiago : Imp. Universitaria, 1935. 732 p.   | 1935 |
| Recetas de caldos, sopas y purés              | Cenicienta, María                        | 365 buenas recetas de cocina práctica chilena : una para cada día del año, confeccionadas, experimentadas y redactadas por la propia autora de este manual. Santiago, Chile : Ed. Cultura, 1949. 67 p. | 1949 |
| Famosas recetas                               | Hotel Crillon                            | Hotel Crillon  | 1951 |
| Comidas y bebidas de antaño y hogaño          | Galvez Vigouroux, Luis                   | Patria : magazine militar : revista del sub-oficial. Santiago : Cuerpo de Sub-oficiales, 1937-1967. 46 v., n° 417-418, (ene. 1961), p. 156-161   | 1961 |
| Geografía gastronómica de Chile               | Plath, Oreste                            | En viaje / Empresa de los Ferrocarriles del Estado. Santiago : La Empresa, 1933-1973. v., año XXIX, n° 343, (mayo 1962), p. 181-184  | 1962 |
| La cocina popular                             | Bravo Walker, Mariana                    | Grijalbo   | 1964 |
| Comidas y bebidas de Chile                    | Alcalde, Alfonso                         | Editora Nacional Quimantu  | 1972 |
| Recetas de las Rengifo                        | Larraguirre, María Paz                   | Editorial del Pacífico   | 1973 |
| Apuntes para la historia de la cocina chilena | Pereira Salas, Eugenio                   | Universitaria  | 1977 |
| Para cecinas y fiambres a la chilena          | Forster, Matilde ; M. De Forster, Raquel | Editorial Nacional Gabriela Mistral  | 1978 |
| Manual de cocina práctica                     | B.J , Cecilia                            | Pemuco   | 1985 |
| Sabor y saber de la cocina chilena            | Eyzaguirre Lyon, Hernán                  | Andrés Bello   | 1986 |
| Cocina práctica chilena                       | Rodríguez, Maruja ; Subercaseaux, Miguel | Alfa   | 1986 |

|   |   |   |      |
|---|---|---|------|
| Lo que se come en Chile   | Espinosa, Ismael                        | Espinosa, Ismael                        | 1988 |
| Manual práctico de cocina   | Huneus, Pablo                           | Nueva Generación                        | 1989 |
| Cocina mapuche  | Ibacache, Amanda ;<br>Montecinos, Sonia | SODECAM CEDEM                           | 1991 |
| Cocina mapuche  | Ibacache, Amanda                        | Edición y prólogo Sonia<br>Montecino    | 1991 |
| Chilenos cocinando a la<br>chilena                                  | Marin Vivado, Roberto                   | Max Besser L.                           | 1994 |
| Cocinando al fin del<br>mundo                                       | Pacheco, Coco                           | Antártica                               | 1994 |
| Three generarions of<br>chilean cuisine                             | Umana-Murray, Mirtha                    | Lowell House                            | 1996 |
| Reposteria Chilena  | Bibliográfica internacional             | Bibliográfica                           | 1998 |
| Cocina chilena familiar   | Merino, Augusto                         | Sudamericana                            | 1998 |
| La buena mano   | Santa Cruz, Lucía                       | Aguilar                                 | 1998 |
| Cocina del norte chileno  | Pacheco Marambio,<br>Ricardo            | La Nación                               | 1999 |
| The Chilean Kitchen   | Van Waerebeek-Gonzales,<br>Ruth         | Hp Books                                | 1999 |
| Confieso que he bebido<br>y otras crónicas del buen<br>comer        | Tellier, Jorge                          | FCE                                     | 2000 |
| El gran recetario de la<br>comida casera                            | Leiva Amestica, Joaquín                 | Sociedad Periodística<br>Araucanía      | 2000 |
| Comidas de mi pueblo  | Jopia Alayana, Felisa                   | Mailen Ediciones                        | 2002 |
| Recetario de comida<br>mapuche                                      | Servicio de Salud de<br>Valdivia        | Programa salud y pueblos<br>indígenas   | 2002 |
| Manual del asador chileno   | Marin Vivado, Roberto                   | Origo                                   | 2003 |
| Frutas chilenas recetas   | Varios                                  | Ocho Libros                             | 2003 |
| Sabores de Chile  | Asociación Chilena de<br>Gastronomía    | Edebe                                   | 2003 |
| Nuevos productos<br>del campo : recetas<br>tradicionales y modernas | Fredes, César                           | Fundación para la<br>innovación agraria | 2003 |
| Comida chilena: comida y<br>guisos, repostería, tragos              | Aconcagua                               | Ediciones Aconcagua                     | 2003 |
| Cocinando en familia con<br>Chepa Martinez                          | Martinez de Mekis, Chepa                | Grijalbo                                | 2004 |
| La olla delectosa   | Montecinos, Sonia                       | Catalonia                               | 2004 |
| Sabores del Valle   | Jorquera, Pilar                         | Grijalbo                                | 2004 |

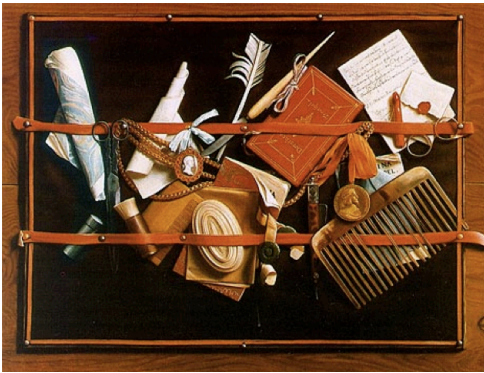
|  |  |                         |      |
|--|--|-------------------------|------|
| 50 recetas de Chile  | Muzard, Juana ;<br>Irrarázaval, Alejandra ;<br>Garib, Gazi | Galbooks                | 2005 |
| Cocina chilena: una cocina tradicional, creativa y entretenida | Pardo, Monica  | Publicaciones Cultural  | 2005 |
| Viva la cocina chilena: tragos y picoteos                      | Hurtado, Paula   | Editorial Amereida      | 2005 |
| Viva la cocina chilena: entradas y sopas                       | Hurtado, Paula   | Editorial Amereida      | 2005 |
| Viva la cocina chilena: postres y pastelería                   | Hurtado, Paula   | Editorial Amereida      | 2005 |
| Recetas chilenas; tesoros gastronómicos                        | Maino Aguirre, Hernán                                      | Origo                   | 2007 |
| El mate chileno  | Espinosa, Ismael   | Espinosa, Ismael        | 2007 |
| Gastronomía Patagonia Chilena                                  | Fantini, Francisco   | Patagonia Media         | 2008 |
| Salmón chileno   | Muzard, Juana  | Feria Chilena del Libro | 2008 |
| Cocina chilena tradicional, fina y fácil                       | Merino, Augusto  | Catalonia               | 2008 |
| Doña Tina: Entre recetas, sabores y sinsabores                 | Montaldo, Mauricio   | Libropropio             | 2008 |
| Celebremos   | Serani, Martita  | El Mercurio-Aguilar     | 2008 |
| Imperdibles  | Serani, Martita  | El Mercurio-Aguilar     | 2008 |
| Secretos de la cocina chilena                                  | Marin, Roberto   | Origo                   | 2009 |
| Gran libro de la cocina chilena                                | Correa S, Haydée ; Becker, Luisa ; Widow A., Jaime         | Bibliográfica           | 2009 |
| Gastronomía del Mar : Patagonia chilena                        | Fantini, Francisco   | Gourmet Patagonia       | 2009 |
| Recetas al pie de la letra                                     | Montt, Alberto ; Hurtado, Pilar                            | Ediciones B             | 2009 |
| La sazón y el gusto: un menú en tres ciudades de Chile         | Barraza, David   | Duoc UC y SERCOTEC      | 2009 |
| Cocinando y amando   | Hamilton, Constance  | El Mercurio-Aguilar     | 2009 |
| Chile gourmet: "arte culinario en la América Hispana"          | Salgado, Héctor  | Editorial CIEM          | 2009 |
| Historia y cultura de la alimentación en Chile                 | Sciolla, Carolina  | Catalonia               | 2010 |
| Cocina Con Historia: Las Mejores Recetas Del Hotel Portillo    | Rivera, Victoria   | Catalonia               | 2010 |

|   |                         |  |      |
|---|-------------------------|--|------|
| Manos del Sur -<br>Patrimonio gastronómico<br>del Lago Llanquihue   | Von Muhlenbrock, Carlo  | Zig-Zag  | 2010 |
| El Sanguche   | Muzard Trotter , Juana  | Edizard  | 2010 |
| Recetas del bosque chileno  | Díaz Forestier, Javiera | Corporación Instituto de<br>Ecología y Biodiversidad | 2010 |
| Cuaderno de recetas   | Larraín ; Hurtado       | Uqbar  | 2011 |
| Gastronomía patagonía,<br>región de los Ríos, Los<br>Lagos y Chiloé | Fantini, Francisco      | Gourmet Patagonia                                    | 2011 |
| Nuestras picadas de<br>carretera                                    | Muzard Trotter, Juana   | Juana Muzard   | 2011 |
| Valparaiso al plato   | de Nola, Ruperto        | Aguilar  | 2011 |
| Descubra Chile en 200<br>datos imperdibles                          | Alarcón, Mauricio       | El Mercurio-Aguilar                                  | 2011 |
| Momentos  | Demaría, Virginia       | Editorial Planeta                                    | 2011 |
| Tomás Olivera Leiva,<br>Cocinero casero                             | Olivera, Tomás          | Planeta  | 2012 |
| Cuaderno de cocina de<br>Begoña Uranga                              | Pérez Iñigo, Cristina   | El Mercurio-Aguilar                                  | 2012 |



## NATURALEZA MUERTA, SUS TIPOS

### ILUSIONISMO COMO PRINCIPIO ESTÉTICO DE LAS NATURALEZAS MUERTAS TEMPRANAS



(1.1) Samuel van Hoogstraten  
Trompe-l'oeil, 1666-1678 (?)  
Óleo sobre tela, 63 x 79 cm  
Karlsruhe, Staatliche Kunsthalle  
Fuente: [http://www.topofart.com/artists/Samuel\\_van\\_Hoogstraten/art\\_reproduction/2730/Trompe\\_l'oeil\\_\(Pinboard\),\\_Letter\\_Board](http://www.topofart.com/artists/Samuel_van_Hoogstraten/art_reproduction/2730/Trompe_l'oeil_(Pinboard),_Letter_Board)

### Contexto histórico

A partir del siglo XV se pudieron visualizar los primeros efectos del trompe-l'oeil en el arte de la marquetería, donde se simula los armarios para guardar los objetos litúrgicos. Este tipo de pinturas engañaba muchas veces a su público, ya que éste sólo había tenido acercamiento con cuadros menos ilusionistas.

El ilusionismo surgió en el medioevo tardío, y es una de las bases estéticas dentro del género de naturaleza muerta, que está basado en una falsa interpretación a través de los sentidos. Estas obras tenían una imitación de alta calidad artística con un estudio meticuloso de los objetos y su calidad material, que suponía para el autor un estudio sistemático y meticuloso de las leyes ópticas. El artista se concentraba especialmente en estudiar la luz sobre los objetos y como variaba ésta en el transcurso del tiempo.

### LAS NATURALEZAS MUERTAS COMO DOCUMENTO DE LA HISTORIA DE LA CULTURA Y LAS MENTALIDADES



(1.2) Pieter Claesz  
Naturaleza muerta, 1633  
Óleo sobre madera de roble, 38 x 53 cm  
Kassel, Staatliche Kunstsammlungen. Schlob  
Wilhelmshöhe  
Fuente: [http://www.reprodart.com/kunst/pieter\\_claesz/breakfast\\_still\\_life\\_GH.jpg](http://www.reprodart.com/kunst/pieter_claesz/breakfast_still_life_GH.jpg)

### Contexto histórico

No se llega a la comprensión de las obras conociendo únicamente su dimensión religiosa. Igualmente importante, si no más, es lo que éstas revelan de inmediato sobre intereses culturales y económicos, necesidades, escalas de valores y preferencias del público para el que los artistas pintaban, sujetos a encargos o condicionados por el mercado del arte. Las naturalezas muertas, aparte de servir como documentos de la historia de la cultura, dan testimonio de los cambios sufridos por la conciencia y las mentalidades.

## ESCENAS DE MERCADO



(1.3) Joachim Beuckelaer  
Vendedora de fruta, verdura y carne de pluma, 1564  
Óleo sobre madera de roble, 118 x 170,5 cm  
Kassel, Staatliche Kunstsammlungen, Schloß,  
Wilhelmshöhe  
Fuente: [http://4.bp.blogspot.com/-RGcSHb\\_bqm4/TyB1R-7BcbI/AAAAAAAAAAY/mZ\\_Wx-DXcXMM/s400/Imagen2.jpg](http://4.bp.blogspot.com/-RGcSHb_bqm4/TyB1R-7BcbI/AAAAAAAAAAY/mZ_Wx-DXcXMM/s400/Imagen2.jpg)

### Contexto histórico

La escasez de alimentos vivida se vio opacada por la expansión de los bienes de consumo agrícola, la cual benefició a todos los estratos sociales. Así fue que las escenas de mercado correspondieron a un punto de vista de quienes recibían dinero gracias a la explotación de sus tierras.

En la pintura de la Vendedora de fruta, verdura y carne de pluma, se aprecia a una mujer campesina con canastas llenas de frutas y verduras. Esto es más bien una representación del éxito de los nuevos métodos de cultivos.

## ALEGORÍAS DE LA FERTILIDAD



(1.4) Frans Snyders (atribución dudosa)  
Naturaleza muerta con verduras, hacia 1600  
Óleo sobre tela, 144 x 157 cm  
Karlsruhe, Staatliche Kunsthalle  
Fuente: <http://spain.intofineart.com/uploads/file-admin/images/new11/SNYDERS,%20Frans12.jpg>

### Contexto histórico

Es difícil distinguir una escena de mercado y una de cocina. En esta vemos al igual que en las escenas de mercado, mesas y estantes con cestas y bandejas con frutas y verduras. Muchas de las cocinas se diferencian de las escenas de mercado sólo por la escenografía. Estas están situadas en una bodega oscura, mientras que las de mercado están lugares abiertos. Otra diferencia estructural es que los mercados ilustraban el hecho de comercializar, y en las escenas de cocina se representa el estilo de vida doméstico.

## CARNICERÍAS



(1.5) Annibale Carracci  
Carnicería, último tercio del s. XVI  
Óleo sobre tela, 185 x 266 cm  
Oxford, Christ Church Picture Gallery  
Fuente: [http://1.bp.blogspot.com/-pu\\_RV6gVwkg/TgsLOFCgP8I/AAAAAAAAACpM/z-oK9A1g6\\_o/s1600/1-7-Anibal+Carraci-Carniceria.jpg](http://1.bp.blogspot.com/-pu_RV6gVwkg/TgsLOFCgP8I/AAAAAAAAACpM/z-oK9A1g6_o/s1600/1-7-Anibal+Carraci-Carniceria.jpg)

### Contexto histórico

La tentación de la carne, es la expresión que usan los teólogos para definir los peligros de ésta como una asociación al placer carnal (analogía entre el consumo de carne y el fortalecimiento de la libido). Los cuadros de carnicerías no son puramente naturalezas muertas, pero sí comparten el hecho de que las situaciones se cosifican.

## COCINAS



(1.6) David Teniers el Joven  
Cocina, 1644  
Óleo sobre cobre, 75 x 77,8 cm  
La Haya, Mauritshuis  
Fuente: [http://3.bp.blogspot.com/\\_lozhWejj7o/ITP-PVqud7V3I/AAAAAAAAAC74/6zsowwyREjIQ/s1600/david%2Bteniers%2Bel%2Bjoven%2Bescenaen%2Bla%2Bcocina.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_lozhWejj7o/ITP-PVqud7V3I/AAAAAAAAAC74/6zsowwyREjIQ/s1600/david%2Bteniers%2Bel%2Bjoven%2Bescenaen%2Bla%2Bcocina.jpg)

### Contexto histórico

No resulta muy fácil distinguir una escena de cocina a una de mercado. Al igual que una de Mercado, la de cocina cuenta con aparadores y muchas cestas de frutas y verduras. Muchas de las cocinas sólo se diferencian de las de mercado por su escenografía. Aquellas se sitúan en oscuras bodegas, mientras que los mercados a menudo aparecen al aire libre.

A pesar de ser similares estructuralmente, existen diferencias en cuanto al contenido. Mientras los mercados ilustran la comercialización de la agricultura, en las escenas de cocina domina la economía doméstica.

## BODEGONES



(1.7) Frans Snyders  
Cocinera con comestibles, entre 1630-1640  
Óleo sobre tela, 88,5 x 120 cm  
Colonia, Wallraf-Richartz-Museum  
Fuente: [http://www.fronterad.com/sites/default/files/2011/05/galeria\\_N3\\_B1/comida\\_1\\_920x602\\_0.jpg](http://www.fronterad.com/sites/default/files/2011/05/galeria_N3_B1/comida_1_920x602_0.jpg)

### Contexto histórico

El término bodegón fue una denominación hecha por Francisco Pacheco y Antonio Palomino. Estos eran los cuadros pintados por Velázquez durante su período sevillano (1617-1623).

Muchas veces se confunde el término bodegón con naturaleza muerta, pero el bodegón está dentro del concepto de naturaleza muerta.

## ESCENAS VENATORIAS



(1.8) Willen van Aelst  
Pieza cobrada y utensilios de caza, 1668  
Óleo sobre tela, 68 x 54 cm  
Karlsruhe, Staatliche Kunsthalle  
Fuente: [http://3.bp.blogspot.com/-XBgU5-yznAg/TyBz\\_RLMOjI/AAAAAAAAAkA/ZJUtb0J5b5U/s400/Imagen7.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-XBgU5-yznAg/TyBz_RLMOjI/AAAAAAAAAkA/ZJUtb0J5b5U/s400/Imagen7.jpg)

### Contexto histórico

Las primeras escenas de caza correspondían a los intereses y reflejaban el estilo de vida de los aristócratas. La caza fue un privilegio para la nobleza. La urgencia por la demanda de la carne hizo que la organización de cazas creciera y se destruyeran las tierras y siembras de los campesinos.

Las escenas venatorias fueron una especie de documentación pictórica, donde se reflejaba la entrada de las nuevas leyes.



## LOS CINCO SENTIDOS



(1.9) Jan Brueghel el Viejo  
El gusto, 1618  
Óleo sobre madera, 64 x 108 cm  
Madrid, Museo del Prado  
Fuente: <http://img82.imageshack.us/img82/1442/elgus-tomuseodelpradoal4.jpg>

### Contexto histórico

El tema de los cinco sentidos es una prueba del aumento de la oferta de los bienes. Estas pinturas documentan el hecho de que la oferta de bienes creó en el espectador una serie de necesidades. En el cuadro El gusto se encuentran todos los elementos amontonados, se visualizan pescados, frutas y piezas de caza. En el fondo del cuadro una mesa abundante con un personaje sátiro haciendo la personificación del gusto.

## VANITAS



(2.0) David Bailly  
Autorretrato con símbolos de la vanidad de la vida,  
1651  
Óleo sobre madera, 89,5 x 122 cm  
Leiden, Stedelijk Museum De Lakenhal  
Fuente: [http://i.bp.blogspot.com/\\_6-fI-32fvg0/S2R6D-KNypnI/AAAAAAAAFHM/X9Nh\\_1Vq8rY/s640/David+Bailly+-+Auto-retrato+com+s%C3%ADmbolos+de+'vanitas'.jpg](http://i.bp.blogspot.com/_6-fI-32fvg0/S2R6D-KNypnI/AAAAAAAAFHM/X9Nh_1Vq8rY/s640/David+Bailly+-+Auto-retrato+com+s%C3%ADmbolos+de+'vanitas'.jpg)

### Contexto histórico

Las calaveras fueron un motivo presente en muchos cuadros. Allí anticipan como símbolo del estado de descomposición que le espera a todos los mortales. Durante el medioevo, la muerte no le provocaba horror a las personas. Sin embargo, a partir del siglo XIV la muerte fue pintada cada vez con escenas más desagradables, incluso se aprovechaban los desastres de la peste para ser retratados.

## POSTRES Y DULCES



(5.3) Osias Beert  
Cerezas y fresas en fuentes de porcelana, 1608  
50 x 65,5 cm  
Berlín, Staatliche Museen, Stiftung Preußischer  
Kulturbesitz  
Fuente: [http://3.bp.blogspot.com/-sxc-gQRFanw/UB-K7fiHoDmI/AAAAAAAAAXw/GQ9eq-p7Eco/s1600/osias\\_beert\\_still\\_life\\_cherries\\_strawberries-500x367.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-sxc-gQRFanw/UB-K7fiHoDmI/AAAAAAAAAXw/GQ9eq-p7Eco/s1600/osias_beert_still_life_cherries_strawberries-500x367.jpg)

### Contexto histórico

Para los aristócratas, el postre era el cierre de los banquetes. Estos estaban constituidos por seis, ocho, y hasta nueve platos. El interés por retratar los postres alcanzó su máximo esplendor con el ingreso del azúcar.

En el libro *Naturaleza muerta*, R.Schneider relata como eran las escenas de postres: “La naturaleza muerta de Beert representa, en cuanto a su composición, una temprana fase en el desarrollo de las obras de este género. La mesa, sobre la que se encuentran dos valiosas fuentes de porcelana china del período de Wan-Li (1573-1619) - en ese entonces artículos de importación -, llenas de fresas y cerezas, así como un plato de estaño con aceitunas y algunas copas, parece como elevada a la manera antigua, para posibilitar en el cuadro carente de densidad atmosférica. La escena representa el último o penúltimo plato de un banquete consistente de ocho o nueve. El único cubierto, era compartido por todos los comensales. – La libélula y la mariposa le otorgan una significación emblemática al motivo profano.”

## «ONTBIJTJE» - MESAS SERVIDAS



(5.4) Nicolaes Gillis  
Mesa servida, 1611  
Óleo sobre madera, 59 x 79 cm  
Amsterdam, colección particular  
Fuente: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/eb/Nicolaes\\_Gillis\\_1611.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/eb/Nicolaes_Gillis_1611.jpg)

### Contexto histórico

Según N.Schneider las mesas servidas tenían las siguientes características:

“Nicolaes Gillis, Floris Claesz van Dijck y Floris van Schooten siguieron también el principio estético de la mesa dispuesta en forma paralela al cuadro. Según R. Van Luttervelt, un «ontbijtjes» es una comida ligera que puede tomarse a cualquier hora del día. Aun cuando no exista duda que aquí se exhibe una comida opípara, con toda probabilidad, iba unida a ésta una simbología religiosa que la contradice.”

## CESTAS CON FRUTOS



(5.5) Michelangelo da Caravaggio  
Mozo con cesta de fruta, hacia 1593  
Óleo sobre tela, aprox. 70 x 69 cm  
Roma, Galleria Borghese  
Fuente: [http://sphotos-b.xx.fbcdn.net/hphotos-ash4/c0.11.388.388/p403x403/397359\\_10150492585625053\\_1175759027\\_n.jpg](http://sphotos-b.xx.fbcdn.net/hphotos-ash4/c0.11.388.388/p403x403/397359_10150492585625053_1175759027_n.jpg)

### Contexto histórico

La fruta era el último plato de los banquetes. La fruta silvestre era rechazada por su sabor desabrido y por ser de tamaño pequeño. La descripción objetiva de la realidad era una característica de las naturalezas muertas italianas y francesas. Los holandeses, por otra parte, encuentran la forma de añadirle simbolismos, que entregan una profundidad conceptual a la obra.

## FLORES



(5.6) Ambrosius Bosschaert  
Florero en una ventana, hacia 1620  
Óleo sobre madera, 64 x 46 cm  
La Haya, Mauritshuis  
Fuente: [http://www.painting-palace.com/files/178/17769\\_Vase\\_of\\_Flowers\\_1\\_f.jpg](http://www.painting-palace.com/files/178/17769_Vase_of_Flowers_1_f.jpg)

### Contexto histórico

La mayoría de las significaciones de los motivos florales, tenían que ver con el culto a la Virgen María. Estas contienen un significado oculto y un fuerte simbolismo. Las flores ejemplificaron los preceptos morales relativos a la historia sagrada, esto ya que éstas satisfacían los ideales de belleza y tenían un rol significativo dentro de la medicina popular.

## ESCENAS RELIGIOSAS CON FLORES Y FRUTOS



(5.7) Jan Brueghel el Viejo (1568-1625) y Pieter van Avont (1600-1632)  
Sagrada familia en una corona de flores y frutos, sin fecha  
Óleo sobre madera, 93,5 x 72 cm  
Munich, Alte Pinakothek  
Fuente: [http://www.painting-palace.com/files/107/10638\\_The\\_Holy\\_Family\\_f.jpg](http://www.painting-palace.com/files/107/10638_The_Holy_Family_f.jpg)

### Contexto histórico

Daniel Seghers fue el encargado de desarrollar esta temática de la naturaleza muerta. Mientras que a través de los tulipanes la pintura holandesa hacía explícita la tendencia hacia el laicismo, Seghers a través de la simbología religiosa intenta recatolizar su orden.

## MUSEOS, GABINETES DE CURIOSIDADES Y DE HISTORIA NATURAL



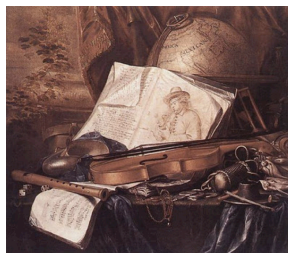
(2.1) Jan van Kessel  
Asia, 1664-1666  
Óleo sobre cobre, panel central 48,5 x 67,5 cm  
16 paneles de 14,5 x 21 cm cada uno  
Munich, Alte Pinakothek  
Fuente: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/ao/The\\_Continent\\_of\\_Asia\\_1666\\_Jan\\_van\\_Kessel\\_the\\_Elder.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/ao/The_Continent_of_Asia_1666_Jan_van_Kessel_the_Elder.jpg)

### Contexto histórico

El avance de las tecnologías, los nuevos artículos de lujo, los estudios botánicos y zoológicos, las mejoras en la producción agraria y los descubrimientos geográficos, revolucionaron el conocimiento y los métodos científicos.

El afán de saber era el nuevo principio constitutivo de la ciencia en la época moderna.

## INSTRUMENTOS DE MÚSICA ARMAS



(2.2) Pieter de Ring  
Instrumentos de música con símbolos de la vanidad de la vida, 1650  
Óleo sobre tela, 105,6 x 81,7 cm  
Berlín, Staatliche Museen, Stiftung Preu ischer Kulturbesitz  
Fuente: <http://1.bp.blogspot.com/-MJsJBD17jOw/TyB5jA3dXqI/AAAAAAAAA/59NJDQKoGhg/s400/Imagen14.jpg>

### Contexto histórico

Desde el siglo XV las escenas de música fueron un tema favorito de la pintura. Primero las encontramos en contextos bíblicos y más tarde las escenas estaban dentro de un contexto alegórico mítico y hedónico. Se alude a la temática del poder de la música expresado en el mito de Orfeo, quien calmaba a los animales con el sonido de su lira.



(2.3) Willem de Poorter  
Naturaleza muerta con armas y banderas, 1636  
Óleo sobre madera, 23 x 18 cm  
Braunschweig, Herzog-Anton-Ulrich-Museum  
Fuente: <http://spain.intofineart.com/uploads/file-admin/images/new7/POORTER,%20Willem%20de-263692.jpg>

### Contexto histórico

Por una parte comenzaba una gran producción de libros gracias a los avances de la técnica, y, por otra parte los conservadores ponían en duda la valoración del libro por la aparición de la nueva tecnología. La crítica consideraba que la aparición de las nuevas técnicas eran un peligro para la cultura establecida y además se preocupaba por la baja calidad de los libros, los cuales se devaluaban y se convertían en baratijas.



## LIBROS



(2.4) Maestro de Leiden  
Naturaleza muerta con libros, hacia 1628  
Óleo sobre madera de roble, 61,3 x 97,4 cm  
Munich, Alte Pinakothek  
Fuente: <http://www.arts-history.mx/blogs/images/idoblog/upload/ivan/nmlibros.jpg>

## ESCENAS DEL BOSQUE



(2.5) Otto Marseus van Schrieck  
Naturaleza muerta con insectos y anfibios, 1662  
Óleo sobre tela, 50,7 x 68,5 cm  
Braunschweig, Herzog-Anton-Ulrich-Museum  
Fuente: <http://spain.intofineart.com/uploads/file-admin/images/new1/SCHRIECK,%20Otto%20Marseus%20van%20.jpg>

### Contexto histórico

Por una parte comenzaba una gran producción de libros gracias a los avances de la técnica, y, por otra parte los conservadores ponían en duda la valoración del libro por la aparición de la nueva tecnología. La crítica consideraba que la aparición de las nuevas técnicas eran un peligro para la cultura establecida y además se preocupaba por la baja calidad de los libros, los cuales se devaluaban y se convertían en baratijas.

### Contexto histórico

R.Schneider hace una descripción de lo que se visualiza en el cuadro Naturaleza muerta con insectos y anfibios de Otto Marseus van Schrieck:  
“En estas pinturas se observa una oscura maleza, raigambres marchitas con ramas nudosas, superficies con musgo a cuyos lados descansan piedras y hongos. Alrededor de este quieto pantano se entrelazan flores de todos los tipos, rosas, lirios, correhuelas, como emanando de sí mismas una luminosidad fosforescente. Insectos y gusanos, anfibios tales como las serpientes, sapos y pequeñas lagartijas, luchan en parte entre sí, en parte por destruir los vegetales. A la izquierda un sapo y una pequeña serpiente inician el duelo, a la derecha un sapo que vomita fuego(!) – un resplandor rojo brota de sus fauces – procura mantener en jaque a la lagartija...”

#### AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a todas las personas que fueron parte de este proyecto. En especial a mi profesor guía Mauricio Vico, por su apoyo y sabiduría, a Álvaro Galindo y a Daniela Rivas, por su apoyo y ayuda durante este proceso, a la Señora Rosita, a mi familia y a mis amigos.

#### DETALLES DEL INFORME

En este informe se utilizaron las tipografías: Adobe Caslon en sus diferentes variantes.

Impreso en papel Starwhite GMS, activa smooth de 148 grs para los dos empastes. También se utilizó papel Eames Natural White Architecture GMS.



...sa que  
...ente.  
...ones.  
...es veces.  
... junto con  
... esponjosa  
... el azúcar, y las  
... se mezclan envol-  
... cualquier otro líquido)  
... cuatro tiempos (+ parte  
... en papel, y este se engras-  
... exceso de harina, al enhari-  
... cecite ligero.  
... carse uno con otro, ni tocar  
... se colocan poniendo la  
... próxima al calor o en la  
... perfecta y se dora parejo  
... a la tem  
... el mismo

...ervaciones para hacer una torta perfecta: 1º La mantequilla (o grasa que  
... emplee), los huevos y la leche deben estar a la temperatura ambiente.  
... El azúcar debe cernirse antes de medirse para que no tenga terrones.  
... La harina debe cernirse con la sal y el polvo de hornear, tres veces.  
... caso que la receta lleve cocos o especias, éstas se ciernen junto con  
... (harina).  
... se añaden en la torta cremosa se añaden enteros y en la esponjosa  
... se añaden las yemas al batido de la mantequilla y el azúcar, y las  
... se añaden al final, batidas a punto de merengue, y se mezclan envol-  
... se añade la harina alternando con la leche (o cualquier otro líquido)  
... se termina con harina. Esta se añade en cuatro tiempos (+ parte  
... y la leche en 3 tiempos 1/3 parte cada vez).  
... moldes se engrasan y enharinan o se forran con papel, y este se engras-  
... se indica la receta. Para quitarles el exceso de harina, al enhari-  
... se ponen invertidos y se les da un golpecito ligero.  
... es al colocarlos en el horno no deben tocarse uno con otro, ni tocar  
... del horno.  
... moldes (de tortas, bizcochuelos, etc.), se colocan poniendo la  
... la mitad de la altura del horno Nunca próxima al calor o en la  
... alta. Así la circulación del aire es más perfecta y se dora parejo  
... y abajo.  
... hornea no se abre el horno porque el aire del exterior, a la tem-  
... ente, al penetrar en el horno enfría el aire caliente del mismo  
... o hundir el centro de la torta.  
... la torta esta cocinada se introduce en el centro  
... rebador de torta. Si este sale limpio  
... ra del horno se deja dentro  
... e, 5 ó 10 minutos  
... en la