

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Chef: Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Arte Mokimono

Tema: Historia De Mokimono

Grado: 7o cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 30/10/2021

Villa flores, Chiapas

Historia De Mukimono

El Tallado de Frutas y Verduras, también conocido como Mukimono, se inició en la china en los siglos XVI y XVII, esto fue en la Dinastía Tang. Y desde esa época este arte de la Escultura en Frutas y Verduras se ha difundido a otros países, como Corea, Tailandia, Japón, Filipinas, que son la máxima expresión en este arte. Entre los vegetales más usados se encuentran el camote, zanahoria, nabo, rábano, pepino, berenjena, cebolla, pimiento, apio, calabaza. Por su parte, las frutas más recurridas son el melón chino, kiwi, manzana, sandía, piña, papaya, y las frutas cítricas como la naranja, toronja y mandarina. Algunas de las figuras que se pueden crear son: un pingüino con una berenjena, un dragón con camote amarillo, una canasta con un melón, un cangrejo con un pepino, una paloma con nabo, un barco con una sandía, una langosta con zanahorias, o un florero con una piña, etc. Sólo su imaginación es el límite.

El arte Mukimono es indudablemente una excelente opción cuando pensamos en dar un toque distintivo y atractivo a nuestros eventos sociales, La aplicación que se puede dar a este arte es amplio. Se usa para decorar los bufetes en los que se elaboran adornos como centros de mesa en los cuales pueden tallarse figuras con detalles alusivos al tipo de evento. Los vegetales y frutas que cada país produce permiten contar con una gran diversidad de productos con los que se puede llevar a cabo el arte Mukimono.

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

Mukimono: Arte decorativo floral.

Carving Chino: Escultura en una sola pieza.

El Arte Mukimono nace en sí, en el periodo Edo (1615-1817) hace referencia al famoso arte floral japonés "ikebana" (decoración floral) el cual simboliza al cielo, la Tierra y el hombre.

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

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

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

En china existe generalmente la tendencia de usar verduras para formar esculturas mitológicas tradicionales de animales, torres; contrastando con los tailandeses, quienes casi exclusivamente tallan en frutas, para hacer sus diseños florales y decoraciones usando el cuchillo llamado “cuchillo Thai”, con su hoja flexible.

Por otro lado los japoneses, se acercan más a las técnica de los chinos; sin embargo, prefieren usar moldes para sus diseños en lugar tallarlos. A diferencia, el método de los tailandeses, resulta casi incomprensible para nosotros. El cuchillo Thai con su hoja flexible es el único utensilio usado y el trabajo siempre se realiza desde el cuerpo de la fruta hacia afuera. Este procedimiento nos parece muy extraño y en consecuencia nos resulta muy difícil de aprender.

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

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