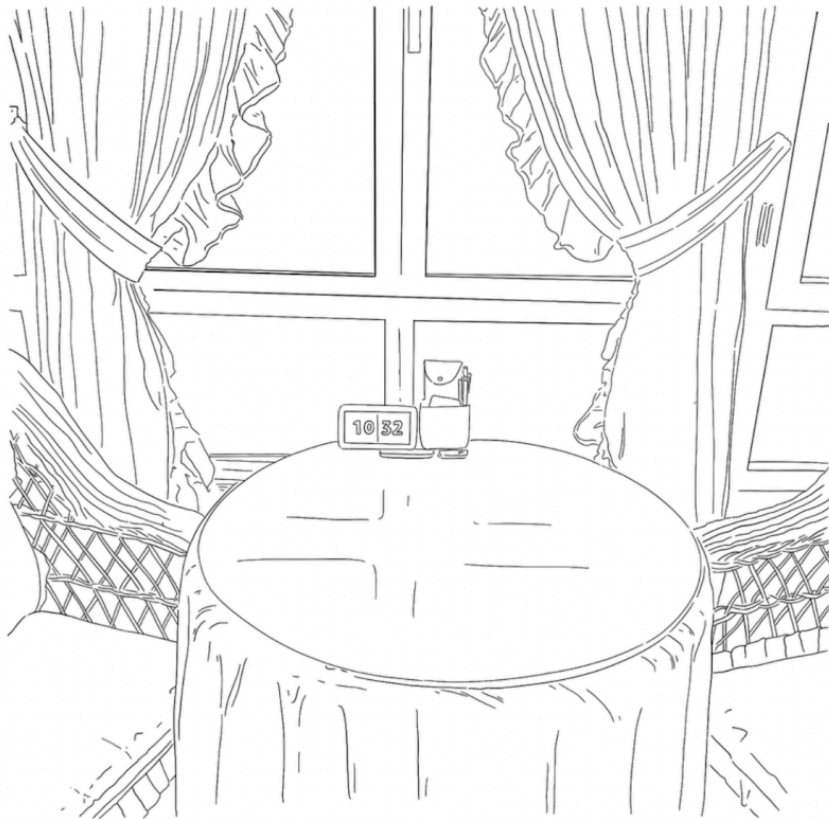


LA MESITA



DE LA COCINA

Ana Fernández

Memoria de trabajo personal

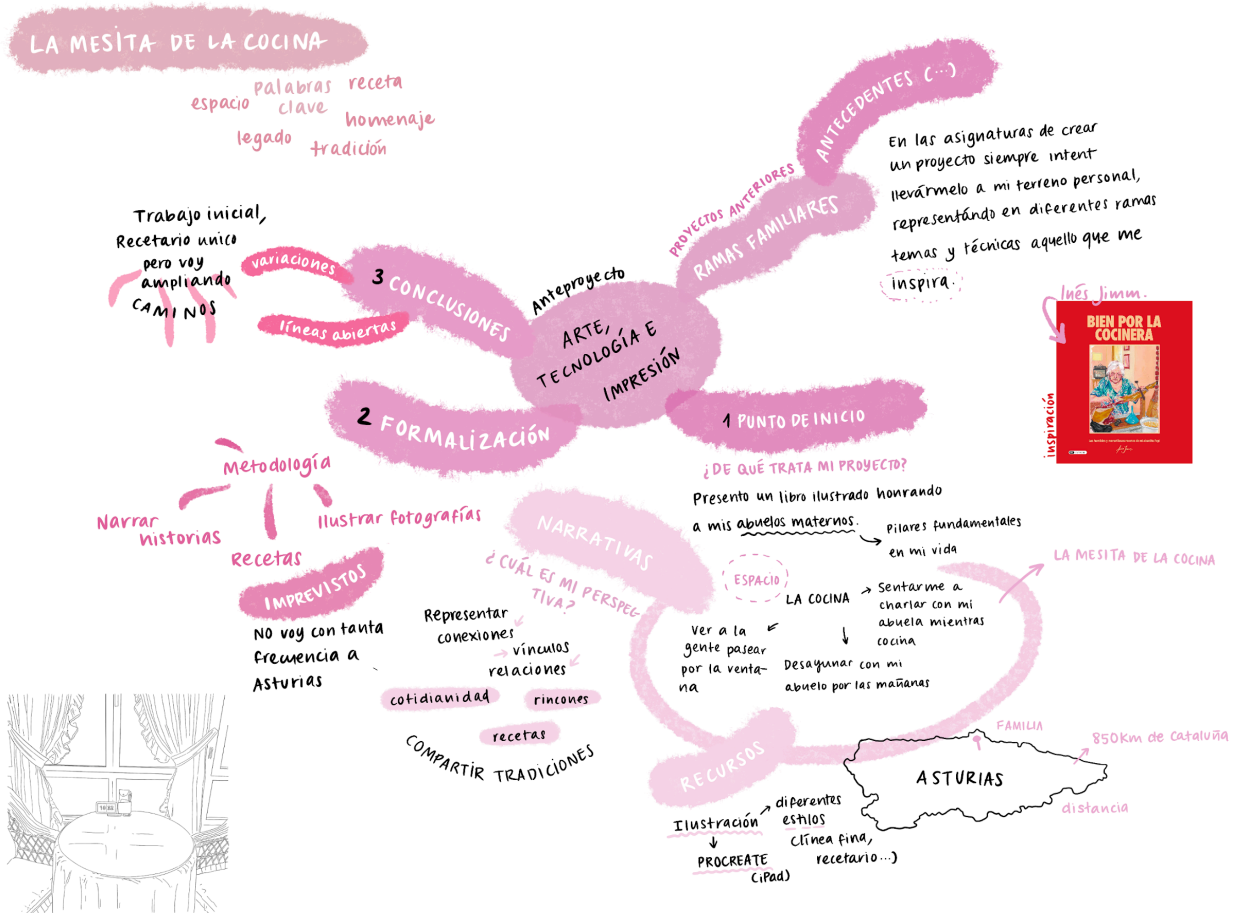
Arte, tecnología e impresión.

Montse Carreño

Grado en Bellas Artes, Universidad de Barcelona

CONTENIDO DE LA MEMORIA

1. Introducción y objetivos
2. Proyectos similares
3. Referentes
4. Proceso
5. Resultado y conclusiones



Breve esquema visual hecho con iPad en Procreate. Texto visual que ilustra mi idea de proyecto.

1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

Para la asignatura decidí realizar un trabajo en el que me pueda ver reflejada a través de otras miradas. Me considero una persona muy cercana y familiar, y a lo largo de mi paso por el Grado de Bellas Artes he ido creando proyectos artísticos que me representen en cierta forma.

Siempre he buscado transmitir aquello que me llena, y en el mayor de los casos es mi familia. Durante mi trayectoria por la facultad, he elaborado trabajos en diferentes disciplinas artísticas tratando el mismo tema desglosado, ya sea de forma más cercana o fría.

En mi último curso estoy tratando el vínculo estrecho que mantengo con mis abuelos de parte materna. En las asignaturas cursadas este año académico he ido representando a través de varias técnicas la misma temática. He realizado vídeos, pequeños libros fotográficos, etcétera.

Para ponernos un poco en contexto, me gustaría hacer hincapié en contar mi historia. Yo he nacido y vivo en Vilafranca del Penedès con mis padres, quienes son de Asturias pero se vinieron a vivir a Cataluña cuando eran jóvenes. Toda mi familia, materna y paterna, nació y vive en Asturias, por lo tanto mantengo un vínculo bastante fuerte hacia el norte. Mis proyectos artísticos, cuando hablo de mi entorno familiar, trato la problemática de la distancia y mantener afecto. Desde que tengo uso de razón mi momento favorito ha sido sentarme a comer con mi familia. Al estar separados, las festividades se han convertido en mis momentos favoritos del año.

Para esta asignatura en concreto, he decidido crear una publicación dedicada exclusivamente a mis abuelos. En ella, mi intención es transmitir al lector una experiencia familiar con la que sentirse en cierta forma vinculado. En mis otros proyectos artísticos he realizado trabajos donde quizás lo he hecho de una forma muy cerrada y cercana. Por ello, en este, busco presentar a mi familia pero que a su vez, se pueda percibir más allá que eso.

La mesita de la cocina es un pequeño libro que recoge narrativamente un día en casa de mis abuelos a partir de narraciones e ilustraciones. El libro recoge una línea bastante pautada. Me considero una persona cuadrículada y no me gusta dejar las cosas fuera de control, por ello he organizado la publicación con una estructura concreta.

El libro lo concibo como una pequeña historia narrada en presente y en primera persona. Cada narración está acompañada de una ilustración de línea fina, elaborada con Procreate en iPad. En cada texto cuento detalladamente cómo percibo el espacio en el que me encuentro, qué me transmite y cómo me siento cuando estoy cerca de mis abuelos. Mi objetivo es, a través de estas ilustraciones, transmitir mis recuerdos cuando hablo y pienso en ellos. Lo percibo como un regalo hacia ellos para honrarlos, convirtiéndolo en un libro ilustrado que recoge nuestra cotidianidad.

Para romper un poco con la estructura fija de historia y narración, a medida que se presentan las historias, incluyo unas ilustraciones de recetas caseras de mi abuela.

Mi objetivo e interés es que el libro pueda narrar más allá de lo que se muestra. Ilustrar fotografías y a su vez narrar historias, convertirlo en un libro narrativo y que las recetas separen capítulos. Un imprevisto con el que trabajo es que no voy con tanta frecuencia a Asturias.

2. PROYECTOS SIMILARES, DESDE DÓNDE NACE MI PROYECTO

Como he comentado anteriormente, mis proyectos artísticos en el Grado se conectan y se entrelazan entre sí, teniendo como eje central mis ramas familiares. Desde diferentes puntos de vista siempre intento llevarlo al terreno personal, ya que es dónde me encuentro más cómoda trabajando.

En este segundo semestre, las dos asignaturas optativas se encuentran indirectamente. A lo largo de estos meses me he dado cuenta que mantienen relación, e incluso podría decir que se complementan. La otra asignatura es *Art i teixit*, donde estoy representando el acto de poner la mesa. He elaborado un mantel bordado a mano que representa a través de dibujos bordados todo aquello que relaciono con mis abuelos y Asturias. He decidido poner el mismo título en las dos ocasiones.



En la presentación de la asignatura de *Arte, tecnología e impresión* he decidido realizar una instalación donde estos dos proyectos se encuentran. Para ello, elaboraré una de las recetas de mi

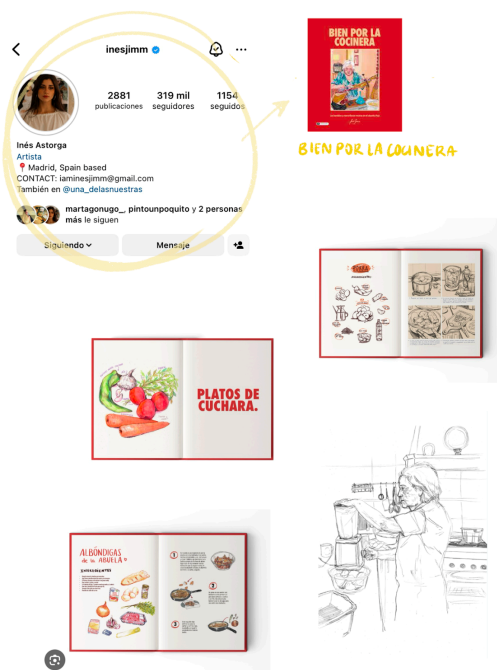
abuela, y pondré la mesa con los elementos bordados en la otra asignatura optativa. Por lo tanto el mantel, la bolsa y los pañuelos bordados se encontrarán con un libro ilustrado y un plato.

En la imagen podemos ver el mantel creado en la asignatura *Art i teixit*. Se trata de un mantel de algodón bordado a mano con colores con la técnica punto atrás. El mantel mide 1x0,5 metros, bordado y rematado con encaje.

3. REFERENTES

Para este trabajo sólo dispongo de una sola figura referente. Ella es Inés Jimm, nacida en Sevilla en 1996. Jimm es una artista de 28 años que cuenta con una amplia trayectoria artística, haciéndose conocida por las redes sociales. Gracias a ello, ha colaborado numerosas veces con marcas importantes así como Nike, Armani o Douglas, entre otras.

Conozco a esta artista desde sus inicios y admiro en gran cantidad su trabajo. Tomo como referencia e inspiración su última publicación, *Bien por la cocinera*. Ella lo considera como un regalo de una nieta a su abuela, familia y a su vez comunidad. En este libro ilustrado recopila recetas de su abuela que asocia a recuerdos de su vínculo con ella, convirtiendo un proyecto artístico en un tributo.



Por ello, he visto mi trabajo reflejado en el suyo, me parece interesante cómo cada persona cuenta con una trayectoria personal familiar, donde siempre acabamos buscando algo de nosotros en cosas y contextos ajenos.

4. PROCESO ARTÍSTICO

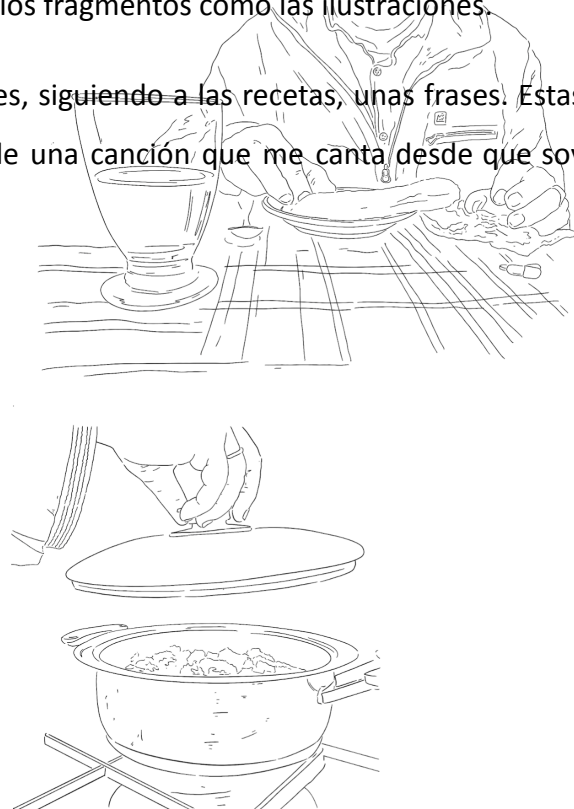
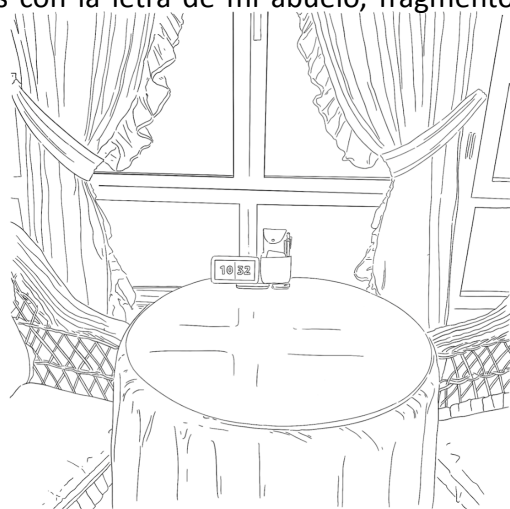
La trayectoria hacia la finalización del libro ilustrado ha sido enredada. He cambiado mis objetivos en varias ocasiones para que no fuese un trabajo cerrado que sólo pudiese ver yo.

Mi propuesta inicial era presentar un sólo recetario. Después de mi tutoría, se me propuso llevarlo más allá. El recetario me parecía quizás un poco frío y poco cercano para gente que no conociese mi historia, así que me encontraba en un proceso de ampliación de caminos donde finalmente me decidí por incluir la narración. Mi claro objetivo era que este libro se convirtiese en un testimonio de nuestro vínculo especial, y una forma de honrar a mis abuelos y su capacidad de unir a la familia alrededor de la mesa.

El mecanismo de trabajo lo concibo de una forma bastante estructurada. Primero realicé las ilustraciones, de las cuales más tarde tuve que hacer selección. Una de las desventajas con las que me encontraba era que no podía ir con tanta frecuencia a Asturias. Una vez tenidas las ilustraciones realicé las de las recetas. Previamente había hablado por teléfono con mi abuela, contándome las recetas detalladamente para no dejarme nada. Inicialmente tenía la receta de unos cinco platos, de los cuales acabé utilizando tres: un desayuno (bizcocho con ralladura de limón), una comida (pollo al limón con patatas) y una cena-postre (frixuelos).

Cuando ya tenía la parte visual mayoritariamente acabada, empecé a escribir historias y fragmentos. Para ello, me basé exclusivamente en recuerdos. Poco a poco el libro fue cogiendo consistencia, sólo faltaba maquetarlo y ordenar tanto los fragmentos como las ilustraciones.

Durante el libro podemos encontrar en tres ocasiones, siguiendo a las recetas, unas frases. Estas son escritas con la letra de mi abuelo, fragmentos de una canción que me canta desde que soy pequeña.



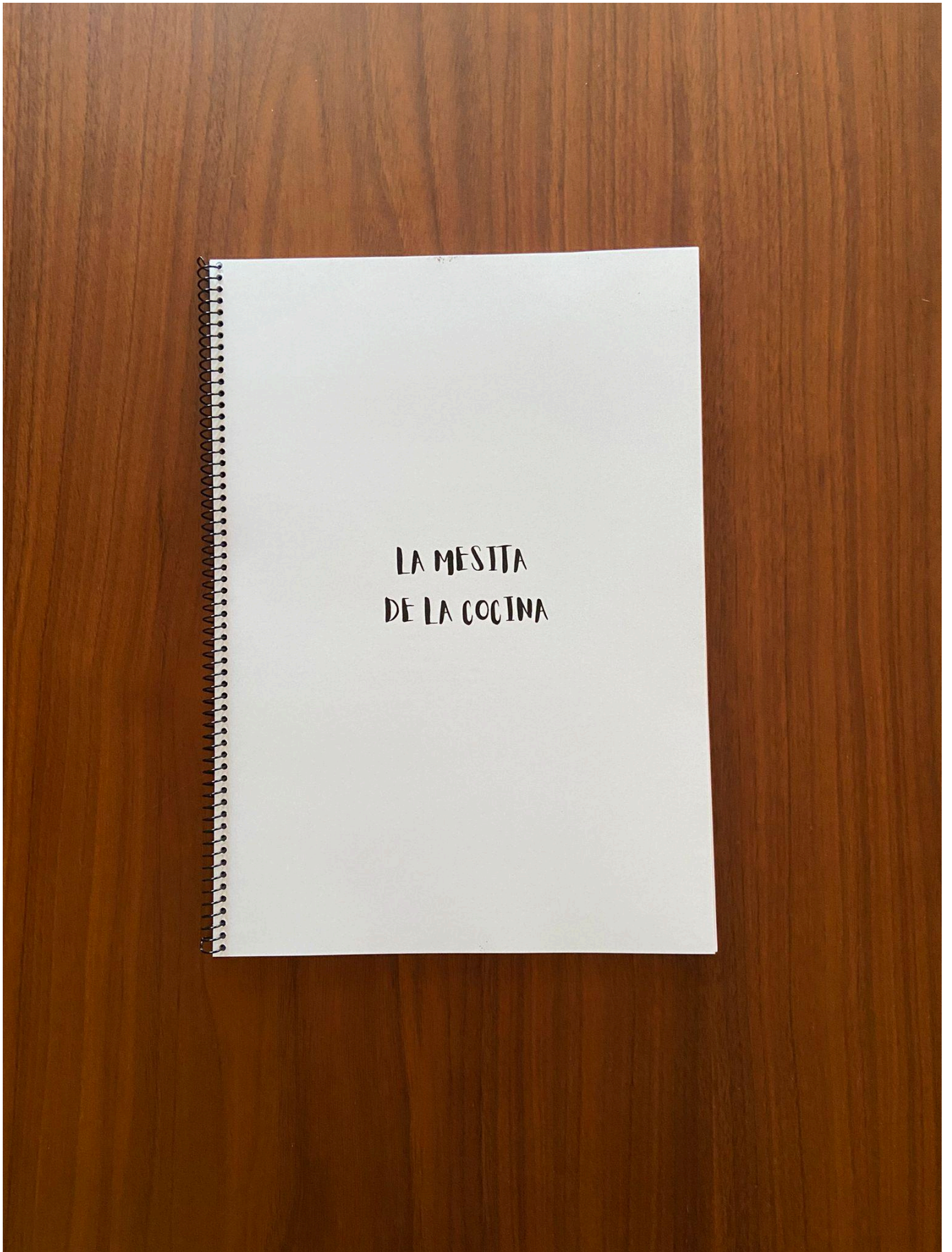
5. RESULTADO Y CONCLUSIONES

Sinceramente es un proyecto del cual estoy orgullosa. Creo que he cumplido mi objetivo, que era verme reflejada a través de una mirada que no era la mía. He optado por un encuadernado sencillo ya que el contenido de la publicación no era demasiado cargado. Considero que ha quedado un libro bastante acorde con mi forma y línea de trabajo.

Ha sido un trabajo donde he podido crear a través de mis métodos preferidos: la narración, la ilustración y el audio. Me he sentido muy agusto realizándolo, ya que me he encontrado en un ambiente muy cómodo.

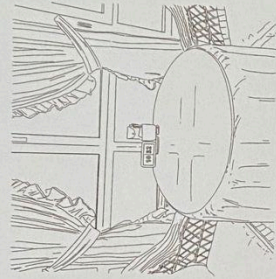
En un futuro me gustaría poder crear otra publicación exclusivamente dedicada a un libro de recetas. Aún así, estoy contenta del resultado y de volver a narrar historias familiares.

Fotografías del libro ilustrado





LA MÉSITA

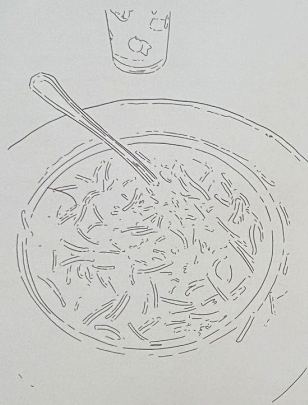


DE LA COCINA

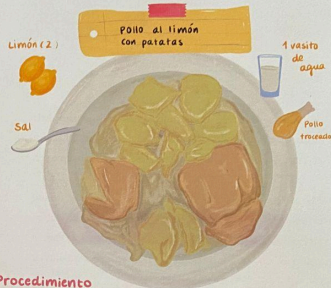
Miguel Fernández



A mis abuelos, por enseñarme valores cada día.
Por todas las conversaciones en la cocina y
por siempre tener un plato en la mesa.



Cuando vees necé para
que el tiempo no pasara y
me quedara la alegría de
no temerte que perdes



Procedimiento

Pelear y retirar la piel de los dos limones. Trozar en un recipiente hasta q se quiten las pepas. Agregar medio litro de agua y triturar con la batidora electrica.
El pollo previamente troceado se fríe con la sal hasta que este dorado. Se agrega lo que previamente se mostro triturado, el limón con el agua.
Se pone al fuego lento hasta que el pollo este en su cocción y se saca.
Se salta quedand un poco de grasas, se le queda.
Servir en una fuente, preferiblemente acompañado una patata.
Aproximadamente para cuatro personas.

Biscocho con ralladura de limón



Procedimiento

Pesar en una báscula 150gr de harina, añadir un sobre de levadura y tamisar. Por otro lado, batir con la batidora electrica 2 huevos en un bol. Añadir el vaso de leche, aceite y las 3 cucharadas de azúcar.
Rallamos la piel del limón. Mezclamos todo lo líquido y el polvo en un solo bol y esta vez batimos con una batidora de varillas.
Tenemos que tener previamente el molde listo. Para ello, lo engrasamos con un poco de aceite para que así espolvorear harina, y así el biscocho no se pegue.
Cocer 30 minutos a 180º grados. Cuando retire, si lo queremos más dulce, espolvorear azúcar glass por encima.

Tu que siempre me
adorabas y me mimabas
y me llevabas de la mano
a pasear