

Artículo de Investigación

# Comida en el arte contextual: concepto, catalizador o nexo

## Food in contextual art: concept, catalyst, or nexus

**Anna Borisova Fedotova:** Universidad de Murcia/Universidad Internacional de la Rioja, España.

[anna.borisova@um.es](mailto:anna.borisova@um.es) / [anna.borisovafedotova@unir.net](mailto:anna.borisovafedotova@unir.net)

**Fecha de Recepción:** 06/08/2025

**Fecha de Aceptación:** 07/09/2025

**Fecha de Publicación:** 12/09/2025

### Cómo citar el artículo

Borisova Fedotova, A. (2026). Comida en el arte contextual: concepto, catalizador o nexo [Food in contextual art: concept, catalyst, or nexus]. *European Public & Social Innovation Review*, 11, 01-15. <https://doi.org/10.31637/epsir-2026-1652>

### Resumen

**Introducción:** El presente artículo analiza las prácticas artísticas contextuales, cuyo componente central consiste en preparar, servir y compartir la comida, buscando discernir las funciones del alimento en este tipo de intervenciones. **Metodología:** Para ello, usando el método de análisis semántico de las publicaciones críticas y académicas, presentamos una selección que refleja la evolución de esta tendencia en el arte y ejemplifica sus principales caminos de desarrollo. **Resultados:** Las primeras tentativas de ligar la vida y el arte a través de la comida, como los restaurantes de artistas, abrieron camino para incorporar el alimento en la producción creativa tanto en calidad de material, como de elemento relacional. **Discusión:** Observamos que la comida puede desempeñar tres principales papeles dentro de las iniciativas artísticas contextuales: servir de nexo para unir a las personas involucradas, plantear una reflexión acerca de los significados vinculados a esta acción universal o presentarse como un catalizador del cambio en el tejido social, en la percepción del espacio urbano compartido u otros ámbitos seleccionados como objetivo. **Conclusiones:** La interpretación de estas funcionalidades en cada proyecto influye en la relación que se establece entre sus participantes, el alimento y el lugar de la acción.

**Palabras clave:** comida; arte contextual; espacios urbanos; cambio social; transformación de significados; prácticas artísticas colaborativas; cocina; compartir alimento.

## Abstract

**Introduction:** This article analyses contextual artistic practices, whose central component consists of preparing, serving and sharing food; seeking to discern the functions of food in this type of intervention. **Methodology:** To this end, using the method of semantic analysis of critical and academic publications, we present a selection that reflects the evolution of this trend in art and exemplifies its main paths of development. **Results:** The first attempts to link life and art through food, such as artist restaurants, paved the way for incorporating food into creative production both as a material and as a relational element. **Discussion:** We observe that food can play three main roles within contextual art initiatives: serving as a link to unite the people involved, raising a reflection on the meanings linked to this universal action or presenting itself as a catalyst for change in the social fabric, in the perception of shared urban space or other areas selected as a target. **Conclusions:** The interpretation of these functionalities in each project influences the relationship established between its participants, the food and the place of action.

**Keywords:** food; contextual art; urban spaces; social change; transformation of meanings; collaborative artistic practices; cooking; sharing food.

## 1. Introducción

Comida es un elemento esencial en nuestras vidas. Necesitamos alimentarnos para sobrevivir y toda la existencia del ser humano está ligada a esta necesidad básica: los primeros actos sociales en los albores de nuestra historia como especie que favorecieron la generación del lenguaje para comunicarse con los demás (Cordón, 1980), el afán por mantenerse unidos para asegurar el alimento, la división de las tareas para optimizar los resultados del esfuerzo conjunto, labores de la agricultura y ganadería, el comercio y un largo etcétera (Steedmann, 2017).

Analizando las dinámicas de las sociedades primitivas se evidencia de la manera más rotunda que compartir la comida con el prójimo conforma un acto de cuidar. Supone reconocer la valía de una persona, aunque ella no ha participado a la hora de conseguir el alimento. Un niño que crecerá y se hará fuerte para poder aportar al grupo en el futuro; un anciano que ya no tiene vigor para trabajar, pero posee la sabiduría para ayudar al grupo a prosperar; un enfermo que podría curarse; un visitante cuyo favor se quiere ganar para evitar conflictos. Esta percepción del mundo, básica para formar una sociedad, requiere no solo de cognición estratégica, sino también de un desarrollo emocional complejo. Por lo tanto, se podría decir que la comida es uno de los motores de la construcción social tal y como la conocemos.

Asimismo, la dieta y la gastronomía forma parte de nuestra cultura. Siguiendo el razonamiento de Certeau *et al.* (1999), «los alimentos y los manjares se ordenan en cada región de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un periodo determinado» (p. 172). En efecto, no podemos concebir viajar a un lugar sin degustar algún plato típico de la tierra, ya que forma parte de su historia y del modo de vivir de su gente.

Por otro lado, comer en compañía denota que existe confianza mutua, ya que ningún animal se alimenta en los momentos de peligro o estrés. Hasta hoy en día, las reuniones sociales suelen tener lugar alrededor de una mesa donde el grupo se deleita con los platos preparados para la ocasión. Esto ayuda a crear ambiente de complicidad y disfrute, propiciando la negociación y diálogo y disminuyendo considerablemente las posibilidades del conflicto. En cualquier ámbito social encontramos este tipo de rituales, cuya importancia es difícil de sobrestimar.

Cabe añadir que la complejidad del procedimiento de la preparación de la comida va en aumento conforme la sociedad se desarrolla (Lévi-Strauss citado en Gómez García, 2009). El papel de las mujeres en este proceso suele ser muy importante y, como tal, muy arraigado en nuestras conciencias. Esta actividad prácticamente invisible, relegada al ámbito privado, porta la sabiduría de generaciones pasadas y requiere habilidades cuya importancia casi nunca es reconocida por el resto de la sociedad; cosa que no se puede decir de la labor de los grandes chefs, casi todos hombres. En este sentido, promover la transformación de estas estructuras arraigadas tiene fuertes connotaciones políticas.

Por ejemplo, tras la Revolución de Octubre en Rusia se creó una red de comedores públicos que liberaban a las mujeres de la tarea de preparar la comida y les permitían concentrarse en el trabajo que desempeñaban. También mejoraban la alimentación de gran parte de la población y servían de lugar de socialización. Anna Puigjaner (2014) en su tesis doctoral y Dolores Hayden (2023) en su libro *La gran revolución doméstica* profundizan en la historia, el significado, las connotaciones políticas y la actualidad de estas propuestas de traspasar el acto de comer del ámbito doméstico al público.

Al hilo de ello, Carolyn Steel (2022; 2023) afirma que nuestros hábitos sociales vinculados al consumo alimenticio moldean tanto ciudades como zonas agrarias. Los mercados de abasto, los pequeños comercios especializados, los bares, los restaurantes, las cadenas de comida rápida, los grandes supermercados e, incluso, la arquitectura de nuestros hogares, reflejan perfectamente nuestro estilo de vida actual (Monteys, 2018; Steegmann, 2017; Steel, 2022; 2023). Al mismo tiempo, en la huerta, los pequeños agricultores son reemplazados por las grandes plantaciones industriales que abastecen a los gigantes alimenticios; la sabiduría del campo, su modo de vida y sus métodos ecológicos de agricultura se están perdiendo para siempre.

Mientras tanto, los alimentos altamente procesados y llenos de componentes químicos de dudoso valor, envueltos en toneladas de plástico, llenan las estanterías de supermercados. La vida urbana nos hace desconectar totalmente de las fuentes de alimentos naturales, obligándonos a consumir aquellos que se nos ofrecen sin apenas cuestionar su calidad o procedencia. Asimismo, a lo largo de la historia, la calidad y la selección de alimentos reflejan la estratificación social, algo que Certeau *et al.* (1999, p. 182) llaman «jerarquización alimentaria».

En definitiva, nuestra relación con la comida está profundamente enraizada en la estructura de nuestra sociedad, nuestras ciudades y de nuestros hogares, nuestro estilo de vida, nuestra cultura, economía y política. No es de extrañar que, cuando en el período de posguerra los artistas trataron de estrechar los lazos entre el arte y la vida, una de las líneas de su trabajo se concentró en este ámbito. En este sentido, destaca el Manifiesto de la Cocina Futurista del 1930 que cuestionaba la tradición gastronómica italiana y su efecto en las personas. Esta filosofía de ruptura se puso en práctica en la *Taverna Futurista del Santopalato* y a través de sus banquetes teatrales, donde se ponían a juicio los cánones culinarios y estéticos. Por medio de este tipo de actos se proponía replantear los significados arraigados en el imaginario colectivo y proponer nuevas fórmulas de vivir.

Sin embargo, fue en las décadas de los 60 y 70 cuando las prácticas artísticas que exploraban el acto de preparar, servir y compartir la comida desde el punto de vista procesual y relacional cobraron fuerza, coincidiendo con la formulación de una base crítica para este tipo de intervenciones de la mano de Jan Swidzinski (1977).

Según este autor, en la segunda mitad del siglo XX se estaba perfilando una tendencia artística que renegaba de producir objetos estéticos y empleaba los recursos creativos para cuestionar los significados establecidos en un entorno específico, manifestándose a través de intervenciones colectivas en un contexto local. La denominó *arte contextual*, el vocablo que posteriormente fue retomado por Peter Weibel en el marco de su exposición *Kontext Kunst. The Art of the 90's* (1993) en la austríaca Neue Galerie Graz; por Paul Ardenne (2006) en su libro *Un art contextuel: création artistique en milieu urbain, en situation, d'intervention, de participation* y por Jordi Claramonte (2010) en su *Arte de contexto*.

En el momento en que Swidzinski acuñó el término, se refería sobre todo a las obras de carácter performático, cuyo concepto giraba en torno a la crítica social (como las realizadas por él en 1985 *Blurring (Thinking of Heidegger)* o *Two Monitors*). No obstante, la formulación de sus postulados fue suficientemente abierta y adelantada a su tiempo como para poder dar cabida a otras prácticas colectivas que surgieron después. Asimismo, actualmente podemos encontrar otros vocablos que pretenden concretar el proceder de este modelo artístico, como prácticas artísticas colaborativas, socialmente comprometidas, arte comunitario, mediación artística, entre otros. En su marco, se llevan a cabo diversas intervenciones en el ámbito de las comunidades locales, utilizando el arte para promover el cambio social.

En el presente artículo pretendemos explorar los papeles que juega la comida en las prácticas artísticas contextuales y cómo la variación en estos papeles influye en su resultado final. Ponemos un foco especial en la relación que se establece en su curso entre los participantes y el lugar de la acción.

## 2. Metodología

Para cumplir los objetivos marcados, analizamos una selección de proyectos enmarcados en la corriente artística mencionada y en cuyo concepto, proceder o resultado preparar, servir y compartir la comida ocupa una posición central. Con este propósito, usamos el método de análisis semántico (Ballester, 2006), partiendo de las descripciones originales de las intervenciones y las publicaciones críticas contemporáneas.

No pretendemos abarcar todas las iniciativas que se adscriben a la línea de trabajo propuesta, sino presentar un recorrido por los proyectos que muestran la evolución de esta tendencia en el arte y ejemplifican sus principales caminos de desarrollo. En este sentido, tratamos de incluir propuestas localizadas tanto en los ámbitos anglosajón y occidental, como fuera de él, para evidenciar la diversidad de enfoques existentes.

Cabe añadir que casi todos los proyectos son desarrollados en el entorno urbano, donde las experiencias vinculadas a la gastronomía están moldeadas por las infraestructuras del comercio, la restauración y las arquitecturas domésticas. Por ende, quedan fuera de nuestro estudio las iniciativas relacionadas con las fuentes originarias de los alimentos, como pueden ser los huertos comunitarios u otros proyectos que abarcan las relaciones entre la ciudad y el campo, la agricultura, la ganadería, etc. Sin duda, representan aspectos particulares de especial interés (fórmulas de relación con las fuentes naturales de alimento, dificultades que atraviesa el campo en actualidad), conformando un tema fundamental para ampliar nuestra investigación en el futuro.

### 3. Resultados

#### 3.1. Comida en el arte contextual: Antecedentes históricos y simbólicos

Aunque el arte vinculado explícitamente con la preparación, servicio o consumo de comida empezó a cobrar protagonismo en el siglo XX, existen antecedentes históricos y simbólicos anteriores en los que la comida aparece como motivo, material o acto cultural cargado de sentido.

En este sentido, destaca la milenaria cultura del banquete, una tradición que transforma la mera necesidad individual de alimentarse en un evento social que pone de manifiesto dinámicas y jerarquías colectivas, códigos de conducta, bagaje cultural, etc. Ejemplos de banquetes se pueden encontrar desde la antigüedad hasta nuestros días y se presentan como actos de convivencia, comunicación, intercambio e, incluso, negociación, convirtiéndose en parte imprescindible de las agendas políticas y empresariales.

Compartir la comida en una mesa supone una muestra de hospitalidad y aceptación del otro, aunque frecuentemente con ciertos condicionantes en cuanto a la posición en la misma y el cumplimiento de las normas de etiqueta. Un invitado no solo viene a comer, sino a participar en un ritual, una coreografía casi teatral entre el manejo de los platos y cubiertos y de la conversación que se desarrolla en la mesa. Del correcto desempeño de su papel en esta actuación puede depender su estatus y su reputación, aparte de la red de relaciones sociales cruciales para su éxito (Díaz Ruiz, 2017).

El trasfondo sociocultural de los banquetes fue explorado por los artistas tanto en las representaciones pictóricas o escultóricas de los mismos (por ejemplo, *Las bodas de Caná* (Veronés, 1563) – monumental escena bíblica de una comida colectiva; o *El festín de Herodes* (Donatello, 1427) – escultura en relieve que narra un episodio bíblico en torno a un banquete) como en las manifestaciones artísticas más recientes como instalaciones, performances, happenings, etc.

Los ritos religiosos o espirituales conforman otra tradición que pone de relieve el profundo significado de compartir la comida. Así, durante la Eucaristía cristiana se reparten pan y vino como símbolos de carne y sangre del Cristo, generando unión comunitaria alrededor de un ritual colectivo. En cristianismo ortodoxo, la celebración del Domingo de Resurrección se comienza por la bendición de los huevos pintados y pan dulce de Pascua en la iglesia para luego reunirse con la familia y amigos y degustar estos y otros platos típicos de este festejo. Las ceremonias de té en Japón, a su vez, conforman un ejercicio espiritual de atención plena e intercambio armonioso cuyo centro es la experiencia sensorial y una actuación coreografiada llena de simbolismo. En la cultura marroquí, compartir un té representa un momento de conexión calmada y placentera.

Las tradiciones expuestas, vivas al día de hoy, evidencian que el acto de compartir comida siempre ha estado lleno de connotaciones socioculturales que no podían pasar desapercibidas por los artistas de distintas épocas. En este sentido, el género pictórico del bodegón o naturaleza muerta durante siglos conformó una de las principales vías de representación de alimentos como objetos simbólicos en alusión a abundancia, sensualidad, fugacidad, o crítica moral (ejemplos claros de estos planteamientos se pueden ver en la obra de Juan Sánchez Cotán, Clara Peeters, Pieter Claesz, Chardin). No incluía componente participativo, pero exploraba los significados de la comida en función del contexto cultural e histórico.

A lo largo del siglo XX, este género ha evolucionado notablemente, integrando un mensaje crítico hacia la cultura del consumismo u otros temas de interés social (Mat Collishaw, *Natura morte*, 1994; Klaus Pichler, *One third*, 2019).

Si bien ya hemos mencionado las esculturas que incluían en su composición alimentos como parte de la escenografía creada, los materiales comestibles en la realización escultórica (azúcar, mazapán, pan) se utilizaron sobre todo para impresionar a los invitados de los banquetes celebrados en las cortes europeas del Renacimiento y Barroco. No obstante, a partir de la segunda mitad del siglo pasado, cuando algunos artistas empezaron a integrar al espectador como participante en la construcción del discurso artístico, surgen obras consumibles como, por ejemplo, *Obelisco de Pan Dulce* (1979) o *Venus de Queso* (1981) de Marta Minujín, en las cuales el público forma parte de la instalación simbólica.

En resumen, se puede observar cómo la comida está presente en el arte en calidad del concepto desde hace siglos y su potencial como nexo o catalizador se deja vislumbrar en las prácticas socioculturales milenarias. Con la llegada de las segundas Vanguardias, cuando el arte empieza a acercarse a lo cotidiano y lo social, explorando la acción compartida como fórmula creativa válida, empiezan a surgir las experimentaciones con estas dos últimas facetas del alimento en la creación artística. En este sentido, destacan los happenings de Allan Kaprow de los años 50 y 60 que muchas veces incluían comida y bebida como parte de lo que se hacía y compartía en vivo, aunque sin conferirle el protagonismo al alimento en estos eventos.

Asimismo, algunos artistas, cuyo género preferido era la performance, incorporaron la preparación o el consumo de la comida como parte de su obra. Como el ejemplo paradigmático en este caso se puede citar el proyecto *Make a Salad* (1962) de Alison Knowles que prepara una ensalada gigante y luego la reparte entre los espectadores. De este modo, el público en cierta medida activa la obra, pero su papel es limitado al tener que seguir un guion determinado por la artista y no poder influir de manera determinante en su desarrollo. En el siguiente apartado, profundizaremos en los proyectos artísticos contextuales que superan esta limitación y sitúan la comida en el centro de la interacción.

### **3.2. Preparación, servicio o consumo de comida como medios artísticos: Proyectos**

#### **3.2.1. Restaurantes de artistas**

Como hemos mencionado anteriormente, la primera tentativa de ligar el arte y la vida a través de la comida que presenta características propias del arte contextual pertenece al período de entreguerras. En 1931, tras la publicación de su Manifiesto de la Cocina, los futuristas inauguraron la *Taverna del Santopalato* (*Tavern of the Holy Palate*) en Turin. Servían a sus clientes platos con nombres extravagantes como consumato de rosas y sol, helado lunar, cordero rostizado en salsa de león o ensaladita al amanecer (Gilbert, 2014). Asimismo, usaban harinas y granos integrales, preparaban ensaladas frescas condimentadas con frutos secos y rechazaban la pasta, el pan blanco y en general la comida procesada, argumentando sus pobres valores nutritivos.

Los artistas solían vivir y operar en las ciudades y desde las primeras vanguardias tenían por costumbre reunirse en las tabernas y bares (Chioldi, 2015), por lo tanto, no es de extrañar que su primera propuesta estuviera ligada a este concepto del local, donde los urbanitas podían comer, beber y compartir la mesa con sus amigos fuera del ámbito privado de su casa. Este lugar se convertía en un lugar de encuentro, intercambio y creación, transformando un negocio típico de las urbes en un espacio de arte.

Esta iniciativa, sin duda, marcó un precedente importante, abriendo una línea de acción creativa que explotó a partir de la década de los 60 y se mantiene activa hoy en día. Cada propuesta nueva incorporaba sus propios matices al concepto, explorando su potencial. Así, el artista Daniel Spoerri, el creador del término Eat art, abrió su restaurante en 1968 en Dusseldorf. Sus clientes no solo tenían la oportunidad de degustar platos inusuales, sino también adquirir la mesa que ocuparon como obra de arte en formato de bodegón ready-made (denominados *Fallenbilder* o *Snare pictures*) con todos los objetos presentes en ella (Fizell, 2021). De esta manera, se ponía en valor la cultura de la sobremesa como forma de socializar (Clintberg, 2013).

Cabe añadir que dos años más tarde Spoerri añadió la galería Eat Art encima de su primer establecimiento. En este espacio expusieron sus obras relacionadas con la comida los artistas como Joseph Beuys, Karl Gerstner, César, André Thomkins, Roy Lichtenstein, Richard Lindner, Bernhard Luginbühl o Ugo Dossi. Asimismo, Spoerri organizó múltiples banquetes como *L'Ultima Cena* (1970), *Küche der Armen der Welt (Kitchen of the World's Poor)*, (1972), *Hommage à Karl Marx* (1978), *L'Attrappe-Tripes* (1980), *Astro-Gastro-Dinner* (1983), *Le Diner Travesti* (también conocido como *Palindromic Dinner*, 1988, Graz, Bremen, Paris) (Spoerri, s.f.; Koczanowicz, 2017).

En la misma línea se encuentra el *Al's Café* de Allen Ruppersberg inaugurado en 1969 en Los Ángeles. En este caso, el local estaba decorado con muebles, objetos y obras de la colección del artista y ofrecía un menú lleno de platos extravagantes con nombres como la *Simulación de pinaza quemada a la Johnny Cash servida con helecho fresco*.

El famoso restaurante *Food* abrió sus puertas en 1971 en el Soho de Nueva York. Este proyecto se suele atribuir a Gordon Marra-Clark, pero se trataba de una cooperativa en la cual participaron Suzanne Harris, Tina Girouard, Rachel Lew y Caroline Goodden (miembros futuros del colectivo Anarchitecture). La idea de «anti- o no-arquitectura» se centraba en el uso del espacio como concepto, abarcando tanto su dimensión arquitectónica como su relación con el tejido y espacio social (Jordan, 2017).

En este sentido, el local sirvió como punto de encuentro, convivencia, colaboración y experimentación artística y su actividad ofrecía apoyo económico a la comunidad artística de la zona. Cabe añadir que en aquel momento la comida frecuentemente formaba parte del arte performativo practicado por gran parte de la mencionada comunidad que usaba el restaurante para dar a conocer sus obras (Montano, 2000). En definitiva, *Food* era un espacio donde la hospitalidad se practicaba como una forma de arte y el acto de compartir comida servía para intercambiar ideas, inspirar acciones y pensamientos innovadores.

En los años 80, Antoni Miralda y Montse Guillén abrieron el *Internacional Tapas Bar y Restaurant* en Manhattan. Este experimento artístico usaba el alimento compartido para promover cohesión y empoderamiento social, además de proporcionar vivencias sensoriales. Cada uno de sus bares y salones temáticos conformaban una especie de instalaciones artísticas que albergaban, además, performances y ceremonias de contenido subversivo. Visitado por figuras como Andy Warhol y David Lynch, el restaurante se convirtió en una obra de arte colectiva, renovada diariamente por su personal y clientela.

Otro ejemplo destacado conforma el proyecto *Conflict kitchen* de Jon Rubien y Dawn Weleski que arrancó en 2010 en Pittsburgh, marcando como su objetivo poner en cuestión los aspectos culturales, éticas y políticas asociadas al acto de comer. Toma forma de un restaurante que transforma su menú adaptándolo a la gastronomía de un país con el que Estados Unidos tienen conflicto en este momento.

Las comidas son acompañadas de actividades que informan al público sobre la situación socio-económica y política de la zona en cuestión y su cultura, evitando sesgos que suelen presentar los datos que proporcionan los medios de comunicación de la parte contraria de un enfrentamiento geopolítico.

Otras propuestas en el marco de la misma línea de experimentación artística son *Levine's Restaurant* (1969) en Nueva York, *Pharmacy Restaurant & Bar* (1998-2003) de Damien Hirst en Londres, *Double Club* (2008) de Carsten Höller en Londres o restaurante *Unclebrother* (2015-actualidad) fundado por Rirkrit Tiravanija junto con el galerista Gavin Brown en Hancock, Nueva York.

Los proyectos analizados en este apartado partieron de las connotaciones del restaurante, ya arraigado en el imaginario colectivo como un lugar de reunión y disfrute de la gastronomía fuera del ámbito doméstico, transformando su significado, convirtiéndolo en un espacio alternativo para la práctica artística cercana a la vida y para generar una comunidad creativa.

### 3.2.2. *Espacio expositivo como cocina y comedor*

Un ejercicio a la inversa fue realizado por Rirkrit Tiravanija que empezó su exploración de aspectos relacionales de la comida compartida en la década de los 90 del siglo pasado, pero desde unos espacios distintos del tejido urbano - las galerías y los museos del arte. Con sus proyectos *Pad thai* (1990, Paula Allen Gallery, Nueva York) y *Untitled (Free)* (1992, 303 Gallery, Nueva York), el artista expandía los límites del uso de estos lugares, durante mucho tiempo considerados sagrados, convirtiéndolos en una cocina donde preparaba curry y arroz y los servía a los visitantes. Su trabajo celebraba la convivencia y presentaba el momento de sobremesa como idóneo para el intercambio y socialización, pero a diferencia de los restaurantes artísticos, elegía esta fórmula para romper las barreras conceptuales de lo que consideramos espacios de arte y sus posibles utilidades.

Un ejercicio similar realizó Lee Mingwei con su proyecto *The Dinner Project* que arrancó a finales de los 90. El artista invitaba a extraños al museo a compartir una comida que él mismo cocinó, generando, por un lado, una relación temporal basada en el cuidado y el intercambio positivo, pero también revelando las convenciones sociales vinculadas a este escenario, capaces de generar tensiones en un momento dado: un conflicto entre las connotaciones privadas y públicas de la situación y las incomodidades a la hora de cumplir las reglas de etiqueta en la mesa.

En estos casos, la comida compartida no solo servía como pretexto para originar una colectividad temporal, cohesionada por medio de este acto, sino también creaba extrañamiento en el público al encontrar esta actividad cotidiana como objeto de práctica artística expuesta en una galería o museo. De este modo, se construían nuevos significados alrededor del espacio artístico y la obra de arte, rompiendo con su percepción como objeto de lujo y mercancía.

### 3.2.3. *Cuestionando el papel de la mujer como figura al servicio de la nutrición*

Hasta ahora hemos explorado las propuestas vinculadas al consumo alimenticio en el ámbito público. Sin embargo, las cocinas de nuestros hogares son lugares donde persiste uno de los estereotipos cimentados durante siglos: la preparación de la comida, todavía hoy en día, se considera por muchos como la responsabilidad femenina.

La creencia arraigada sobre la cocina como lugar de la mujer fue objeto de la crítica a través de las obras como *Semiotics of the Kitchen* (1975) de Martha Rosler o el proyecto *Womanhouse* (1972) organizado por Judy Chicago y Miriam Schapiro. Asimismo, cuestionar el papel de figura de cuidado y servicio es el objetivo de las prácticas artísticas contextuales de enfoque feminista que frecuentemente giran en torno a la alimentación.

Así, el colectivo de artistas estadounidenses *The Waitresses* (1978-1988) consideraba que la labor de camarera reflejaba a la perfección el estatus social de las mujeres en aquel momento, ya que se trataba de la figura de la que se esperaba que sirviera la comida y atendiera las necesidades de los clientes. Sus componentes llevaban a cabo sus performances en distintos espacios (galerías, restaurantes, lugares públicos) interpretando el papel de camareras y convirtiendo este acto en una crítica y reivindicación de la necesidad de cambio (Moravec, 2011).

Por otro lado, en 1979, Suzanne Lacy organizó una acción mundial denominada *The International dinner party* que invitaba a las organizaciones de mujeres de todo el mundo a celebrar una comida en un día en concreto en nombre de una mujer que haya tenido un importante impacto en el desarrollo cultural de la zona. De esta manera, se creaba un precedente para la reivindicación del papel de las mujeres en la sociedad.

Como otro ejemplo de la reflexión en torno al papel de la mujer en los cuidados alimenticios nos gustaría mencionar la iniciativa *Casas de Comidas* de Marta Fernández Calvo. En 2019, durante su residencia en el marco del programa *The Politics of Food* en Delfina Foundation (Londres), la artista realizó un proyecto de investigación sobre el fenómeno de casas de comida que alcanzó su auge en la época de España franquista. Eran sitios donde las mujeres se reunían para compartir las tareas de cocinar y cuidar de sus hijos y, a la vez, conseguir unos ingresos extra. La artista reflexionaba sobre el potencial de estos lugares de convivencia, apoyo e intercambio de conocimientos, culminando su propuesta con una comida performativa.

En 2023, Marta Fernández lanzó una segunda edición de este proyecto, esta vez en Carabanchel de Madrid y en el marco de su residencia en el Food Lab del IED Innovation Lab y dentro del proyecto *Carabanchel Creativa* financiado por el Ayuntamiento de Madrid. La intervención tomó forma de un laboratorio creativo y un experimento social integrado en el tejido social del barrio, cuyos objetivos consistían en revalorizar las labores tradicionalmente asociadas al rol de las mujeres y proponer formas alternativas y empoderadoras de organizar estas actividades, generando redes de apoyo y de creación colectiva con espíritu feminista (Hablaarte, 2023).

Para ello, con la ayuda de Daniela Ruiz Moreno en cuanto al trabajo comunitario, se seleccionó un grupo de 12-15 vecinas: mujeres mayores e inmigrantes que se reunían cada mes (se organizaron 8 encuentros a lo largo del año). La gastronomía popular se presentaba como el patrimonio inmaterial de la zona y se reivindicaba su carácter creativo y su potencial político. Se defendía, a su vez, la idea de la cocina comunal, como espacio de resistencia, aprendizaje horizontal y generación de saber colectivo a partir de la acción.

#### 3.2.4. Prácticas artísticas colaborativas en torno al alimento

En los apartados anteriores observamos cómo las prácticas artísticas contextuales exploran espacios interiores de la arquitectura urbana para impulsar acciones que giran en torno a la comida. Sin embargo, los lugares públicos, como calles, plazas o parques, ofrecen un entorno más abierto e inclusivo, capaz de ampliar considerablemente el impacto de este tipo de intervenciones y ofrecer un escenario perfecto para fomentar el espíritu colaborador.

Asimismo, en una acción colaborativa, resulta fundamental que el concepto y la estructura del proyecto surja de la propia comunidad local involucrada, para que sus miembros se sientan plenamente comprometidos con el mismo. Si el artista logra integrarse, los lugareños lo incluyen en sus dinámicas, le confían sus problemas y de este encuentro puede nacer una propuesta colectiva de cambio. Así fue el caso de *Seis Comidas Compartidas*, una iniciativa de Santiago Robles desarrollada en 2015, en cuyo curso artistas, trabajadoras sexuales, personas sin hogar y otros usuarios de la Plaza de la Alhóndiga en la Ciudad de México se reunieron para preparar y compartir comidas en este espacio público.

La idea de realizar estos encuentros partió de los habitantes del lugar tras un primer contacto que estableció el artista al instalar un puesto de trueque proponiendo tortitas y verduras de la zona a cambio de objetos que el público quisiera entregar. Fue abordado por la policía que le incriminaba de comercio ilegal y defendido por las chicas que trabajaban en las calles en este momento (Robles, 2015). Así, se estableció un vínculo y nació el proyecto de seis reuniones que convirtieron la plaza en zona de picnic, disfrute, amistad y aprendizaje mutuo. Todo un cambio frente al lugar algo hostil y a veces peligroso por las actividades delictivas que tenían lugar en él.

De esta manera, *Seis comidas compartidas* buscaba explorar y restaurar la función social de la plaza bajo la premisa *Todos cocinamos, todas comemos*, crear un espacio de convivencia horizontal y colaborativa, influir en sus dinámicas sociales y económicas, y promover intercambio de experiencias y aprendizajes a través del acto de cocinar y compartir. Robles consiguió transformar, aunque sea temporalmente, el significado de este lugar para sus habitantes, quienes utilizaban la plaza para buscar sustento y refugio. Para ello, fomentó nuevas interrelaciones y experiencias diversas mediante actividades colectivas e informales, para las cuales la comida compartida conformó un catalizador y un nexo de unión perfecto.

Un año más tarde, Robles trasladó su investigación a la Plaza de la Soledad, generando el proyecto *Carpa Orgánica de la Soledad* con las trabajadoras sexuales del lugar. En la plaza se instaló una carpa que ofrecía un espacio de encuentro y construcción de conocimiento, atendiendo intereses comunes como cuidados personales (peinar, cortar el cabello y pintar uñas), expresión de emociones y experiencias a través de dibujos y relatos de vida; y, por supuesto, comida compartida. Todas estas actividades fueron elegidas siguiendo las sugerencias de las chicas participantes y mostraron ser idóneas para fomentar la cercanía y el intercambio de historias personales y conocimiento (Robles, 2016).

Otros ejemplos interesantes de las prácticas artísticas colaborativas en torno al alimento conforman las actividades del colectivo interdisciplinar *Cocina CoLaboratorio* afincado en México. Este grupo promueve el diálogo entre especialistas de distintos sectores: artistas, diseñadores, arquitectos, agricultores, científicos, chefs y otros grupos sociales de una zona geográfica, sobre las cuestiones vinculadas a la alimentación y las prácticas sostenibles. Para sus miembros la cocina representa un espacio ideal para dar rienda suelta a la creatividad colectiva, conectar a las personas a través de las acciones compartidas: cocinar, comer, experimentar e intercambiar ideas, recetas o conocimientos. De este modo, se exploran las relaciones alternativas entre las formas de organización comunitaria y los sistemas alimentarios.

El colectivo impulsa intervenciones en distintas zonas de México desde el año 2018 pretendiendo recuperar el patrimonio inmaterial de las comunidades locales en forma de recetas, métodos de agricultura ancestrales, y uso inteligente de la tierra y espacios públicos.

Uno de los conceptos centrales en su trabajo es la *comunalidad* como forma de convivencia, productividad y organización colectiva en armonía con la naturaleza, practicada por pueblos indígenas. En 2022, en el marco de su residencia en Delfina Foundation dentro del programa The Politics of Food, presentaron su proyecto de creación del *Archivo de vida biocultural*, basado en esta herencia ancestral. Siguiendo su línea de trabajo, organizaron cuatro encuentros para dialogar sobre los problemas actuales en el ámbito alimentario y sus aspectos medioambientales, acompañados de la preparación y el consumo de la comida en grupo. El colectivo afirmaba que el acto de compartir la mesa creaba una unión basada en confianza y allanaba el terreno para la interacción productiva:

Al desafiar y resistir a prácticas actuales, y colaborar para crear nuevas, este espacio provocó confrontaciones nutritivas, diálogos ricos y una amplia gama de sabores, sensaciones y, por supuesto, comida. El acto de cocinar en sí mismo generó un sentido de unión: reveló una autoorganización grupal necesaria. Recoger, lavar, cortar, pelar, calentar las sartenes. A medida que las manos se volvían activas, también lo hicieron los sentidos, desencadenando un tipo de comunicación no expresada. A medida que los ingredientes se calentaban, un aroma de confianza sutil invadía el espacio: nos estábamos conociendo más allá de nuestras categorías habituales. Nuestras prácticas y conocimientos incorporados también hablaron, mientras moldeábamos la comida con nuestras comprensiones individuales, al tiempo que aprendíamos de las formas de los demás. Los sabores, especias, colores y platos resultantes reflejaron una combinación de historias. Algunos ofrecieron comidas de origen local. Otros trajeron narrativas de lugares distantes (Cocina Colaboratorio, Tierra Sostenible, 2022, párr. 4, 5).

Entre las iniciativas promovidas por Cocina CoLaboratorio (algunas de ellas en activo actualmente) cuentan: cocinas colaborativas móviles instaladas en espacios públicos, intervenciones de cocina callejera, radio cocina, archivo de experiencias y recetas, proyecto Cronistas Comunitarios para fomentar en los jóvenes el conocimiento y el uso de prácticas alimentarias locales, entre otras.

Sus equipos operan en distintas localidades practicando escucha activa, formulando las propuestas en diálogo estrecho con los miembros de la comunidad y ajustándolas a las necesidades de cada contexto, los recursos disponibles y los modos de hacer de cada zona. En este sentido, en sus intervenciones prima el espíritu colaborativo y la horizontalidad en la toma de decisiones, lo cual permite que las relaciones dentro de ellas se basen en la confianza, el compromiso y el aprendizaje mutuo.

Así, en 2021, tras tres años de deliberaciones y planificación colectiva, en Loma Bonita comenzaron las labores para la construcción de una Cocina Laboratorio comunitaria. La propuesta fue trazada íntegramente por los habitantes del lugar, atendiendo sus tradiciones tanto a la hora de edificar, como cocinar y desembocando en un proyecto de construcción social del espacio común (Cocina CoLaboratorio, 2021).

Se evidencia que las prácticas descritas en este apartado usan la comida como herramienta de cohesión y para generar transformaciones a nivel del tejido social, usos de arquitectura urbana, infraestructuras comunitarias o significados establecidos. Los espacios públicos recuperan su papel del lugar de reunión, que pertenece a todos y todas, donde cada persona tiene una voz y su opinión importa. La propia actividad compartida favorece el diálogo entre los y las participantes, crea un espacio seguro donde contar sus historias, sentirse valorados y escuchados, compartir su saber sobre la cocina y la vida.

Asimismo, este enfoque permite ampliar el alcance de las intervenciones, ya que compartir comida tiende puentes entre colectivos más variopintos como una experiencia con la cual cualquier persona puede identificarse.

## 4. Conclusiones

En el presente artículo analizamos una serie de proyectos de arte contextual que emplea los actos de preparar, servir y compartir alimentos como componente central de sus intervenciones. Observamos que la comida puede desempeñar tres principales papeles dentro de estas propuestas: servir de nexo para unir a las personas involucradas, plantear una reflexión acerca de los significados vinculados a esta acción universal o presentarse como un catalizador de cambio en el tejido social, en la percepción del espacio compartido u otros ámbitos seleccionados como objetivo.

Todas las iniciativas estudiadas (e, incluso, muchas otras propuestas contextuales que no pivotan en torno al alimento) aprovecharon las connotaciones fisiológicas, emocionales y simbólicas de compartir la mesa y disfrutar de los platos juntos para crear vínculos entre los participantes. Los artistas se dieron cuenta del potencial de la mesa como lugar de encuentro, diálogo e intercambio positivo y no dudaron en emplear este recurso para crear comunidades temporales alrededor de sus proyectos. Qué tipo de participantes iban a unirse al mismo dependía mucho del espacio elegido para la intervención.

Evidentemente, los restaurantes son accesibles para las personas con cierto poder adquisitivo, las galerías y museos son frecuentados por el público que siente interés por la esfera cultural y, más en concreto, por el arte contemporáneo. Solo los espacios públicos abren la posibilidad de participación a todo aquel que pasa por ellos. En este sentido, las propuestas de Cocina CoLaboratorio o Santiago Robles se presentan como las más inclusivas, además de descubrir plenamente el poder de comer juntos como fórmula de crear ambiente de confianza y colaboración, incluso en lugares hostiles o poco receptivos.

Si hablamos de la comida como concepto, los enfoques seleccionados en cada proyecto varían considerablemente. En los restaurantes de artistas, el acto de preparar, servir y compartir el alimento constituye un enlace poderoso entre el arte y la vida, capaz de convertir un comedor público en un lugar para la práctica artística y el intercambio creativo; así como un plato o una mesa con todos los objetos presente en ella - en una obra de arte. Asimismo, se llegan a cuestionar los hábitos alimenticios y se proponen alternativas. Por otro lado, vemos como Lee Mingwei explora los límites entre lo público y lo privado a través del acto de comer. Junto con Rirkrit Tiravanija lo presentan como digno de ser objeto de una exposición artística por su componente relacional y por constituir un reflejo perfecto de la condición humana, con sus múltiples matices.

Sin embargo, uno de los mensajes más poderosos porta el proyecto *Casas de Comida* de Marta Fernández Calvo de carácter feminista que trata de desmontar el estereotipo de la cocina como lugar de mujeres, rechaza este confinamiento doméstico y propone romper con él a través de los comedores comunales. A su vez, el colectivo The Waitresses lucha por revalorizar el papel femenino en la alimentación. El concepto de sostenibilidad reina en los programas de Cocina CoLaboratorio que atesoran las tradiciones locales relacionadas con la preparación de la comida, la agricultura y la organización comunitaria, presentándolas como patrimonio inmaterial y camino para la mejora medioambiental.

Los proyectos de Santiago Robles invitan a sus participantes a apropiarse del espacio público que frecuentan por trabajo u otras actividades y transformarlo en un lugar acogedor, agradable y seguro a través de las comidas preparadas y compartidas. De esta manera, las propuestas mencionadas tratan de subvertir los significados arraigados en cuanto a los sistemas alimenticios y los estereotipos socioculturales vinculados a ellos.

Por último, la comida puede presentarse en calidad de catalizador para el cambio, ya sea mejorando nuestros hábitos, transformando el significado de la obra del arte como objeto de lujo o mercancía, ofreciendo alternativas a los papeles socialmente establecidos o tendencias marcadas y, por supuesto, transformando el uso y la percepción de los espacios urbanos. El mayor potencial, en este sentido, muestran las propuestas con marcado carácter colaborativo ubicadas en lugares públicos, no solo por su mayor inclusividad, sino también por su gestión horizontal y su gran apertura hacia distintos aspectos del contexto sociocultural, arquitectónico, económico y político elegido.

Los papeles mencionados se entremezclan en los proyectos artísticos contextuales analizados, generando múltiples caminos para el desarrollo de este tipo de propuestas en torno a la comida. Por esta razón, vemos una expansión de esta línea de trabajo en actualidad, presentando, además, una clara tendencia hacia las actitudes más colaborativas e inclusivas.

## 6. Referencias

- Ardenne, P. (2006). *Un arte contextual: creación artística en medio urbano, en situación, de intervención, de participación*. CENDEAC. (La primera edición en francés: *Un art contextuel: création artistique en milieu urbain, en situation, d'intervention, de participation*. Flammarion, 2002).
- Ballester, L. (2006). El análisis semántico y pragmático de las entrevistas de investigación. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, 11, 107-132. <https://doi.org/10.5944/empiria.11.2006.1111>
- Certeau, de M., Giard, L. y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano: 2. habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Chiodi, S. (2015). Artists' Cafés. En G. Celant (Ed.), *Arts & Foods: Rituals since 1851* (pp. 274-289). Mondadori Electa.
- Claramonte, J. (2010). *Arte de contexto*. Nerea.
- Clintberg, M. (2013). *The Artist's Restaurant: Taste and the Performative Still Life*. PhD dissertation, Concordia University, Montreal, Quebec, Canada.
- Cocina CoLaboratorio (2022). *Tierra sostenible*. <https://colaboratorykitchen.com/es/?story-894>
- Cocina CoLaboratorio. (2021). *Construcción Social de una Cocina Laboratorio*. <https://colaboratorykitchen.com/es/?story-723>
- Cordón, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Tusquets Editores.

- Díaz Ruiz, M. C. (2017). *Arte y comida en la creación contemporánea desde un enfoque de género* [Tesis doctoral, Universidad de Málaga]. RIUMA. <https://hdl.handle.net/10630/15683>
- Fizell, M. R. (2021). *Gastronomic Body Sensory and sociocultural dimensions of food art* [Tesis doctoral. School of Art & Design Faculty of Arts, Design and Architecture. UNSW Sydney]. Unsworks. <https://shorturl.at/2bVwS>
- Gilbert, S. M. (2014). *The Culinary Imagination: From Myth to Modernity*. W.W. Norton&Company.
- Gómez García, P. (2010). Claude Lévi-Strauss. Vida, obra y legado de un antropólogo centenario. *Gazeta de Antropología*, 26(1), 2010. <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1516>
- Hablarenarte (2023). *Casa de comidas Carabanchel*. <https://www.hablarenarte.com/es/proyecto/id/casa-de-comidas-carabanchel>
- Hayden, D. (2023). *La gran revolución doméstica*. Puente editores.
- Highmore, B. (2009). Bitter After Taste: Affect, Food, and Social Aesthetics. En M. Gregg y G. J. Seigworth (Eds.), *The Affect Theory Reader* (pp. 118-137). Duke University Press.
- Jordan, C. M. (2017). Directing Energy: Gordon Matta-Clark's Pursuit of Social Sculpture. En *Gordon Matta-Clark: Anarchitect* (p. 45). Bronx Museum of the Arts.
- Koczanowicz, D. (2017). Beyond taste: Daniel Spoerri's art of feasting. *Performance Research*, 22(7), 92-99.
- Montano, L. (2000). *Performance artists talking in the eighties: sex, food, money, fame, ritual, death*. University of California Press.
- Monteys, F. (2018). La arquitectura de la comida. *Quaderns d'arquitectura i urbanisme*, 1(271), 9-18. <http://www.arquitectes.cat/es/revista-quaderns-darquitectura-i-urbanisme-0>
- Moravec, M. (2011). In the Name of Love: Feminist Art, the Women's Movement and History. *The Waitresses Unpeeled: Performance Art and Life*, 71-85.
- Puigjaner, A. (2014). *Ciudad sin cocina. El Waldorf Astoria, apartamentos con servicios domésticos colectivos en Nueva York, 1871-1929*. [Tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya]. UPCommons. <http://hdl.handle.net/2117/95471>
- Robles, S. (2015). *Seis comidas compartidas*. <https://www.santiagorobles.info/seis-comidas-compartidas/>
- Robles, S. (2016). *Carpa Orgánica de la Soledad*. <https://www.santiagorobles.info/carpa-organica-de-la-soledad/>
- Spoerri, D. (s. f.) *Since 1970. Banquets*. <https://shorturl.at/76d0a>

- Steegmann, D. (2017). *Ciudad casa comida. Una aproximación poliédrica a los límites entre lo público y lo privado*. [Tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya]. UPCommons. <http://hdl.handle.net/2117/114437>
- Steel, C. (2022). *Sitopía*. Capitán Swing Libros.
- Steel, C. (2020). *Ciudades hambrientas. Cómo el alimento moldea nuestras vidas*. Capitán Swing Libros.
- Świdziński, J. (1977). *Sztuka jako sztuka kontekstualna/ Art as Contextual Art*. Art text, Galería Remont.

## AUTORA:

### **Anna Borisova Fedotova**

Universidad de Murcia/Universidad Internacional de la Rioja, España.

Profesora e investigadora en la Universidad de Murcia y la Universidad Internacional de la Rioja. Doctora en Bellas Artes (Cum-laude, Mención internacional), graduada en Bellas Artes (UMU, premio fin de carrera), cursó Máster en Producción y Gestión Artística (UMU). Su investigación académica y artística se centra en el poder transformador del arte en su dimensión participativa, mediadora y contextual. Su producción científica difundida a través numerosos congresos internacionales y publicaciones de calidad en los campos de arte, comunicación audiovisual, fotografía y educación (en las revistas como Fonseca, Fotocinema, Espacio, Tiempo y Forma, Arte y políticas de identidad y en los capítulos de libros publicados por prestigiosos editoriales como Dykinson, Visor, Nau Llibres, etc.) demuestra el enfoque interdisciplinar de su investigación.

[anna.borisova@um.es](mailto:anna.borisova@um.es)

### Índice H: 2

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-3740-9622>

Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=5moxuhoAAAAJ>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Anna-Borisova-Fedotova>

Academia.edu: <https://murcia.academia.edu/AnnaBorisova>