NÚMERO 55 56 ENERO/DICIEMBRE 2025

Rebellious Commensality. Art, Critical Theory and Everyday Life in Urban Fragmentation

Comensalidad sublevada. Arte, teoría crítica y cotidianidad en la fragmentación urbana

MARCELA CADENA SANDOVAL
Estudiante de doctorado en teoría crítica
cadena.marcela@gmail.com

Key words
commensality, cultural resistance, art and food, urban practices, Latin America

Palabras clave
comensalidad, resistencia cultural, arte y comida, prácticas urbanas, América Latina

Abstract

From authors such as Douglas, Mauss, Lefebvre, Appadurai, Butler, and Diéguez, we explore how the act of eating together transcends nourishment to become a political, social, and aesthetic gesture. The text reviews community experiences—such as communal kitchens—and examines key artistic works, from Alison Knowles' *Make a Salad* to Antoni Miralda's *Santa comida*, as well as projects by Pancho López, Natascha de Cortillas, Guadalupe Aguilar, Víctor Grippo, Pedro Reyes, and Dr. Lakra. The shared table is understood as both a metaphor and a tool of resistance against individualism, urban fragmentation in Latin America, and cultural homogenization.

Resumen

A partir de autores como Douglas, Mauss, Lefebvre, Appadurai, Butler y Diéguez se plantea cómo el acto de comer juntos trasciende lo alimentario para convertirse en un gesto político, social y estético. Se revisan experiencias comunitarias —como las ollas comunes— y se examinan obras artísticas clave, desde *Make a Salad* de Alison Knowles hasta *Santa comida* de Antoni Miralda, los proyectos de Pancho López, Natascha de Cortillas, Guadalupe Aguilar, Víctor Grippo, Pedro Reyes y Dr. Lakra. La mesa compartida se entiende como metáfora y herramienta de resistencia frente al individualismo, la fragmentación urbana en Latinoamérica y la homogeneización cultural.

Recibido: 5 de mayo de 2025 Aprobado: 5 de agosto de 2025

Sentarse a la mesa con otros y otras es un acto cotidiano que, más allá de lo biológico, articula comunidad, memoria e identidad. Antropólogos como Marcel Mauss y Mary Douglas han mostrado que la comida funciona como un sistema de significados sociales, donde cada gesto culinario expresa jerarquías, alianzas y valores. Henri Lefebvre recordó que incluso lo cotidiano es un terreno de disputa política, mientras que Arjun Appadurai acuñó la noción de "gastropolítica" para subrayar que los alimentos condensan luchas de poder. En la misma línea, Judith Butler y Ileana Diéguez han aportado herramientas para pensar la comensalidad como performatividad y como escenario liminal donde se articulan afectos, memorias y resistencias

En las grandes urbes latinoamericanas, donde convergen ritmos acelerados de vida, desigualdades socioeconómicas y herencias culturales ricas, la mesa compartida adquiere matices particulares. Prácticas tradicionales como la sobremesa —esa conversación prolongada después de comer— o las comidas dominicales en familia (piénsese en el asado argentino o la taquiza[1] en México) persisten como espacios de encuentro intergeneracional. Estas costumbres cotidianas, a menudo subestimadas, son en sí formas de resistencia cultural ante dinámicas urbanas que tienden al aislamiento. "¿Qué sería de México sin sus largas sobremesas [...]? ¿O de Argentina sin los asados de domingo?",[2] preguntas retóricas que subrayan que la comensalidad es una expresión cultural inscrita en la memoria de los pueblos. Mantener vivas estas tradiciones en la ciudad globalizada implica defender una identidad colectiva y unos lazos sociales frente a la tendencia homogeneizadora de la vida moderna.

La comensalidad también ha sido un recurso de resistencia comunitaria en contextos de crisis. En distintos países latinoamericanos, cuando el Estado ha fallado o la economía ha colapsado, han resurgido formas de organización popular basadas en la comida compartida. Las ollas comunes u ollas populares —comidas comunitarias donde todos aportan y todos comen— son ejemplo de "una vieja forma de resistencia y solidaridad"[3] que renace para enfrentar el hambre y la emergencia. Durante la pandemia de 2020, en barrios de Perú, Chile y otros lugares, vecinas (principalmente mujeres) cocinaron colectivamente para alimentar a cientos de personas desempleadas o vulnerables, y crearon así redes solidarias autónomas. Iniciativas similares se remontan a décadas atrás, como en Chile durante la dictadura de Pinochet, cuando las ollas comunes en poblaciones marginales permitieron la subsistencia y articularon la resistencia barrial. Estos ejemplos muestran que cocinar y comer juntos pueden ser actos políticos: al compartir lo básico para la vida —el alimento— se tejen alianzas, se empodera a la comuni-

[1] Mauricio Jaime Goio, "Comer juntos, un ritual que nos mantiene humanos", *Eju!*, 20 de marzo de 2025, https://eju.tv/2025/03/comer-juntos-un-ritual-que-nos-mantiene-humanos/ Consulta:10 de abril, 2025. En su artículo, el autor escribe "los tacos al centro", que cambio por "taquiza", que considero es un término más adecuado. Si bien no estoy haciendo una cita textual, considero pertinente hacer la aclaración.

[2] *Idem*.

[3] Itzia Huillcahuari, "'Si nos rendimos, ¿qué comemos?': la resistencia de las ollas comunes en Latinoamérica", *Diario La República*, Perú, 5 de julio de 2020, https://larepublica.pe/mundo/2020/07/05/coronavirus-la-pandemia-agudiza-la-pobreza-y-el-hambre-en-america-latina-ollas-comunes-en-peru-y-chile Consulta:10 de marzo, 2025.

dad y se desafía, aunque sea modestamente, al orden establecido que excluye o margina.

Desde una perspectiva teórica, diversos autores han destacado el carácter simbólico y político de la alimentación. Para Mauss, la comensalidad constituye una práctica cultural total que enlaza intercambio material, afecto y poder simbólico. En la ciudad contemporánea, sentarse a la mesa deviene, de acuerdo con Lefebvre, acto de reapropiación espacial. El antropólogo Arjun Appadurai acuñó el concepto de "gastropolítica"[4] para referirse a cómo los alimentos pueden ser simultáneamente medio y mensaje de conflictos o reivindicaciones en las sociedades. Es decir, las disputas y negociaciones de poder también se sientan a la mesa: qué se come, cómo, con quién y quién lo provee son preguntas atravesadas por relaciones de poder, identidades culturales y resistencias cotidianas. En América Latina, región de fuerte herencia culinaria mestiza y también de profundas inequidades, la mesa puede convertirse en un escenario donde se escenifican tanto la opresión como la resistencia. Preparar ciertos platillos tradicionales, mantener recetas ancestrales o incluso decidirse por dietas alternativas (como consumir insectos en lugar de carne) pueden leerse como gestos de afirmación identitaria o de postura política frente a la industria alimentaria global.

En este contexto, el presente artículo se centra en analizar la comensalidad como práctica simbólica de resistencia cultural en las ciudades latinoamericanas, a través de dos vertientes complementarias. Por un lado, se discuten sus fundamentos teóricos y manifestaciones sociales: cómo el simple hecho de compartir alimentos desafía dinámicas deshumanizantes de la vida urbana y reivindica el tejido comunitario; por otro, se hace una reflexión crítica sobre obras artísticas contemporáneas que han empleado la comida, la cocina o el acto de comer juntos y juntas como elementos centrales.

Numerosos artistas —tanto latinoamericanos como de otros contextos— han encontrado en la comensalidad un lenguaje para cuestionar estructuras sociales, visibilizar memorias ocultas o proponer nuevas formas de convivencia. Examinaremos una selección de obras significativas, entre ellas *Picnic formal*, de Pancho López; *Sobremesa*, de Natascha de Cortillas; *Entomofagia*, de Pedro Reyes; *Tupi or not tupi*, de Dr. Lakra; *Santa comida*, de Antoni Miralda;[5] *El pan nuestro*, de Guadalupe Aguilar; *Construcción de un horno popular para hacer pan*, de Víctor Grippo, y *Make a Salad*, de Alison Knowles, que encuentra su relevancia como acción Fluxus precursora de las obras que se produjeron después. A través de su análisis veremos cómo la comida y la comensalidad se han convertido en herramientas estéticas y políticas para articular críticas y resistencias en el espacio urbano latinoamericano.

Comensalidad, vida urbana y resistencia cultural

¿Por qué la comensalidad puede entenderse como una forma de resistencia cultural, particularmente en la vida urbana latinoamericana? Como punto de partida, recordemos que comer juntos y juntas cumple funciones sociales esenciales: crea comunidad, refuerza normas y valores compartidos, actúa como vehículo de transmisión cultural.

Mary Douglas, en su análisis antropológico, señala que una comida en común es un microsistema social con significado, donde el orden de los pla-

[4] Arjun Appadurai, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, Reino Unido, Cambridge University Press, 1988 (*Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, núm. 1).

[5] Si bien Miralda es catalán, su obra *Santa comida* se enclava en tradiciones afrocaribeñas.

tos, la manera de servir y la cortesía en la mesa reflejan la estructura social más amplia (quién tiene autoridad, cómo se articulan las diferencias, etcétera). Aunque la autora estudió contextos británicos, en las sociedades latinoamericanas hallamos paralelos evidentes: el acto de compartir el pan (de donde proviene la palabra compañero, "el que come pan contigo") tiene resonancias simbólicas de amistad, alianza y confianza.

Para Douglas, "una comida es un evento social estructurado que expresa las distinciones y los límites del orden social".[6] Dicho de otro modo, es un lenguaje que organiza el mundo social: cada comida delimita fronteras entre lo puro y lo impuro, lo permitido y lo prohibido, lo festivo y lo ordinario. Extender este marco al análisis de la comensalidad urbana permite ver cómo, al comer juntas y juntos en espacios no convencionales, se desafían estas clasificaciones y se llega a un acto de subversión cultural. Así, prácticas como organizar una olla común en un barrio periférico, compartir un mantel en medio de una protesta o prolongar la sobremesa en tiempos acelerados pueden entenderse como tácticas que desestabilizan las jerarquías simbólicas de la vida urbana contemporánea.

En la ciudad moderna, sin embargo, la erosión de los espacios y tiempos para la convivencia atenta contra la comensalidad. Las largas jornadas laborales, los desplazamientos extensos y la omnipresencia de pantallas hacen que cada vez más gente coma a solas o en automático, frente a un televisor o computadora. Es, pues, preocupante el acto de comer en soledad en contextos urbanos occidentales. Latinoamérica, con su urbanización vertiginosa, no es ajena a esta tendencia: en metrópolis como Ciudad de México, São Paulo, Bogotá o Buenos Aires, las familias luchan por coincidir en horarios para comer juntas incluso en fines de semana. La alimentación industrializada (comida rápida, entregas a domicilio) si bien resuelve la eficiencia, profundiza esta alienación: la experiencia de la mesa se reduce a un trámite fisiológico más que a un evento social. Frente a ello, cada acto de preservar o recuperar la comida compartida tiene un cariz casi subversivo, en cuanto que reivindica la dimensión humana y comunitaria de la alimentación por encima de la lógica mercantil y utilitaria.

Un ejemplo nítido de comensalidad resiliente es la tradición de la sobremesa en culturas hispanas. Lejos de considerarla una pérdida de tiempo, muchas familias latinoamericanas valoran ese rato posterior a la comida para conversar, contar historias o simplemente disfrutar de la compañía mutua con un café, una aromática o un mate. Esa práctica, transmitida de generación en generación, opera como un espacio de resistencia íntimo: contra el reloj productivista, contra la atomización familiar y contra la pérdida de memoria colectiva. Durante la sobremesa se cuentan anécdotas, se discuten asuntos del barrio, se refuerza la lengua y el acervo común. En suma, la sobremesa y otras formas de comensalidad tradicional trascienden lo gastronómico para volverse actos de afirmación cultural.

Pero la comensalidad en la ciudad también puede adquirir dimensiones explícitamente políticas y de protesta. Ya mencionamos las ollas comunes solidarias en contextos de crisis. Profundicemos en ello: las ollas populares surgieron históricamente en América Latina en momentos de aguda necesidad. Por ejemplo, en Perú, en la década de 1980, durante la crisis inflacionaria, en Argentina tras el colapso de 2001, o en Chile tanto en los ochenta como en 2020.[7] Su lógica es profundamente subversiva frente al sistema imperante: en lugar de competencia por recursos escasos, proponen cooperación; en vez de esperar pasivamente ayu-

[6] Mary Douglas, "*Deciphering a Meal*", *Daedalus*, vol. 101, núm. 1, Estados Unidos, invierno de 1972, pp. 61-81. Traducción propia.

[7] Itzia Huillcahuari, *op. cit.*

da estatal, encarnan la autoorganización de base. En las ollas comunes, cocinar juntos y juntas se convierte en un acto de cuidado colectivo y en una protesta silenciosa ante la injusticia de que haya hambre en sociedades de abundancia. Como señala en un reportaje Itzia Huillcahuari, estas iniciativas demuestran que "no todo está perdido": la solidaridad revive al calor de la olla y une a vecinos sin distinción de origen, edad o credo. En cierto modo, la olla común crea comunidad efímera allí donde el modelo neoliberal ha roto los lazos sociales; es un retorno a la idea de que el bienestar del prójimo es responsabilidad de todos. Así, una sencilla comida compartida en un barrio periférico se vuelve un símbolo potente de resistencia al abandono y a la lógica individualista.

Otra faceta política de la comensalidad es la lucha por el derecho a la ciudad y el uso del espacio público. Organizar comidas al aire libre, banquetes populares en plazas o picnics masivos puede ser una forma de reclamar la ciudad para la gente. Pensemos en movimientos como Food Not Bombs,[8] surgido fuera de Latinoamérica, pero replicado en lugares como Ciudad de México o Santiago de Chile: jóvenes activistas reparten alimentos vegetarianos gratuitos en plazas, reutilizando excedentes, para denunciar simultáneamente el desperdicio de comida y la inversión en guerras en lugar de en bienestar. Si bien este movimiento es global, encarna principios muy presentes en la tradición latinoamericana: la hospitalidad y la solidaridad como respuesta a la violencia y la exclusión. De igual modo, en protestas recientes —como las manifestaciones en Chile en 2019 o en Colombia en 2021— se vieron imágenes de manifestantes cocinando colectivamente sancochos y guisos en plenas avenidas, lo que transformó la protesta en una suerte de asamblea popular, también a través de la comida. Estos actos reafirman que la comensalidad puede ser a la vez símbolo y herramienta de resistencia urbana: símbolo, porque evoca la visión de sociedad unida que se busca; herramienta, porque efectivamente alimenta cuerpos y voluntades para sostener la lucha.

En síntesis, comer juntas y juntos en la ciudad no es un gesto trivial ni neutro. En América Latina, donde coexisten modernidad y tradición, abundancia y carencia, la comensalidad se carga de resonancias profundas. Es un acto simbólico —un ritual cotidiano de unión— y a la vez subversivo cuando se realiza a contracorriente de dinámicas desintegradoras. Con este marco en mente, examinemos cómo estos significados y potencias de la comensalidad han sido explorados por artistas contemporáneos, quienes han llevado la comida y el acto de comer al terreno de la expresión artística crítica.

Arte en la comensalidad: de la mesa doméstica al espacio público

La relación entre arte y comida tiene antecedentes que van desde las naturalezas muertas barrocas hasta los *happenings* del siglo XX. Sin embargo, es hacia la segunda mitad del siglo XX y comienzos del XXI que encontramos un interés creciente de los y las artistas por emplear situaciones culinarias reales (cocinar, invitar a comer, compartir alimentos con el público) como parte integral de sus obras. Estas prácticas, a menudo vinculadas al performance, las instalaciones participativas y la estética relacional, exploran la comida no solo como tema sino como medio para la interacción social y la crítica cultural. A continuación, analizaremos varias obras de arte que abordan la comensalidad de diversos modos y veremo cómo cada una plantea una forma de resistencia o cuestionamiento en contextos urbanos latinoamericanos.

[8] "Stop The Wars-Protest Now", https://foodnotbombs.net/new_site/ Consulta:10 de marzo, 2025.

El acto de comer, cuando se traslada al espacio público o al campo artístico puede leerse como un performance en sí mismo. Desde la teoría lingüística, J. L. Austin señala que ciertos enunciados no describen simplemente la realidad, sino que la transforman: "decir algo es hacer algo".[9] En este sentido, la comensalidad urbana, al hacerse visible en plazas, calles o museos, no se limita a ejecutar un ritual cotidiano, sino que produce significados sociales y políticos.

Judith Butler retoma esta noción para pensar cómo los cuerpos y sus gestos generan subjetividades. En su planteamiento, la performatividad consiste en la repetición ritualizada de actos corporales que constituyen lo social: "no existe una identidad de género detrás de las expresiones de género; esa identidad se constituye de manera performativa a partir de las mismas «expresiones» que se consideran sus resultados".[10] Trasladada al campo alimentario, esta perspectiva permite reconocer que el acto de comer juntos y juntas en espacios urbanos no es solo expresión de una comunidad ya existente, sino la producción misma de lo común a través de gestos, sabores y encuentros.

Entendida desde esta teoría, la comensalidad urbana deviene performance: un acto que no solo se ejecuta, sino que crea sentidos. Extender un mantel en una plaza, organizar un picnic colectivo en una avenida o repartir un guiso en una protesta son escenas que, como actos performativos, inscriben nuevos significados en el espacio urbano, subvirtiendo su orden normativo.

Ileana Diéguez, desde América Latina, ha ampliado esta noción al introducir la idea de "escenarios liminales", lugares donde se diluyen las fronteras entre arte y vida, ficción y realidad: "los escenarios liminales se manifiestan como espacios de tránsito donde se problematizan las fronteras entre lo artístico y lo social, lo estético y lo político".[11] Bajo esta mirada, la comensalidad urbana puede leerse como una performatividad de resistencia: un gesto que inscribe los cuerpos en el espacio público y activa memorias colectivas, que reconfigura lo cotidiano como un acto crítico cargado de afecto y de potencia política.

En el ámbito del arte, el performance surgió con fuerza en la segunda mitad del siglo XX —especialmente en los años sesenta y setenta— como una ruptura con la noción del arte como objeto permanente y comercializable. Los artistas proponían acciones en vivo donde el cuerpo, el tiempo y el espacio eran el material de la obra. Como afirma RoseLee Goldberg, "el performance ha sido una forma de atraer directamente a un gran público, así como de poner a prueba los límites del arte mismo".[12] De este modo, se cuestionaron los formatos tradicionales —pintura, escultura, incluso teatro— para situarse en un territorio híbrido que privilegiaba la experiencia efímera, la acción y la participación del público.

Este trasfondo histórico permite comprender por qué obras como *Make a Salad* (1962) resultan relevantes en el análisis. En esta acción pionera, Alison Knowles preparó una ensalada gigante para el público: cortó verduras al ritmo de música en vivo, mezcló los ingredientes lanzándolos al aire y, finalmente, sirvió porciones de ensalada a todos los presentes. La intención era simple, pero poderosa: romper la barrera artista-público a través de un acto cotidiano de compartir alimento. La artista señaló que le interesaba "todos, comiendo, no solo juntos sino además… lo mismo",[13] con lo que subrayó el ca-

[9] John Langshaw Austin, *How to Do Things with Words*, Reino Unido, Oxford University Press, 1962. Traducción propia.
[10] Judith Butler, *Gender Trouble. Feminism and the Subversion of Identity*, Estados Unidos, Routledge, 1990. Traducción propia.
[11] Ileana Diéguez, *Escenarios liminales. Teatralidades, performatividades, políticas*, 2ª. ed., Argentina, Atuel, 2014.
[12] RoseLee Goldberg, "*Performance: Live art, 1909 to the present*", Estados Unidos, Harry N. Abrams Inc., 1979. Traducción propia.
[13] Miranda Popkey, "*Fluxus artist Alison Knowles makes a salad*

rácter igualitario y comunitario. En pleno auge del arte conceptual, esta pieza introdujo la convivencia como material artístico. Además, implicaba una resistencia a la idea del arte como objeto elitista —la obra no era una pieza para contemplar, sino una acción para ser vivida en comunidad, efímera y humilde como una comida que se consume. *Make a Salad* dejó un legado importante: mostró que el acto de alimentar y alimentarse podía ser arte, y que al hacerlo era posible cuestionar las convenciones (¿quién decide qué es arte?) e invitar a reflexionar sobre nuestra relación con la comida y con los demás.

Siguiendo ese camino, y en el contexto latinoamericano, uno de los pioneros en hacer de la comensalidad un performance urbano fue el mexicano Pancho López. Su serie *Picnic formal*, realizada entre 1997 y 2007, consistió en llevar a cabo elegantes picnics unipersonales en lugares públicos inusuales, tanto en Ciudad de México como en otras urbes del mundo. El artista, vestido de traje y corbata, montaba una mesa con mantel, platos, cubiertos y comida gourmet en sitios como el Zócalo capitalino, estaciones del Metro, el aeropuerto o una avenida concurrida, y se sentaba a comer tranquilamente ante la mirada atónita de los transeúntes. La acción de Pancho era deliberadamente absurda: un hombre solo dándose un banquete en medio del ajetreo urbano. "Me ha gustado sacar de contexto el acto de comer. Salgo a comer solo en la ciudad, para ser observado en un acto tan simple como el de comer,"[14] comenta el artista. Al trasladar un evento típicamente íntimo (un almuerzo privado) al espacio público, López genera una disrupción poética y señala: "El picnic formal es esta acción donde algo tan íntimo se vuelve público".

Esta inversión provoca preguntas en los espectadores: ¿por qué nos incomoda o extraña tanto ver a alguien comiendo solo en público? ¿Qué normas está violando? La obra señala la rigidez de las convenciones urbanas que segmentan lo público y lo privado, e invita a reimaginar la ciudad como un lugar donde incluso un ritual hogareño puede tener cabida. Además, en su contexto original (finales de la década de 1990), el entonces Distrito Federal atravesaba transformaciones urbanas y tensiones sociales; la presencia de un "ejecutivo" comiendo en la calle frente a palomas y perros callejeros —como documenta el proyecto— hacía alusión también a la desigualdad y a las realidades contrastantes de la urbe. En suma, *Picnic formal* es a la vez un gesto de humor y una sutil resistencia: rompe la monotonía del paisaje urbano con un acto gratuito de placer solitario compartido a la vista de todos, recordando que la ciudad también puede ser escenario de intimidad compartida y que hasta el simple hecho de comer con tiempo y decoro es un lujo contestatario en la vida moderna.

Otro ejemplo valioso de comensalidad performativa en América Latina es el proyecto *Sobremesa* (2014-2018), de Natascha de Cortillas, quien apunta que la acción:

> [...] busca generar un diálogo, un ejercicio dialógico real donde la mesa se transforma en este dispositivo que permite rememorar historia, memoria, contingencias en torno a los procesos alimenticios, en torno a la producción de alimentos y los distintos problemas que hoy afectan a ciertas comunidades. Entre ellos, la soberanía alimentaria, las dificultades de algunos recolectores y productores de alimentos respecto de la pérdida de ciertas condiciones

for Earth Day, and for hundreds of spectators, on the High Line", *Politico*, 24 de abril de 2012, https://www.politico.com/states/new-york/city-hall/story/2012/04/fluxus-artist-alison-knowles-makes-a-salad-for-earth-day-and-for-hundreds-of-spectators-on-the-high-line-070768 Consulta: 15 de marzo, 2025. Traducción propia.

[14] Ricardo Arcos-Palma, "Pancho López. El picnic y la sobremesa", *artcrónica. Un espació para las artes visuales de América y el Caribe*, 2024, https://www.artcronica.com/circuito-de-arte/pancho-lopez-el-picnic-y-la-sobremesa/ Consulta: 15 de marzo, 2025.

> ecológicas para seguir produciendo estos ingredientes que forman parte de su cosmogonía cultural. […].[15]

En la práctica, *Sobremesa* involucró talleres y acciones colectivas en que la artista invitaba a personas de la comunidad a cocinar y dialogar, y exploraba temas como las recetas tradicionales, el origen de los ingredientes o las políticas alimentarias. Este proyecto, desarrollado tanto en Chile como en otros países y más recientemente en Cuernavaca, México, ejemplifica una resistencia a escala micro: recuperar el acto de cocinar juntos y conversar (la sobremesa literal) para cuestionar aspectos macro: ¿de dónde viene lo que comemos?, ¿quién define nuestra dieta?, ¿qué memorias y vínculos se activan al cocinar en común? Además, "¿qué comemos y por qué?, ¿es la comida un acto político?, ¿puede una ración ser un gesto democrático?"[16]

De Cortillas articula así una crítica a la alienación alimentaria contemporánea —donde consumimos sin saber, rápidamente y en soledad— y propone, en cambio, una experiencia situada, lenta y colectiva de la alimentación. La referencia a lo biopolítico indica que la artista ve en la alimentación un campo de poder: al tomar la cocina como acción comunitaria, se subvierten en pequeña escala esas estructuras de poder (por ejemplo, reaprendiendo a alimentarse desde saberes locales en vez de depender de la comida industrial). De este modo, *Sobremesa* confirma que el simple hecho de reunirse a cocinar y comer puede tornarse un acto crítico cuando se hace con intención reflexiva y participativa.

Una vertiente de performances con comida ha sido parte de la esfera del arte participativo latinoamericano reciente, en el que destaca *El pan nuestro*, de la mexicana Guadalupe Aguilar. Este proyecto, realizado en 2023 en Mazatlán, Sinaloa, consistió en una serie de cuatro sesiones colectivas de amasado y horneado de pan, abiertas a la comunidad. En el patio de un museo, pero abierto a la participación pública, incluyendo la colaboración del colectivo feminista local Sirenas Negras, se invitó a retomar la tradición sinaloense de hornear pan como punto de partida para el diálogo comunitario.[17] Desde la tarde, las y los participantes —de distintas edades— se reunieron para amasar pan, cocerlo en horno y, finalmente, compartirlo. Este taller-acción sirvió como excusa para conversar sobre cultura alimentaria, roles de género (el hecho de que fueran principalmente mujeres reivindica los saberes culinarios femeninos a menudo no valorados), alimentación saludable y memoria histórica. En palabras de la propia artista durante la inauguración, la intención era generar un espacio de encuentro y orgullo en torno a un oficio tradicional, "dialogar a partir de la tradición" del pan casero.

El pan nuestro actualiza la noción de comensalidad resistente: en medio de una ciudad turística y globalizada, volver a hacer pan de manera comunitaria es un acto de resistencia cultural (preservar un saber local frente a la uniformización del pan industrial), económica (empoderar a la gente a producir su propio alimento básico) e incluso de género (visibilizar el trabajo doméstico tradicionalmente femenino y dotarlo de un contexto artístico y público). Además, el título evoca la frase bíblica "el pan nuestro de cada día", símbolo de sustento cotidiano y compartido. El proyecto tuvo también un componente

[15] "*Sobremesa*: Natascha de Cortillas presenta un almuerzo comunitario que se convertirá en exposición", *Culturizarte*, 24 de mayo de 2024, https://culturizarte.cl/sobremesa-natascha-de-cortillas-presenta-un-almuerzo-comunitario-que-se-convertira-en-exposicion/ Consulta: 30 de marzo, 2025.

[16] "*Sobremesa* / Performance", *VADB*, 14 de abril de 2025, https://vadb.org/events/sobremesa-performance Consulta: 1 de mayo, 2025.

[17] Instituto Sinaloense de Cultura, @culturasinaloa, cartel, 3 de mayo de 2023, https://www.instagram.com/p/CrzALPVJ5XZ/ Consulta: 15 de septiembre, 2025.

de conversatorio: tras hornear, se realizó una charla abierta con invitados para discutir temas de alimentación, arte y feminismo, extendiendo la reflexión más allá del acto de hacer pan.[18] En suma, *El pan nuestro* convirtió un museo en panadería comunitaria temporal, con lo que se logró que un público no especializado se involucrara en una creación colectiva donde el producto artístico final no fue solo el pan (literal) sino la efímera, pero potente, comunidad forjada alrededor del horno. Es un ejemplo claro de cómo en el arte contemporáneo latinoamericano la comensalidad puede usarse para reconstruir tejido social y desafiar, en pequeños pero significativos gestos, la desvinculación urbana.

Una obra que resuena con esta idea de construir comunidad a través del pan es *Construcción de un horno popular para hacer pan* (1972), del argentino Víctor Grippo, en colaboración con Jorge Gamarra. Esta obra, presentada en plena dictadura militar en Argentina como parte de una exposición al aire libre en Buenos Aires, consistió en la construcción de un horno de barro comunitario en una plaza pública, su uso para hornear pan y su distribución gratuita entre los presentes.[19] Grippo, conocido por su enfoque de arte como transformación y sus metáforas entre lo químico, lo social y lo espiritual, vio en el pan un símbolo potentísimo: "La cooperación y la solidaridad se relacionan con un concepto clave: el compartir. Y si existe un símbolo que tiene que ver con el compartir, ese es el pan", se afirma en un análisis de esta obra.[20] En efecto, el artista activó ese símbolo: con ayuda de un panadero rural construyó el horno, luego amasó pan y lo coció ahí mismo, para finalmente partirlo y repartirlo entre la gente común que circulaba por la plaza. La acción tuvo lugar en un clima político tenso —poco después del Cordobazo y la masacre de Trelew, episodios de protesta y represión en Argentina— y, de hecho, la policía clausuró la obra al día siguiente de iniciada.[21] ¿Qué hacía tan peligrosa a una sencilla panadería callejera? Precisamente su carácter de ritual colectivo de transformación y reparto. De acuerdo con Grippo, para que compartir se vuelva acción colectiva verdadera debe aparecer la distribución del pan.[22]

En una sociedad en crisis, el acto de compartir pan públicamente se carga de intención igualitaria (todos comen lo mismo, como en una misa laica) y subversiva (cuestiona la incapacidad del sistema de alimentar a su pueblo). Además, la obra resaltaba el valor del oficio y el saber tradicional: construir un horno de barro en plena urbe ponía en evidencia "la importancia del obrero como hacedor de cambios, de los modos de producción colectivos, de los saberes transmitidos por tradiciones".[23] Es decir, era un homenaje a la cultura popular y una crítica a la deshumanización industrial. Su autor, con formación química, también veía un aspecto alquímico: transformar harina en pan mediante el fuego, mutar una acción artística en acción social palpable. *Construcción de un horno popular...* es considerada una obra paradigmática del arte conceptual latinoamericano comprometido, y su impronta de comunidad efímera en torno al pan ha perdurado como referencia. El hecho de que la dictadura la clausurara tan rápido confirma que hasta un acto aparentemente inocuo —amasar y compartir pan— puede ser interpretado como amenaza cuando se cifran ideales de solidaridad y cambio político.

[18] *Idem*.
[19] Guillermina Bustos, "*Construcción de un horno popular para hacer pan*", *VADB*, https://vadb.org/artworks/48216 Consulta: 1 de mayo, 2025.
[20] Victor Grippo, *Construcción de un horno popular para hacer pan*, SECUNDARIA *para* TODOS: ARTE Ministerio de Educación de Argentina, https://www.educ.ar/app/files/repositorio/html/30/67/e471dadd-d4d1-4e2c-897a-b09b28723067/ArteArgentino/node/64.html Consulta: 15 de marzo, 2025.
[21] *Idem*.
[22] *Id*.
[23] *Id*.

La mesa como espacio crítico

Además de los performances participativos que invitan a comer, muchos y muchas artistas han utilizado la comida y la mesa en contextos más simbólicos o instalativos para plantear críticas culturales profundas. La mesa, con todo su bagaje de significados (hospitalidad, familia, religión, consumo), se convierte en escenario metafórico donde se discuten temas de identidad, colonialismo, género o poder.

Un eje temático relevante es el de la comida como ritual y sincretismo cultural, especialmente en América Latina donde la herencia culinaria mezcla tradiciones indígenas, africanas y europeas. En este sentido, es emblemática la obra *Santa comida* (1984–1989) de Antoni Miralda.

La práctica del artista catalán se inserta en el movimiento *Eat Art*, surgido en la década de 1960 en Alemania bajo la figura de Daniel Spoerri, quien inauguró esta corriente al emplear restos de comidas y objetos de mesa fijados en superficies como material artístico, con el fin de cuestionar la fugacidad del consumo, la ritualidad de la mesa y la condición efímera de la vida.[24] El *Eat Art* se propuso, en palabras del crítico Pierre Restany, "llevar el arte al terreno de lo perecedero y lo cotidiano".[25] Dentro de este marco, Miralda se convirtió en uno de los artistas más representativos y trasladó los gestos culinarios a contextos instalativos, urbanos y museísticos. Sus banquetes colectivos, procesiones urbanas y trabajos como *Honeymoon Project* (1986–1992) —donde organizó rituales con comida en distintas ciudades del mundo como metáfora de unión intercultural— evidencian cómo la comida puede funcionar simultáneamente como material estético y como crítica política.

En *Santa comida*, Miralda creó una gran instalación compuesta por altares dedicados a deidades afrocaribeñas (los Orishas), cada uno adornado con los alimentos preferidos de cada deidad, sus colores rituales y sus equivalentes sincréticos en la imaginería católica.[26] La obra reflexiona sobre la transferencia de culturas a través de la comida, centrándose en el legado de los esclavos africanos en América y cómo sus prácticas alimentarias y religiosas sobrevivieron gracias al sincretismo de la santería. Como explica el propio artista, "cocina y religión coinciden en la vida cotidiana [...] gran parte de su supervivencia como cultura se debe a su ritual en torno a la comida".[27]

Cada plato dispuesto en los altares (por ejemplo, papa y pescado para Ochún, coco y caña de azúcar para Babalú Ayé) es símbolo de esa resistencia cultural que viajó en los barcos de esclavos y echó raíces en el Nuevo Mundo. Miralda presenta esta herencia con una estética festiva y vibrante —colores intensos, objetos rituales, música de fondo como el bolero *Angelitos negros*—, lo que destaca la potencia vital de la comensalidad ritual.

En el contexto urbano contemporáneo, *Santa comida* recuerda que las ciudades latinoamericanas (y sus diásporas en Estados Unidos y Europa) están atravesadas por prácticas cotidianas de resistencia cultural: altares domésticos, comidas de fiesta, ofrendas familiares que mantienen viva la memoria afrocaribeña. Al trasladar esos saberes al museo, el artista no solo los dignifica, sino que visibiliza su dimensión política: comer puede ser un acto de memoria y de fe, un enlace entre pasado y presente que desafía la hegemonía cultural. Por ello, la obra constituye un hito del arte contemporáneo y del *Eat Art*, al mostrar que la comensalidad ritual es también un lenguaje de resistencia.

[24] Daniel Spoerri, *An Anecdoted Topography of Chance*, Estados Unidos, Something Else Press,1968.
[25] Pierre Restany, *Eat Art*, Alemania, Edition Galerie der Spiegel, 1970.
[26] "Miralda", *MACBA*, https://www.macba.cat/en/actor/miralda/ Consulta: 18 de marzo, 2025.
[27] *Idem*.

Relacionada con la idea de devorar/asimilar la cultura del otro para generar algo nuevo está la noción de antropofagia cultural, conceptuada en Brasil con el Manifesto antropófago de Oswald de Andrade (1928). Esta proclama vanguardista proponía que la identidad brasileña se construyó metafóricamente "comiéndose" la cultura europea colonizadora —es decir, asimilándola y transformándola en algo propio.[28] La famosa frase de Andrade "Tupi or not tupi" (jugando con *Hamlet*) condensa esa provocación: ser o no ser caníbal (tupi hace referencia a un pueblo indígena asociado al canibalismo ritual) como acto de afirmación nacional.

En 2024, Dr. Lakra retomó esa consigna en su exposición *Tupi or not tupi* (Galería Kurimanzutto, Ciudad de México). Si bien esta muestra abarcó diversos medios (pintura, escultura, mural) y temáticas, el propio título y aproximación adoptaban "un enfoque vanguardista antropófago: tomar, devorar y apropiarse de diversas referencias e iconografías mediante un proceso de digestión cultural".[29] El artista oaxaqueño es conocido por su práctica de intervenir imágenes encontradas (por ejemplo, tatuando con dibujo revistas *vintage*) y mezclar motivos de distintas culturas. En esta exposición en particular presentó esculturas totémicas híbridas en las que combinó efigies de culturas africanas, asiáticas y americanas, y retratos al estilo de Arcimboldo (el pintor renacentista que formaba caras con frutas y vegetales).

Dr. Lakra rinde homenaje a la idea de Andrade de que la mejor forma de resistir la hegemonía cultural es apropiándosela creativamente, devorándola en lugar de simplemente rechazarla. *Tupi or not tupi* se convierte, así, en un ejercicio de resistencia: frente a la globalización cultural que a veces uniforma, el artista propone una globalización alternativa basada en la mezcla y en reconocer la influencia indígena y popular en el arte contemporáneo. Aunque esta obra no involucra a gente comiendo literalmente, sí invoca la comensalidad metafórica —la cultura digerida, la imagen comida y regurgitada— como acto estético-político. En el contexto urbano latinoamericano, plagado de referencias importadas, pero con fuertes tradiciones locales, esta postura antropófaga es en sí una resistencia cultural: no somos consumidores pasivos de cultura global, pareciere decir Dr. Lakra, sino comensales activos que incorporan y resignifican lo foráneo en nuestro propio banquete identitario.

Ha habido obras que utilizan la comida como crítica de sistemas alimentarios y hábitos contemporáneos. Un caso es *Entomofagia* (2013), del mexicano Pedro Reyes, que trata con creatividad lúdica un problema muy serio: la insustentabilidad ecológica de nuestra dieta carnívora y la necesidad de alternativas. Fue un proyecto culinario en el cual el artista creó un carrito de comida callejera dedicado a servir platillos hechos con insectos, particularmente una hamburguesa de chapulines (saltamontes) llamada irónicamente Grasswhopper.[30]

Reyes sacó su carrito a las calles del barrio de Coyoacán, Ciudad de México, y a otros sitios públicos, y ofreció a la gente probar estas hamburguesas de insecto gratuitas para introducirlos en su dieta.[31] La obra combina performance (él cocinando y repartiendo comida como un vendedor ambulante) con activismo ambiental y experimento social. En entrevistas, el artista destacó que México tiene tradición de insectos comestibles (chapulines, gusanos de maguey, etcétera), pero que la modernidad los desplazó por la carne bovina, con grandes costos ecológicos.

[28] Oswald de Andrade, "Manifesto antropófago", *Revista de Antropofagia*, año 1, núm. 1, Brasil, mayo de 1928.
[29] "Dr. Lakra: Tupi or not tupi", *Kurimanzutto*, 2024, https://www.kurimanzutto.com/exhibitions/dr-lakra-tupi-or-not-tupi# Consulta: 4 de marzo, 2025.
[30] Andrea Viedma, "Hablamos con el mexicano que creó la hamburguesa de chapulines", *Vice*, 6 de noviembre de 2015, https://www.vice.com/es/article/hablamos-con-pedro-reyes-el-artista-mexicano-que-creo-la-hamburguesa-de-chapulines/ Consulta: 10 de enero, 2025.
[31] *Idem*.

Entomofagia pone en evidencia la ironía del tabú alimentario: nos parece normal comer una vaca (que requiere enormes recursos y contamina) pero extraño comer un grillo (sano y sostenible). Al confrontar directamente al público urbano con la opción de probar insectos, Reyes desafía los prejuicios culturales y a la vez informa sobre las ventajas ecológicas (menor huella de carbono, alta nutrición). Su carrito, con forma de chapulín gigante, atraía curiosidad y lograba que niños, jóvenes y adultos experimentaran el sabor, muchos comieron con gusto esas Grasswhoppers, según crónicas de la acción,[32] lo que generó un momento de comensalidad pública educativa.

La resistencia aquí es doble: al conformismo alimentario (atreverse a cambiar hábitos por el bien común) y a la industria alimentaria global que nos impone qué es "comida". Reyes retomó con esta obra una discusión global (la FAO promueve los insectos como alimento del futuro) y la aterrizó en un contexto local mediante el formato familiar del puesto callejero. En las ciudades latinoamericanas abundan puestos de tacos y hamburguesas; al introducir uno de insectos, *Entomofagia* rompe el paisaje gastronómico habitual e invita a repensar qué consideramos comestible y por qué. Además, hay un guiño a la soberanía alimentaria: en lugar de depender de carne importada y cadenas de suministro extensas, podríamos, sugiere, nutrirnos con recursos locales abundantes (México posee tradición e insectos en cantidad). La obra, a medio camino entre arte, gastronomía experimental y campaña pública, demuestra cómo la comensalidad (en este caso, dar de comer al otro) puede emplearse para incidir en la conciencia social y modelar conductas de resistencia (comer de forma más sostenible es hoy una forma de activismo personal). *Entomofagia* convierte la calle en un comedor educativo y festivo, recordándonos que incluso nuestras decisiones alimentarias cotidianas pueden desafiar o perpetuar un estado de cosas —y que es posible saborear la resistencia, de manera literal.

[32] *Id.*

El acto de comer juntos y juntas ha inspirado obras que, más allá de su especificidad temática, comparten el propósito de generar un espacio-tiempo alternativo dentro de la ciudad. Desde las acciones de los artistas-*flâneur* comiendo en lugares inesperados, hasta los banquetes comunitarios organizados en galerías o plazas, todas estas manifestaciones artísticas proponen otra forma de estar juntos y juntas en la urbe. Funcionan como paréntesis dentro del ajetreo cotidiano: un picnic artístico, una cocina en el museo, un té en plena calle, un horno de pan en la plaza —situaciones que invitan a los participantes (voluntarios o involuntarios) a desacelerar, convivir, reflexionar. Hay en ellas un anhelo utópico de comunidad y diálogo que es, en sí mismo, crítico del *statu quo* urbano marcado por la prisa, la segmentación social y la apatía. Así, el arte de la comensalidad reivindica la ciudad como ágora, como comedor público, como lugar de encuentros improbables. Cada obra analizada —ya sea desde la intimidad de la mesa o la espectacularidad de un evento colectivo— ha contribuido a re-humanizar la experiencia urbana, recordándonos que la cultura (en su sentido antropológico más amplio) empieza por cómo nos sentamos a la mesa.

Conclusiones

Hemos visto cómo la comensalidad se erige en un potente vehículo de resistencia urbana en América Latina, manifestándose tanto en la vida cotidiana como en la creación artística. En sociedades urbanas enfrentadas a la desintegración del lazo social, el acto de comer juntos y juntas, ya sea en el seno familiar, en la calle con vecinos o en un *happening* artístico, rescata la esencia comunitaria del ser humano. Es, usando la metáfora alimentaria, un antídoto contra el "hambre" de vínculo que padecen nuestras ciudades.

En primer lugar, en el nivel de las prácticas sociales, la comensalidad reivindica valores y dinámicas contrarias a las impuestas por el modelo urbano dominante. Donde la ciudad global tiende al anonimato, la mesa promueve el encuentro cara a cara; donde el ritmo laboral exige celeridad y consumo individual, la comida compartida requiere tiempo, paciencia y coordinación grupal; donde el sistema genera competencia y desigualdad, el acto de repartir alimento crea solidaridad y sentido de igualdad básica (todos necesitamos comer, todos somos iguales ante el plato). Por eso, insistir en comer en familia, organizar comidas vecinales o mantener tradiciones culinarias locales son gestos aparentemente pequeños, pero culturalmente subversivos: van en contra de una maquinaria que nos preferiría aislados y acríticos. Algo tan simple como dedicar tiempo a la sobremesa o encender una olla común en una barriada son prácticas de resistencia cultural que preservan la humanidad en entornos a veces inhumanos.

En segundo lugar, en el ámbito simbólico-artístico, diversos creadores han amplificado y complejizado estos significados, ofreciéndonos espejos y ventanas mediante los cuales es posible comprender el papel de la comida en la sociedad. Las obras analizadas demuestran que la mesa, la cocina y los alimentos son lenguajes con los que el arte puede articular desde críticas al capitalismo, el colonialismo y el patriarcado, hasta utopías de convivencia y empoderamiento comunitario. Hemos visto la mesa convertida en escenario de la utopía relacional con Knowles, de la denuncia social con Reyes, de la reivindicación identitaria con Miralda y Lakra, y de la acción colectiva con López, de Cortillas, Aguilar y Grippo. En todas, la comensalidad opera ya sea de forma literal o metafórica como núcleo significativo. Esto evidencia que el acto de compartir alimentos es un macro-signo cultural que puede ser resignificado artísticamente de innumerables maneras, pero que siempre conlleva un comentario sobre cómo nos relacionamos.

Un hallazgo transversal es que la resistencia a través de la comensalidad no es estridente, sino más bien íntima, persistentemente cotidiana, a veces lúdica. No se trata de confrontación directa sino de creación de espacios alternativos. Un picnic formal en medio de la calle es una disrupción sutil que plantea preguntas; un altar de comida afrodescendiente en un museo es una inserción que transforma perspectivas; una comida gratuita en la plaza es un acto de generosidad que contrasta con la lógica mercantil. Estas estrategias, podríamos decir, aplican la idea de revolución de la vida cotidiana de pensadores como Henri Lefebvre o Michel de Certeau al terreno alimentario: *hackear* los usos diarios —dónde, cómo, con quién comemos— para proponer nuevas formas de sociedad. La comensalidad como resistencia es, entonces, prefigurativa: en cada comida compartida se prefigura la clase de comunidad que anhelamos. Sea una comunidad más unida familiarmente, más solidaria vecinalmente, más consciente ecológicamente, más igualitaria o abierta a la otredad, en todos los casos se practica en pequeño lo que se sueña en grande.

Por supuesto, no se debe idealizar la comensalidad: compartir mesa no garantiza por sí mismo dinámicas justas (al fin y al cabo, hay jerarquías en las familias, hay banquetes de élites excluyentes, etcétera). Pero precisamente por eso es importante politizar la comensalidad, traer a la luz sus dimensiones ocultas de poder, para entonces poder transformarla en sentido liberador. Las obras de arte comentadas han contribuido a esta politización, haciéndonos más conscientes de lo que implica comer juntos y juntas. Y las prácticas comunitarias nos muestran que, con agencia y reflexión, la mesa puede disponerse de maneras nuevas.

En conclusión, "comer juntos, juntas" es mucho más que ingerir nutrientes en compañía: es un acto profundamente humano donde se nutren identidades, se digieren conflictos y se saborea la esperanza de un mundo más cálido. En la ciudad latinoamericana, cada mesa compartida

—sea en la humilde cocina de un vecindario o en la sala de un museo— puede convertirse en una pequeña trinchera desde la cual se resiste la frialdad y fragmentación que amenazan con devorarnos. Al igual que la sal potencia el sabor de los alimentos, la comensalidad potencia el sabor de la vida en sociedad; reivindicarla es, por tanto, sazonar la ciudad con humanidad. Y como nos han mostrado artistas y comunidades, a veces un bocado compartido puede contener la semilla de una revolución cultural silenciosa, pero perdurable.

Bibliografía

Appadurai, Arjun, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, Reino Unido, Cambridge University Press, 1988 (*Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, núm. 1).

Austin, John Langshaw, *How to Do Things with Words*, Reino Unido, Oxford University Press, 1962.

Bourriaud, Nicolas, *Relational Aesthetics*, Francia, Les Presses du Réel, 2022.

Butler, Judith, *Gender Trouble. Feminism and the Subversion of Identity*, Estados Unidos, Routledge, 1990.

De Andrade, Oswald, "Manifesto antropófago", *Revista de Antropofagia*, año 1, núm. 1, Brasil, mayo de 1928.

De Certeau, Michel, *The Practice of Everyday Life*, Estados Unidos, University of California Press, 1984.

Diéguez, Ileana, *Escenarios liminales. Teatralidades, performatividades, políticas*, 2ª. ed., Argentina, Atuel, 2014.

Douglas, Mary, "Deciphering a Meal", *Daedalus*, vol. 101, núm. 1, Estados Unidos, invierno de 1972.

Goldberg, RoseLee, *Performance: Live art, 1909 to the present*, Nueva York, Harry N. Abrams Inc., 1979.

Lefebvre, Henry, *Writings on Cities*, Reino Unido, Blackwell, 1996.

Restany, Pierre, *Eat Art*, Alemania, Edition Galerie der Spiegel, 1970.

Spoerri, Daniel, *An Anecdoted Topography of Chance*, Estados Unidos, Something Else Press,1968.

Publicaciones electrónicas

Arcos-Palma, Ricardo, "Pancho López. El picnic y la sobremesa", *artcrónica. Un espacio para las artes visuales de América y el Caribe*, 2024, https://www.artcronica.com/circuito-de-arte/pancho-lopez-el-picnic-y-la-sobremesa/ Consulta: 15 de marzo, 2025.

Bustos, Guillermina, "*Construcción de un horno popular para hacer pan*", *VADB*, https://vadb.org/artworks/48216 Consulta: 1 de mayo, 2025.

"Dr. Lakra: Tupi or not tupi", *Kurimanzutto*, 2024, https://www.kurimanzutto.com/exhibitions/dr-lakra-tupi-or-not-tupi# Consulta: 4 de marzo, 2025.

Goio, Mauricio Jaime, "Comer juntos, un ritual que nos mantiene humanos", *Eju!*, 20 de marzo de 2025, https://eju.tv/2025/03/comer-juntos-un-ritual-que-nos-mantiene-humanos/ Consulta: 10 de abril, 2025.

Grippo, Victor, *Construcción de un horno popular para hacer pan*, SECUNDARIA *para* TODOS: ARTE Ministerio de Educación de Argentina, https://www.educ.ar/app/files/repositorio/html/30/67/e471dadd-d4d1-4e2c-897a-b09b28723067/ArteArgentino/node/64.html Consulta: 15 de marzo, 2025.

Huillcahuari, Itzia, "'Si nos rendimos, ¿qué comemos?': la resistencia de las ollas comunes en Latinoamérica", *Diario La República*, Perú, 5 de julio de 2020, https://larepublica.pe/mundo/2020/07/05/coronavirus-la-pandemia-agudiza-la-pobreza-y-el-hambre-en-america-latina-ollas-comunes-en-peru-y-chile Consulta:10 de marzo, 2025.

"Miralda", *MACBA*, https://www.macba.cat/en/actor/miralda/ Consulta: 18 de marzo, 2025.

Popkey, Miranda, "*Fluxus artist Alison Knowles makes a salad for Earth Day, and for hundreds of spectators, on the High Line*", *Politico*, 24 de abril de 2012, https://www.politico.com/states/new-york/city-hall/story/2012/04/fluxus-artist-alison-knowles-makes-a-salad-for-earth-day-and-for-hundreds-of-spectators-on-the-high-line-070768 Consulta: 15 de marzo, 2025.

Instituto Sinaloense de Cultura, @culturasinaloa, cartel, 3 de mayo de 2023, https://www.instagram.com/p/CrzALPVJ5XZ/ Consulta: 15 de septiembre, 2025.

"*Sobremesa*: Natascha de Cortillas presenta un almuerzo comunitario que se convertirá en exposición", *Culturizarte*, 24 de mayo de 2024, https://culturizarte.cl/sobremesa-natascha-de-cortillas-presenta-un-almuerzo-comunitario-que-se-convertira-en-exposicion/ Consulta: 30 de marzo, 2025.

"*Sobremesa* / Performance", *VADB*, 14 de abril de 2025, https://vadb.org/events/sobremesa-performance Consulta: 1 de mayo, 2025.

Viedma, Andrea, "Hablamos con el mexicano que creó la hamburguesa de chapulines", *Vice*, 6 de noviembre de 2015, https://www.vice.com/es/article/hablamos-con-pedro-reyes-el-artista-mexicano-que-creo-la-hamburguesa-de-chapulines/ Consulta: 10 de enero, 2025.

MARCELA CADENA SANDOVAL

Investigadora, curadora y artista visual. Su trayectoria se ha enfocado en teoría crítica, estudios visuales y arte contemporáneo. Combina investigaciones con proyectos curatoriales innovadores y producción artística vinculada al análisis de la corporalidad, la identidad y las dinámicas culturales contemporáneas. Ha participado en residencias artísticas y de investigación internacionales. Actualmente cursa el doctorado en teoría crítica en el Instituto 17 de Estudios Críticos (Ciudad de México), donde explora críticamente la antropofagia cultural y las disidencias urbanas en torno a la comensalidad. Su trabajo se ha difundido en numerosas publicaciones especializadas, ponencias académicas y exposiciones internacionales.