

Agustín Muñoz García

**La sacralización del acto de cenar desde su  
visión espacial y su carácter ritual**

Trabajo de Fin de Grado de la Universidad de  
Bellas Artes de Sevilla. Curso 2022 - 2023







Trabajo de Fin de Grado  
Grado en Bellas Artes  
Universidad de Sevilla

Curso 2022 - 2023

Título: "La sacralización del acto  
de cenar desde su visión espacial y  
su carácter ritual"

Autor: Agustín Muñoz García  
Tutora: M<sup>a</sup> del Mar Bernal Pérez



# Índice

<b>Marco Teórico</b>	1 - 21
<hr/>	
<b>Introducción</b>	1 - 2
<b>Llenarse el ojo antes que la tripa</b>	3 - 6
<b>¿Dónde cenar? Espacios de reunión</b>	7 - 8
El espacio expositivo y el restaurante son uno	9 - 12
<b>La cena como evento: El arte se acerca a la vida</b>	13 - 14
<b>Acto de cenar, acto ritual, acto sagrado</b>	15 - 16
Un desastre, cuando el ritual falla	17 - 18
Rituales nocivos, consecuencias fatales	19 - 21
<b>Justificación</b>	23 - 24
<hr/>	
<b>Motivaciones artísticas</b>	23 - 24
<b>Motivaciones personales</b>	24
<b>Objetivos</b>	25
<hr/>	
<b>Metodología: Producción artística</b>	27 - 39
<hr/>	
<b>Restos de una pelea</b>	27 - 29
<b>Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad!</b>	30 - 35
<b>Todos comen</b>	36 - 37
<b>Lo insaciable</b>	38 - 39
<b>Conclusiones</b>	40
<hr/>	
<b>Bibliografía e Índice de figuras</b>	41 - 45
<hr/>	



# 1. Introducción

---

Los artistas presidimos el medio de la imagen, incluso aquellos que no producen obra gráfica directamente. Un escultor, por ejemplo, ejerce ayudándose de otras imágenes de referencia o un artista que estriba en la performance registra su obra mediante fotografías o vídeos, imágenes en movimiento. Precisamente debido a nuestro campo de trabajo, estamos sometidos a la información que nos es dotada por el sentido de la vista, al igual que otras muchas áreas del conocimiento como son la filosofía, la medicina o la historia. La información dotada por la vista, y en ocasiones el oído, tiene la capacidad de arraigar en nuestra memoria y ser conducto de la reflexión necesaria para entender y participar en los conocimientos universales.

En los inicios de la filosofía las ideas epistemológicas del conocimiento otorgaron una jerarquía a los sentidos en función de su relación con las ideas racionales. La vista y el oído eran consideradas compañeras de la actividad intelectual, ya que su uso permitía el cultivo de conceptos abstractos, ideas de las que se alimentaba el alma inmortal en busca de razón.

En cambio, sentidos como el olfato, el gusto y el tacto procesaban información relacionado con lo corpóreo, impulsos naturales que avocaban a saciar el apetito, deseos que antiguamente creían que podía destrozar el carácter moral de un hombre. El argumento que sostenía esta jerarquía era que la mayor muestra de superioridad del hombre frente a todas las cosas era su capacidad de razonar, innata en él, por ende los objetos físicos apreciados a través del gusto, es decir comida y bebida, son objetos de consumo que si acaso llegan a ser placenteros; mientras que un objeto creado para ser visto, como una escultura o pintura; es un medio de sensibilización, una forma de deleite apto solo para los ojos entrenados. Existe por tanto una separación intelectual: el bruto de alma no cultivada no puede llegar a entender la belleza de un grabado de Dürero y la armonía de una ópera de Debussy; mientras que saben perfectamente cómo devorar cualquier plato que se encuentre delante suya. ¿Por qué el placer sensorial de una buena comida no se corresponde al placer sensorial de una sonata de Beethoven?

Según los pensadores del siglo XVIII y XIX, los objetos gustativos estaban demasiado condicionados por la experiencia individual como para ser considerados capaces de producir una genuina experiencia estética. La Iluminación trató de acuñar parámetros objetivos a la noción de belleza, dicho de otro modo, proclamar que algo era bello significaba que el otro podía y debía complacerse también en el objeto señalado. La contemplación de la belleza se regía por leyes de la razón universal, por lo que los juicios sobre el arte eran más importantes que meros dictámenes de manifestaciones subjetivas y requerían, por tanto, de criterios de evaluación compartidos. Una preferencia culinaria contenía la misma importancia epistemológica que una elección cromática de dos objetos idénticos: ninguna. El funcionamiento del gusto requiere de la experiencia individual, ya que el hecho de sentir un sabor específico se encuentra encerrado dentro de la boca del sujeto que lo siente; por lo que es imposible someterlas a parámetros universales de apreciación estética, quedándose, en cambio, en la escala inferior de la sensación placentera.

Actualmente todavía se aboga por una separación entre la escena culinaria y la artística, ya que una obra de arte es valorada por las propiedades cognitivas y estéticas inherentes a ella misma, es decir, cualquier obra artística es apreciada por el hecho de existir, se sostiene por sí misma. En lo contrario, una buena comida desligada de su contexto no es más que un buen alimento correctamente preparado, o incluso, exquisitamente presentado.

La máxima demostración lujosa desligada de todo su contexto no ofrece la misma relevancia artística que tiene las connotaciones simbólicas de la simple manzana del jardín del Edén. Sin embargo, descalificar todo acto de reunión dedicado a compartir alimento y considerarlo un espacio donde exclusivamente se sana la necesidad fisiológica de la nutrición significaría ignorar el sustrato cultural y social que sostiene todas estas reuniones, al igual que los intentos contemporáneos de emplear la cocina como un medio en el que se desarrollan ideas complejas y se estimula el intelecto.

He decidido dividir mi trabajo de fin de grado en dos secciones que tratan la temática de la cena desde una visión espacial y una visión temporal. En la primera, hablaré sobre como la mesa donde se cena actúa como espacio nuclear a la hora de formar relaciones íntimas y vínculos culturales, demostrando que no es tan relevante el espacio físico como el factor humano para designar este tipo de reuniones. Más adelante, hablaré de la importancia de reunirse para cenar al ser un ritual asentado en nuestras vidas cotidianas que transforma una necesidad fisiológica en una comunión sacra, haciendo de la cena un acto sagrado. Pero antes, haré un repaso del estudio de esta materia en el campo de las artes pictóricas haciendo ver diferentes ideas que ya se asociaban al frecuente acto de reunirse para cenar.



## 2. Llenarse el ojo antes que la tripa

En ocasiones, el arte se mueve en mundos donde lo comestible solo es tolerable como representación, pues el arte alcanza límites de tolerabilidad que la práctica no puede. (Korsmeyer, 2002, 147)

El arte, desde sus inicios, ha sido utilizado para hablar de la condición humana y su lugar en el mundo, el pensamiento queda registrado en una imagen u objeto exento que permite comunicar conceptos abstractos o ser huella de la realidad visible. Antes de tratar la trascendencia del acto de cenar físico, mundano, quisiera analizar el uso iconográfico que se le ha prestado a estas temáticas a lo largo de la tradición pictórica para demostrar que, incluso en la antigüedad, este simple acto emanaba múltiples significados.

Las demostraciones más claras de estos casos son las representaciones que aíslan la comida de cualquier otra distracción y sobre todo libre de ninguna presencia humana. Los bodegones o naturalezas muertas, son despliegues que centran su atención en objetos inertes, inmóviles, siendo retratados especialmente aquellos útiles de manejo diario y piezas ornamentales, con gran hincapié en los arreglos florales. Pocos ejemplares pictóricos datados durante la Antigüedad clásica perduran intactos, o siquiera en buenas condiciones; pero, a pesar de ello, ha sobrevivido el registro de un

género grecorromano llamado *Xenia*, del término *xenos*, que quiere decir “extranjero” o “huésped” y cuya traducción en griego significa “hospitalidad”.

Dentro de las casas romanas era común encontrar estas imágenes en las despensas de las habitaciones para las visitas como demostración u ofrenda de la cantidad y variedad de alimentos que el anfitrión ofrecía al invitado.

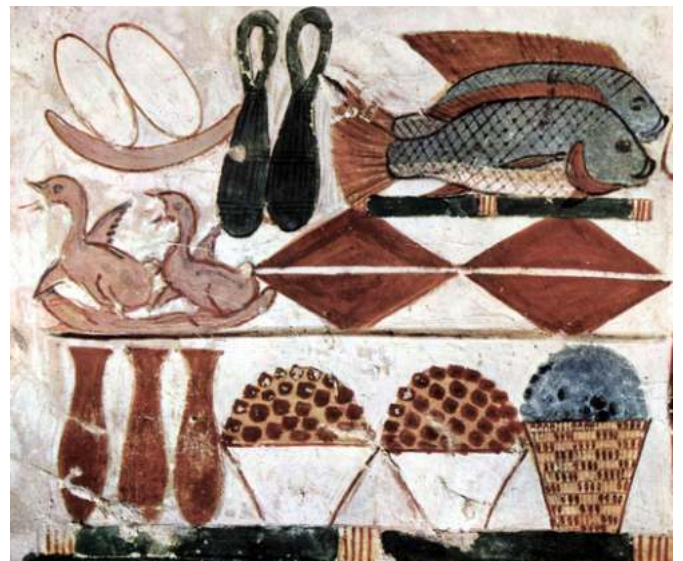


Fig. 1 Detalle de un fresco funerario de la tumba del escriba Menna en Tebas (1422-1411 a.C)

La tradición romana era enviar los víveres no cocinados para que los preparara por sí mismo la persona que los preparara por sí mismo la persona que se hospedara, con la intención de hacer desaparecer las obligaciones y tensiones comunes entre la persona que ofrece y la que recibe, asociando este intercambio a la actitud de la propia naturaleza.

Las naturalezas muertas han sido creadas por distintas razones, alcanzaron un pico de popularidad en el siglo XVII con la creciente riqueza comercial de la sociedad burguesa donde, a pesar de poseer bajo renombre en comparación con otros géneros pictóricos, eran demostraciones de habilidad técnica tan eficaces

que infringían la duda de si aquello que miraban era realidad o era narración.

Es además común ver a la comida como portavoz de profundidad moral en un cuadro, en el género Vanitas la opulencia de algunos alimentos es un atractivo visual que sirve como excusa para desarrollar ideas sobre la transitoriedad de la vida terrenal y la insignificancia del comportamiento humano. En su libro *Volver a mirar: Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas* Norman Bryson (2005) rescata el término *rhopografía* de la mano del historiador Charles Sterling, haciendo referencia a la representación de objetos triviales y mundanos como “antídoto de la ambición y el orgullo humano”.



Fig. 2 Juan Sánchez Cotán, 1602, *Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino*, Óleo sobre lienzo, 68,9 x 84,5 cm.

Las naturalezas muertas adquieren gran valor artístico según él ya que:

En contra del antropocentrismo de los “grandes” géneros, asaltan el prestigio, valor y centralidad del sujeto humano ... La presencia humana no solo se expulsa físicamente: las naturalezas muertas también rechazan los valores que la presencia humana impone al mundo. (Bryson, 2005, pg. 63)

Los bodegones de Juan Sánchez Cotán son un gran ejemplo de esta idea, Bryson los denomina como “ejercicios en la renuncia de las prioridades humanas normales”. Sánchez Cotán concede una seriedad espiritual a sus cuadros al igual que ocurre en la representación de escenas bíblicas, sus bodegones nada tienen que ver con el alegre despliegue de placeres para los sentidos; sino que suscitan incentivos intelectuales: son imágenes que hablan de la igualdad entre los hombres, al ser todos vulnerables ante las mismas necesidades. “Todos los hombres deben comer, incluso los más grandes; hay un nivel de humanidad, una aspiración humilde al irreducible hecho de la vida, el hambre”. (Bryson, 2005, 65)

Más allá de las naturalezas muertas, existe un amplio abanico de representaciones que reproducen el momento de cenar. El mayor exponente puede encontrarse en las Alegorías del Gusto, donde los sentidos se interpretan como formas de asimilar la dimensión natural de la creación divina. Las imágenes conllevan un significado basado en las presunciones de la moral religiosa. El gusto, de hecho, se representa particularmente vulnerable al abuso y doblemente relacionado con la seducción erótica. A pesar de que varios sentidos formen

parte de la práctica sexual, es durante estas interpretaciones cuando se expresa una insinuación del apetito carnal asociándolo al deseo de un sabroso bocado, esta tensión se vuelve una lujuriosa búsqueda del objeto de deseo. Es posible ver un claro ejemplo en la famosa “Alegoría del Gusto” de Jan Brueghel (1568 – 1525) donde una muchacha es mostrada ejercitando este sentido en compañía de un sátiro sugerente, al contrario que en el resto de alegorías donde la acompaña un inocente Cupido.

Otra lectura de estos cuadros es la demostración de superioridad humana y divina frente a los apetitos animales. En estos casos los placeres que otorgan los sentidos son denotados como tentaciones en las que forcejean la necesidad natural de complacer los impulsos primitivos frente a la necesidad espiritual de controlarlos. Los seis tapices que conforman el ciclo de diseños medievales “La dama y el unicornio” reflejan maravillosamente esta idea. En cinco de ellos una joven es presentada con distintas muestras de comodidades para los sentidos, una bandeja de dulces para el gusto, un espejo para la vista, un instrumento de música para el oído; mientras que el sexto retrata la misma dama desprendiéndose de sus joyas al guardarlas en un cofre. En el tapiz figura una tienda sobre la que puede leerse la inscripción *À mon seul Désir*, “Solo según mi deseo” o “Mi único deseo”, queriendo decir que abniega de todos los placeres materiales a favor de la superioridad del intelecto.



Fig. 3 Autor desconocido, s. XVI, *La dama y el unicornio: À mon seul désir*, tapiz, 3, 11 x 4, 73 m.

### 3. ¿Dónde cenar?

## Espacios de reunión

---

Grabrielle Hamilton del New York Times escribe:

Solía "leer" el detritus en la mesa de la cena dejados atrás - el rotulador, el pañuelo de seda de color marfil, la pequeña pila de hojas de fresa - como si fueran impresiones fósiles no de caballitos de mar o invertebrados prehistóricos, sino de las conversaciones que tuvieron lugar allí horas antes, registros de una discusión adulta a la que me moría por poder unirme.

Para mí siempre ha sido claro que una cena es sobre lo que se dice, no lo que se come. Siempre había vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. Pero esos eran solo los accesorios - los conductos para la conversación divertida y real y significativa. (Hamilton, 2017)

El acto social de "cenar" es una parte integral de todas las comunidades. Las formas rituales en las que nos reunimos para compartir comida habla mucho de los criterios, valores y deseos que conforman un grupo. Cenar en sí es un acto muy íntimo, requiere que un objeto externo se vuelva parte de nosotros mismos. Su ejecución conlleva riesgo y confianza, y por estas razones es especialmente apropiado para el desarrollo de vínculos culturales.

Las mesas donde ocurren estas cenas acaban siendo espacios nucleares en la formación de lazos personales. Este objeto creado para ser circundado sirve como punto al que uno se acerca para cosechar alimento e intimidades.

Cualquiera que por voluntad propia se introduce en el epicentro de la charla, donde se sitúa la vianda, accede a participar en el escenario que se esté llevando a cabo ese día. Reunirse se vuelve una exhibición social donde el observador reconoce a su vez ser observado. La conducta ritual acaba convirtiendo la cena en una representación teatral donde observar, a través de comportamientos individuales, la estructura colectiva que se desarrolla bajo la complejidad de las relaciones humanas.

Daniel Spoerri (1930), conocido como el padre del Eat Art, consiguió trasladar el uso de este objeto de un contexto mundano a una sala de exposición. El artista suizo, indagador en los conceptos de la comida y su importancia en las relaciones sociales, formó parte del *Nouveau Realisme* un movimiento artístico anti-elitista que declaró los aspectos ordinarios de la vida cotidiana como una forma de arte. En este caso, Spoerri concibió el guisar en toda su complejidad como proceso existencial y acontecimiento cultural. En 1960 realiza sus primeros *Fallenbilder* o cuadros trampa, mesas en las que fija disposiciones casuales de utensilios para comer y restos materiales, en el lugar exacto donde los ha encontrado, es decir, en su sitio. La reunión social transcurre de forma sincera sobre el futuro lienzo, convirtiéndose, más tarde, en una situación ordenada o desordenada según el desarrollo de la cena.

Fig. 4 Daniel Spoerri, 1960, *Cuadro trampa de la guardería*, obra tridimensional, 43.5 x 99 cm.

Únicamente cambia su situación con respecto al espectador: el relieve resultante es declarado cuadro, lo horizontal se convierte en vertical. Dice en su autocalificada “última entrevista”: “Quería hacer Malevichs con objetos reales, (...) me interesé por este cuadrado en el mundo, empiezo por un punto para comprender todo el mundo” (Spoerri, 2016). El objeto artístico que se crea es la huella de la cena que se ha tenido previamente. El acontecimiento intangible se manifiesta en los restos arqueológicos de la mesa, convertida en un bodegón *ready-made*, donde el menaje y los desechos orgánicos convivían con objetos personales de los invitados tales como unas gafas, unas llaves o un mechero.

(Alexandra Laudo en su artículo *Reflexiones fragmentarias sobre el comer como práctica artística* (2016) lo explica de la siguiente forma: “Estas mesas, en las que se desdibujan los límites entre alimento y residuo, entre proceso y resultado, constituían también una imagen celebratoria de la cultura de la sobremesa y, por lo tanto, del comer como herramienta de socialización” (Laudo, 2016).



## 3.1 Mesa para dos:

### El espacio expositivo y el restaurante son uno

---

Spoerri dio un paso más en su trayectoria artística permitiendo el acercamiento público, aunque elitista, de sus ideales ontológicos y estéticos a través de la apertura de un restaurante-galería en Dusseldorf. En este establecimiento, cercanos amigos y artistas formaban parte de cenas conceptuales en las que, además de degustar platos poco convencionales, participaban en la producción de sus cuadros trampa. Este espacio transversal, comedor a la vez que sala expositiva, fue el primer indicio de una serie de lugares que combinarían ambas experiencias como zona social común donde discutir nociones sobre el arte.

El ambiente artístico estadounidense, y en especial el neoyorkino, permitieron la exploración de las relaciones entre público y creación artística. Este hecho pudo acontecer gracias a un cambio dentro de la museología posmoderna, la llegada de los nuevos medios como el videoarte, el *land art*, la *performance* o el *happening* hicieron que su muestra necesitara adaptarse.

Anteriormente, solo era reconocida una estética expositiva denominada por el crítico de arte Brian O'Doherty como el Cubo blanco, atribuida al uso de paredes liminales con el objetivo de despejar el área de cualquier distracción que pueda alejar, al visitante, de la correcta contemplación de la obra artística. Esta estrategia nació de la necesidad de que las pinturas viviesen eternamente, es decir, de que se creara el espacio ideal para que la obra fuese apreciada por sus cualidades inherentes, sin importar el contexto en el que estuviese. De modo que, a pesar de que nos hallemos en una época distinta al origen del cuadro, somos capaces de admirarlo sin que se diferencie la experiencia.

Sin embargo, este tipo de recursos expositivos vienen sujetos a la supremacía de la obra gráfica. ¿Qué ocurre con las manifestaciones artísticas que optan por una función recíproca entre el arte y la vida? Pues que la experiencia del observador necesita ese gran cambio, ya no es suficiente con la apreciación pasiva que precisa la imagen pictórica

Los *happenings*, que consideraban la intervención de los asistentes como parte esencial del producto final, permitieron el acercamiento del espectador bajo una postura independiente. La participación dentro de una galería pasó a ser de uso exclusivo, con la compraventa de objetos de lujo, a pública y accesible, lo que transformó la experiencia del observador de sumisión, resignarse a contemplar lo que estuviera enfrente; a entender que el nuevo modelo artístico devuelve la mirada al ojo del observado.

La conclusión de juntar las nociones de galería y restaurante fue bastante popular, y no hubo un solo indicio. El restaurante *Food* situado en la zona del Soho en Nueva York es conocido como el ejemplo consabido de este concepto, creado por Gordon Matta-Clark (1943 – 1978) y su pareja en el momento, Carol Gooden (1948) durante la época cultural del expresionismo abstracto y el movimiento *Fluxus*. La actitud transversal del espacio dio a experiencias gastronómicas innovadoras que ahora damos por sentado como son los menús vegetarianos o el sushi, apostando por un negocio en el que era posible disfrutar de una buena comida mientras se era partícipe de una actividad performática.

La pareja creó un espacio íntimo y entusiasta donde la nueva escena artística satisfacía su necesidad creadora entorno a una *performance* constante: Artistas invitados como Rauschberg (1925 – 2008) o Donald Judd (1928 – 1994) inventaron y sirvieron, más tarde, su propio menú, a veces comestible y otras veces no tanto. La producción era duradera, los desechos, como los huesos, servían como material prima para la creación de orfebrería personalizada, por ejemplo.

Por unos breves instantes dentro de *Food* la línea entre el arte y la vida desaparecía



Fig. 5 Tina Girouard, Carol Gooden and Gordon Matta-Clark en frente del local cerrado que se convertiría en su restaurante *Food*, 1971.

Otros lugares con el mismo espíritu interdisciplinario fueron erigidos posteriormente. Una década más tarde apareció *El International: Tapas and Bar Restaurant* gracias a la cocinera Montse Guillén (1946) y el artista Antoni Miralda (1942).





Fig. 6 Fachada del *International* con motivos camuflaje en blanco y negro y la corona de la Estatua de la Libertad como parte de *Tribeca Coronation*, 1985.

Regularmente *El Internacional* era un sitio donde disfrutar tapas españolas mientras uno se sumergía en el ambiente excesivo y camp de las cuatro salas disponibles, cada una con sus conductas rituales específicas: Cenar en “La habitación de los claveles” significaba ser abastecido con un pintalabios junto a su comida, en el caso de que el cliente quisiera dejar registro de su paso por el restaurante besando las paredes. Cenar en “La habitación Marina” suponía ser servido bajo un techo de estalactitas mientras se apreciaba una vitrina en el suelo en honor a la historia del bacalao. Además de la impresionante experiencia cotidiana, en ocasiones se celebraban eventos performáticos como el famoso *Face to face*, donde en San Valentín varios gemelos tomaron una comida espejo: platos de misma apariencia; pero distinto sabor.

El cierre del restaurante dos años después de su apertura no fue motivo de desgracia, de hecho, para Miralda fue motivo de alivio: “No estaba previsto como un negocio; sino como un proyecto de arte que se autofinanciaba. Si hubiéramos seguido adelante ya no hubiera sido arte, hubiera sido decoración” (Miralda, 2019) Según Miralda:

*El Internacional* era una experiencia basada en un restaurante, en un espacio culturalmente cargado, artístico, en el cual se comía y se bebía. Ya en un restaurante normal, estándar, el participante forma parte del ritual y demás. Pero aquí pasaban otras muchas cosas. Y tenían que ver con un espacio creativo, de performance, en el cual podías compartir comida y, sobre todo, ver el espacio, pensar. (Miralda, 2019)

El restaurante era un ejercicio de descontextualización y redefinición de nuestras “banalizadas, pero con chispas” tradiciones gastronómicas, de hecho, una tapa es un evento gastronómico que, pese a ser pequeño, es capaz de convertir una mesa en una fiesta. El local dio su fin con la *Crowning ceremony* donde el restaurante se vistió con la misma corona de la Estatua de la Libertad, aportando la apariencia por la que es conocido el local. La experiencia de *El Internacional* era la vivencia de una performance constante, simbiosis entre producción, arte y cocina. Una experiencia que solo se repite cuando uno entiende y disfruta con la sensación que produce el porrón, el ajo y las tapas.

Las vivencias concedidas por cenar en este restaurante solo se repite cuando uno entiende y disfruta con la sensación que produce el porrón, el ajo y las tapas.

Antoni Miralda y Montse Guillén continuaron trabajando juntos en años posteriores siendo responsables del concepto FoodCultura, un proyecto que:

Explora cuestiones sobre las identidades humanas, sus rituales universales, su relación con la memoria autóctona, sus procesos de mestizaje, sus estrategias de preservación y cohesión, sus vehículos para transmitir o subvertir las tradiciones o sus prácticas sociales contemporáneas. En este sentido, la comida es quizá el primer y más esencial elemento de cohesión comunitaria, ya que refleja los condicionamientos sociales, económicos e ideológicos y, al mismo tiempo, los resignifica. (FoodCultura, 2007)

Las mesas dedicadas para comer son oportunidades de intercambio, la importancia no reside en los platos que se consumen sino en la permuta entre los comensales; el éxito, gozo o disfrute dependen de la participación de lo desconocido. De modo que, con la desmitificación del objeto y la vinculación del arte a lo que es en sí la vida, la experiencia humana; varios artistas encontraron valor en la propia consumición, e incluso preparación, de los alimentos.



Fig. 7 Entrada del International conocida como *Flag entrance* cuyo diseño celebra la diversidad cultural del barrio de Tribeca, 1984 - 86, fotografía por Peter Aaron.

## 4. La cena como evento

### El arte se acerca a la vida

---

Las principales ideas de los primeros movimientos artísticos postmodernistas, sobre la consideración de los actos cotidianos como forma de arte y la atención hacia la comunicación humana, fueron decisivas para muchos artistas posteriores. Un claro sucesor contemporáneo, paralelo en cuanto a motivo a Spoerri, es Rirkrit Tiravanija (1961). Su obra es planteada como un espacio abierto, una experiencia multisensorial capaz de trasladar carga simbólica al acto insignificante de preparar la cena y servirla. Su interés reside en la creación de condiciones que fomenten la interacción entre los visitantes de sus exposiciones. Tras el evento *Untitled (Free)*, por ejemplo, los asistentes pudieron charlar abiertamente mientras les era servido curry tailándes. Más tarde, los útiles usados fueron expuestos como instalaciones propias para reflejar, al igual que Spoerri, el vestigio de un encuentro. Tiravanija es un importante representante del arte relacional, un concepto designado por Nicola Bourriaud (1965) en su libro *Estética Relacional* (1998) sobre un arte como intersticio social; un arte que toma como horizonte teórico la esfera de las interacciones humanas y su contexto social.

El intersticio es:

Un espacio para las relaciones humanas que sugiere posibilidades de intercambio distintas a las vigentes en este sistema, integrado de manera más o menos armoniosa y abierta en el sistema global. [...] favorecer un intercambio humano diferente de las “zonas de comunicación” impuestas (Bourriaud, 1998, 16)

No ves la obra de arte; pero eres parte de ella. La distancia entre artista y arte y audiencia se vuelve algo difusa. Arte que puede ser considerado arte por el contexto en el que se encuentra, una obra de arte sostenida por las relaciones, interacciones, conexiones entre seres humanos y por tanto cargada de aleatoriedad, impredecible. La necesidad de establecer este movimiento quiere decir que el autor considera que las mismas temáticas ya tratadas durante los años sesenta, como en los *happenings* de Allan Kaprow (1927 – 2006) donde se exigía la participación externa para su desarrollo, han evolucionado dentro de un nuevo ambiente cultural.

Varios pensadores han criticado la argumentación teórica de su publicación, considerándola una generalización de poco fundamento e incluso cuestionando la calidad de las relaciones supuestamente democráticas que en las obras de este estilo se mantienen. Sin embargo, lo importante es reconocer la conversación que se está generando en torno a las limitaciones e inconsistencias del panorama actual artístico donde, incluso si conceptos como la estética relacional no han tenido éxito, dejan paso a un potencial valioso para referirse al comportamiento humano como obra de arte.

En este aspecto, creo que es importante destacar el trabajo de Lee Mingwei (1964), conocido por sus instalaciones interactivas de gran variedad, donde asigna instrucciones que focalizan pequeños gestos como arreglar una prenda, escribir una carta o dedicar una canción para hablar sobre la intimidad y la comunicación.



Todo su trabajo dedica un papel fundamental al visitante y suele permitir su interacción directa: “Como artista considero que estoy al cuidado de los desconocidos que hacen de este mundo mucho más poético de lo que yo pueda imaginar” (Mingwei, 2022). En relación con Tiravanija, *The Dining Project* es un proyecto suyo que abarca ideas similares a través de un marco opuesto. El artista convoca varios encuentros privados con distintos desconocidos, siendo invitados a compartir alimento y conversación con una pequeña cena preparada, a medida, cuya celebración se resuelve en el espacio expositivo. Una cámara graba, a ojos vista, los primeros contactos de esta actividad siendo, su grabación, exhibida junto al espacio arquitectónico, levantado para que reflejase un comedor oriental. La comida y el entorno son catalizadores del diálogo. El objetivo del artista es evocar las dimensiones sociales, psicológicas y espirituales que encierra el acto humano de comer.

Mientras que el encuentro de Tiravanija es público, para Mingwei es, parcialmente, privado; los gestos son individuales, no comunes. Dos propuestas diversas de mismos intereses que discuten sobre la esfera de lo público y lo privado, las relaciones frente a los demás y a uno mismo y las tensiones entre el que ofrece y el que recibe. “La idea de la tensión es muy importante para mí. ¿Qué es la tensión? Es ese elemento desconocido que hace que mi trabajo esté abierto a todo tipo de posibilidades” (Mingwei, 2022)

Fig. 8 *The Dining Project*, Lee Mingwei, 1993 - Presente, Acción, vídeo e instalación.

## 4.1 Acto de cenar, acto ritual, acto sagrado.

---

Regresando a la mesa de comedor, quisiera dirigir la mirada ahora no al espacio donde se celebra la cena, sino a lo que ocurre en él. El hecho de cenar juntos va más allá de lo necesario, lo eficiente; se vuelve emocional, es un acto que nos une.

Una comunidad se define en su cultura y esta cultura se alimenta de rituales. Los rituales no son exclusivamente actos de carácter religioso o político, parafraseando a Antoine de Saint-Exupéry, se puede decir que los rituales son en la vida lo que en el espacio son las cosas. Un beso de buenas noches puede ser una obligación no escrita entre un padre y su hijo, una responsabilidad no consciente que refuerza una comunidad y, en este caso, denota afecto, protección y amor, al fin y al cabo. El uso de modales y etiqueta es otra demostración de pequeños gestos que causan gran impacto en el entretejido social de una comunidad. La repetición de los mismos provoca estabilidad, la pérdida de equilibrio.

Los modos de ser dependen de los diferentes enfoques con los que el ser humano se aproxima ante el mundo, lo divino, el cosmos. Sin embargo, para una persona cuya vida se encuentre totalmente desacralizada sigue siendo imposible llegar a desprenderse de todo comportamiento religioso.

Para la conciencia moderna, un acto fisiológico, como la alimentación, no es más que un proceso orgánico [...]. Pero para el “primitivo” un acto tal no es nunca simplemente fisiológico; es o puede llegar a serlo, un “sacramento”, una comunión con lo sagrado. (Eliade, 1957, 17)

Los rituales se continúan ejecutando por un deseo común de búsqueda de lo trascendental en la rutina desacralizada. Actualmente, la experiencia humana no requiere la aproximación espiritual a través del contacto directo con la religión, existen las comunidades religiosas; pero su influencia ha disminuido y, además, su integración dentro de la esfera íntima ha desaparecido.

Ya no se piensa del apareamiento como un deber para con Dios, ni se santifica labores mundanas como la limpieza, la higiene, la cocina o el sueño. No obstante, la humanidad es susceptible de perdurar comportamientos y tradiciones equiparables a ceremonias religiosas, consagrando la vida cotidiana.

Durante la realización de estos actos, el tiempo sufre un cambio ontológico: se vuelve reversible, recuperable, siempre presente. Participar en un ritual es reintegrarse en el tiempo mítico, la duración lineal es “detenida” reiteradamente por la inserción, mediante ritos, de un “tiempo sagrado no histórico” (Eliade, 1957, 55).

La vida de una persona se divide en dos planos, la subsistencia humana y la existencia transhumana, donde nuestro cuerpo como canal es capaz de encontrarse con la santidad a modo de *imitatio dei*. La repetición del ritual proyecta aquello que se esté haciendo como simulación de las intenciones santas y, por tanto, el plano sensible se solapa con el espacio eterno aislado de causa, efecto y consecuencia. Regresar a la hora de cenar después de una pérdida es permitirse retomar el espacio sagrado donde es posible vivir en su presencia; aunque esta no sea visible.

Esta idea es perceptible en el uso que damos a los objetos rituales que utilizamos durante una cena. Dotamos a los objetos domésticos, ayudantes de la familia, de significado humano. Su valor asciende más allá de la naturaleza útil porque son compañeros de nuestra existencia.

Para Hannah Arendt es la durabilidad de las cosas lo que las hace independientes de la figura del hombre. Las cosas tienen la misión de estabilizar la vida humana. Su objetividad consiste en que:

brindan a la desgarradora mutación de la vida natural [...] una mismidad humana, una identidad estabilizante que se deduce de que día a día, mientras el hombre va cambiando, tiene delante con inalterada familiaridad la misma silla y la misma mesa”. (Arendt, 2002, 163)

Con el uso, empezamos a mantener nuestras posesiones de la misma manera que se cuida a un hermano, nos importan porque nos vemos reflejados en ellos. Esta humanidad inherente en cierta manera sirve de retrato humano a pesar de no haber figuración alguna, ya que son la huella de su paso por el mundo, es decir, son vestigios de la presencia humana.

En nuestro caso, los platos han sido un soporte material muy utilizado a la hora de hablar de la relación ontológica entre ser humano y el acto de cenar. Los platos son canalizadores comunitarios, la disposición de una vajilla entera sería como el inventario de los hábitos alimenticios de todas las congregaciones del mundo, su variedad demuestra el valioso peso cultural de un plato de comida. Aunque, además de comunidad, el plato contrariamente puede ser señal de individualismo. Julie Green (1961 – 1921) en su proyecto *La última cena* retrata las peticiones de comida de presos condenados muerte en Estados Unidos. Uno de sus platos más famosos lee: “Él nos dijo que nunca había tenido una tarta de cumpleaños” (2007). Para estos presos la única información, la parte de ellos que no caerá en el olvido, es su último deseo. Para algunos fue pizza, otros quisieron algo de carne y algunos hubo que pidieron un poco de helado; aunque claro está, hay quienes no quisieron tener una última cena.

## 4.2 Un desastre

### Cuando algo sale mal

---

Lo maravilloso de estas reuniones es que sacan a la luz las complejidades del ser humano. La repetición necesaria del acto hace del individuo un ser ciertamente predecible. Los hábitos que una persona practica lo acostumbran a un modelo de normalidad y a unos ideales de perfección, y cuando estos ideales se rompen dejan a la luz la “herida” que Borges consideraba identitaria del ser humano. Cuando el protocolo sucede según nuestras expectativas, los eventos suelen ser pasados por alto; mientras que, si la ceremonia fracasa, se rompe el ritual por algún motivo; quieren decir algo importante. Es interesante analizar estas vías menos convencionales, la fisura del ritual.

Lo roto habla de la imperfección humana, el dolor intrínseco, la fealdad inherente a cada persona. Esta sombra puede ser portadora de gran belleza, la reflexión japonesa denominada *wabi-sabi* trata la naturaleza como conductor principal estética, incluso en su estado más agresivo o vulnerable. Su filosofía trata la rotura no como un defecto que haya que disimular; sino como parte esencial de la historia del objeto merecedora de ser destacada.

La belleza del *wabi-sabi* es:

El hecho de aceptar lo que se considera feo. El *wabi-sabi* sugiere que la belleza es un acontecimiento dinámico que se produce entre uno mismo y algo más. La belleza puede aparecer espontáneamente en cualquier momento en el que se den las circunstancias, el contexto o el punto de vista apropiados. La belleza es pues un estado de alteración de la conciencia, un momento extraordinario de poesía y gracia. (Koren, 2015, 51)

Aunque en Occidente no exista una palabra para describir este concepto, también podemos apreciar inconscientemente los ideales estéticos de esta filosofía. Una interpretación americana del *wabi-sabi* es la obra cerámica de Glen Martin-Taylor, una oda a los trozos rotos desligada del sutil arreglo por una opción más agresiva. Sus objetos son interpretaciones de lo difícil que es ser humano, sus heridas se transforman en tajos de duro metal que encuentra su sitio dentro de la fina porcelana: incide, perfora, funde, moldea, dobla etc.

Nos sentimos fascinados por estas manifestaciones artísticas alternativas que, al igual que las demostraciones de los ideales de belleza clásicos, nos escoltan toda la vida. Interesa asociarse con el desastre o lo desastroso porque nos da la oportunidad de intimar con ello en un espacio seguro. Umberto Eco habla de una fealdad “mucho más profunda, que nos asedia, nos terroriza y quisiéramos ignorar” (Eco, 2007, 431) con la que nos acomodamos a través de representaciones superficiales que nos recuerdan que en este mundo hay algo irreductible y tristemente maligno. Involucrarse



Fig. 9 Contraste entre una pieza de *kintsugi* con polvo de oro y porcelana (arriba) y *El dilema de ser humano*, de Glen Martin Taylor con una combinación de cerámica y metal en 2022



## 4.3 Rituales nocivos, consecuencias fatales

---

No solo debe prestarse atención a los círculos cercanos de intimidad, nuestros hábitos nacen de las comunidades con las que hemos crecido y a las que pertenecemos. Actualmente, en una sociedad insensibilizada e inestable, las formas en las que elegimos cómo reunirnos para cenar pueden estar influenciadas, más de lo que desearíamos admitir, por intereses económicos. El matrimonio Sonja Stummerer and Martin Hablesreiter, conocidos popularmente como *Honey y Bunny*, buscan hacernos cuestionar aquellas conductas interiorizadas perjudiciales.

Sus *performances* imitan las convenciones sociales de una aparente cena cuyos principios nos son desconocidos: a lo mejor la comida se encuentra enterrada en varias capas de celofán plástico que deben cortar para alcanzarla, o disfrutan de varios vegetales plantados en un parterre. En cualquier caso, sus ostentaciones no son mero espectáculo, sirven para dirigir nuestra mirada hacia el diseño gastronómico: “No comemos naturaleza, comemos diseño” (Hablesreiter, 2020).

La producción económica ha transformado tanto nuestros hábitos alimenticios que dependemos de sus necesidades sin nosotros darnos cuenta. La problemática climática altera nuestra relación con la comida, al igual que el entorno cultural modifica nuestra forma de comer.

Su trabajo, ya sea fotografía, videgrabaciones o meros actos; insinúa con humor que las normas sociales no escritas pueden llegar a ser más arbitrarias que las que ellos llegan a inventarse. El valor simbólico de los objetos pierde opacidad: Un bisturí llega a ser un cuchillo de sobremesa, un parterre una mesa de comedor; de tal forma que los modales, consideradas herramientas sociales, pueden estar, a su vez, sujetos al cambio.

Las normas que precisamente más molestan a los artistas, tienen que ver sobre todo con aquellas conductas carentes de juicio crítico que impactan de forma grave al cambio climático. Actualmente el sistema alimentario mundial es insostenible.

. Este problema no recae en el ser humano con respecto a su posición en la cadena alimenticia; sino en las tendencias de producción, transporte, embalaje y consumición que la comida necesita para poder venderse. La revista *Science* publicó un artículo en junio de 2018 donde reconoce que el 26 % de las emisiones globales de efecto invernadero provienen de prácticas relacionadas con el mundo de la alimentación, un tercio de las mismas a causa de su desecho. Este número, insignificante por sí solo, es motivo de alerta; ya que significa una amenaza medioambiental fruto de métodos de producción donde no se permite la regeneración de los recursos naturales ni respeta la biodiversidad de los espacios, afectando a la supervivencia de cuantiosas especies, entre ellas varios insectos polinizadores.

La solución a la creciente demanda (derivada de la pérdida de áreas fértiles) agrava la situación global al proponer ajustes que satisfacen los problemas inmediatos; pero no a largo plazo.

Un buen punto de partida para avivar el cambio son las prácticas rituales que artistas como Stummerer y Hablesreiter cuestionan; aunque, la tradición es un grave obstáculo en este caso. Cenar, es una de las actividades humanas más presentes dentro de nuestras vidas que mayor impacto climático conlleva; sin embargo, el sustrato cultural impide de cierto modo el debate prolífico. Dentro de España no somos ajenos a este problema, en 2021 Alberto Garzón realizó unas declaraciones sobre la industria cárnica que provocaron la repugna mediática general, incluyendo a personas dentro de su propio gobierno. Los comentarios, centrados en cuestiones medioambientales y éticas entorno a las macrogranjas y la proposición de optar por una dieta mediterránea más cercana a los valores

sostenibles que la actual consumición de carne, fueron considerados como un ataque dirigido hacia el sector ganadero y una estratagema ideológica.

La legitimidad de sus propuestas no fue acusada tanto por la veracidad de los datos sanitarios y medioambientales enseñados sino por el daño económico que supondría y el sentimiento intromisión dentro de la vida privada de las familias. La sensación de arrebato de un objeto que es ligado a la identidad de alguien, ocasiona que sea bastante difícil apartarle de eso que defiende; aún si se demuestra dañino para consigo y/o para con el mundo.

La dificultad de alterar nuestros actos ritualísticos precisamente dificulta la acción a mayor escala. La mayor cantidad de publicaciones alrededor del cambio climático aceptadas de forma universal son aquellas que señalan la molestia sin rascar más allá de su superficie. Tomo, por ejemplo, el trabajo del diseñador Diederik Scheemann y el fotógrafo Aldwin van Krimpen *Rubdish*, asociación de los términos ingleses *rubbish* y *dish*, basura y plato. Mientras que, en efecto, el trabajo de los artistas se ha tratado desde un punto de vista crítico, los desperdicios son desplegados bajo una luz apetitosa disputando el valor de lo que desechamos; el proyecto discursivo no se centra más que en proponer una imagen estética de un problema global que causa alboroto.



Fig. 10 *Food design Honey and Bunny*, 2018, fotografías por Daisuke Akita.

Por esto, en gran medida, es admirable el compromiso de Honey y Bunny en su labor como activistas. Observar a dos personas vestidas de gala cenando verduras desde un paterre como si fuera alta etiqueta es un hecho bizarro e inquietante. La impresión de haber visto una cena que no debería haberse celebrado perturba el poder iterativo de nuestros propios ritos, los cuáles se encuentran en una desesperada necesidad de cambio más allá de transformar la basura constantemente producida en objetos de exquisito adorno.



# Justificación

---

## Motivaciones artísticas

---

23

Me siento atraído por intereses miméticos, es decir, observo lo que me rodea en busca de belleza para poder traducirla en objetos o en imágenes. Intento evitar influencias de redes sociales o cualquier información que me haya sido cedida a través de una pantalla ya que durante estos últimos años he aprendido que, en general, la mayor parte de la información es ruido, redes de contenido que únicamente ocupan espacio. Por esto mismo tiendo a sacar conclusiones de belleza en el comportamiento humano de mi entorno, siento que, al igual que el resto de la naturaleza, ya es de por sí suficientemente bello.

Después de leer *La utilidad de lo inútil* de Nuccio Ordine (2013), un libro sobre la defensa de la literatura y las artes subyugadas por políticos y maestros que solo valoran intereses pragmáticos, he llamado a este efecto “Los pescaditos del Coronel Buendía”.

En *Cien años de soledad* (García, 1967) el coronel Aureliano Buendía encerrado en su taller de platería fabrica pescados de oro a cambio de monedas de oro que después se funden para producir nuevos pescaditos, Ordine lo defiende argumentando que la simplicidad del acto otorga un verdadero gozo y sentido de vida ajena a cualquier aspiración de beneficio; pero no puedo evitar observar lo que ocurre con ojos de preocupación: una vida reducida a una habitación que antes era armario, aislado del exterior su mundo, ahora reducido a una mesa de trabajo en la que puede ser feliz. ¿Qué clase de felicidad ha conseguido el coronel Aureliano Buendía? La información actual funciona del mismo modo, otorga felicidad momentánea que no construye nada nuevo, no avanza, solo permite el flujo del paso del tiempo.

Gran parte de mi atención procrastina en materia inútil, lentamente el yo se sustituye, permanece una sombra distraída. En busca de mí mismo una persona acudo a las raíces, los orígenes, la casa, la comunidad etc. Estas bases del ser humano son donde se esconde el espacio sagrado contemporáneo, incluso para una persona no sacra, porque son “El centro del mundo”, el origen de la creación.

Por este motivo pienso que es de valor universal plantearse nuevas formas de representación de la casa o la familia más allá del imaginario iconográfico. Analizar nuestros espacios a través de la experiencia personal será más beneficioso, al menos se tratará de forma genuina y con mayor profundidad.

## Motivaciones personales

La premisa de esta investigación nació gracias al desarrollo de un proyecto basado en la presencia de mi abuela materna tras su ausencia. El impacto que ella supuso para mi familia era una fuente de obsesión, su huella era para mí origen de una gran belleza inmaterial casi sagrada, la cuál era especialmente patente durante la hora de cenar. Tonterías como bromas que solo pudiésemos entender entre nosotros, tradiciones que ella nos inculcó o la simpleza de quién se sienta dónde son cosas en apariencia banales; pero que realmente tienen mucha importancia. Una familia esconde rituales propios que dirigen cómo deben actuar sus miembros, estos comportamientos en cierto modo dan explicación al carácter de ciertas relaciones y las complejidades de las mismas, observar una comida familiar es una perfecta oportunidad para estudiar estos vínculos, porque la repetición continua hace del ritual un ancla, un lugar al que volver y al que agarrarnos. La exploración en el grabado de la representación de objetos físicos como manteles o platos condujo hacia la idea cercana de lo que la mayoría de mis obras acabaron convirtiéndose.

Un diálogo entre el objeto físico y el ser humano. En cierta manera, la representación de los objetos cercanos a una persona sirve de retrato a pesar de su ausencia; en otras palabras, son vestigios de su presencia. Mis propuestas artísticas comenzaron con la intención de acercarme hacia esa estampa en la que parte del alma de un ser vivo quedase retratada, al igual que en la fotografía post mortem del siglo XIX. Seguimos efectuando los rituales en los que ella estaba presente porque su repetición fundamenta los cimientos de una familia, todo ha cambiado pero el protocolo sigue siendo el mismo. Por este motivo su presencia sigue presente cuando nos reunimos para cenar, al ser una ceremonia sagrada el tiempo se vuelve eterno.

# Objetivos

---

Desplegar la importancia de la cena mediante dos caminos de investigación paralelas, tratando la dimensión espacial de la mesa como centro físico donde se originan vínculos íntimos y se exteriorizan los conflictos generales de una comunidad, y la dimensión temporal de la propia acción de cenar como acto ritual sagrado.

## Objetivos Específicos:

- Se pretende crear un escenario cuya arqueología nos ayude a explicar las complejidades del ser humano, la familia coetánea como algo complejo. Por un lado, la noción social de la familia unida, indicadora de la casa (el refugio); por otro la realidad abnegada donde los propios intereses individuales prevalecen, en la que la custodia del otro se descuida y donde conviven el daño con el querer genuino.
- En esa misma línea, se busca adquirir las suficientes similitudes con un verdadero ritual para crear una pequeña cápsula del tiempo donde detener un momento semi-sagrado reconocible. En la que el espectador pueda distinguir los elementos principales de una cena y pueda pensar, aun por un momento, sobre la importancia de este hecho tan repetido.
- Con ello, quiero demostrar que la reunión física no es tan importante como el factor humano de las relaciones sociales que es, verdaderamente, el entretejido material que se recuerda al final como el producto de una velada
- Finalmente, con este trabajo pretendo indagar sobre la investigación, el coleccionismo y el archivo como objeto de arte, en este caso concretando en los parámetros de la comida y el ritual de reunión en torno a ella. También deseo sumergirme en el acercamiento entre arte y vida, como demuestra Tom Marioni “El arte de beber cerveza con amigos es la mejor forma de crear arte” (1970).
- Además, se quiere dotar de significación humana al objeto inerte a través de la experiencia instalativa que permita el encuentro, la reasociación del material roto, en principio inútil, bajo una nueva vida: la presentación fósil de los restos de una cena.





# Producción artística: Metodología

---

## 1.

Mi proyecto “Restos de una pelea” o “Solo un malentendido” consiste en descompuestos trampantojos semi cortados de trozos de platos sobre platos. La forma más óptima de exposición es el fotograbado, ya que el uso de la fotografía permite una mayor descripción de la realidad. Los platos son una recreación que, al igual que el resto de trampantojos, interactúa con el espectador constantemente, haciéndole plantear los límites entre realidad y simulación, objeto e imagen.

Encontré vajilla a la manera *object trouvés*, es decir, los trozos de las imágenes vinieron a mí gracias a roturas accidentales de mis conocidos o bien por el encuentro fortuito en basureros cercanos; aunque es cierto que algunos platos fueron heridos de forma más zafia para la elaboración de este proyecto. El resultado del destrozo, producto final de la casuística, aporta a lo que previamente Mingwei consideraba como tensión originaria de lo desconocido, esa aportación azarosa añade mayor valor a las composiciones finales puestas en la obra.

Tras la insolación de varias planchas en un tamaño circular estandarizado, alrededor de los 20, 7 cm de diámetro, proseguí con la estampación de los distintos diseños. Primero sobre papel japonés *tengucho*, a modo de catálogo asegurando así un correcto resultado del procedimiento, y más tarde sobre papel de servilleta o de seda, el cual servirá al futuro encolado. Una vez hecha la estampación, fueron cortados los trozos y a continuación se aplicaron sobre la superficie lisa del plato utilizando un adhesivo de secado rápido óptimo para papeles de poco gramaje mediante un pequeño pincel de aguja o un trozo de algodón. Al sobreponer la imagen fue importante realizar movimientos céntricos rápidos y decisivos hacia los bordes; de no ser así los fotograbados hubiesen quedado como un diseño del plato y no como parte del plato en sí.

La presentación del proyecto está relacionada con el ritual de la preparación de una mesa de comedor en sí, los platos imitando el papel de unos platos hermanos en posición de pronto utilizarse para manejar comestibles. Se pone una mesa de verdad; pero solo se mira, no se come ni se toca.

Los trozos aluden claramente a el desarrollo erróneo del ritual, ya sea por desacuerdos familiares o situaciones de mayor gravedad. Los dos títulos supones dos narraciones distintas de los hechos: la cara privada y la respuesta pública del mismo acontecimiento. El trampantojo es la mejor forma de representación de este segundo caso, la celebración de una cena en la que faltan trozos, se solapan o no quieren aparecer. Es evidente que algo no funciona, pero se realiza un esfuerzo para aparentar lo contrario, porque hay visitantes presentes, los espectadores, y el ritual debe consumarse.

Fig. 11 *Restos de pelea o Solo un malentendido*, Agustín Muñoz García, 2022, fotografado sobre papel japonés, 21,5 x 21,5 cm





Fig. 12 *La familia cenando: Restos de pelea* o *Solo un malentendido*, Agustín Muñoz García, 2022, fotografados encolado sobre cerámica, 20 cm de diámetro.

## 2.

Otras técnicas de estampación diferentes permitieron propuestas paralelas entorno a las representaciones de una cena. Alejándose del trampantojo a favor de una imagen más simbólica, el proyecto “Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad!” (siendo el título un guiño al sincero texto de Hamilton para el New York Times), aborda de igual forma los ideales principales de esta investigación.

“La cena es lo que se dice, no lo que se come” (Hamilton, 2017) o, en otras palabras, la cena es una demostración de la simpatía y el querer genuino. No es estimable una buena cena tanto por la exquisitez de la comida; sino por quién se encuentra sentado en la mesa. Este concepto abstracto se ha manifestado físicamente con la creación de otro objeto, un mantel esta vez, en el que se emula la organización de un cercano evento: una reunión familiar. Cinco manteles, correspondientes a cinco comensales, se disponen próximamente formando un solo lienzo que delimita el espacio imaginario de una mesa recientemente utilizada.

Cada módulo maneja el mismo patrón del plato con cubiertos a su derecha que los sitúa en un simultáneo encuentro, la explícita ausencia de comida es necesaria pues la idea de comer es solo la excusa para poder reunirse a la misma hora.

Sobre el soporte de entretela, una estampación previa en tonos blanquecinos añade corporeidad a la vajilla presente en el desarrollo de la velada que, a diferencia de su semejanza entre todos los comensales, diferentes imágenes, objetos misceláneos, adornan los alrededores del espacio acordado para cada persona. Estas impresiones corresponden a una arqueología de la vida íntima, pequeñas aportaciones olvidadas encima de la mesa cuya aparición demuestran que realmente se reunían para cenar. En contraste con la monocromía general de la porcelana y los cubiertos, los vestigios del encuentro fueron estampados con degradaciones tonales, únicas a cada serie de objetos, en una sola capa de tinta; persiguiendo una sensación de levedad que casara con la idea de recuerdos efímeros, objetos de la memoria

El mantel cumplirá su papel de sobremesa imaginaria con la simulación de un soporte inexistente sobre el que reposa la obra serigráfica gracias a una estructura que la mantenga suspendida. Para ello, se llevó a cabo el montaje de un armazón de aluminio apoyado en el suelo que sujetase la tela desde arriba mediante finas tanzas aferradas a los extremos; capaz de levantar la obra firmemente sin ser un elemento de distracción.

Este enfoque refuerza el concepto de la mesa como centro físico, espacio nuclear y lugar donde se exteriorizan conflictos generales de una familia. Como John Berger considera en *Modos de ver* (1972, pg. 58) el escenario del drama no es, como normalmente podría pensarse, el espacio íntimo del dormitorio; sino la mesa de comedor. La conducta ritual acaba convirtiendo la cena en una representación teatral donde observar, a través de comportamientos individuales, una mayor estructura colectiva que se desarrolla bajo la complejidad de un hogar. “¡Una cena de verdad!” es la oportunidad de observar, bajo la postura de extranjero, los servicios habituales de una familia cualquiera.



Fig. 13 *Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad! I/IV o El asiento de la abuela*, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm  
Arriba, un detalles de la imagen.





Fig. 14 *Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad!*  
*III V o El asiento de la madre*, Agustín Muñoz García,  
2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm  
Abajo, dos detalles de la imagen.

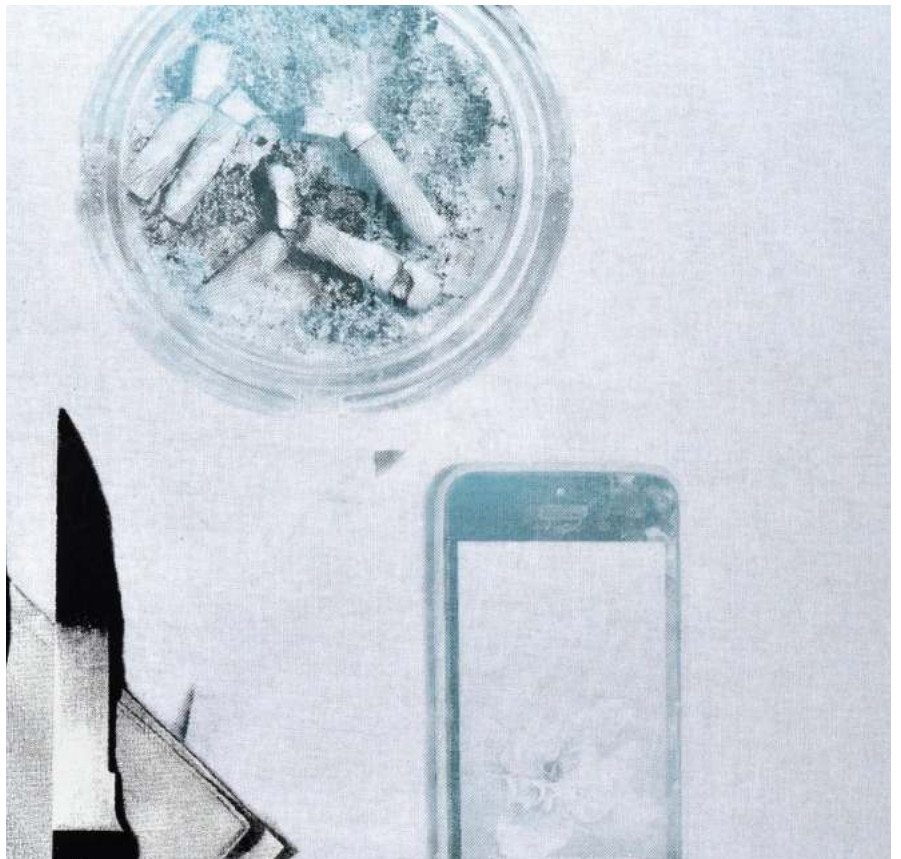




Fig. 15 *Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad!*  
*III/V o El asiento del padre*, Agustín Muñoz García,  
2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm  
Abajo, dos detalles de la imagen.

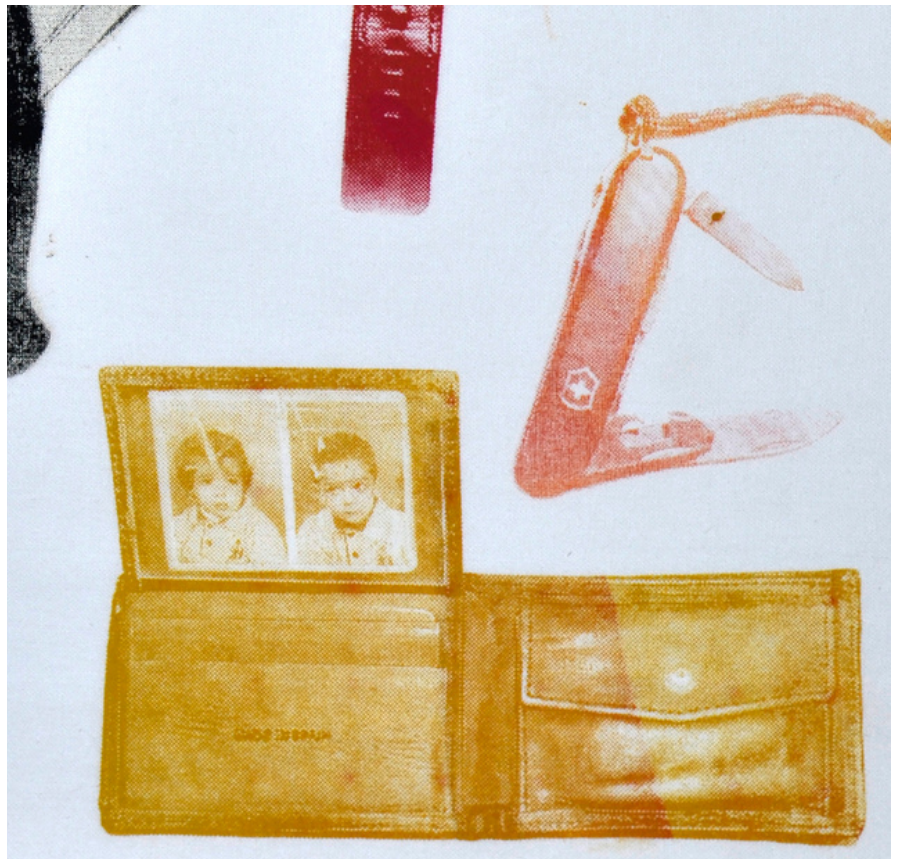




Fig. 16 *Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad!*  
*IVIV o El asiento de la hermana*, Agustín Muñoz García,  
2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm  
Abajo, dos detalles de la imagen.



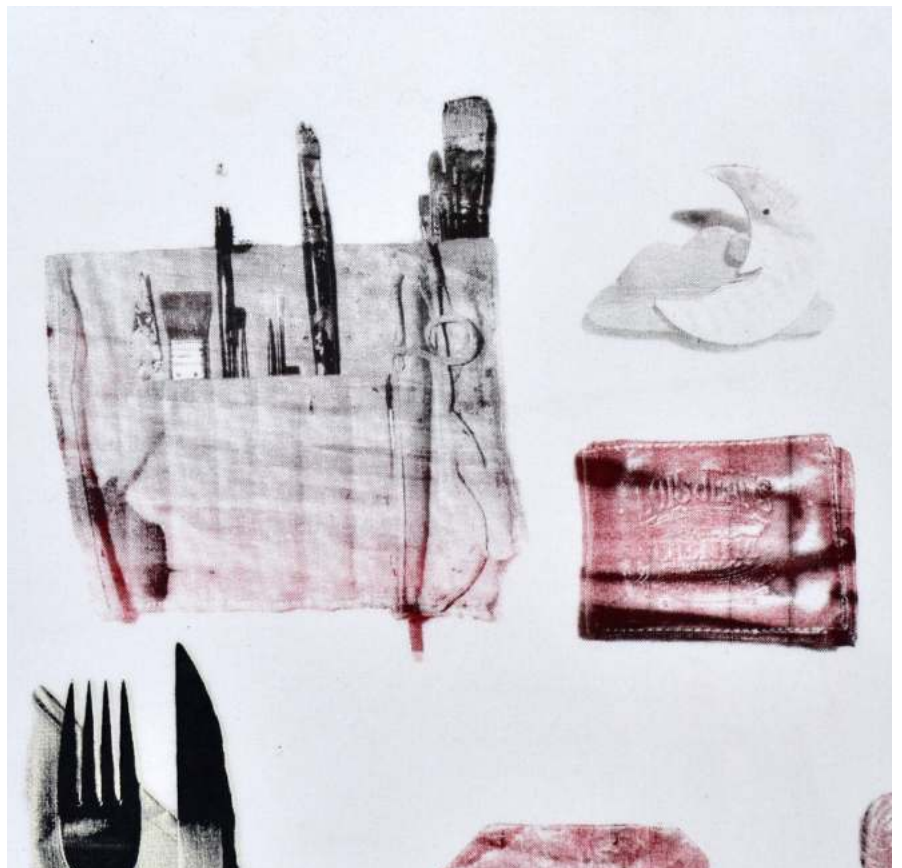




Fig. 17 *Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad!*

*VIV* o *En realidad, no recuerdo donde estaba sentado*, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm

Abajo, dos detalles de la imagen.



### 3.

Mi trabajo depende bastante del carácter fotográfico que doto a mis imágenes por la cercanía que el objeto representado emite al espectador, la posibilidad de involucrarse con la realidad. Sin embargo, me agarraba al uso de técnicas de grabado para el encontrar el “aura” que tienen las obras de arte en la época de su reproductibilidad técnica y que las fotografías, en su mayoría, han perdido. En la nueva crisis visual de la época tecnológica nos encontramos desensibilizados de las imágenes. Es muy difícil lograr que una sola fotografía se sostenga por sí sola.

La solución a este problema diverge en distintos canales de investigación artística. Por la óptica en la que se maneja mi obra, la objetividad de la escuela de Dusseldorf es donde mejor encuentro un refugio, así como la combinación de texto e imagen y la documentación del happening o acción artística. Mi proyecto “Todos comen” aúne estas tres vías. Las fotografías, seriadas de tres en tres, ahonda en la investigación serigráfica con el empleo de tintas comestibles sobre soportes igualmente comestibles, papel de arroz y gelatina, cuyo fin último no es la serigrafía en sí, sino su registro.

Cada módulo presenta: La imagen de una foto de carnet, la imagen de mí mismo en proceso de comer dicha foto de carnet y una imagen significativa de lo que esa persona ha supuesto en mi vida.

Las imágenes tratan el acto simbólico de comer, de devorar, como diálogo entre el individuo y lo ajeno. Cenar es un acto muy íntimo, ya que requiere que un objeto externo se vuelva parte de nosotros mismos. Su ejecución conlleva riesgo y confianza, y por estas razones es especialmente apropiado para los vínculos culturales. Asimismo, nuestros vínculos sociales tienen un efecto parecido en nosotros. Ser vulnerables con otros seres humanos, permitiéndolos entrar dentro de nosotros mismos, trae consigo la aniquilación de nuestra identidad. Estar junto a alguien significa sacrificar parte de quién eres; pero esta decisión puede ser en sí bastante hermosa, y es que el acto de cenar sobrepasa lo necesario y se vuelve emocional. Este es el valor de los espacios de reunión.



Fig. 18 *Todos Comen I / X*, Agustín Muñoz García, 2023, Serigrafía de tinta sepia sobre tortillas mexicanas



Fig. 19 *Todos Comen IV / X*, Agustín Muñoz García, 2023, Serigrafía de tinta sepia sobre tortillas mexicanas

Por último, desviándome de las representaciones pictóricas, mi obra “Lo insaciable” trata el discurso artístico en relación con la cena permitiendo la interacción espacial. La pieza, compuesta de tres estatuas de bronce realizadas mediante el procedimiento de fundición a la cera perdida, son presentadas arrimándose hacia el espectador sobre una bandeja, justo durante el acto de servir. El recipiente se encuentra adherido a la barra inferior de un soporte de madera en forma de marco que cuelga de la pared a ojos vistas, elevando la bandeja a pieza expositiva.

En cuanto a los tres elementos de metal fundido, cada uno representa distintos alimentos sólidos: un perrito caliente, un huevo frito y la raíz de una manzana mordida; cuyos moldes fueron creados con el uso de verdaderos comestibles sumergidos en cera líquida. Elegí como sujeto a sustancias comestibles por su oposición conceptual entre lo extremadamente efímero y lo extremadamente duradero. Las esculturas tienen un carácter falsamente infinito ya que es imposible que nosotros sepamos si va a durar infinitamente; pero sabemos que es suficiente

como para que la obra sobreviva tantas generaciones para que la figura del artista caiga en el olvido y la escultura en sí preceda. Me gusta el aspecto irónico que refleja esto en mi obra.

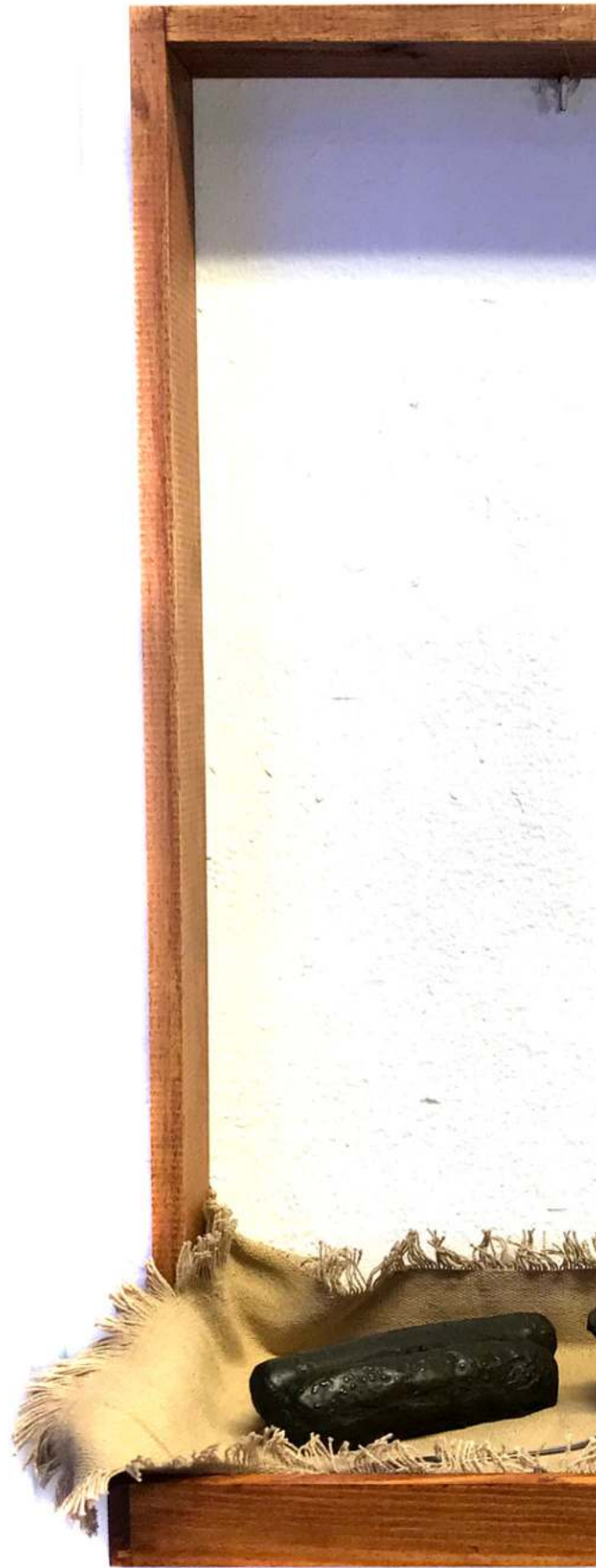
Los moldes corrieron grave peligro debido a la fragilidad del material original, concretamente la yema del huevo frito tuvo que ser manejada con especial cuidado. La cera fue depositada con un cazo dentro de un recipiente de plástico para después ser rociada de nuevo con más cera, y hacer así la reproducción. Por otro lado, la manzana a pesar de ser el objeto más pequeño requería los preparativos más concisos, ya que sacar los desperdicios del interior del molde era una operación en la que fácilmente podría romperse el manto de cera.

La obra está pensada para para atrapar al espectador en un acto que no pueda consumarse. De modo que opté por su despliegue suspendido de la pared, como un cuadro, para acentuar el conjunto escultórico como objeto artístico.

Se eligió de esta forma por su manejo y facilidad de traslado y para evitar, sobre todo, la reproducción de una mesa, ya que para mí este objeto denota de forma inherente la noción de reunión, de comunidad; mientras que “Lo Insaciable” funciona como un diálogo entre el que mira y el objeto observado.

De hecho, en un principio el marco venía montado con un fondo de espejo para que el espectador no tuviese más remedio que enfrentarse consigo mismo; aunque más tarde no se llevase a cabo la idea por decisiones estéticas. De forma resumida, “Lo Insaciable” es una paradoja material que confronta el sujeto consumidor con su propia naturaleza comestible, enfrentándose a ideas sobre qué define el espacio reservado para comer y cuáles son las necesidades claves para que se conforme uno.

Fig. 20 *Lo Insaciable*, Agustín Muñoz García, 2023, Escultura de bronce e instalación de madera.



# Conclusiones

---

Existe una belleza inherente en poder tener la oportunidad de compartir con alguien la hora de cenar, el mero servicio de partir el pan, la ofrenda, puede ser el mayor acto de cariño. Es propio de la comida el ser compartido, pues es un regalo que asegura ser bien recibido. Esta investigación ha hecho percatarme de la importancia generalmente no asumida de las pequeñas cosas tan esenciales en el desarrollo de una cena: la cara oculta que se esconde detrás de todo gesto. Los detalles que simbolizan genuino cuidado, ese amor que nos acerca al otro y nos hace, a fin de cuentas, ser verdaderamente humanos.

La representación de esta faceta de la experiencia vital es el engranaje central que ha hecho girar mi investigación. Mi creación plástica personal se ve beneficiada del contacto con mi comunidad y de la capacidad de mejorar mis dotes de observación para encontrar belleza en el comportamiento de las personas. Un terreno como el arte relacional me aporta esperanzas porque veo resquicios de la consideración de un gesto o una serie de acciones como posible obra de arte. En otras palabras, los actos de una persona, sus rituales, y en extensión gran parte de su vida, podría ser tildado como ente artístico, y tratados como tal. El valor “inútil” de la obra de arte se trasladaría ahora a la vida humana, abriendo puertas para la experimentación creativa y la reflexión filosófica. Si lo pensamos, ambas se sostienen por sí solas, es decir, su valor recae en su existencia misma.



# Bibliografía

## Bibliografía analógica

Arendt, H. (1958). *La condición humana*. Editorial Paidós

Berger, J. (1972). *Modos de Ver*. Editorial GG

Bishop, C. (2004). *Antagonism and Relational Aesthetics*, October, 110, 51 – 79.

Bourriaud, N. (1998). *Estética Relacional*. Adriana Hidalgo editora

Bryson, N. (2005). *Volver a mirar: Cuatro Ensayos sobre la pintura de Naturalezas muertas*. Alianza Editorial

Eliade, M. (1957). *Lo sagrado y lo profano*. Editorial Austral.

Han, B.C. (2020). *La desaparición de los rituales: una topología del presente*. Herder Editorial

Koren, L. (2017). *Wabi-sabi para artistas, diseñadores, poetas y filósofos*. SD: edicions

Korsmeyer, C. (2002), *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. Editorial Paidós

O'Doherty, B. (1986), *Inside the White Cube: The ideology of the gallery space*. The Lapis Press

Oliva, M. (2013). *El acto de comer en el arte: del Eat Art a Ferran Adrià en la Documenta 12*. [Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid]. Dialnet.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=98254>

Ordine, N. (2013). *La utilidad de lo inútil: Manifiesto*. Acantilado

Quiñoñero, I. (2022). *El tiempo de la representación como ritual: Lentitud y contemplación*. [TFG, Universidad de Sevilla]. idUS Depósito de Investigación de la Universidad de Sevilla.  
<https://idus.us.es/handle/11441/136174>

## Bibliografía electrónica

Bloomberg Markets and Finance. (17 de abril de 2018). *Rirkrit Tiravanija's Influence on Art | Brilliant Ideas* Ep. 77 [Vídeo].  
<https://www.youtube.com/watch?v=ptbhV4HgMr0&t=326s>

Caplan-Bricker, N. (2016). The Wastefulness of Modern Dining, as Performance Art. *The New Yorker*, 26 de Agosto.  
<https://www.newyorker.com/culture/culture-desk/the-wastefulness-of-modern-dining-as-performance-art>

Desatados. (24 de diciembre de 2021). *205 Julia Llerena*. [Vídeo]  
<https://www.rtve.es/play/videos/desatados/205-julia-llerena/6259283/>

Design Indaba. (2 de noviembre de 2020). *Playing with their food | Honey and Bunny's deconstructive performance* [Vídeo].  
<https://www.youtube.com/watch?v=kZbeA-6Ku7Q>

Espejo, B. (31 de Julio de 2021). Todos a la mesa: Se cumplen 50 años de la apertura en Nueva York de Food, un restaurante con mucho de espacio creativo que cambió la relación de arte y comida para siempre. *El País: Babelia*, <https://elpais.com/babelia/2021-07-31/todos-a-la-mesa.html>

Gómez Urzaiz, B. (2019) El International, El restaurante español más creativo de Nueva York: Fiesta española en Nueva York. *Vanity Fair*, 21 de Agosto. <https://www.pressreader.com/spain/vanity-fair-spain/20190821/281608127075580>

Green, J. (2013). *Julie Green: The Last Supper: Statement*. Recuperado el 3 de Enero de 2023 de <https://greenjulie.com/the-last-supper-final-meals-of-death-row-inmates/>

Hamilton, G. (2017). The Art of the Dinner Party: The Grown'ups Table. *New Yorks Time Magazine*, 10.29.17. . <https://www.nytimes.com/interactive/2017/10/25/magazine/food-issue-art-of-dinner-party.html>

Iglesias, R. (2020). Butifarras y purpurina: así era El Internacional de Nueva York. *Tapas Magazine*, 14 Junio. <https://www.tapasmagazine.es/el-internacional-de-nueva-york/>

Jones, S. (2021). Spanish should eat less meat to limit climate crisis, says minister: Alberto Garzón wants public to recognise impact of megafarms on the environment and change its eating habits. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/world/2021/dec/26/spanish-should-eat-less-meat-to-limit-climate-crisis-says-minister>

Laudo, A. (2016). Art Menu. Reflexiones fragmentarias sobre el comer como práctica artística. *A\*Desk*, 24 de Octubre de 2016. <https://a-desk.org/magazine/art-menu-reflexiones-fragmentarias/>

Llerena, J. (2013). *Caen sílabas negras*. Recuperado el 3 de Enero de 2023 de <http://www.juliallerena.com/index.php/caen-silabas-negras/>

Mingwei, L. (2013). *Lee Mingwei*. Recuperado el 7 de diciembre de 2022, de <https://www.leemingwei.com/>

Miralda, A. y Guillen, M. (2007). *FoodCultura: Sabores y Lenguas* (1997-2013). Recuperado el 3 de Junio de 2022 de <https://www.foodcultura.org/sabores-y-lenguas/>

Now You See It. (24 de julio de 2015). *The Beauty of a Dinner Scene*. [Vídeo]. <https://www.youtube.com/watch?v=sLEdi49XEhA>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020, Julio). *Alimentación y agricultura sostenibles*. <https://www.fao.org/sustainability/es/>

Puiddueta, I. y Sanz, A. (2022, Julio). Una alimentación sostenible es clave para el futuro del planeta. *National Geographic*. [https://www.nationalgeographic.com.es/mundo-ng/alimentacion-mas-sostenible-es-clave-futuro-planeta\\_15837](https://www.nationalgeographic.com.es/mundo-ng/alimentacion-mas-sostenible-es-clave-futuro-planeta_15837)



Poore, J. y Nemecek, T. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360 (6392), 987-992.

Scanlan, J. (2005). Traffic control: Joe Scanlan on social space and relational aesthetics. *Artforum*, 43, <https://www.artforum.com/print/200506/social-space-and-relational-aesthetics-8998>

Schneemann, D. (2018). *Collections: Rubdish*. <https://diederikschneemann.com/work/ramen-2/>

Spoerri, D. (2013). *About Daniel Spoerri*. Recuperado el 20 de diciembre de 2022, de [http://www.danielspoerri.org/web\\_daniel/englisch\\_ds/home.htm](http://www.danielspoerri.org/web_daniel/englisch_ds/home.htm)

Steer, E. (2019). Honey & Bunny: Scalpels and Sustainability. *Elephant*, 39, 92-100. <https://elephant.art/honey-bunny-scalpels-and-sustainability/>

StomakDigital (2010). El international Tapas bar & restaurant (1984-1986). Recuperado el 17 de Junio de 2022 de [https://stomakdigital.org/proyecto/el\\_internacional\\_tapas\\_bar\\_-\\_restaurant\\_\(1984-1986\).html](https://stomakdigital.org/proyecto/el_internacional_tapas_bar_-_restaurant_(1984-1986).html)

StudioBinder. (17 de agosto de 2020) *The Dinner Scene — How to Direct Dinner & Dialogue [Director's Playbook]* [Video]. <https://www.youtube.com/watch?v=jbNHRmBJMP4>

Tate. (23 de septiembre de 2022). *Enter the labyrinth of artist Lee Mingwei | Tate* [Video] <https://www.youtube.com/watch?v=Fwavug2ea94>

The Museum of Modern Art. (3 de febrero de 2012). *Rirkrit Tiravanija | Untitled (Free/Still)* [Video]. <https://www.youtube.com/watch?v=0xRx2s3FpSg>

Toscana 900. (30 de junio de 2015). *Daniel Spoerri: Non Solo Eat Art* [Video]. <https://www.youtube.com/watch?v=WVgy-rUPovU>

Zalman, S. (2017). Eat, Live, Work in Walls Paper 1972 by Gordon Matta-Clark, Tate Research Publication, Recuperado el 24 de diciembre de 2022 de <https://www.tate.org.uk/research/in-focus/wallpaper/eat-live-work>

# Índice de figuras

---

Fig. 1 Detalle de un fresco funerario de la tumba del escriba Menna en Tebas (1422-1411 a.C). Disponible en: [https://historia.nationalgeographic.com.es/a/dieta-en-antiguo-egipto-pan-cerveza-fruta-y-legumbres-2\\_18523](https://historia.nationalgeographic.com.es/a/dieta-en-antiguo-egipto-pan-cerveza-fruta-y-legumbres-2_18523)

Fig. 2 Juan Sánchez Cotán, 1602, Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino, Óleo sobre lienzo, 68,9 x 84,5 cm. Disponible en [https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:S%C3%A1nchez\\_Cot%C3%A1n\\_\(Bodeg%C3%B3n\\_con\\_membrillo,\\_repollo,\\_mel%C3%B3n\\_y\\_pepino\).jpg](https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:S%C3%A1nchez_Cot%C3%A1n_(Bodeg%C3%B3n_con_membrillo,_repollo,_mel%C3%B3n_y_pepino).jpg)

Fig. 3 Autor desconocido, s. XVI, *La dama y el unicornio: Á mon seul désir*, tapiz, 3, 11 x 4, 73 m. Disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/La\\_dama\\_y\\_el\\_unicornio#/media/Archivo:\(Toulouse\)\\_Mon\\_seul\\_d%C3%A9sir\\_\(La\\_Dame\\_%C3%A0\\_la\\_licorne\)-\\_Mus%C3%A9e\\_de\\_Cluny\\_Paris.jpg](https://es.wikipedia.org/wiki/La_dama_y_el_unicornio#/media/Archivo:(Toulouse)_Mon_seul_d%C3%A9sir_(La_Dame_%C3%A0_la_licorne)-_Mus%C3%A9e_de_Cluny_Paris.jpg)

Fig. 4 Daniel Spoerri, 1960, Cuadro trampa de la guardería, obra tridimensional, 43.5 x 99 cm. Disponible en: <https://www.artedio.com/daniel-spoerri-kinderstuben-fallenbild-3-d-edition>

Fig. 5 Tina Girouard, Carol Goodden and Gordon Matta-Clark en frente del local cerrado que se convertiría en su restaurante Food, 1971. Disponible en: <https://elpais.com/babelia/2021-07-31/todos-a-la-mesa.html>

Fig. 6 Fachada del International con motivos camuflaje en blanco y negro y la corona de la Estatua de la Libertad como parte de Tribeca Coronation, 1985. Disponible en: [https://stomakdigital.org/obra/el\\_internacional\\_12.\\_facade.html](https://stomakdigital.org/obra/el_internacional_12._facade.html)

Fig. 7 Entrada del International conocida como Flag entrance cuyo diseño celebra la diversidad cultural del barrio de Tribeca, 1984 - 86, fotografía por Peter Aaron. Disponible en: [https://stomakdigital.org/obra/el\\_internacional\\_01.\\_flag\\_entrance.html](https://stomakdigital.org/obra/el_internacional_01._flag_entrance.html)

Fig. 8 The Dining Project, Lee Mingwei, 1993 - Presente, Acción, vídeo e instalación. Disponible en: <https://www.leemingwei.com/>

Fig. 9 Contraste entre una pieza de kintsugi con polvo de oro y porcelana (arriba) y El dilema de ser humano, de Glen Martin Taylor con una combinación de cerámica y metal en 2022. Disponible en <https://glenmartintaylor.com/>

Fig. 10 Food design Honey and Bunny, 2018, fotografías por Daisuke Akita. Disponible en: <https://www.honeyandbunny.com/>

Fig. 11 Restos de pelea o Solo un malentendido, Agustín Muñoz García, 2022, fotograbado sobre papel japonés, 21,5 x 21,5 cm

Fig. 12 La familia cenando: Restos de pelea o Solo un malentendido, Agustín Muñoz García, 2022, fotograbados encolado sobre cerámica, 20 cm de diámetro.

Fig. 13 Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad! I/V o El asiento de la abuela, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm Arriba, un detalles de la imagen.

Fig. 14 Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad! II/V o El asiento de la madre, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm Abajo, dos detalles de la imagen.

Fig. 15 Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad! III/V o El asiento del padre, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm Abajo, dos detalles de la imagen.

Fig. 16 Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad! IV/V o El asiento de la hermana, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm Abajo, dos detalles de la imagen.

Fig. 17 Vino y ensalada y pan y estofado; chocolate y fruta y nueces y espumoso pato frío. ¡Una cena de verdad! V/V o En realidad, no recuerdo donde estaba sentado, Agustín Muñoz García, 2023, serigrafía sobre entretela, 54,5 x 80 cm Abajo, dos detalles de la imagen.

Fig. 18 Todos Comen I / X, Agustín Muñoz García, 2023, Serigrafía de tinta sepia sobre tortillas mexicanas

Fig. 19 Todos Comen IV / X, Agustín Muñoz García, 2023, Serigrafía de tinta sepia sobre tortillas mexicanas

Fig. 20 Lo Insaciable, Agustín Muñoz García, 2023, Escultura de bronce e instalación de madera.