

**Exposición** 21 de junio - 20 de septiembre, 2024

Edificio Nouvel, Biblioteca y Centro de Documentación, Espacio D

De lunes a viernes, de 9:00 a 21:00 h

# Sobre la mesa

## Semióticas de los alimentos



Falsa cena de Navidad celebrada en casa de José Pérez Ocaña, publicada en el suplemento dominical *El periódico*, 1982. Colección Archivo Lafuente. Museo Reina Sofía.

© Faustí Lluçà Figueras, VEGAP, Madrid, 2024

**MUSEO NACIONAL  
CENTRO DE ARTE  
REINA SOFÍA**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CULTURA

Los alimentos marcan un ritmo, un tiempo. Para consumirlos es necesario que atraviesen distintos ciclos, como la germinación de una semilla, la fermentación o la preparación de un plato festivo. Sin embargo, en las últimas décadas, estos ciclos se han visto afectados por la inmediatez consumista. Esta lógica impone una aceleración del sistema alimentario que antepone la acumulación de las ganancias sobre el bienestar de todas las formas de vida. El resultado es un esquema productivo que prioriza la explotación de la tierra y los seres vivos subordinando el desarrollo tecnológico al sistema capitalista, sin considerar la distribución equitativa de lo producido ni su impacto medioambiental.

El punto de partida de *Sobre la mesa. Semióticas de los alimentos* es la videoperformance *Semiotics of the Kitchen* [Semióticas de la cocina, 1975] de Martha Rosler, obra que forma parte de la Colección del Museo Reina Sofía. Se trata de una parodia de los programas de cocina televisados en Estados Unidos durante la década de 1960. En ella la artista presenta, en orden alfabético, una serie de objetos propios de este espacio del hogar, convirtiéndolos en armas reivindicativas a través de gestos exagerados, para denunciar el papel socialmente asignado a la mujer en el ámbito doméstico. Un ejercicio de semiótica que reflexiona sobre las estructuras sociales y los roles de género.

Esta exposición dirige la atención a un elemento esencial en la cocina pero que no es visible en la videoperformance de Rosler: los alimentos. Siguiendo la estructura narrativa de la artista, la muestra presenta una selección de materiales organizados en un glosario alfabético que reúne conceptos y experiencias que se inscriben en una amplia línea temporal, y se extiende desde la década de 1930 hasta la actualidad, centrándose en los contextos de Europa y América. *Sobre la mesa. Semióticas de los alimentos* propone una lectura crítica de los ciclos capitalistas para



Martha Rosler, *Semiotics of the Kitchen* [Semióaticas de la cocina], fotograma, 1975.  
Museo Reina Sofía. Cortesía Electronic Arts Intermix (EAI), Nueva York (<http://www.eai.org>)

evidenciar las tensiones que giran en torno a los alimentos y abogar por una mayor conciencia ecosocial en su producción, distribución y consumo. A la vez, se busca poner de manifiesto el arraigo de estos en los vínculos humanos, su dimensión sentimental y su capacidad de reunir personas, evocar recuerdos y crear nuevas historias en torno a ellos.

A partir de los fondos de la Biblioteca y Centro de Documentación del Museo, la exposición incluye una selección de materiales visuales y textuales tales como fotografías, libros, poemas, postales, recetarios y objetos. Esta constelación de materiales explora las dimensiones culturales, sociales y políticas de los alimentos para profundizar en nuestra compleja relación con la comida a través de los distintos términos que conforman este lexicón alimentario, el cual comienza con el Agua, la Banana

y la Carne. Los tres términos se describen a continuación para ejemplificar el ejercicio semiótico que se utiliza en todas las palabras que conforman el glosario, revelando las diversas formas en que los alimentos se vinculan con la historia, la política, el arte y la cultura.

**Agua.** En su libro *Another Water* (2000), Roni Horn indaga en las dimensiones estéticas, identitarias y ecológicas de este elemento vital a través de fotografías y textos poéticos en torno al río Támesis. Por su parte, la obra *Agua S. O. S* (1990), del Grupo Escombros, recoge la acción conjunta con Greenpeace, durante la cual visitaron una fábrica abandonada de la ciudad de Avellaneda, Argentina, y envasaron agua contaminada del río Riachuelo, convirtiendo cada botella en un objeto de conciencia. Ambas piezas invitan a reflexionar sobre el agua y las preocupaciones políticas y sociales que emergen en torno a ella.

**Banana.** El libro *Banana Gold* (1932), del periodista estadounidense Carleton Beals, narra su búsqueda del general Augusto C. Sandino durante las denominadas Guerras Bananeras (1898-1934). Durante este tiempo, Sandino encabezó la resistencia del pueblo nicaragüense frente a Estados Unidos con el objetivo de mejorar las condiciones laborales de los trabajadores en las plantaciones. Por otro lado, *Banana with an Idea* [Banana con una idea, 2022], del artista Joris Baudoin, traza una genealogía sobre el arte conceptual. Asimismo, se presenta “Cruzar el mar para ser devorado”, un texto del libro *Todo lo que se mueve* (2023), de Valeria Mata. En él se narra el proyecto realizado por dos diseñadoras islandesas, Johanna Seelemann y Björn Steinar Blumenstein, que rastrean el recorrido de una banana desde su origen en Ecuador hasta su destino final en Islandia. La obra permite, entre otros aspectos, reflexionar sobre la complejidad del proceso de comercialización de los alimentos a nivel global. Juntas, las piezas seleccionadas para la



Esta agua contaminada, extraída del Riachuelo, fue fraccionada y envasada en una fábrica en ruinas de Avellaneda (calle Ugarte y Bosch). Con este proceso se intentó recuperar el trabajo abandonado el día que cerró la fábrica. Las botellas fueron compradas a cartoneros que viven en los restos de una calera dinamitada en Ringuet.

Encorchada, etiquetada y lacrada es un "objeto de conciencia". El testigo de lo que debemos evitar: el triunfo de la muerte.

Lo recaudado con la venta de este objeto, fue donado al hogar para los chicos de la calle "Pelota de Trapo" de Avellaneda, síntesis de **la cultura del abandono.**

Grupo Escombros, *Agua S.O.S.*, 1990.  
 Colección Archivo Lafuente. Museo Reina Sofía



Boris Baudoín, *Banana with an Idea* [Banana con una idea], 2022.  
Biblioteca y Centro de Documentación del Museo Reina Sofía.  
Foto: Museo Reina Sofía, Joaquín Cortés / Román Lores

segunda palabra del glosario visibilizan tres dimensiones distintas sobre un alimento que ha sido incorporado en la dieta básica de numerosos países.

**Carne.** Aquí se presentan una serie de materiales que abordan la carne como cuerpo político y de consumo. La politización del cuerpo es un concepto abordado por Marina Garcés en el capítulo “Poner el cuerpo” del libro *Un mundo común* (2013). En él, la filósofa presenta el caso de Mohamed Bouazizi, un joven tunecino que se inmoló al perder su único sostén económico al ser confiscado por la policía su puesto callejero de frutas. Este suceso desencadenó protestas, conocidas como la Revolución del Jazmín (2010-2011), que fueron reprimidas con violencia por el Estado,



Portada de *Cacao* (1933), de Jorge Amado. Museo Reina Sofía.  
Colección Archivo Lafuente. Museo Reina Sofía

iniciando la Primavera Árabe (2010-2012). En esta sección del glosario se presenta también un informe de la Diputación Foral de Navarra en el que se describe cómo deben ser las infraestructuras para la cría del ganado porcino. Este documento muestra los problemas de la industria cárnica y ganadera, que tienen una importancia crucial en debates tan actuales como el bienestar animal o el impacto medioambiental. Además, la obra *Carne picada* (1988), también del Grupo Escombros, utiliza la imagen de una picadora aplastando personas para denunciar los abusos realizados durante la dictadura militar de Argentina (1976-1983). Esta pieza es parte de una serie que busca visibilizar la violencia a la que fueron sometidos los cuerpos, tortura y desaparición forzada, durante este régimen.

Estos conceptos, ejemplos del hilo conductor de la exposición, así como el resto de las palabras del glosario, también hacen referencia a la forma en la que los alimentos convocan al encuentro cultural, reuniendo y vinculando a diversas colectividades en otros tiempos. Del cultivo al cocido, es posible rastrear también el vínculo entre los alimentos y las tradiciones populares, exponentes de saberes ecosociales no estandarizados. De las fiestas de la cosecha a los banquetes, la humanidad ha encontrado en los alimentos un motivo de celebración común. La gratitud por lo que nos da la tierra no entiende de fronteras y quienes migran llevan consigo saberes y sabores de su pueblo que comparten y extienden por cada lugar al que van. Pero al igual que los alimentos llaman a la celebración y conmemoran su papel sentimental en las relaciones humanas, ponen sobre la mesa las resistencias de aquellas personas que luchan por un sistema de producción y consumo sostenible. Así pues, permiten encontrar en la comida un principio íntegro de revisión de la estructura del mundo tradicional y actual en torno al cual nos relacionamos.





Página interior de *Futuros mejores* (2022), varios autores.  
Biblioteca y Centro de Documentación del Museo Reina Sofía

## **Organización**

Exposición realizada por el grupo de estudiantes del itinerario de Comisariado del máster universitario en Historia del Arte Contemporáneo y Cultura Visual, organizado por la Universidad Autónoma de Madrid, la Universidad Complutense de Madrid y el Museo Reina Sofía.

## **Comisariado**

Alya Abderrazek, Martina Avilés, Eduardo Caballero, Valeria Caballero, Paula Estany, Laura García, Alba López-Davalillo, Aroa Martínez, Adriana Matías, Elisenda Olmedo, Roy Postigo, Yuvinka Ribera y Gerard Zamora.

## **Agradecimientos**

A tod+s l+s compañer+s del máster por el apoyo y trabajo compartido a lo largo de este proceso. A nuestra tutora Diana Angoso por el acompañamiento, junto a las coordinadoras del máster, Noemí de Haro, Alicia Fuentes y Lidia Merás. A todo el equipo de la Biblioteca y del Centro de Documentación del Museo Reina Sofía, especialmente a Isabel Bordes, Almudena Gómez y Alberto Medina. Al Centro de Estudios y su coordinadora Margarita Rodríguez. A los departamentos de Actividades Editoriales y Actividades Públicas del Museo Reina Sofía. Al Archivo Lafuente, Campo Adentro-Inland, Paisanaje, Cristina Arribas, y a l+s artistas y autor+s de las publicaciones y obras expuestas por sus permisos.

## Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía

Biblioteca y Centro de  
Documentación, Espacio D

### Edificio Nouvel

Ronda de Atocha s/n  
28012 Madrid

Tel. (+34) 91 774 10 00

### Horario

De lunes a viernes  
(excepto festivos)  
9:00 – 21:00 h

La sala se desalojará  
15 minutos antes del cierre

### Visitas guiadas

Miércoles a las 12:00 h  
Entrada gratuita hasta  
completar aforo, previa  
inscripción mediante correo a  
[biblioteca@museoreinasofia.es](mailto:biblioteca@museoreinasofia.es)

[www.museoreinasofia.es](http://www.museoreinasofia.es)

NIPO: 194-24-001-8

**MUSEO NACIONAL  
CENTRO DE ARTE  
REINA SOFIA**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CULTURA