

El gusto disidente: una aproximación culinaria a la colección del Museo de Arte Moderno de Bogotá*

Nicolás Perilla Reyes**

Susana Vargas-Mejía***

[RESUMEN]

Este artículo sopesa cómo los procesos de investigación-creación pueden desdibujar las fronteras disciplinares e institucionales en el ámbito artístico. A partir de la experiencia de la cocinera-antropóloga Cristina Consuegra y su *Tamal de telita*, desarrollada en el marco del proyecto “¿Qué nos alimenta? De corazones y estómagos en la colección del Museo de Arte Moderno de Bogotá” de Júlia Farràs, proponemos una aproximación a la colección del Museo de Arte Moderno de Bogotá (MAMBO) desde la cocina, el afecto y la escucha. Entendemos el gusto como una forma legítima de conocimiento y disidencia frente a saberes artísticos hegemónicos y jerarquizados, destacando procesos inesperados que emergen de la experimentación y el rompimiento con los límites del arte, la práctica museal y lo culinario.

Palabras clave: estudios gustativos; comida; arte; cocina; feminidad; investigación en museos; colección.

Doi 10.11144/javeriana.mavae21-1.gcmb

Fecha de recepción: 13 de julio de 2025

Fecha de aceptación: 23 de septiembre de 2025

Disponible en línea: 1 de enero de 2026



* Artículo de investigación

** Historiador e historiador del arte de la Universidad de los Andes, donde también cursó la Maestría en Historia del Arte, gracias a la beca Francisco Pizano de Brigard. Su investigación explora las dimensiones paisajística, política y de género en el arte moderno colombiano y latinoamericano. Ha trabajado como asistente de investigación para el Institute for Studies on Latin American Art (ISLAA) y el Instituto Cisneros del Museum of Modern Art (MoMA), y como asistente graduado en la Universidad de los Andes. En 2025, fue residente de escritura para el New Frontiers in Research Fund (NFRF), financiado por el Gobierno canadiense.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-0311-2378>

Correo electrónico: n.perilla11@gmail.com

*** Gestora cultural e investigadora, es magíster en Educación Artística por la Concordia University y estudió Historia del Arte y Arte en la Universidad de los Andes. Cursa una maestría en Museología en New York University (NYU), donde obtuvo la Museum Studies Scholarship. Su investigación se centra en pedagogías contemporáneas, museología y mediación digital en contextos artísticos, y ha sido respaldada por fondos como el New Frontiers in Research Fund (NFRF) del Gobierno canadiense. Fundó el Centro de Investigación y el programa de residencias del Museo de Arte Moderno de Bogotá (MAMBO). Es profesora de la Universidad de los Andes y representante de la International Society for Education Through Art (InSEA) para América Latina.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3219-827X>

Correo electrónico: s.vargas609@uniandes.edu.co

Agradecemos al New Frontiers in Research Fund (NFRF) del Gobierno de Canadá por la financiación del proyecto [NFRF-2022-00245] y al Museo de Arte Moderno de Bogotá (MAMBO) por su apoyo en el desarrollo de estas iniciativas

CÓMO CITAR:

Perilla Reyes, Nicolás y Susana Vargas-Mejía. 2026. “El gusto disidente: una aproximación culinaria a la colección del Museo de Arte Moderno de Bogotá”. *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas* 21 (1): 210-229. <https://doi.10.11144/javeriana.mavae21-1.gcmb>

A Dissenting Taste: A Culinary Approach to the Bogotá Museum of Modern Art's Collection

Gosto dissidente: uma abordagem culinária ao acervo do Museo de Arte Moderna de Bogotá

[ABSTRACT]

This article examines how research-creation processes blur the lines between disciplines and institutions in the artistic realm. Based on the experiences of chef-anthropologist Cristina Consuegra and her piece *Tamal de telita*, developed as part of the project "What Feeds Us? From Hearts to Stomachs in the Collection of the Bogotá Museum Of Modern Art" by Júlia Farràs, we propose an approach to the collection of the Bogotá Museum of Modern Art (MAMBO) from the perspectives of cooking, affection, and listening. We understand taste as a legitimate way of knowing and as a form of dissent against hegemonic and hierarchized artistic ways of knowing, highlighting the unexpected processes that emerge from experimentation and from transgressing the boundaries of art, museum studies, and the culinary field.

Keywords: gustatory studies; food; art; cooking; femininity; museum research; collection.

Este artigo examina como os processos de pesquisa-criação podem dissipar as fronteiras disciplinares e institucionais no campo artístico. Com base na experiência da cozinheira-antrópologa Cristina Consuegra e seu *Tamal de telita*, desenvolvida no âmbito do projeto "O que nos alimenta? De corações e estômagos no acervo do Museo de Arte Moderna de Bogotá" de Júlia Farràs, propomos uma aproximação ao acervo do Museo de Arte Moderna de Bogotá (MAMBO) desde a culinária, do afeto e da escuta. Entendemos o gosto como forma legítima de conhecimento e dissidência contra o saber artístico hegemônico e hierarquizado, destacando processos inesperados que emergem da experimentação e a ruptura com os limites da arte, a prática museológica e o culinário.

Palavras-chave: estudos do gosto; comida; arte; culinária; feminidade; pesquisa em museus; acervo.

[RESUMO]

Contexto: “el abejorro”

> En una entrevista con Cristina Consuegra (comunicación personal, 12 de junio de 2025), al hablar de coautoría, nos dijo: “En estos procesos, se le debe dar crédito hasta al abejorro”. Esta frase sirve de apertura, pues este artículo no se trata solo de reconocer las colaboraciones humanas, sino también las más-que-humanas: materiales, ambientales, culinarias y accidentales que configuran el proceso creativo y que posibilitan nuestra escritura. Desde este punto de enunciación, proponemos preguntarnos ¿qué ocurre cuando una institución cultural se permite flexibilizar sus protocolos y abrir sus puertas para que otros cuerpos, sensibilidades y saberes intervengan/creen libremente a partir de sus acervos?, ¿qué sucede cuando los roles entre artistas, cocineros, curadores e investigadores se desjerarquizan y se da lugar a lo sensorial, lo mnemónico y lo afectivo como enfoques legítimos para generar conocimiento?

En 2024, se llevó a cabo el primer programa de residencias del MAMBO como un proyecto de investigación independiente.¹ En esta primera edición, participó Júlia Farràs como residente en investigación. Su propuesta fue, en el fondo, una invitación a pensar la investigación como un proceso que se cocina a fuego lento y a facilitar encuentros entre prácticas artísticas, culinarias y curatoriales, para activar y dislocar la colección del MAMBO desde otras corporalidades y modos de hacer.

Posar la mirada en imágenes que aluden a la comida y preparar comida que es arte, o devorar con los ojos para crear con el estómago. Este fue el flujo de ida y vuelta que les propuso Júlia Farràs a un grupo de cocineros (Cristina Consuegra, Isabel Castellanos, Jeferson García y Esteban Correa) y una *sommelier* (Laura Hernández). En el proceso, la colección del MAMBO funcionó como el acervo que suscitó reinterpretaciones y entrecruces de registros visuales y gastronómicos. El resultado fue el desmantelamiento o confirmación de que, más allá de saciar el hambre, los alimentos, tanto como el gozo del arte, propician una exploración sensorial que estimula el espíritu.

El proyecto de Júlia Farràs, acertadamente titulado “¿Qué nos alimenta? De corazones y estómagos en la colección del MAMBO”, creó tensiones entre una serie de jerarquías. Se trata de órdenes que han sido transversales e instrumentales para establecer categorías en la historia del arte. Categorías prescriptivas y limitantes que han desincentivado la disciplina a ampliar su radar e integrar nuevos objetos y sujetos de estudio. En una prisa contraproducente por singularizar(se), y que ha empezado a revertirse hasta hace muy poco (Solano Roa y Serrano Ortiz de Solórzano 2025; Ryan y Wolff 2024; Wolff 2025), los historiadores del arte a menudo se han resistido a encontrar valor o



pluralizar el discurso más allá del reino visual. Así, con premeditación o sin ella, Júlia Farràs complicó los cimientos mismos de la disciplina. En este gesto disruptivo, habrían de unirse Isabel Castellanos con su *Torta espiral 2*, Jeferson García con su *Camarón y tubérculos*, Laura Hernández con su cóctel *Convergencia* y Cristina Consuegra con su *Tamal de telita* (figura 1). Esta última receta es el núcleo de este artículo: la brújula para rastrear disidencias del canon histórico-artístico, escenificadas y analizadas desde el sur global.

V
V

Figura 1. Cristina Consuegra, *Tamal de telita*, 2024, maíz, frijol, zapallo y hoja de plátano. Fotografía de Juan Yaruro.

En este artículo, nuestras voces entraron en diálogo con una constelación de referentes de origen aparentemente disímil. Desde las lecturas sensoriales de autores de la esfera anglosajona más convencional, hasta pensadoras hispanoamericanas, las ideas que quisimos plasmar se entretejieron y amplificaron el poder de la cocina para tensionar y discutir las jerarquías que subyacen tanto bajo la cotidianidad como bajo los discursos académicos. Una y otra vez una multiplicidad de latitudes intelectuales variadas dio forma a nuestras conversaciones y análisis, a la articulación y el sabor de nuestras palabras, a nuestra localidad periférica, inescapablemente conectada y en disputa con la omnipresencia de las culturas dominantes.

Como coautores, participamos en distintas fases del proyecto que nos impulsó a escribir. Susana Vargas-Mejía gestionó y acompañó el programa de residencias del MAMBO de comienzo a fin durante 2024 y 2025, y es coinvestigadora del New Frontiers in Research Fund (NFRF) del Gobierno canadiense que financió este programa. Nicolás Perilla Reyes se unió como residente de escritura en la fase final en 2025, quien se encargó de componer y redactar reflexiones en torno a la investigación planteada por Júlia Farràs y Cristina Consuegra. Si bien somos quienes les dimos forma a este artículo, las sensaciones y los pensamientos que las atraviesan no responden a una lógica autorial individual ni lineal, tampoco a parámetros institucionales extranjeros que tienden a diluir nuestras formas de hacer. Surgen, en cambio, de una colectividad situada en Colombia y de una manera propia de digerir, habitar y comprender los procesos.²

Las tensiones

La primera tensión fue sensorial: entre la visión y el gusto. En la estricta tradición occidental, estos dos sentidos han sido considerados en niveles distintos. Mientras los ojos han sido privilegiados como la conexión misma con el mundo exterior, repetidamente el interior del cuerpo (la boca o el aparato digestivo) ha sido subrepresentado o menospreciado como un territorio inhóspito sin mayor interés especulativo (Korsmeyer 2002). La historia del arte es un ejemplo paradigmático de esta jerarquía. Se trata de una repartición sensible que ha fijado deficiencias constantemente incuestionadas sobre el gusto: epistemológicas, porque es inconcluso y no permite obtener conocimiento objetivo del entorno; estéticas, porque carece de sofisticación al ser muy empírico y mecánico, y éticas, porque corre el riesgo de apelar a los instintos y apetitos más primigenios, como la glotonería, sin dar paso a la medida (Perullo 2018). Además, por su carácter fisiológicamente vital, como lo recalca Korsmeyer (2002, 67), este sentido ha sido continuamente reducido a un pragmatismo cotidiano que lo distancia de la detenida deliberación intelectual. El gusto, no el buen Gusto ligado a las artes visuales, ha sido descartado por subjetivo e idiosincrático.

El crítico culinario Nicola Perullo ha sugerido que es necesario superar esta falsa dicotomía entre la mirada y las papilas, aceptando que el gusto trasciende lo que puede codificarse a través de la visión, al mismo tiempo que lo visual prescribe lo que se percibe con la boca. Por esto, en lugar de reforzar una compartimentalización del cuerpo, resulta más provechoso insistir en la sinergia de nuestros sentidos (Perullo 2018, 178). El siguiente paso es, entonces, rescatar los valores estéticos diferenciadores del gusto, poniendo el énfasis no en la apariencia de un alimento, sino en su sabor y en la manera en que es experimentado cuando se ingiere (193-194). Para ello, como lo mostraron Cristina Consuegra con su tamal y Júlia Farràs con su proyecto, es necesario desarrollar tematizaciones que codifiquen la comida y las reacciones que provoca sin reducirla a la simple satisfacción del hambre o al atractivo visual del emplatado. Con sus propuestas, permitieron conceptualizar las experiencias corporales (gustativas, aromáticas, táctiles) y atmosféricas (espaciales, socioculturales) que acompañan, atraviesan y sitúan el consumo de alimentos.

La jerarquía sensorial trajo consigo una tensión de formatos. La misma tradición que ha desdénado el gusto también ha cuestionado la pertinencia analítica de expresiones efímeras que, por su supuesta impermanencia, desafían la sistematización. A este respecto, los estudios gustativos (comúnmente promovidos desde la academia euroestadounidense), en los que podría inscribirse a Cristina Consuegra y Júlia Farràs, buscan dotar de dignidad intelectual lo que intuitivamente se ha considerado fugaz: la comida (Jaques 2015, 180). Esta intuición, sin embargo, pasa por alto que, a diferencia de una pintura o una escultura, los productos gastronómicos no perviven como unidades sólidas, sino que se transforman en energía, dejando rastros metabólicos en el cuerpo. La comida, entonces, alienta una poética de la materialidad orgánica y perecedera que, gracias a (y no a pesar de) su naturaleza escurridiza, pone en crisis la tradición formalista del arte (Korsmeyer 2002, 60). Por su tendencia a abstraer en sensaciones desestructuradas, el gusto presenta una comprensión irreductible. El ya limitado vocabulario que estandariza las artes visuales a través de la écfrasis es igualmente insuficiente para describir en su entereza lo que perciben las papilas o el estómago. No basta con definir colores, contornos o distribuciones de las formas en un plano (plato). Los estudios del gusto son, pues, un intento, siempre inacabado, siempre contingente, de acordar códigos intersubjetivos que permitan explorar y describir las complejidades del sabor como un producto sociocultural: sus historias, sus (con)texturas, sus paisajes, sus aromas, sus temperaturas, sus ritmos (masticación, deglución, digestión, absorción, etc.).

La cocinera es el personaje que, de primera mano, puede manipular los alimentos y orquestar, más elaboradamente, la codificación estética de los sabores y el proceso gustativo. No

obstante, esta exploración a menudo ha sido frustrada o sometida por una búsqueda de estatus. Deseando mayor reconocimiento profesional, muchos cocineros contemporáneos (los grandes chefs, aquellas celebridades que no emulan a las amas de casa y ejercen fuera de los muros de la cocina doméstica) han preferido proyectar sus recetas desde la espectacularidad visual y la búsqueda de originalidad, sin promover necesariamente una exploración de la comida a ciegas o más allá de la mirada (Perullo 2017, 37-39; Perullo 2018, 189). La cocinera es un agente, pues, de la ruptura de una jerarquía del oficio que ha puesto las bellas artes, y su aparente excepcionalidad, por encima de la aplicabilidad del arte culinario, considerado una práctica supuestamente inferior. Es la encargada, como lo hizo Cristina Consuegra, de arrojar luz sobre el potencial creativo de la cocina: un potencial que requiere por igual de la mente para idear, de la tactilidad de las manos para malear los alimentos y activar sus sabores, y de la boca para degustar. Sin embargo, el talento que posea la cocinera para manejar sus ingredientes y hacer sabrosas combinaciones no puede analizarse acríticamente. Como dejó entrever Cristina Consuegra con su tamal, aunque la cocinera, como la pintora o la escultora, también es autora, debe reconocer las tradiciones de las que toma contenidos y que resignifica, y así cuestionar personalismos o genialidades comunes en el canon histórico-artístico.

Con la figura de la cocinera viene, de paso, la geografía en la que se circunscriben sus recetas y, muchas veces, sus historias de vida. Se trata de una geografía que ubica, clasifica y concede ventajas o desventajas según hegemonías y periferias culturales. En esta medida, que Cristina Consuegra hubiese elegido un tamal (un plato de procedencia amerindia y convertido en producto típico de la gastronomía colombiana) da cuenta de una desjerarquización culinaria. Contrariando el etnocentrismo usualmente asociado a la alta cocina de origen europeo (aquella que suele considerarse realmente válida como arte, que gana concursos y que muchas veces funciona como un parangón aspiracional ultimadamente prescindible), Cristina Consuegra retomó una tradición indígena de su país, marginalizada por sistemas neocoloniales y reiteradamente tachada de inculta, para reafirmarla en su deleite sensorial y, por tanto, reestablecer y redescubrir sus valores estéticos. En el proceso, rindió “homenaje a los ancestros y sus dioses... aquellos que nos legaron esta maravilla culinaria con sabor a eternidad” (Leal 2018).

Cristina Consuegra dio una estocada final poniendo en tensión los restringidos protocolos de apreciación del arte. Así como el tamal no correspondió a las expectativas de un refinamiento europeizado y excluyente, tampoco lo hizo el modo en que la cocinera decidió servir sus alimentos: sin mesas ni manteles, al aire libre y en una disposición desprovista de etiqueta o de modales clasistas que constriñen el cuerpo, dio lugar a un compartir entre amigas. A diferencia de los pretensiosos modelos de comportamiento en una cena de gala (que asemejan las maneras de estar en un museo, donde se miran y veneran las bellas artes), Cristina Consuegra propició la conversación sobre el silencio, la informalidad sobre la solemnidad, la horizontalidad sobre la verticalidad, la relajación sobre la regulación y la fresca intemperie sobre el encierro del cubo blanco. Esta desobediencia es coherente, pues el arte de Cristina Consuegra es más cotidiano y, por antonomasia, las circunstancias en las que es percibido y consumido.

La cocinera

Cristina Consuegra es una cocinera-antropóloga. Habita un espacio intermedio que trasluce no solo el interés por saber preparar alimentos, sino por adoptar una postura crítica de este proceso. Más allá de la palatabilidad, su cocina pone en tensión ansiedades contemporáneas ligadas a la práctica culinaria. De la mano de discursos ecocríticos radicales, sus ingredientes no se reducen a instrumentos, sino que surgen como entidades, “seres o regalos” que desbordan el reino humano y que merecen consideración por sí mismos



V
V

Figura 2. Luz Lizarazo, *Serpientes, aves y lobos*. Todas mis bestias, 2020, témpera y lápices de colores sobre papel de algodón, 35 x 49,3 cm, Colección MAMBO. Cortesía del Museo de Arte Moderno de Bogotá.

y como partes integrantes de sistemas agroalimentarios y cósmicos. Sistemas que dan cuenta de paisajes y climas; de costumbres de siembra, recolección y distribución; de sujetos comúnmente marginados; de la abundancia, pero también del hambre. En suma, de “comida que se reconoce como parte de un metabolismo planetario” (Cristina Consuegra, comunicación personal, 12 de junio de 2025).

Asimismo, su bagaje antropológico se evidencia en la aproximación a la alteridad étnica a partir de la cocina y de rememorar y proteger la tradición iterando recetas de antaño, como el tamal. Su perfil dual parece acuerpar la idea de la cocinera como alguien que cuenta “historias de la abuela”; la guardiana de un patrimonio oral con frecuencia transmitido matrilinealmente (McBride y Flore 2019, 1). Este matiz de género es fundamental para ella expresado en una intuición femenina de afectos y memorias, de reafirmaciones y presencias corporales, de relaciones basadas en intercambios y relaciones rizomáticas (sin un andamiaje o una génesis nítidos tras de sí), que surgen en la marcha, interconectadas espontáneamente con el entorno, y que son transversales a su oficio. Esa diferenciación, además, delata una estrategia para reivindicar el infravalorado lugar de la mujer en la cocina: tanto como ha sucedido con las pintoras o escultoras en el canon histórico-artístico, las cocineras afamadas son escasas o permanecen en el anonimato.

Aunque la cocinera personifica una figura que, consuetudinariamente se da por sentado como ejemplo hogareño o servicial, aquellas que son reconocidas por sus habilidades en el ámbito profesional son pocas. En los restaurantes y concursos, son los hombres quienes suelen llevar la delantera y el liderazgo; son ellos quienes, imbuidos de testosterona, reciben el título de chefs o jefes de cocina. En una organización similar a la del estamento militar, a los hombres se les otorga con más facilidad la autoridad de dirigir, delegar tareas, competir y crear recetas (Druckman 2010, 30). Claramente esto no es exclusivo de ellos. Las mujeres, perfectamente habilitadas para sobresalir y coordinar, cargadas de aspiraciones y metas, también se han abierto camino en un medio hostil. Y muchas, como Cristina Consuegra, lo han logrado sin masculinizarse o renunciar a su feminidad.

Con todo, Druckman (2010, 30) ha advertido que no debe caerse en la trampa de una comparación que reconfirme o racionalice estereotipos descontextualizados. Las parti-

cularidades de las mujeres en la cocina deben entenderse según sus propias dinámicas y transformaciones históricas. El éxito de muchas de ellas, como en el caso de Cristina Consuegra, no pasa necesariamente por cumplir con las etapas frenéticas y ascendentes de estándares masculinos. Antes que resaltar entre la multitud como una gran maestra, tejer un espíritu comunitario y optar por un ritmo más pausado parecen ser características de un proceso culinario femenino, como el suyo. Ese subtexto cooperativo y contemplativo es en el que, precisamente, recae un potencial artístico de la cocina que trasciende la visualidad: un arte que, sin metáforas ni grandilocuencias narcisistas, nutre y cuida del cuerpo (del propio y el de otros). Es esa labor de cuidado que brinda bienestar nutricional y emocional, sin sumisión y siendo una decisión, desde la que una cocinera, como Cristina Consuegra, puede empoderarse y conceder a su oficio un valor estético: aquel que favorece la belleza de compartir, de liberarse de un lastre androcéntrico, de fomentar la placidez y de (pro) crear o engendrar como poderes de la mujer. A partir de eso que la activista Lorena Cabnal llama “memorias sanadoras”, la cocinera se alineó con genealogías femeninas que buscan “revitalizarnos con la naturaleza” y curar los organismos como un medio de emancipación contra el consumismo extractivista y voraz (Cabnal 2016).

Además, resarcido el desfavorecido rol de la ama de casa, las cocineras contemporáneas pueden reutilizar un truco adscrito a la esfera doméstica: el bricolaje o reciclaje para la economía del hogar. Reordenando y componiendo a partir de materiales crudos, la *bricoleur* incide en su entorno a partir de lo que tiene a la mano, se las arregla, y suple necesidades sin crear gastos extra u ostentaciones superfluas (Perullo 2017, 42). La sencillez, mas no la nimiedad, del tamal de Cristina Consuegra muestra esta inclinación hacia una cocina que se centra en alimentar y sustentar, no en deslumbrar. Al escoger ingredientes comunes, enfatizó un relacionamiento sin pretensiones de sobreproducir o enriquecer la comida. Su receta no persiguió codiciadas estrellas Michelin o experimentos moleculares, sino una resignificación de platos cotidianos, de ingredientes del pancoger, poniendo de relieve sus muchas veces desapercibidas energías socioculturales y sensoriales.

La receta

El tamal de Cristina Consuegra (comunicación personal, 12 de junio de 2025), a la manera de “un libro” que contiene sabores, paisajes y textualidades mnemónicas, surgió de la convergencia entre la tradición popular colombiana y un corpus de registros visuales. Esta receta es producto de un método investigativo en el que no solo las reminiscencias antropológicas dejaron su rastro, sino también las obras (en técnicas que, a su vez, han sido consideradas menores por la tradición occidental) de un cuarteto de artistas: un dibujo de Luz Lizarazo, una cerámica de Cecilia Ordóñez, una fotografía de Hermi Friedmann y un cartel de Adolfo Bernal (todas provenientes de la colección del MAMBO). Por esto, al aceptar el llamado de Júlía Farràs, no solo se ratificó como artista, sino que usó algunos mecanismos propios del arte: imitación, citación y metáfora (Jaques 2015, 177). A veces más explícito, otras veces más oblicuo, el influjo de las imágenes reverberó en los ingredientes, en las sensaciones, en los conceptos o en los aspectos formales de la receta. El universo culinario de Cristina Consuegra, además, retoma el fenómeno sinestésico (otro factor creativo de muchos artistas) no para ahondar en sus intrincaciones neurológicas, sino en su poética: en su habilidad para traducir, rememorar espacios, personas o situaciones, y codificar el mundo de un modo alternativo encarnando un cuerpo sin órganos con la “capacidad para recibir información sutil” (Cristina Consuegra, comunicación personal, 12 de junio de 2025): un cuerpo desjerarquizado en el que el estómago piensa y la mente degusta, la mirada devora y las papilas razonan. Superponiendo gusto y visión, la receta resonó de formas distintas con las obras de la colección del MAMBO.



V
V

Figura 3. Hermi Friedmann, *Transporte de piñas en el Magdalena*, 1960, fotografía en blanco y negro, 17,8 x 23,3, Colección MAMBO. Cortesía del Museo de Arte Moderno de Bogotá.

El dibujo a lápices de color y témpera *Serpientes, aves y lobos: Todas mis bestias* (2020) de Luz Lizarazo marcó la pauta para la propuesta (figura 2). Las plantas a la izquierda de la mujer arrodillada y desnuda (un autorretrato de la artista) inspiraron a Cristina Consuegra la idea del comer como acto de siembra: una consideración que hace de la comida un tipo de semilla que echa raíces en el cuerpo, lo energiza y lo hace crecer. Esta vitalidad, que es la misma de la gestación en el vientre femenino, es luz y da a luz, reproduce, como se reproducen los cultivos. Por su parte, los animales que rodean a la protagonista le evocaron a la cocinera instintos viscerales y amenazantes, dilemas internos, la introspección, la intimidad: una psique en la que el erotismo ocurre en y junto a una naturaleza frondosa, en la que hay apetito sexual, pero también gustativo, y en la que la ancestralidad cobra fuerza. Una ancestralidad que habla de sabidurías de las mujeres y de ingredientes milenarios, como el maíz, que es la base, el vínculo inmediato, para la masa del tamal.

Para acompañar el tamal, Cristina Consuegra optó por una piña asada, una receta que aprendió de la comunidad piaroa en la selva amazónica. A este respecto, la inspiración vino de la fotografía a blanco y negro *Transporte de piñas en el Magdalena* (1960) de Hermi Friedmann (figura 3). Ubicado en un segundo plano desenfocado, un montículo de estas frutas aparece apilado e imponente exaltando su peso y, sobre todo, el entramado de sus cáscaras y sus puntiagudas coronas. Esas características fisionómicas atrajeron la mirada de la cocinera. Pero también lo hizo la mujer agricultora y racializada que aparece en el primer plano, fumando sin remordimientos en un lapso de descanso. Sentada a la orilla del río Magdalena, esta mujer campesina fue honrada en un retrato por Friedmann, una fotógrafa austriaca extasiada con la exuberancia del trópico y con filtrar la realidad a través de un lente femenino: uno que crea conexiones de familiaridad con la retratada, que intenta acercarse a los trasegares de su biografía, antes que perseguir la pomposidad de grandes reportajes. El paisaje cálido y acalorado, que enmarca a esta mujer campesina, es el territorio al que Cristina Consuegra quiso teletransportarse a través de las piñas y su acidez azucarada.

Cristina Consuegra, además, ideó algunos aderezos. Con esto en mente, el cartel *Miel* (1980) de Adolfo Bernal fue un catalizador para pensar la hidromiel, una preparación que mezcla agua con la viscosidad y el agradable sabor del néctar que producen las abejas,

miel

V
V

Figura 4. Alfonso Bernal, *Miel*,
1980, impresión tipográfica,
34,5 x 49,5 Colección
MAMBO. Cortesía del Museo
de Arte Moderno de Bogotá.

Figura 5. Cecilia Ordóñez,
Este lugar, 1990, cerámica,
Colección MAMBO. Cortesía
del Museo de Arte Moderno
de Bogotá.

^
^



como un buen complemento para dar notas dulces y líquidas a la receta (figura 4). Esa melosidad que también es cariño, que alude al enjambre o a la colectividad, interceptó a la cocinera con el interés de Adolfo Bernal en el haikú (un tipo de poema breve japonés) y la polisemia (Aguilar Restrepo 2015, 273). Por ello, la miel, que es central en el cartel, no significó para Cristina Consuegra solo una simple adición o una palabra aislada en tinta sobre papel, sino un aglutinante, un elemento pegajoso que une las partes de su plato, que la ancla en entornos emocionales (puntualmente, la ternura) y la conecta con la colmena de abejas y la colmena social, aquella que es convocada para entrelazar historias de vida, instantes comunitarios, recuerdos. Pero las abejas, que se ocupan de polinizar las plantas de aguacate, las flores y los frutales, y que contribuyen sobremanera a la seguridad alimentaria, asimismo, la impulsaron a integrar tres aderezos más con notas picantes y agridulces: un guacamole, un ají de lulo y una salsa de semillas de girasol.

Finalmente, en una relación menos obvia con la escogencia de los ingredientes, la cerámica *Este lugar* (1990) de Cecilia Ordóñez ofrece algunas bases conceptuales (figura 5). El movimiento concéntrico de la composición en espiral de esta obra suscitó en Cristina Consuegra una llamativa noción del tiempo: una que alude a la ciclicidad de la tierra (las temporadas agrícolas, las estaciones, la pluviosidad o la aridez) y, a la vez, de una cronología que no es lineal. La materialidad y tonalidad terrosas de la obra, además, funcionó para la cocinera (así como para Cecilia Ordóñez) en cuanto señal de arraigo territorial, pues proviene de gredas que son registros de la sabana bogotana, su lugar de nacimiento. Esa conexión con el ambiente también emerge del interés compartido por lo más-que-humano, por ejemplo, en la fascinación que siente Cecilia Ordóñez con la capacidad de los animales para esculpir y grabar la tierra (Lozano 2010, 22). La técnica de la cerámica, además, le permitió a Cristina Consuegra establecer algunas similitudes con la cocina: en ambas artes,

Figura 6. Luz Lizerazo,
Disponer el ablandamiento,
2024, medias veladas y
ágaras. Medidas variables.
Colección MAMBO. Cortesía
del Museo de Arte Moderno
de Bogotá.
Fotografía por Juan Yaruro.



se requiere la interacción con el agua para moldear, limpiar y humedecer, y la cocción en el horno para calentar, compactar y endurecer.

La preparación

Cristina Consuegra invitó a un grupo de amigas para cocinar con ellas en Espacio Odeón en Bogotá. Su proceso de preparación rechazó no solo el orden miliciano que coacciona al personal en la cocina de un restaurante, sino la arquetípica idea de un genio aislado que cuida con recelo y secretismo sus recetas. En su lugar, propició un encuentro en el que el diálogo armónico y el intercambio de conocimientos, trucos e historias fueron premisas. Después de todo, era consciente de que “los tamales se hacen a muchas manos” (Cristina Consuegra, comunicación personal, 12 de junio de 2025). Así, sin coerción ni en un intento fallido de institucionalizar la amistad, todas las participantes se dispusieron a preparar los alimentos con el ánimo de aprender y disfrutar, dejando de lado el miedo al margen de error o a un resultado imperfecto. Sobre el cumplimiento de requisitos, primó el deseo de compartir al ritmo de “chismes”, que no son frívolos o maliciosos, de cocinar como en casa, de abrir campo para la informalidad, para elaborar colectivamente y desde el hacer el (con)tacto con lo humano y la “comunidad con lo más-que-humano” (Cristina Consuegra, comunicación personal, 12 de junio de 2025), no solo la frialdad académica del concepto (figura 6).

La preparación involucró varios pasos y cada uno de ellos puso de presente, siguiendo a Monroe (2007, 138), otra dimensión artística de la cocina: la *performance* y sus estrategias motrices. Como en una coreografía, algunas de las amigas reunidas hirvieron el maíz para

Figura 7. Júlía Farràs, Luz Lizarazo y Cristina Consuegra conversando en Espacio Odeón, 2024, fotografía de Susana Vargas-Mejía



> >

Figura 8. Detalle de preparación de los tamales de telita, 2024.





pelarlo, molerlo y obtener una masa de gran plasticidad para mezclarla con agua, pizcas de sal y purés de zapallo y frijoles negros para dar más consistencia (figura 7); otras ayudaron pelando, cortando y macerando los aguacates y los lulos, o machacando las semillas de girasol para los aderezos, rebajando la miel con el agua para la hidromiel, y las demás parrillando y ahumando las piñas al fuego del carbón. Las interacciones con la comida, los gestos que cada cocinera imprimió sobre los ingredientes y las enseñanzas que cada ingrediente les dejó con sus reacciones y transformaciones fisicoquímicas dieron pie a un laboratorio adecuado para tantear la puesta en escena culinaria: las temperaturas, los cortes, las combinaciones, las cantidades, los tiempos, etc. Por ello, si bien informales y espontáneos, los ritmos de los cuerpos de Cristina Consuegra y sus amigas (sus manos activando los alimentos, sus pies desplazándose por el espacio, sus bocas meditando las condimentaciones y balances de sabor) no fueron del todo improvisados: la receta, como el libreto en las artes escénicas, les ayudó a acotar y concretar un producto consumible.

Luz Lizarazo, una de las participantes (arte y parte en la formulación de la receta a través de su dibujo) produjo en simultáneo, como respuesta a ese momento de creación y reunión, un ensamblaje de pantimedias en capas que tituló *Disponer el ablandamiento* (2024), y que decidió donar al MAMBO (figura 8). Retomando las conversaciones que tuvo con Júlia Farràs y Cristina Consuegra, la curadora y la cocinera Luz Lizarazo planteó la sedimentación de una materialidad indumentaria feminizada. Comúnmente vistas como símbolo de sensualidad o fetiche, las pantimedias sirven como la excusa para proponer una ambivalencia entre lo blando y lo suave de su fibra sintética hecha de nailon y los estratos de un territorio rocoso, áspero y duro. La conjunción de este ensamblaje con la receta de Cristina Consuegra se dio en varios niveles. Esa estratificación casi geológica de telas coincidió con el interés de la cocinera en tradiciones orales que, como los minerales, como el tiempo y en el tiempo, se acumulan en historias que se traslapan y secretos que quedan ocultos. Pero la composición por capas también inspiró la envoltura de los tamales en hojas de plátano como láminas que, dispuestas verticalmente, asemejan un sedimento. La confluencia entre tela, cocina y geología, además, trajo a la mente de Cristina Consuegra los pisos térmicos y, sobre todo, las terrazas de cultivo andinas. Se trata de plataformas de siembra escalonadas ubicadas en las laderas de las montañas con el objetivo de optimizar el riego, evitar la erosión y

Figura 9. Disposición de los tamales, las piñas y los aderezos en el patio adoquinado de Espacio Odeón, 2024

sembrar una gran variedad de alimentos, entre los que el maíz fungía y funge como protagonista. Como una antropóloga irrenunciable, Cristina Consuegra imaginó ese escarpado paisaje prehispánico como un escenario de estudio etnohistórico: uno en el que el maíz, el ingrediente esencial de su tamal, se convirtió perdurablemente en índice de memorias amerindias e interdependencias de personas y plantas que merecen ser desentrañadas, comprendidas y compartidas en una actualidad profusamente desprendida de la tierra.

La entrega

Cuando los alimentos estuvieron listos, Cristina Consuegra empezó a darle forma a una atmósfera para servirlos e ingerirlos. En el patio adoquinado de Espacio Odeón, poblado de diversas plantas, la cocinera esparció greda pulverizada creando una franja en espiral que buscaba imitar la sugerencia cíclica de la cerámica de Cecilia Ordóñez (figura 9). Al centro de esta espiral, acomodó una olla de barro donde se cocinaron los tamales y a su alrededor un cuenco con las piñas asadas, algunas tazas con los aderezos de aguacate, semillas de girasol y lulo, la hidromiel y un plato con algunos granos de maíz para recalcar la génesis del plato principal y decorar. Con la comida servida a la manera de un pícnic, las amigas cocineras, ahora en un rol de comensales, se sentaron en círculo sobre el suelo en una postura de flor de loto (figura 10). Toda la atmósfera apuntaba a reafirmar el poder de la cocina como un arte hospitalario (Perullo 2017, 44), una actividad que acoge a las otras o envuelve el afuera en la intimidad del cuerpo como un “acto de amor” (Cristina Consuegra, comunicación personal, 12 de junio de 2025), que incita a meditar y contemplar, que propicia las circunstancias para distender el ánimo y compartir, para disfrutar sabores y aromas, para “disponer el ablandamiento” (un estado emocional y sensorial entregado a la permeabilidad con el entorno), como lo sugirió Luz Lizarazo con su ensamblaje.

Amenizando la atmósfera, Cristina Consuegra invitó a las participantes a abrirse a experimentar la comida desde otros vértices o, en otro sentido, a radicalizar y regenerar sus cuerpos para emancipar el sabor de la tiranía de la mirada: para descentrar los ojos y cultivar otras potencialidades estéticas (hápticas) (Perullo 2016, 69-70; Perullo 2018, 266), como la intensidad de lo dulce, de lo picante, de lo salado; las texturas pegajosas de la masa, viscosas de la miel o la suavidad de las hojas de plátano que envolvían los tamales; los aromas de la comida y del patio; los rezagos del humo de la parrilla; los sonidos de los alimentos que no solo emergen al masticar, sino por las historias orales, las polifonías implícitas que pueden relatar o suscitar. En suma, la receta y la experiencia a las que la cocinera apuntó pusieron de relieve nuevas reparticiones de lo sensible en las que surgen lo que Jaques (2015, 18) llama estómagos sociales: organismos que no solo metabolizan la comida, sino que la procesan críticamente en un sentido sociocultural, abriendo campo para la estetización de un proceso fisiológico y para hacer del interior del cuerpo (de la intimidad, de lo personal, de las entrañas) algo público y político.

En esta medida, Cristina Consuegra igualmente reafirmó el interés de los estudios gustativos por establecer una gramática de lo que perciben las papilas y el aparato digestivo (Perullo 2017, 37): un sistema intersubjetivo en el que, a pesar de las variaciones o asociaciones mnemónicas individuales y las particularidades sensoriales de cada cuerpo, los sabores se vuelven una posibilidad para entablar conversaciones y acordar valores; mínimos básicos en los que converger. El proyecto de la cocinera, entonces, no solo permitió compartir un episodio de esparcimiento y aprendizaje entre amigas, sino que facilitó una plataforma para discutir los grados variables en los que un mismo alimento puede percibirse, situarse e incorporarse. Lo salado que está presente en la masa del tamal, lo agri dulce que sobresale en los aderezos o la hidromiel y la acidez ahumada que destila la piña parrillada, las texturas harinosas o fibrosas, la liquidez, son todos medios para que cada comensal se convierta en artista explorando, rememorando y (re)inventando la plasticidad alimenticia. La invitación

Figura 10. Júlía Farràs, Cristina Consuegra y sus amigas Laura y Manuela compartiendo los alimentos en Espacio Odeón, 2024. Fotografía de Susana Vargas-Mejía.



de Cristina Consuegra es similar a la de su colega cocinera-artista María Buenaventura, que incita a probar “qué tan amplio es el paisaje de la boca” (Buenaventura 2021), qué ecosistemas y recuerdos habitan en las papilas, qué tan sabia o arriesgada es la lengua, qué tan sensible y relacional es el paladar, qué tan resistentes son los dientes. El llamado, una vez más, fue a abrir esa caverna que, salvo para los odontólogos o gastroenterólogos, suele permanecer a oscuras e inentendida, iluminando sus complejidades estéticas, develando que, efectivamente, nos deja conocer, incluso devorar, el mundo y a nosotros mismos.

Pero el ciclo de la receta no terminó en un asunto bucal o digestivo en intersección con la visualidad o la tactilidad. A Cristina Consuegra (comunicación personal, 12 de junio de 2025) le cautivó tanto el balance de sabores y la relación con la mirada como un equilibrio nutricional para “transferir vida” y “sostener la vida”: un poco de carbohidratos, un poco de frutuosa, un poco de vitaminas o proteínas. En suma, una dieta que, al ser ingerida, tiene la capacidad de satisfacer, de revitalizar, de brindar disfrute, de hacer el bien. A diferencia de alimentos procesados o industrializados, cargados de conservantes o anilinas usualmente intoxicantes, su comida es comida de casa, que persigue la felicidad, que está hecha con las manos, la memoria y el corazón. La suya es una cocina que constituye o restituye el cuerpo, que permite ver el arte y no la supuesta degradación estética de la creación y digestión de productos culinarios. Por esto, sus amigas no solo sintieron su aprecio en la invitación a compartir con ella su oficio, sino a través de una receta que (atravesada por una intuición femenina) cuida y nutre con sororidad.

La atmósfera que construyó Cristina Consuegra le ayudó como una plataforma para dejar entrever otra faceta de ella como antropóloga, que coincidió con el método de Adolfo Bernal, que la inspiró con la emotividad de su cartel *Miel*. Ambos actuaron desde una observación etnográfica que, habiendo congregado grupos humanos para producir arte o escenarios lúdicos colectivamente, codificó la cotidianidad develando pliegues a menudo inadvertidos o normalizados de comportamientos, espacios, roles, emociones, sensaciones y costumbres (Aguilar Restrepo 2015, 270). La etnografía de Cristina Consuegra arrojó resultados inconclusos, pero no vacuos, que evidenciaron dislocaciones: la cocina no solo funcionó como arte de hambre, sino como arte de apreciación, amistad e investigación; las comensales que degustaron la receta devinieron en artistas creando en sus bocas, descubriendo los paisajes que contienen sus cuerpos, mientras saciaban sus estómagos; el patio se volvió laboratorio para exacerbar los sentidos, y el tamal, tomado erróneamente como un simple producto popular, se volvió el centro de una discusión con un subtexto artístico, no necesariamente intelectualoide sino sensible.

La cocina de Cristina Consuegra (desjerarquizada, competente pero no competitiva, acogedora, partidaria del bienestar y la consciencia sobre el cuerpo) hace parte de una tendencia que, con matices feministas y ecocríticos, contradijo otra tensión fundamental del canon histórico-artístico: el mercado y su prisa por definir qué es vendible y lucrativo (Perullo 2017, 43). Desafiando la espectacularidad de grandes narrativas y nombres rimbombantes del capitalismo estético (especialmente oculocéntrico) y la avidez de una cultura de consumo esnobista, Cristina Consuegra se decantó por la sencillez de la receta, una comunidad entretejida por intuiciones femeninas, el equilibrio con el medioambiente, un goce no materialista sino experiencial, por el que no hay que pagar, y la calidez de una esfera íntima y amistosa sobre la apatía de un restaurante elegante. Preservó un enfoque etnogastronómico que se resiste a la mercantilización (Osorio González 2024, 8) y optó por crear recuerdos de amistad e intercambios de ideas y sensaciones como formas legítimas para investigar y crear, para nutrir la rigidez usualmente asociada a la academia y los museos con prácticas abiertas, sensibles y colaborativas.

El tamal de telita y sus acompañamientos (las piñas asadas y los aderezos) podrían o no ser considerados obras de arte por su apariencia y plasticidad, pero esta designación no basta para pasar por alto o menospreciar sus valores estéticos según marcos de entendimiento gustativos que, gracias al jerarquizado canon histórico-artístico, permanecen ignorados o aun ser considerados en mayor profundidad. A partir de la mirada al inspirarse en un cartel, una cerámica, una fotografía y un dibujo, pero rompiendo el aura de excepcionalidad otorgada a las artes visuales, Cristina Consuegra, en sintonía con Júlia Farràs, instrumentalizó sin desdén las imágenes como ingredientes oblicuos para la cocina tantas veces subestimada. La receta de esta cocinera-antropóloga permitió vislumbrar que la materialidad y la práctica culinarias están entrecruzadas por jerarquías que deben ser cuestionadas, enfatizando las potencialidades del gusto para conocer el mundo a través de sabores, aromas y texturas; por posiciones de la mujer que deben ser reivindicadas y analizadas, exaltando la validez y singularidad de lo femenino; por paisajes y sistemas agroalimentarios; por formas diversas de percibir, imaginar y compartir que se desmarcan no solo de la hegemonía ocular de la historia del arte, sino también de sus sesgos masculinistas, adeptos a las buenas maneras, etnocentristas y capitalistas. La cocina de Cristina Consuegra (comunicación personal, 12 de junio de 2025) es, sin duda, un arte liberador, sin agendas ocultas, que ella misma designa como “inocentemente político”.

A pesar de las trabas burocráticas implícitas a la institución museal, la colaboración con el MAMBO no significó un antagonismo insalvable en un proyecto que hizo tambalear los mismos cimientos que soportan estructuras expositivas y epistemológicas más tradicionales. La autonomía de Cristina Consuegra y Júlia Farràs se superpuso sobre la colaboración de una organización que, si bien corría el riesgo de neutralizar las potencias desobedientes de lo gustativo como disidencia, no llegó a eclipsarlo y lo dejó crecer y ser en el interior de sus muros. Más que una oposición entre lo institucional y lo independiente, la experiencia analizada mostró cómo ambas dimensiones pueden coexistir, cuestionarse y fortalecerse sinérgicamente. La cocinera, la residente de investigación, el MAMBO y quienes escribimos nos mostramos receptivos y evitamos formalizar o estructurar en exceso los procesos, posibilitando un espacio de autocritica necesaria en la investigación y en la museología.

La propuesta de Júlia Farràs, y su colaboración con Cristina Consuegra, fue, en el fondo, una invitación a pensar la investigación como un proceso que se “cocina a fuego lento”. Una apuesta por el hacer como punto de partida y por una teoría que se teje desde la práctica. Este proceso le apostó, a partir de la colección del MAMBO, a un acervo de fuentes que provocan el instinto creativo y se conectan con otras sensibilidades, con otras maneras de (re)conocer, con otras historias y biografías. Entre intersección y diferencia, el subtexto fue traslucir la red que somos, que nos atraviesa y nos ancla en la superposición de los sentidos que nos recuerda, una vez más, nuestra presencia en el mundo, nuestro devenir “abejorros”.

[NOTAS]

1. El programa de residencias fue una iniciativa de investigación independiente realizada por Susana Vargas-Mejía en alianza con el Museo de Arte Moderno de Bogotá (MAMBO) y con el apoyo del New Frontiers in Research Fund (NFRF) del Gobierno de Canadá. Este programa buscó repensar las relaciones entre museo e investigación, impulsando enfoques experimentales, situados y colaborativos para la creación de conocimiento en el ámbito museal en América Latina.
2. Este texto es el resultado de un proceso colaborativo y se nutre de múltiples voces y experiencias: la de Júlía Farras como residente, la de Cristina Consuegra como participante, junto con Laura y Manuela; del hacer creativo de los artistas Luz Lizarazo, Cecilia Ordóñez, Adolfo Bernal y Hermi Friedmann; y de la presencia de los demás residentes del MAMBO, que aportaron en sesiones colectivas de retroalimentación: Federico Reyes Mesa, Sebastián Mira, Ana Zapata, José Ruiz y Arturo Salazar. Juan Yaruro, Juaniko Moreno y Gregorio Díaz contribuyeron, desde sus perspectivas y afectos, a este proceso compartido.

[REFERENCIAS]

- Aguilar Restrepo, Melissa. 2015. "Adolfo Bernal: Imagen poética y especulaciones plásticas sobre el lenguaje". *Co-herencia* 12, n.º 23: 267-283. <https://doi.org/10.17230/co-herencia.12.23.11>.
- Buenaventura, María. 2021. "Qué es comer". <https://mariabuenaventura.com/2021/07/08/que-es-comer/>.
- Cabnal, Lorena. 2016. "Red de sanadoras ancestrales del feminismo comunitario en Guatemala". <https://www.youtube.com/watch?v=6CSiW1wrKil>.
- Druckman, Charlotte. 2010. "Why Are There No Great Women Chefs?". *Gastronomica* 10, n.º 1: 24-31. <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.24>.
- Jaques, Jèssica. 2015. "The Main Issues on Gustatory Aesthetics". *CoSMo: Comparative Studies in Modernism*, n.º 6: 173-185. <https://doi.org/10.13135/2281-6658/801>.
- Korsmeyer, Carolyn. 2002. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Nueva York: Cornell University Press.
- Leal, Bartolomé. 2018. "Elogio del tamal, alimento de los hombres y mujeres del maíz". *Amerika: Mémoires, identités, territoires*, n.º 18. <https://doi.org/10.4000/amerika.9003>.
- Lozano, Ana María. 2010. "Cecilia Ordóñez: Tras el movimiento de la naturaleza". *Esteka: Revista de Cerámica Contemporánea*, n.º 9: 22-23.
- McBride, Anne E. y Roberto Flore. 2019. "The Changing Role of the Chef: A Dialogue". *International Journal of Gastronomy and Food Science* 17: 100157. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100157>.
- Monroe, Dave. 2007. "Can Food be Art? The Problem of Consumption". En *Food and Philosophy: Eat, Think and Be Merry*, editado por Fritz Allhoff y Dave Monroe, 133-44. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Osorio González, Rebeca. 2024. "Cocinar y comer en clave decolonial". *Sosquua* 6, n.º 1. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i1.992>.
- Perullo, Nicola. 2016. "Second Mode of Access: Knowledge". En *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*, 53-88. Nueva York: Columbia University Press.
- Perullo, Nicola. 2017. "Can Cuisine be Art?". En *The Taste of Art: Food, Cooking, and Counterculture in Contemporary Practices*, editado por Silvia Bottinelli y Margherita D'ayala Valva, 23-44. Fayetteville: University of Arkansas Press.
- Perullo, Nicola. 2018. "Haptic Taste as a Task". *The Monist* 101, n.º 3: 261-276. <https://doi.org/10.1093/monist/ony005>.
- Perullo, Nicola. 2018. "On the Correspondence Between Visual and Gustatory Perception". En *Taste*, editado por Andrea Pavoni, Danilo Mandic, Caterina Nirta y Andreas Philippopoulos-Mihalopoulos, 175-199. Londres: Westminster University Press. <https://doi.org/10.16997/book21>.
- Ryan, Hannah y Lesley A. Wolff, eds. 2024. *Nourish and Resist: Food and Feminisms in Contemporary Global Caribbean Art*. New Haven: Yale University Press.
- Solano Roa, Juanita y Blanca Serrano Ortiz de Solórzano. 2025. *La fiebre del banano*. <https://bananacraze.uniandes.edu.co/>.
- Wolff, Lesley A. 2025. *Culinary Palettes: The Visuality of Food in Postrevolutionary Mexican Art*. Austin: University of Texas Press.