

COCINA DE TOMALTEPEC: CARTOGRAFIA E RESISTÊNCIA ENTRE CULTURA, EDUCAÇÃO E ARTE

Claudia Madrugá Cunha¹
Paloma Muy Kuay Nicolai Lee²

Resumo: Inspiradas pela ideia de confluências proposta por Ailton Krenak, fazemos uso da cartografia de Deleuze e Guattari como mirada metodológica, para fins de expressar o que vem sendo percebido, como resistência cultural, política, prática educativa e estética de vida de um grupo de mulheres que atua em uma cozinha coletiva. A *Cocina de Tomaltepec* é composta por mulheres que residem cerca da cidade de Oaxaca México e pertence à comunidade de Santo Domingo de Tomaltepec. Ao nos dispormos a observar uma realidade de modo não linear, para tanto, não só distinguimos a cartografia como metodologia que se propõe a acompanhar processos existenciais, como também localizamos a comunidade, uma minoria sociopolítica na qual o trabalho de campo foi realizado como ponto de partida desta pesquisa. Desse modo, ramificamos esse espaço comunitário problematizando-o como um lugar de estratégia de resistência de uma cultura e de um gênero, como um lugar de reciprocidade, de alteridade e produção de estéticas de vida, com a intenção de aproximá-lo da luta descolonial cotidiana e, assim, remover o pedestal que o Ocidente construiu para a Arte com A maiúsculo ao separá-la de nossa experiência comum.

Palavras-chave: minorias socioculturais; cozinha comunitária; arte educação; resistência

¹ Professora Titular do Departamento de Artes, do Setor de Artes, Comunicação e Design, Curso Bacharelado em Produção Cultural e do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Paraná (UFPR); coordena o Grupo Rizoma: Laboratório de Pesquisa em Filosofia da Diferença e Arte e Educação. Pesquisa cartografia e pesquisa rizoma, procedimentos pós-estruturalistas em arte educação. Orcid: <http://orcid.org/0000-0002-2867-5566> E-mail: claudiamcunha@ufpr.br

² Professora de arte e artista visual, doutoranda em pedagogia na Universidade Nacional Autônoma do México, com foco em antropologia educacional (2023-2027); bolsista do programa "Move la América" da Universidade Federal do Paraná, Brasil (2025); `mestre em Pedagogia pela Universidad Campesina Indígena em Zautla, Puebla (2018-2020), especialista em "Epistemologias do sul" Clacso Flacso (2023-2024), possui bacharelado em Artes Plásticas e Visuais pela La Esmeralda, na Cidade do México (2012-2017). Coordenadora do Programa de Mestrado em Pesquisa Artística da Faculdade de Artes Plásticas e Visuais na Universidade Autônoma Benito Juárez de Oaxaca/UABJO/México. E-mail: palomanicolai@gmail.com

COCINA DE TOMALTEPEC – CARTOGRAPHY AND RESISTANCE BETWEEN CULTURE, EDUCATION AND ART

Abstract: Inspired by Ailton Krenak's idea of confluences, we use Deleuze and Guattari's cartography as a methodological approach to express the perceived cultural, political, educational, and aesthetic resistance of a group of women working in a collective kitchen. The Cocina de Tomaltepec is composed of women living near the city of Oaxaca, Mexico, and belonging to the community of Santo Domingo de Tomaltepec. By observing reality nonlinearly, we not only distinguish cartography as a methodology for tracking existential processes but also locate the community, a sociopolitical minority in which the fieldwork was conducted as the starting point for this research. In this way, we branch out this community space, problematizing it as a place of resistance strategy for a culture and a gender, as a place of reciprocity, alterity, and production of aesthetics of life, with the intention of bringing it closer to the everyday decolonial struggle and, thus, removing the pedestal that the West has built for Art with a capital A by separating it from our common experience.

Keywords: sociocultural minorities; community kitchen; art education and resistance

Quando eu falo de adiar o fim do mundo, não é a este mundo em colapso que estou me referindo [...] estamos atuando no sentido de uma transfiguração, desejando aquilo que Nego Bispo chama de *confluências* (Krenak, 2022, p. 40, grifo do autor)

Começamos este texto escrito entre uma pesquisadora brasileira e outra mexicana, buscando certa orientação no pensar de Ailton Krenak sobre o presente. Este pensador indígena propõe em uma breve e potente escrita, intitulada *Futuro ancestral*, um tema no qual a noção de confluências implica a ideia de que diferentes mundos podem se afetar. Nos agrada a ideia de propor um começo que destaque uma reflexão na qual um pensador indígena elogia um pensador marginal quilombola, pois ambos pensares desafiam tendências políticas estruturais que residem entre nós, advindas de um colonialismo tardio, como um passado que insiste em se colocar no presente.

Assim como o Krenak (2022), por aqui fazemos uso da ideia de cartografia, dando a esse procedimento metodológico um sentido de tipo orgânico, proposto como artifício que permite que nele brote algo que foi acolhido, qualquer coisa viva entre outros modos de vida. Logo, a escrita desse artigo se faz em uma mirada cartográfica, inspirada em Gilles Deleuze e Felix Guattari, pensadores franceses, que em obra intitulada *Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia* (2011), chamaram atenção para a impostura das verdades de uma economia global baseada em uma racionalidade arbórea e ocidental. Para estes autores, o que entendemos por realidade exige uma dobra do pensamento sobre ele mesmo. Desse modo, é preciso perguntar: de onde vem o que se compreende por real? Que forças se impõem, que forças nos subjagam, quais formas de poder atraímos ou desejamos que atuem naquilo que simbolicamente e intuitivamente chamamos de realidade? Pensar o que compõe e o que se atravessa no nosso pensamento como ordem, organização, instituição, fundamento, intuição, é extremamente necessário quando se almeja falar de uma realidade que não é a nossa. Trazemos um olhar intuitivo e, de certo modo selvagem, para expressar por meio do que escrevemos, um modo de vida que não é nosso, mas podemos acolhê-lo; recebendo com atenção e cuidado outros modos de existir, outros modos de se organizar, outros pontos de vista com os quais uma comunidade organiza sua partilha da vida.

“A cartografia pressupõe uma política da narratividade que permita a dissolvência das posições estanques geralmente associadas ao trabalho de pesquisa”,

disseram Alvarez e Passos (2020, p. 132). Para os autores brasileiros, os modos de vida e os sentidos vinculados ao que constitui um território existencial não se reduzem a espaços físicos e nem à funcionalidade que explica um modo de organização social. Alvarez e Passos (2020), inspirados em Deleuze e Guattari, dizem que um território existencial é um espaço habitado por formas de expressão, condutas, personagens e ritmos. Por isso que cartografar é propor um plano de imanência, um lugar onde humanos e inumanos se atraem e compõem formas de vida; não é decodificar, representar estes modos, mas tecer uma multiplicidade possível que olha para o que se passa ou acontece em uma dada realidade, descrevendo estados de coisas, processos. Como a cartografia é uma forma de acolher, há sempre um engajamento de quem pesquisa no processo construtivo do que pesquisa, em outras palavras, trata-se de um processo de composição no qual quem pesquisa está aprendendo com o que pesquisa (Passos; Kastrup; Escóssia, 2020).

Cartografar é caminhar, antes de ter a certeza do caminho, visualizar uma realidade de um modo não linear, ressaltar suas nuances, figurar um horizonte de modo facetado; é sair da zona de conforto do que aparentemente já sabemos (Cunha, 2023). No caso deste texto, o que nos captura a atenção é uma forma de composição de um feminino. Trata-se de cartografar um grupo de mulheres que atua na preparação de comidas de uma comemoração religiosa em uma comunidade do México, isto é, visualizar as camadas de uma prática colaborativa que se realiza na festa do padroeiro de Santo Domingo Tomaltepec, comunidade que se situa nos arredores da cidade de Oaxaca, no interior do país.

Dito isso, nos propomos a pensar a *Cocina de Tomaltepec*, produzida e organizada por mulheres, como uma micropolítica que compõe um sentido específico de coletivo, ao atuar nas festas religiosas dessa pequena população como espaço agregador de gênero, enquanto ambiente educativo e na forma orgânica da flor comunitária, estruturando ao mesmo tempo uma estética e uma política singular. Assim, situamo-nos no âmbito da estética para nos distanciarmos da sistematização artística que visa à organização das belas artes. Nesse sentido, nossa compreensão dos processos artísticos é estética; ou seja, passa pelo corpo e constrói significado a partir da experiência sensorial. A estética faz parte da vida cotidiana; nossa intenção é

aproximá-la do comum, removê-la do pedestal que o Ocidente lhe construiu ao chamá-la de Arte com A maiúsculo e separando-a da nossa experiência cotidiana.

A *Cocina* como convergência de estratégias

Santo Domingo Tomaltepec é uma comunidade com características muito peculiares, geograficamente se situa no Estado de Oaxaca, no México, perto da cidade de Oaxaca, há exatos 10 km, pertence à região dos *Valles Centrales* e é parte do distrito do Centro. O território de Tomaltepec, possui uma área de 49,76 km² e a vegetação é caracterizada por apresentar uma tipologia semidesértica, que contrasta com solos argilosos, altamente produtivos, nos quais são cultivados milho, feijão e frutas. A população atual de Santo Domingo Tomaltepec é de 3.386 habitantes, conforme dados de 2020, sendo que uma maioria desta população é composta por mulheres (51,2%).

Nas festas populares deste município, a cozinha se manifesta como uma convergência, uma espécie de aliança entre alguns modos de transmissão cultural, nos quais atuam formas de comunalidade que se evidenciam na experiência estética e prática de cozinhar. A motivação de propor um olhar cartográfico sobre o que chamamos de *Cocina de Tomaltepec*, teve como ponto de partida a participação de uma das autoras, em trabalho de campo nessa comunidade, realizado em colaboração com outro projeto intitulado: *Cocina Colaboratorio*³. Esse projeto de viés transdisciplinar, teve início em 2018 e toma a cozinha como espaço social e político, culturalmente multifacetado. Mediado pela troca de saberes e experiências que se ramificam e se articulam entorno de certas culturas alimentares, o *Cocina Colaboratorio* também se envolve com uma concepção agroecológica de produção de alimentos, prática que por meio da construção de sistemas agrícolas ou rurais sustentáveis, faz uso de princípios que integram o alimento ao meio ambiente e à sociedade. Em 2022, a imersão nesse projeto e a vivência em momentos de festa patronais, favoreceu o desdobramento de

³ A *Cocina Colaboratorio*, é um projeto financiado pela Universidade Nacional Autônoma do México, por meio do Instituto de Pesquisa em Ecossistemas e Sustentabilidade. PRONACE-CONAHCYT, cujo principal objetivo é o desenvolvimento e a promoção da soberania alimentar por meio de práticas agroecológicas em três comunidades específicas do México: Loma Bonita, Xochimilco e Santo Domingo Tomaltepec. Utiliza o pensamento transdisciplinar e artístico como metodologia.

um problema de pesquisa⁴ que, desde então, vem movimentando esforços para compreender como se compõe a *Cocina de Tomaltepec*: o que circula nesse ambiente construído por mulheres que participam ativamente desta *cocina*, por meio de rituais e hábitos que se repetem, para produção de memórias locais e valores de grupo? Como estes elementos circulam, perpassando um tear que ritualiza práticas e sentidos, entre cultura, educação e arte? O que por ali resiste à imposição de um modo de vida, cuja forma de agir e de existir é incentivada e regulada pelo capital? Como agem de modo a adiar o fim daquilo que, subjetivamente e objetivamente como cultura, lhes pertence?

Sobre o processo de acompanhar os fluxos e movimentos que compõem a *Cocina de Tomaltepec*, lugar de comunalidade, de criação e de invenção de um mundo possível entre e com mulheres, enquanto espaço de transmissão de poéticas de vida, de expressão estética de uma proposta de vida e seus valores, esta cartografia também se inspira em Suely Rolnik (2016). Na mesma linha de pensamento de Deleuze e Guattari, que afirmam as diferenças e singularidades, a autora brasileira sugere que é papel do/a cartógrafo/a a criação de um campo de intimidade, campo no qual se possa “vivenciar e reconhecer as formas de resistência” (p. 75). Essas formas se articulam como ação e potência do desejo, na produção da subjetividade de indivíduos e grupos; cabe ao/a cartógrafo/a perceber-se atravessado/a por essas correntes coletivas de subjetividade quando observa, escuta e partilha de outros mundos, ao mesmo tempo que também é sua tarefa tentar não ficar aprisionado/a a nenhum mundo ou pressuposto prévio.

Durante a passagem pelo projeto interdisciplinar intitulado *Cocina Colaboratório*, entre os anos de 2022 e 2024, houve uma aproximação com a comunidade de Santo Domingo Tomaltepec, de modo que a *Cocina de Tomaltepec* tornou-se um acontecimento a ser cartografado. No partilhar desse projeto, uma das autoras presenciou e registrou três celebrações da festa de padroeiro, já que na comunidade a festa é dividida em duas celebrações anuais, uma que ocorre em maio e outra que ocorre em agosto, sendo esta última a principal e maior. A primeira celebração presenciada foi o acompanhamento para a festa de Santo Domingo de la Calzada, em 10 de maio de 2022. As outras duas celebrações registradas dizem respeito

⁴ Pesquisa de doutorado em andamento co-orientado pela profa. Cláudia Madruga Cunha, professora do Programa de Pós-graduação da UFPR, de autoria de Paloma Muy Kuay Nicolai, ambas contempladas com bolsa do Programa de Internacionalização *Move la América* -Capes -2025.

a festa de Santo Domingo de Guzmán, de 2 a 10 de agosto de 2023 e 2024. Desde então, vem crescendo o interesse pelo tema, uma sensibilização para o tipo de relação que as mulheres tecem com o ato de produzir alimento. *Cocinar* e proporcionar o alimento, ofertar cuidado, diz de algo que vai além da condição biológica, expande o tipo do alimento que se torna comida. Cozinhar, preparar, alimentar, plantar, colher, manter, sustentar, prover, cultivar, são verbos que se imbricam, em uma comunidade que busca autossustentar-se.

Avtar Brah traz, em *Cartografias de la diáspora*, um esboçar de cartografias que tratam de um mundo sociocultural relativo ao feminismo asiático, são mapas que partilham de um mesmo contexto econômico global, no qual as mulheres atuam no sustento dos grupos minoritários. A autora diz que:

Durante varios cientos de años hasta la actualidad, ha ido creándose un sistema económico global. Evolucionó a partir del tráfico transatlántico de seres humanos, floreció durante la Revolución Industrial, ha sido alimentado por el colonialismo y el imperialismo y ahora, en esta época de tecnologías de microchips y corporaciones multinacionales, ha adquirido una nueva vitalidad. Se trata de un sistema que ha creado desigualdades duraderas, tanto dentro de las naciones como entre ellas. (2011, p. 111).

Ainda sobre *confluências* (Krenak, 2022), colocamos esta pesquisa em diálogo com as análises de Brah. A autora comenta, que embora na atualidade as mulheres lidem com a construção de estratégias para aumentar sua autonomia na esfera do econômico e do político, no que se refere ao cuidado dos filhos, ao trabalho doméstico e à violência patriarcal a que são submetidas, tais recursos em nada asseguram que tais táticas, não estejam reproduzindo e fomentando as desigualdades. Essa ponderação Brah (2011), sobre minorias asiáticas, conflui com o que diz Rita Segato. A antropóloga argentina, em estudo voltado às comunidades indígenas e outras minorias étnicas, reflete que “em sociedades nas quais a economia doméstica é central para a sobrevivência, a estreita complementação entre papéis e posições dos dois gêneros não só se confunde, como se confunde com a própria cultura” (2022, p. 122-123), na tendencia de formar uma imagem que materializa a reprodução do grupo ou minoria.

Estas autoras, junto a outras que traremos a seguir, contribuem para contextualizar as ramificações de um plano cartográfico que busca olhar com cuidado o

panorama esboçado na *Cocina de Tomaltepec*. Como disse Beatriz Pichardo, a produção agrícola não representa em si a produção de produtos para comercialização: “em linhas gerais, significava a reprodução da vida, daí a necessidade de manter um equilíbrio de acordo com as visões de mundo dos diversos grupos humanos mesoamericanos” (2006, p. 43-44). A autora comenta que, no contexto mexicano, a colonização espanhola trouxe técnicas europeias de agricultura, baseadas principalmente no monocultivo e nas ferramentas de metal como o arado. Tais técnicas, além da implantarem a pecuária e a mineração, prejudicando a fertilidade do solo, desapropriaram modos de sobrevivência que se relacionavam com o meio ambiente de um modo próprio. O desenvolvimento técnico e mecânico da agricultura e o uso de maquinário agrícola, deram continuidade a processos advindos da Revolução Industrial, de modo que, o desenvolvimento tecnológico da agricultura mexicana, que ocorreu no âmbito da Revolução Verde, na década de 1940, teve como consequência o crescente desenvolvimento do capitalismo e de um projeto inacabado de colonização, no qual a natureza e as vidas dos que a povoam tem sido sacrificada.

Na região de Oaxaca, a técnica de plantio pré-colonial utilizada pela população local era a *milpa*⁵, que consistia no entrelaçamento e associação de diferentes culturas cultivadas em colaboração, ou seja, um sistema de policultura. Os processos técnicos envolvidos focavam na coexistência com a natureza, respeitando os ciclos e tempos de crescimento e regeneração do solo. Outros sistemas de cultivo contínuo ou policultura que já eram conhecidos, foram compilados por Héctor Javier Cueto García. Em outras palavras, os períodos de *pousio*⁶, bem como a prática de associação e colaboração, eram centrais para o crescimento das culturas.

Em torno da cozinha da festa patronal, território existencial que, ao mapearmos tentamos fugir a representá-lo, fomos encontrando vários planos sobrepostos: ação colaborativa, partilha afetiva, prática política, resgate de memórias e técnicas coletivas, que remetem à atividade educativa e a uma estética da resistência. Entendemos, nesse conjunto, que a transmissão de saberes que são perpassados por

⁵ A *milpa* é um sistema de policultura usado por culturas mesoamericanas, caracterizado pelo cultivo colaborativo de feijão, abóbora e milho, juntamente com outras culturas, como pimentas e ervas.

⁶ resto da terra por períodos de tempo.

mulheres, agentes sociais que ocupam, organizam, ampliam e mantêm potencialmente esse espaço, é uma forma de resistência ao contexto socioeconômico global.

A *Cocina* como resistência

O espaço da cozinha articula suas próprias formas de transmissão, "cozinhar é um saber-fazer que, para ser traduzido em forma escrita, requer um enorme processo de separação das experiências práticas" (Caldo, 2021, p. 14). Em estudo anterior, Caldo e Fattore (2011), propõem que as cozinhas são espaços ocupados por mulheres, que mobilizam um saber-fazer que envolve a transmissão de receitas, conselhos, experiências e narrativas que configuram uma identidade territorializada. A comida que é feita para agregar saberes ancestrais em um festival, exige fazer deste espaço lugar de mobilização da ação, demarcação de território e construção de imaginário feminino, presença capaz de transmitir conhecimentos, atualizando e transformando a memória coletiva.

A *Cocina de Tomaltepec*, ao ser mobilizada por mulheres da comunidade local, agencia uma ação que não se reduz ao evento. Essa agência, que a cozinha mobiliza antes, durante e depois da festa, pode ser entendida como um tipo de transmissão que colocada em ação uma ritualística, que manipula objetos vivos, carregados de afetividade (ética) e forma de existir estética, que se imbricam na comida e nas conexões que o preparo do alimento faz com a comunidade. Nessa *cocina*, a resistência das mulheres não faz apenas pela mobilização de elemento motor da festa: "a comida", mas também, pelo traçado político que implica o alimento, as visões de mundo e os sistemas de valores com os quais elas administram e intermediam, sentidos que fortalecem a unidade da comunidade.

A forma de preparação do alimento, que conduz a festa do padroeiro, resiste à criação de sementes híbridas e outras práticas que podiam ser entendidas como consequência da própria Revolução Industrial, de um contexto sociopolítico que impôs a necessidade de produção industrializada de alimentos, para sustentar o novo ritmo imposto por sistemas como o capitalismo. A *Cocina* das mulheres de Tomaltepec, em seu fazer colaborativo, retoma formas de resistência que resgatam as exigências da

Revolução Mexicana (1910-1921), que teve por consequência a distribuição de terras a alguns camponeses, a propriedade comunal da terra e o estabelecimento da pequena propriedade da terra pela constituição.

É na *Cocina* que se faz um reavivamento de técnicas agroecológicas, vindas de tempos pré-coloniais, estas resgatam modos de produzir alimentos sem explorar o solo, formas de conviver com o meio ambiente de modo mais afetivo e menos exploratório; o que se contrapõe a Revolução Verde, e as consequências que esta trouxe para a comunidade local, lugar onde as tecnologias implantadas cresceram a ponto de afetar também a forma de plantar e colher, regidas por usos e costumes. É visível que em Santo Domingo Tomaltepec o avanço tecnológico da agricultura e a realidade da monocultura vêm se impondo, basta percorrer o entorno deste território, assim como outras estradas do país. O cenário das monoculturas corresponde a um programa de desenvolvimento econômico, que se funda na ideia errônea da fome no mundo. Esse programa teve por consequência centralizar os modos de se valorar a comida e os alimentos, interferindo em costumes locais e fragilizando as culturas, desorganizando o conhecimento construído na experiência das comunidades. Nesse sentido, a ordem econômica atual, como disse Brah (2011), segue os valores do mundo colonial, como acentua Moore (2003).

Logo, é essencial repensar a relação entre educação e alimentação, é preciso reaprender a comer, ressignificar o comer, tornando a alimentação e o preparo do alimento um ato e ferramenta política. O que comemos e como comemos, compõem um sistema ao mesmo tempo simples e complexo, pois o que está em torno destas ações pode nos ajudar a repensar as estruturas de pensamento que contribuem para diferenciar consumo e produção de saberes, geração de conhecimentos criativa ou impositiva, por detrás dos modos de organizar os coletivos e seus modos de subsistência. Refletir o consumo, acesso e produção da comida, pode gerar outras sensibilidades para uma educação, que tenha por objetivo “cartografias para depois do fim” (Krenak, 2022).

A cocina como espaço de um olhar para o outro

Catharina Good e Laura Corona destacam que o período histórico que corresponde à modernidade contribuiu para mudar nossa relação atual com a comida. Estas autoras se detiveram em alguns estudos vindos de antropólogos da alimentação, entre eles Audrey Richards. Richards (1932, 1939 apud Good; Corona, 2011) realizou estudos que exploraram a relação entre comida e estratificação social, demonstrando um pioneirismo na análise sistemática do impacto cultural do poder hegemônico ao ampliar esse horizonte para observações das relações entre comida e poder. Desse modo, demonstra que "comida e cozinhas constituem espaços de inovação e criação cultural" (*Op. cit.*, p. 19). Para estas antropólogas, a comida tem o poder de transmissão no sentido de criar cultura, por meio da reescrita do patrimônio. Ou seja, é um exercício de memória afetiva e criativa que envolve diferentes gerações de pessoas dentro de um grupo social. É por isso que a comida, entre as comunidades mesoamericanas no México, constitui uma força de resistência à modernidade e aos seus padrões alimentares, por meio de uma postura em relação à comida que se destaca por seu ritual. Esses usos da comida ocorrem em festivais, ambientes onde são realizados atos de transferência e oferendas.

Eduardo Viveiros de Castro menciona que Deleuze e Guattari, do ponto de vista político, propuseram um pensamento radical, uma filosofia

da segunda metade do século XX: que essa influência está longe de ter atualizado todo o seu potencial. A presença dos conceitos deleuzianos (e deleuzo-guattarianos) em certas disciplinas ou campos de investigação contemporâneos é, com efeito, bem menos evidente ou direta do que se deveria esperar, manifestando-se ali antes por meio de seus efeitos sistêmicos difusos no ambiente cultural das últimas décadas. Uma disciplina em que essa presença ainda se mostra demasiado tímida é aquela que pratico, a antropologia social. A relevância para a antropologia da obra de Deleuze e Guattari é no mínimo tão grande quanto a de pensadores como Michel Foucault ou Jacques Derrida, cujos trabalhos já foram extensivamente absorvidos (ainda que frequentemente mal-entendidos) pelo que poderíamos chamar de contracorrentes dominantes do pensamento social contemporâneo (2007, p. 91).

Ao resgatamos Viveiros de Castro, antropólogo brasileiro, atualizamo-nos quanto à perspectiva de pensamento e concepção metodológica que utilizamos por

aqui, vindas da filosofia de Deleuze e da obra que este autor escreveu com Guattari, percebidas pelas múltiplas políticas contraculturais que emergiram de 68, pela arte experimental e pelos movimentos de minorias e, entre estes, pelo feminismo (*Ibid.*, 2024). Afinal, Deleuze traz novos ares para a estética conceitual contemporânea, pois ao recusar os binarismos do estruturalismo, desloca o interesse das ciências humanas pelos processos semióticos e recusa a metáfora e a representação, ou a metáfora como essência da representação, assim como recusa o privilégio da pragmática sobre a semântica ou valorização da coordenação sobre a subordinação. Nesse sentido, em *Mil platôs* (2011), quando Deleuze e Guattari expõem e ilustram uma teoria da multiplicidade, tal constructo parece ser para Viveiros de Castro, “o que melhor descreve não só as práticas contemporâneas de conhecimento antropológico como os fenômenos de que elas se ocupam”. A teoria da multiplicidade permite passar entre os dois dualismos, como: natureza e cultura, indivíduo e sociedade, gênero e patriarcado. Esse entre pode compor uma linha de fuga, que permite romper como as paredes de um condicionamento ou romper quadros mentais com os quais costumamos pensar.

Em outra análise, Viveiros de Castro e Goldman (2006) contribuem para nos fazer pensar como olhar para essas comunidades politicamente minoritárias. Sugerem que é necessária uma transformação do nosso olhar sobre as culturas historicamente subalternizadas, nos emancipando das padronizações que a própria história nos impõe. Em outras palavras, o conhecimento de outros mundos possíveis é o que pode ajudar a abrir a multiplicidade e gerar, talvez, outra forma de fazer etnografia, uma forma de cartograficamente acompanhar processos existenciais, que seja *com* e não *sobre* determinado grupo, indivíduo e contexto sociocultural. Nessa mesma perspectiva, dizem que simetrizar o olhar para o outro, sem sair do seu lugar de observador/a, não significa passar por cima do fato de que há uma diferença enorme entre as sociedades, mas, ao contrário, requer converter justamente esse fato em problema e fazer com que a sociedade ou o grupo de onde vem, sejam tão valorados como os demais.

Na compreensão antropológica de Alfred Gell (2021) também há uma atenção ao que se passa entre observador e objeto observado, nesse desfolhar, um objeto pode ser considerado um agente secundário no sentido de que é ativado por um agente primário e ativa outro agente primário, sendo este último as pessoas e aquilo que elas produzem para dar sentido ao que fazem e vivem, a arte.

Na *cocina* de Tomaltepec não só damos atenção como acolhemos modos de transmissão de um cozinhar, que constrói gradualmente e aviva uma memória coletiva. Essa memória ampliada contribuiu para sistematizar as experiências individuais e coletivas que não exatamente escritas. Trata-se de um repassar ritualístico e técnico, uma ação cujos modos de proceder foram traçados com o tempo, entre outros fatores que envolvem tradição, essa última pode ser, no *refazer do fazer*, reconfigurada. As práticas da cozinha de Tomaltepec se ramificam com a história do México, com o passado específico dessa comunidade, meio cultural no qual o alimento é elemento mediador para a construção de uma compreensão de coletivo. Ao observar e participar da transmissão de conhecimento nas cozinhas das festas do padroeiro de Tomaltepec, uma disposição para o resguardo de um patrimônio cultural foi percebida, uma intenção de reconstruir e reescrever alianças de grupo, transmitindo saberes do passado para o futuro dessa comunidade.

Os espaços culinários, no caso das festas padroeiras, representam um espaço de significação onde ocorre a transmissão de uma prática e compõem um território educativo, que opera sob o protocolo da comunidade. A comida na festa acontece na cozinha e, por ali, demarca um território educativo, na ritualização de um trabalho comunitário, a comunidade se atualiza.

A *Cocina* de Tomaltepec enquanto espaço onde saberes circulam, por meio de um tipo específico de colaboração, traz ao ato de comer um novo estatuto, que reúne o trabalho à ludicidade, na manutenção e preparação da festa. Essa trama faz com que o comunitário seja ao mesmo tempo organização e partilha entre pares. Nesse sentido, a culinária nas festas de padroeiros, tende a refletir um saber conectado à rede de conhecimento e sabedoria que foi tecida no legado que a comunidade local construiu com a geografia de Tomaltepec. Essa rede continua a se expandir enquanto experiência estética.

Visualizamos uma estética no preparo dos alimentos, o que gera um produto com características próprias, vindo desta prática coletiva que intuitivamente investe, movimenta e atualiza suas formas de resistência, ou territorializa, desterritorializa e reterritorializa modos de ser minoritários (Deleuze; Guattari, 1992). Em suma, a *Cocina* de Tomaltepec é um lugar singular que se desloca, quando se deixa atravessar por temas que são transversais às práticas que participam das festas do padroeiro. Estes temas

perfazem uma extensão ou interligação possível entre cultura, educação e estética, esboçam uma cartografia ou uma pesquisa rizoma (XXXXX, Ano), um plano de horizontes sobrepostos, em um mesmo território existencial. Território que, como disseram Alvarez e Passos (2020), inspirados em *O que é filosofia?* de Deleuze e Guattari (1992), é constantemente atualizado e deslocado, por se tratar de uma ramificação entre memória, alimento, vegetação local, agentes da comunidade, ritualização festiva de um coletivo.

A *cocina* como educação e agência política

Figura 1 – sem título



Fonte: elaborado por Paloma Muy Kuay (2023)

Na figura I, uma das autoras traz um esboço em que o alimento é considerado um objeto vivo, capaz de produzir agência. O alimento é um agente, que desencadeia sequências causais e dá impulso para que determinadas coisas aconteçam. O desenho que antecede esta seção, tenta mostrar como a prática de cozinha e o alimento como um objeto pode estar vivo e ter agência. Agência é um termo utilizado pela sociologia que ganha nova roupagem quando Deleuze e Guattari o atualizam como agenciamento.

A noção de agenciamento nos autores franceses, condiz com outras duas noções: o agenciamento maquínico do desejo e agenciamento coletivo de enunciação (Deleuze; Guattari, 2014). O agenciamento maquínico do desejo opera no discurso e na prática com modos de vida existentes, nesse sentido, o agenciar exige cuidado para não se tornar um vigiar ou manipular; o agenciamento maquínico se faz presente nos corpos, na materialidade que compõe suas potências, seus devires existenciais, os estratos que o caracterizam e fazem dele uma espécie de organismo. Agenciamento maquínico é parte de uma teoria da multiplicidade, assim como o agenciamento coletivo de enunciação, outra noção que os autores exploram em *Kafka: uma literatura menor* (2014). Essa segunda noção propicia pensar a prática de cozinha como uma forma de transgressão não escrita, mas ativada e relacionada, por meio da mobilização social, como uma expressão do meio; é expressão de algo vivo biologicamente e culturalmente.

Ao relacionar a circulação, produção e transmissão de conhecimentos ligados à culinária local com a experiência estética e educacional, buscando apontar que a agência é social, é preciso considerar que há uma trama sociocultural que é ativada por essas experiências e pode ser encontrada na prática culinária como objeto estético. Além disso, o agenciamento coletivo de enunciação na prática culinária, tem no alimento o objeto de agência e na ação de cozinha a forma do agenciamento que pode ser ativada em relação a outras formas de agir e coexistir que circulam no espaço da cozinha. Em outras palavras, na *Cocina de Tomaltepec* o modo como cada uma das mulheres atua é parte de um agenciamento potencialmente capaz de gerar alianças.

Isto porque, as práticas culinárias passam entre humano e natureza, sociedade e cultura, ou seja, alteram o espaço geográfico quando retomam a ação do *tequio*. O *tequio* entendido como trabalho comunitário, difere do trabalho no sentido capitalista e serve ao bem-estar imediato e cotidiano da própria comunidade. Na comunidade de Santo Domingo Tomaltepec, há cargos atribuídos de acordo com as habilidades de cada

um, papéis sociais que também são exercidos com base nas necessidades da própria comunidade. Desse modo, o *tequio*, ou a organização de poder que se envolve no agir comunitário, é constituído em uma assembleia na qual os habitantes, que fazem parte da comunidade com seu trabalho e outras formas de pertencimento àquele território, tomam decisões que visam o bem comum.

O festival é meio e lugar do agenciamento coletivo, um espaço mais afetivo do organizacional, no qual a flor comunitária se ativa e se empodera. Nesse traçado é possível observar a interação entre as pétalas comunitárias; a flor comunitária, descrita por Martínez Luna, é composta por quatro pétalas: a saber, "el suelo que se pisa, la gente que pisa ese suelo, lo que hace la gente que pisa ese suelo y lo que consigue con su hacer la gente que pisa ese suelo" (2015, p. 105). Na flor comunitária, as pétalas estão inter-relacionadas e, falar de uma implica envolver as outras. Não podemos celebrar a partir de uma perspectiva comunitária sem território (que enquadra as formas particulares de celebrar), trabalho comunitário (que traz comida à mesa), poder político (a responsabilidade ética dos outros e a autogestão) e, finalmente, o desdobramento de tudo isso em uma celebração.

Importante destacar paralelos entre a flor comunitária e a cartografia, pois ambas se referem a formas de abordar territórios existenciais e práticas sociais vivas, que se produzem na relação com a terra, ver Deleuze e Guattari (1988) em *Mil Platôs*. A relação entre pétalas e a relação horizontal articulada pelos elos emergentes, poderia ser revisitada como um mapeamento horizontal, que se torna alimento-território, território-alimento, nós-eles, eles-nós. Ou seja, a importância reside no que o alimento faz, como agente, no que ele desencadeia e como extensão das pessoas que o preparam.

A assembleia toma as decisões de administração do festival; o trabalho comunitário possibilita o fornecimento de alimentos, espaços, decorações e tempo para pausar e participar do festival. Em suma, o festival fortalece os laços com o território e constitui um momento de constante transmissão de conhecimentos relacionados às necessidades da comunidade, aos conflitos que precisa resolver e aos conhecimentos que os jovens precisam para continuar com seus costumes e tradições. Os grupos que atuam e constituem a comunidade, muitos deles compõem territórios existenciais, que tal como o espaço da cozinha, são geralmente ocupados por mulheres que, por sua vez,

se organizam seguindo os mais velhos e aqueles com maior experiência. Podemos discernir conceitos e narrativas recorrentes, que destacamos para delinear as formas de transmissão de conhecimento no espaço da cozinha.

Nesta comunidade, os grupos de mulheres especialistas em cozinhar para grandes multidões, familiarizadas com os protocolos sobre quais matérias-primas são necessárias, o que cozinhar e como cozinhá-las, são as *espumeras* e as *comideras*. As *espumeras* são os grupos de mulheres que conhecem o processo de preparação da bebida central do festival: *atole espuma*⁷. As *comideras* são grupos de mulheres que conhecem receitas complexas, como o preparo de diferentes moles, fígados, *pozole* ou caldos, que são preparados para aqueles que acompanham e lideram o festival. Uma vez designado o grupo de *comideras* responsável pela comida do festival, organiza-se o grupo de mulheres que colaboram por *tequio* sob as instruções dessas *comideras*. Essas mulheres especialistas são mulheres com vasta experiência na cozinha e nos protocolos, que passaram anos ajudando em outros festivais e que memorizaram quantidades de matérias-primas, processos complexos, organização do espaço e gestão do trabalho, que é feita por meio do *tequio*.

Quando uma mulher chega à casa do prefeito, é por convite ou por meio de um relacionamento com as mulheres de lá. Elas a convidam para entrar e lhe oferecem um *tejate*, uma bebida refrescante e revigorante de cacau e milho; assim, essa mulher que chega encontra um lugar onde é necessária. Durante as visitas de campo em que uma das autoras esteve presente, ela pôde observar várias mesas em que as seguintes atividades eram organizadas: capina, descascamento de alho, limpeza de pimenta, torra de cacau, limpeza do cacau, entre outras. As mulheres se sentam e trabalham, conversando, colocando o papo em dia, uma relação de alianças que se desenvolve entre famílias, ou de amizade. Estas atividades se realizam nas duas ou três semanas que antecedem o festival, enquanto as matérias-primas são preparadas, as casas dos *mayordomos* ficam repletas de diferentes ingredientes, as chapas estão sempre acesas para fazer tortilhas e a comida a ser moída é levada bem cedo pela manhã para o moinho comunitário. As mulheres que trabalham na produção e coleta dos ingredientes são convidadas a comer na casa, a conversar, saborear chocolate quente, pão, caldo, fígado,

⁷ Uma bebida preparada principalmente no estado de Oaxaca e composta de milho moído com canela e melão, com espuma de cacau e outros ingredientes.

molho de ovos e outros pratos típicos que acompanham o *tequio*. Em outras palavras, a refeição do festival começa muito antes do início do próprio festival. As mulheres organizam a comida e sua preparação, centralizam alianças e presenças. Quando o festival começa, a rotina permanece de maneira semelhante, com a diferença de que a casa do *mayordomo*, e aqueles próximos a ele, aumentam sua carga de trabalho, que continua dia e noite, bem como os protocolos religiosos são adicionados.

A preparação da *espuma de atole*, por exemplo, é feita para a Festa da Vela e para a Festa de Santo Domingo de Guzmán. As *espumeras* devem chegar com seus ingredientes previamente preparados à casa do mordomo no dia 2 de agosto, a partir das 2h da manhã. Nesse momento, dá-se início ao processo de moagem do milho, da canela, do trigo e do cacau. As *espumeras* são quatro a cinco mulheres que sabem fazer espuma de cacau e começam a bater os ingredientes moídos com água desde o início da manhã, até aproximadamente às 10h da manhã. Enquanto isso, as mulheres que se organizaram numa espécie de aliança preparam o *atole*. No dia 2 de agosto, a *espuma de atole* é servida com pão aos convidados a partir das 6h da manhã.

A forma como o conhecimento é transmitido nesses rituais ocorre por meio da experiência e da tradição oral. Quem quiser aprender a cozinhar precisa se dedicar desde o início: pergunte às cozinheiras as quantidades, memorize-as em seus corpos, não por escrito. A transmissão é contagiada pelo afeto. As receitas se entrelaçam com as histórias de vida das pessoas; a instrução culinária é dada por meio de alianças ou pela família. A neta aprendeu com a avó, ou a sobrinha com a tia, ou com a madrinha.

Figura 2 – título



Fonte: elaborado por Paloma Muy Kuay (2025)

A figura 2 ilustra o processo de transmissão ao qual nos referimos, que enfatiza a importância da tradição oral e da ação – é aprendido no *tequio*, o que cria resistência ao trabalho capitalista. Há um modo de vida que essa prática culinária busca fazer transcender, para que permaneça para além do presente. Nesse sentido, um grupo de mulheres se organiza em torno do alimento para fazer ocupar espaços que por si só não existem, não ganham sentido se não na realização necessária à celebração e à experiência cerimonial.

Conforme Perez-Taylor, um grupo de pessoas expressa, portanto, sua cultura, seu conhecimento e sua sabedoria por meio de uma estrutura linguística, de uma língua, mas também por meio de práticas culturais, que são disponibilizadas geração após geração. Para o autor

El sentido común de la sociedad se manifiesta en un conocimiento generalizado que inserta en su propio orden el saber social como parte de la memoria colectiva para permitir que el cotidiano construya las historias vividas y den cauce a un sentido de pertenencia del grupo social (2017, p. 27).

Em outras palavras, o conhecimento social encontra-se na memória coletiva, que será, mais uma vez, disponibilizada àqueles que habitam e compartilham a comunidade. É por meio da repetição de receitas, protocolos religiosos e autoridades comunitárias que a memória é ativada e vivenciada, tudo através da estética. Os rituais e as rotinas que devem dar forma à festa patronal precisam ser registrados dentro da comunidade; as ações que são necessárias e singularizam a festa do Padroeiro de Santo Tomaltepec, por exemplo, estão em um caderno de *chigul ou huehuete*⁸. Este documento registra os protocolos, mas não os sabores, as cores, as texturas, os sons ou as conversas, que correspondem a uma esfera da estética, que é, por sua vez, formativa, e acontece quando se está presente na festa.

A cocina como estética – as comideras e espumeras

A festa do padroeiro costuma ocorrer na primeira semana de agosto, entre os dias 2 e 10. No entanto, esse estudo concentra-se em acompanhar um processo que vai da organização à preparação da comida que será distribuída na festa. No final de maio ou início de junho, a assembleia é convocada para determinar quem assumirá a direção da festa. Nesse sentido, a festa pode ser liderada pelo presidente municipal (se isso ocorrer pelo menos uma vez durante seu mandato) ou por um membro da comunidade indicado por suas habilidades e responsabilidade com os moradores, que é designado como um comitê festivo, que então decide sua composição. A partir desse momento, é tomada uma decisão para garantir a cooperação de cada família: cada decisão deve ser

⁸ O *chigul* ou *huehuete* recebe esse nome devido à influência da língua zapoteca, uma das culturas fundadoras da comunidade. Os *chigules* ou *huehuetes* são os sábios da comunidade, que preservam o conhecimento das festas e rituais em suas memórias e arquivos. Neste caso, o *chigul* visitado é o sábio da festa do santo padroeiro, o Sr. Arturo.

votada e aceita pelos moradores da comunidade, que devem representar pelo menos 50% da população, o que pode ser determinado por uma lista.

Uma vez designada a pessoa ou pessoas que lideraram o festival daquele ano, que é dividido em duas *mayordomías* (administrações), a Festa da Vela em 2 de agosto e a Festa de Santo Domingo de Guzmán em 4 de agosto, cada *mayordomía* decide qual grupo de mulheres contatar para organizar a refeição. Além disso, quem lidera o festival deve visitar *chigul ou huehuete*, o sábio do festival, que conhece todos os protocolos de cada dia, incluindo o que é servido, o que não é e como. Assim, dias antes do festival, um grupo de mulheres, voluntariamente e por associação, é organizado na casa de cada prefeito, e as tarefas começam. Os homens fazem as compras, carregam lenha das colinas, organizam os espaços e, às vezes, atuam como tesoureiros. As mulheres, geralmente esposas ou parentes desses homens, vêm voluntariamente às casas dos prefeitos e começam a trabalhar.

Um ou dois dias antes do festival, em 2 ou 4 de agosto, começa a decoração da casa do prefeito, ou do pátio da igreja, caso tenha sido nomeada uma comissão festiva. Como o festival acontece no verão e as chuvas são frequentes, lonas são colocadas para cobrir a cozinha ampliada, que mais tarde se tornará a sala de jantar e a pista de dança. Longos fios de confete colorido decoram o teto. Para o Festival das Velas, flores de cera são feitas e velas grandes, de até um metro de altura, são coletadas para serem levadas à igreja. Outro grupo de mulheres se organiza para fazer cestos de flores e fogos de artifício com santos ou virgens, com os quais dançam sobre suas cabeças e caminham pela comunidade até chegar ao pátio da igreja e lançar os fogos de artifício enquanto dançam. Essa caminhada é acompanhada por música, e o *mezcal* é coletado das casas.

Por outro lado, quando o convite para a refeição é realizado, há uma ordem específica que deve ser seguida. Ao chegarem, as pessoas trazem uma oferenda ao santo padroeiro, que é deixada no altar na entrada da casa do prefeito ou onde quer que a celebração esteja sendo realizada: lá, o prefeito as recebe e oferece vinho, *mezcal* e uma bebida alcoólica específica da região. Os líderes recebem colares de flores, de flores de maio ou buganvílias. Em seguida, são convidados a sentar-se e são servidos dois pães e chocolate quente. Também lhes é servido o *itacate*⁹, que consiste em dois

⁹ *Itacate*, em *Nahuatl*, significa "comida para o caminho" ou "provisão para a viagem". É uma comida que é oferecida aos convidados da festa para comerem mais tarde.

pães e *atole de espuma*. A comida é então servida. A ordem para servir a comida e sentar-se na celebração é específica. Os líderes e seus aliados consanguíneos e políticos devem ser servidos primeiro, seguidos pelos demais. Os líderes recebem uma ou duas caixas de cerveja e uma garrafa de *mezcal* para distribuir como acharem melhor. Depois da comida e do *itacate*, vem a dança.

Os padrinhos e madrinhas da festa são convidados a contribuir com uma cesta de doces, lenços, chapéus ou utensílios de cozinha, e distribuí-los durante a dança, jogando-os para o alto na pista de dança. Cada elemento, arranjo e forma foi cuidadosamente selecionado com carinho e o método de execução foi transmitido de geração em geração. Tudo isso, combinado com a fumaça da cozinha, as cores dos pratos, a música, o *atole*, a cerveja, o chocolate e o *mezcal*, é uma coleção de experiências que permanecem no corpo e são reescritas a cada ano.

A reunião das mulheres, antes da preparação da comida, permite uma conexão temporária com o território quando articulada como parte das pétalas da comunalidade. O preparo da comida faz parte de uma relação com o território, uma decisão tomada em assembleia, o *tequio* de várias mulheres e homens e, finalmente, o desenrolar do festival, que constitui uma série de protocolos que acompanham a refeição. Brah (2011), diz que

En países menos industrializados, el sector de subsistencia es mayor y la delimitación entre trabajo “productivo” y el trabajo para la creación de “valor de uso” está menos clara”. Las mujeres pueden involucrarse en diversas tareas que a la vez forman parte de la economía de mercado y de la producción de bienes y servicios para consumo en el hogar (p. 167).

Sendo assim, muitas mulheres em economias menos estáveis e que residem em zonas rurais, costumam cuidar de animais domésticos, do processo de conservação e armazenamento de alimentos, podem também assumir outras tarefas, ligadas ao trabalho agrícola, tais como semear e colher; podem fazer trabalhos manuais, como tecer, costurar, cuidar das crianças e cozinhar. Ainda, Brah (2011) nos chama a atenção para a complexidade que envolve a relação entre mulheres e trabalho, especialmente mulheres ligadas a comunidades menores, economicamente. Afinal, há uma cultura do lugar de trabalho, que envolve contradições de gênero, raça, classe, etnia. Assim como

para desacomodar ou desestruturar condições de limitações de direito à regulação e à remuneração do trabalho das mulheres, tanto para contra-afirmar discursos patriarcais, suas ideologias e outras hegemonias brancas coloniais, as mulheres de Tomaltepec organizam seu lugar de resistência em uma cozinha coletiva.

Figura 3 – sem título



Fonte: elaborado por Paloma Muy Kuay (2025)

Como pode ser visto na figura 3, feito por uma das pesquisadoras a partir de fotografias e registros de campo, a culinária tem o potencial de engajar resistências por meio da agroecologia, forma de transmissão e produção de experiências estéticas que ocorrem durante a celebração. Logo, há um limiar entre quem observa e quem participa de uma prática que envolve um ambiente festivo e de gastronomia. Conviver temporariamente com as práticas culinárias que caracterizam as festas padroeiras em Santo Domingo de Tomaltepec não tornam o observador parte desse território, mas podem sensibilizá-lo de modo a ampliar seus modos de captura das possíveis conexões,

que se escondem debaixo do que se vê. A vida comunitária é organizada tendo a flor comunitária como uma linha ou ponto principal de confluência entre suas diferentes pétalas, de forma mais clara e concreta, as comunidades de Oaxaca organizam sua comunalidade.

Concluindo

Essa cartografia em processo na sua abertura e receptividade permite gerar compreensões momentâneas dos acontecimentos observados. Buscando menos explicar e mais compreender e expressar outras ordens que povoam a imaginação de um grupo de mulheres de uma comunidade, esse mapa ramificado converge para uma etapa do caminho. Somos seres coletivos, nossa subjetividade refere-se a ordens ramificadas, estratos históricos, existenciais, sociais, políticos, econômicos e culturais, a outras ordens que estruturam a linguagem, os modos de agir, sentir e perceber, os rituais de viver e propor um mundo da vida. Escolhemos a cartografia buscando nos abrir a outras ordens que ramificam nosso pensar, para compor um *ethos* no qual a diferença das minorias é acolhida.

Como disse de Segato (2022),

tínhamos medo das ditaduras setentistas em diversos países e regiões, e agora temos uma mão ditatorial de espectro global exibida diante dos olhos do mundo: estamos todos expostos a sua patrulha, à sua discrição, ao seu poder de tortura morte. Acabamos que descobrir que não há lei ou que, na verdade, a única lei é a força. Acabamos de descobrir que vivemos em um mundo anômico, onde nada é capaz de deter a letalidade dos fortes (p. 113)

É necessário, nos diz Segato, compreender que só uma luta decolonial, em escala mundial, pode reverter esse momento político e econômico que estamos passando. É preciso reconstruir os sentidos de coletividade, agregar em uma ancoragem uma luta por todas as formas de vida, maiores e menores, humanas e inumanas. Conforme disse Negri, a respeito da filosofia de Deleuze e Guattari, “[u]ma minoria pode ser mais numerosa que uma maioria” (2019, p. 122); porém, o povo é uma minoria

criadora, que pode vir se tornar uma maioria, entretanto uma minoria nunca irá produzir um modelo, embora possa passar tanto entre *uma ou outra* forma de grupo, sempre conduzirá nessa coexistência um modo singular de existir. Assim, a *Cocina* como um território, como um mapa ou rizoma, implica que as decisões que por ali serão tomadas, devem se fazer de modo coletivo, assegurando às mulheres locais o valor da construção de manutenção do bem comum.

O sentido de comunidade permeia até mesmo os espaços que são atribuídos a cada habitante para plantar, colher e viver de modo autossustentável. A cozinha, assim concebida como um ambiente educacional e sociocultural, é abordada a partir de uma perspectiva cartográfica muito próxima à etnográfica. Na discussão dos resultados ou dados até aqui alcançados, a comida e a prática de *Cocina* tem sido observada como objetos vivos e estéticos e em movimento de territorialização, luta e ocupação de um espaço de liderança; que, na medida que se impõe como território, ao mesmo tempo o desterritorializa, uma vez que a prática da cozinha colaborativa é anual e exige o cuidado na criação e proposição de alianças. Estas alianças socioculturais não remetem a filiações, a cada ano, reterritorializam modos existenciais, renovam na prática um pensar e agir coletivo e interativo, que transmite saberes da arte de cozinhar, de forma múltipla, rizomática e não dicotômica. No criar e tecer relações e alianças que refletem um modo de vida comunitário, que se organiza em certo sentido de modo espontâneo e anárquico, resistem as representações e modos de ser lineares e sistêmicos impostos pelo capitalismo global. Por fim, a *Cocina de Tomaltepec* se apresenta como um espaço de resistência afetivo, colaborativo e esteticamente inventivo.

Referências

- ALVAREZ, Johnny; PASSOS, Eduardo. Cartografar é habitar um território existencial. In. PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virginia; ESCÓSSIA, Liliana (Org.). **Pistas do método da cartografia**. Porto Alegre: Sulina, 2020.
- BRAH, Avtar. **Cartografías de la diáspora** – identidades en cuestión. Madrid: Traficantes, 2011.
- CALDO, Paula. **Escribir la cocina, transmitir saberes, construir identidades, una experiencia de escritura colectiva sobre el saber culinário**. Santa Fé: Vera Cartonera, 2021.

CALDO, Paula; FATTORE, Natalia. Transmisión: una palabra clave para repensar el vínculo pedagogía, política y sociedade. **VIII Encuentro de Cátedras de Pedagogía de Universidades Nacionales Argentinas**. Teoría, formación e intervención en Pedagogía, 2011, p. 1-13. Disponível em: <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/32284>. Acesso em: 17/11/23.

CUETO, Héctor. **Desarrollo de la agricultura de los pueblos prehispánicos como parte fundamental de la evolución de su cultura**. Tesis de ingeniería. Universidad Nacional Autónoma de México. 2011. Disponível em: <https://ru.dgb.unam.mx/bitstream/20.500.14330/TES01000300326/3/300326.pdf>. Acesso em: 15/07/25.

CUNHA, Claudia. **Pesquisa pós-qualitativa em linguagem, corpo e estética**: na educação. São Paulo: Pimenta. 2023.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Kafka**: por uma literatura menor. Rio de Janeiro: Imago, 1977.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **O que é Filosofia?** Rio de Janeiro: Editora 34, 1992.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs**: capitalismo e esquizofrenia. Vol. 1. São Paulo: Editora 34, 2011.

GELL, Alfred. **Arte y agencia**. Buenos Aires: SB, 2021.

GOOD, Catharine; CORONA, Laura. **Comida, cultura y modernidad en México**: Perspectivas antropológicas e históricas. Ciudad de México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2011.

KRENAK, Ailton. **Futuro ancestral**. São Paulo: Companhia das letras, 2022.

MARTÍNEZ, Luna. **Educación comunal**. vol I. Serie educación comunal. Oaxaca: Casa de las preguntas, 2015.

MOORE, Jason. Capitalism as World-Ecology: Braudel and Marx on Environmental History. **Organization & Environment**, vol. 16, n. 4, p. 431-458, 2003. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/1086026603259091>. Acesso em: 01/05/23.

NEGRI, Antonio. **Deleuze & Guattari** – uma filosofia para o século XX. São Paulo: Politeia, 2019.

PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virginia; ESCÓSSIA, Liliana (Org.). **Pistas do método da cartografia**. Porto Alegre: Sulina, 2020.

PÉREZ-TAYLOR, Rafael. **Antropología y Transdisciplina**. Ciudad de México: Instituto De Investigaciones Antropológicas/UNAM, 2017.

PICHARDO, Beatriz. La revolución verde en México, **Agrária**, n. 4. p. 40-68, 2006. Disponível em: <https://revistas.usp.br/agraria/article/view/121>. Acesso em: 20/07/25.

RICHARDS, Audrey. **Hunger and Work in a Savage Tribe**. Londres: George Routledge & Sons, 1932.

RICHARDS, Audrey. **Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia**. Londres: Oxford University Press, 1939.

ROLNIK, Suely. **Cartografia sentimental** – transformações contemporâneas do desejo. Porto Alegre: Sulina, 2016.

SEGATO, Rita. **Cenas de um pensamento incômodo** – Gênero, cárcere e cultura em uma visada decolonial. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2022.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Filiação intensiva e aliança demoníaca. **Novos Estudos CEBRAP**, n. 77, p. 91-125, 2007. <https://www.scielo.br/j/nec/a/FLYcmByK8ddHyrFt9HfcMfM/> Acesso em: 28/07/25.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **A floresta de Cristal** – ensaios de antropologia. São Paulo: N-1 edições, 2024.

BARCELOS NETO, Aristoteles; RAMOS, Danilo, BÜHLER, Maíra S. Abaeté Rede de Antropologia Simétrica entrevista com Marcio Goldman e Eduardo Viveiros de Castro. **Cadernos de campo**, São Paulo, n. 14/15, p. 1-382, 2006.

<https://revistas.usp.br/cadernosdecampo/article/view/50105/54225>. Acesso: 20/07/25.

Recebido em 31/07/2025
Aceito em 23/09/2025