

# EL ESPACIO DE LA COCINA COMO PRODUCTOR DE LO COMÚN

**Paloma Muy Kuay Nicolai Lee**

CESDER - Universidad Campesina Indígena en Red  
palomanicolai@gmail.com

## RESUMEN

Los rituales de la comida y fiesta pueden generar formas pedagógicas afianzadas en lo común. En este trabajo utilizamos la etnografía y la autoetnografía para abordar las posibilidades del vínculo con la comunidad china a través de ritos en la comida, la preparación y la compartencia en la mesa. Al repensar la alimentación en relación con la comunalidad —recuperando los planteamientos de Maldonado y Martínez— encontramos que existen maneras de traer procesos como la “flor comunal” (Martínez Luna, 2015) a contextos ciudadanos y que, aplicados a las pedagogías, éstos pueden crear un aprendizaje enraizado y horizontal.

## PALABRAS CLAVE

COCINA, COMUNALIDAD, COMUNIDAD, PEDAGOGÍA, MEMORIA

## ABSTRACT

Food and party rituals can facilitate pedagogic strategies based on what is common. In this research, by using ethnographic and autoethnographic methodologies, we analyze how food rites, its preparation and the sharing on the table, open possible relationships with the chinese-mexican community. By re-thinking food in relation to comunalidad- recovering Benjamín Maldonado’s and Jaime Martínez’s work- we find that there are ways to bring processes such as *la flor comunal* (Martínez Luna, 2015) to urban contexts and that, when used in educational programs, can create education that is rooted and horizontal.

## KEY WORDS

CUISINE, COMMUNITY, COMUNALIDAD, PEDAGOGY, MEMORY

La cocina y la fiesta son espacios cotidianos que se mantienen alejados de la supuesta seriedad que implica la producción de conocimiento en las escuelas. La educación contemporánea está separada de la vida cotidiana y vuelve al aprendizaje un proceso sin cuerpos, tomando en cuenta únicamente la capacidad de razonamiento lógico o de memoria del alumno —así, con esa palabra, como sin luz—. Los estudiantes de la escuela tradicional son rellenos con información poco procesada y cuentan con poco tiempo antes de pasar al siguiente tema. En respuesta, Giroux (1983) plantea un acercamiento a la pedagogía desde lo crítico y emancipatorio; a mí me interesa en particular cómo generar este acercamiento pedagógico con lo cotidiano, lo festivo y lo experiencial, que pase por el cuerpo y ahí se vuelva raíz.

Creo que la construcción de sujetas y sujetos emancipados y críticos requiere de un entendimiento profundo del cotidiano y sus posibilidades, así como del acercamiento a la primera persona del plural. Rivera (2019) lo llama *desposeerse*, Marina Garcés (2013) lo entiende como una *co-implicación*, y Merleau Ponty (1945) lo piensa como un *acuerpamiento*. La cocina y la fiesta tienen esta potencia cotidiana de la cual se puede desprender el volvernos un (nos)otros, y construir narrativas y conocimientos que pasen por el cuerpo. Yásnaya Gil (2019) escribe sobre la importancia de lo festivo en su comunidad para abrir posibilidades políticas para las mujeres; yo la acompaño pensando en mis propias historias y en cómo mi historia personal está escrita desde la cocina.

En un inicio me hice la pregunta de si la cocina y la fiesta podían articular formas pedagógicas que pudiera aplicar en mis clases. La etnografía es una herramienta de investigación que presenta la posibilidad de recopilar diferentes voces para el análisis de problemas en la educación (Nolla, 1997), y me ayudó a recopilar las experiencias vividas en el taller de artes en donde soy docente desde el 2018 y a trazar un paralelo con las propuestas de comunalidad trabajadas por Martínez Luna (2015) y otros autores oaxaqueños, como Floriberto Díaz y Benjamín Maldonado. También realicé un estudio autobiográfico, en donde en cercanía con procesos auto etnográficos (Ellis, Adams y Bochner, 2015) analizo mi experiencia personal con el fin de entender mis propias experiencias y relacionarlas con los conceptos clave del trabajo.

El objetivo del siguiente texto es re-escribir el espacio de la cocina como productor de conocimiento y articulador de relatos que construyen posibilidades de lo común y, en consecuencia, de lo comunitario.

La información expuesta se obtuvo a través de comunicaciones personales y entrevistas al final del curso. Lo común, entonces, aparece como un espacio móvil que se genera desde el encuentro. Si bien, los procesos de comunalidad parten de una

cosmogonía de comunidades oaxaqueñas específicas, me interesa trazar el paralelo de la compleja construcción de la comunalidad con la puesta en común que se dio en el encuentro, dentro del taller de artes. La comunalidad, según Martínez Luna (2015), parte de la flor comunitaria en donde dos de los cuatro pétalos están relacionados con el suelo que pisamos y los proyectos de vida que genera la gente que pisa ese suelo. La comunalidad se trabaja comunitariamente; de forma paralela, los conocimientos en el taller de artes se construyeron con el trabajo en el encuentro, en particular al hablar de territorio y de cocina.

El presente trabajo se construye acompañado por testimonios del taller de artes, donde abordamos la cocina y las artes como productoras de pedagogías distintas de la académica, así como por el testimonio propio de experiencias en torno a la comida como productor de comunidad. El texto parte de la premisa de que en el comer, en sus formas y en las acciones que provoca, está la posibilidad de generar la primera persona del plural, es decir, un *nosotrxs*.

La clave está en el sujeto en tanto sujeto social, en desposeerse y regresar a la primera persona del plural, buscando desposeer(nos) de lo propio, configurando comunalidades de escritura, como dice Cristina Rivera Garza (2019). Además, es importante ampliar el sentido de escritura a cualquier acción de volver espacio con el tiempo, abrir tiempos con espacio, y hacer escritura en el sentido amplio. Así, el guiso escribe, al igual que masticar la tortilla o el arroz. Al comenzar a narrarnos en colaboración con la experiencia podría desprenderse una manera de hacer comunidad, aún cuando la comunidad sea distante. Si articulamos escrituras ampliadas al alimento y la cocina, ¿podríamos construir conocimiento y articular relatos para producir pedagogías horizontales?

## La cocina como lugar

Parto de preguntarme qué he comido y cómo lo he comido, y más importante, con qué lugares me ha relacionado la cocina. Mi abuelo materno es chino, y su familia, desde que emigró de China, se ha dedicado a la comida. Desde que tengo memoria he compartido la comida de diferentes maneras de acuerdo a las personas y al espacio en el que estuviera. Si estaba con mi familia materna, la comida se ponía al centro, en grandes fuentes cromadas y platos alargados llenos de dibujitos que después entendí que eran caracteres chinos que significaban “fortuna”, “amor”, “dinero”. En cambio, cuando comía con mi familia paterna, la comida se servía desde la co-

cina, y cada quien comía en sus platos, a menos de que fuera una ocasión especial y se asara carne.

Mi abuelo materno emigró, desde un pueblo cercano a Cantón, al norte de San Luis Potosí cuando tenía aproximadamente 15 años. Así como él, su papá, sus tíos y después su mamá y hermanos fueron emigrando hacia México buscando un posible futuro que no era vivible en China. Una vez en México, la práctica que realizaron estuvo siempre vinculada a la comida. Mi bisabuelo trabajó en el mercado de San Luis vendiendo verdura, sembrando y buscando en los campos. Mi abuelo, bisabuelo y su hermano trabajaron durante años en restaurantes de comida china cantonesa, empezando en Tampico, para llegar al final a Cuernavaca, de donde soy yo. Pienso en los lugares a donde pertenezco y los que me pertenecen, pero no encuentro uno en singular, sino una pluralidad porque mi familia está articulada por la migración. Como dice Rivera Garza: “pasar por un lugar siempre tiene consecuencias, por ejemplo, la de fundarlo. Por eso el lugar es en realidad los lugares. Cosa plural en caso de tener suerte” (2019, p. 149). La cocina como lugar produce conocimiento y articula relatos que construyen posibilidades de lo común. Los lugares que produce no son necesariamente cartografiados, pero sí cartografiables. Pienso en cómo se funda el lugar al cocinar recetas chino-cantonesas en espacios en México. Cuando intento entender a la comunidad chino-mexicana pienso en cómo me sentía al entrar en los restaurantes chino-cantoneses. Recuerdo el color rojo y el dorado, los cuadros en las paredes, el olor a ajo frito, el sonido del extractor de la cocina. El trabajo funda la comunalidad, dice Martínez Luna (2015), y yo añadiría que el trabajo en la cocina funda posibilidades de comunalidad.

En los meses del año 2020, mientras iniciaba una pandemia, me di cuenta de que no conocía las historias de mi familia. Me pareció importante entonces empezar a reconectar con las mujeres de la familia y anotar sobre los pasados en común que hicieron posible mi vida y la de mis contemporáneas. Me enteré así de chismes de una abuela a la que no conocí, e incluso me enteré que mi bisabuela sembraba arroz cerca de Cantón y que, por eso mismo, sus rodillas dolían cuando se hizo más grande; tuvo que usar una prótesis que la ayudara a caminar. Se activa la comunidad cuando comemos, cuando cocinamos. Recuerdo a mi bisabuela en la cocina de Cuernavaca enseñándome a hacer pan-a-vapor y *cha siu paw*. Ella siempre estuvo dispuesta a enseñarme; me enseñó a escribir “te amo” en chino y yo todo lo anotaba en mi libretita roja. Pienso en mis tíos, en mis abuelos, en la cocina de fogón ruidoso y en los golpes de la cuchara en el *wok*. Cuando cocino recuerdo a mis abuelos y vuelven a mí sus voces, sus consejos, el sonido del cuchillo picando en la tabla.

Jumko Ogata escribe sobre su condición como japonesa, chicana y veracruzana que “la identidad es una gran historia compleja que nos cuentan, que adoptamos, modificamos y volvemos a contar a los demás, con una nueva forma” (2020, p. 237). Pienso que una receta puede ser la puesta en práctica de la identidad, o de la construcción de una, y en este sentido la provocación de un primer acercamiento a ser comunidad, ser un nosotras, nosotros. Cuando hablé con mis antepasadas, me hicieron eco los relatos de mis abuelas, abuelos y más ancestros, y entonces fuimos *nosotrxs*. Me imagino las relaciones que se pudieron generar de haber tenido la conversación en una mesa mientras se toma café y se comen galletas.

En la cocina se escribe a partir de la articulación del diálogo, de la historia y del hacer como trabajo. La cocina es también un espacio considerado como femenino, doméstico y privado, una idea que ciertos feminismos tratan de cambiar. Sin embargo, Gil (2019) escribe sobre su bisabuela y cómo una mayordomía, es decir el vínculo de comida y fiesta, abrió la posibilidad para que ella (la bisabuela) ocupara un lugar en la política de Ayutla, su comunidad *ayuujk*, abriendo el espacio de lo político a las mujeres por primera vez en esa comunidad. La comida, entendida como espacio de articulación y productor de conocimientos, no siempre limita a las mujeres, también abre grietas y genera posibilidades. La cocina la entiendo entonces como un lugar, un espacio articulador y a su vez generador de experiencias y de conocimiento y, vinculado con el trabajo, de formas de comunalidad efímeras. Rivera Garza dice que el lugar es sobre todo una relación. Se dice que siempre somos de un lugar y nada más, que nos conecta un hilo invisible a la tierra en donde nacemos. Pienso con ella que “el lugar me marca, en efecto, pero siempre de maneras que no sé” (2019, p. 150). Si el lugar es una relación y el texto o el libro no es la cosa en sí, sino la relación, la lectura, ¿qué es la comida? Una relación, un poner en común, la comida puesta en relación.

Ogata dice que ella escribe para mantener viva la memoria y como una resistencia, un esfuerzo histórico ante el borramiento. En su historia, bien dice, están contenidas las vidas de sus ancestras y ancestros, los lugares de donde vinieron y todo lo que afrontaron (2020, p. 237). Siguiéndola, en su compañía, me atrevo a decir que en las historias de la comida y en sus recetas estoy yo como heredera, y soy la construcción a partir de migraciones y movimientos desde China hasta México, a Morelos y luego a Oaxaca; en mis historias y cuando cocino están ellas y ellos.

## La comunidad en tanto cocina y pedagogía

Durante los años 2018 y 2020 realicé una maestría en Pedagogía del sujeto en el CESDER de la Universidad Campesina Indígena en Red (UCIred). En este periodo aprendí de procesos vinculados con la defensa del territorio, de maneras diferentes de pensar la pedagogía y reflexionar y accionar el hacer-comunidad. A través de la investigación pedagógica, que hice en conjunto con mis estudiantes, fuimos encontrando en los rituales de la cocina y el comer un espacio de apertura para grietas y para otras maneras de enseñar que no fueran las hegemónicas.

En la experiencia de planeación pedagógica tradicional se nos pide un temario y un calendario con actividades entendidas como estrategias para generar conocimientos que cuentan ya con resultados esperados. A diferencia de esto, en la UCIred aprendimos a pensar en chispazos, que llamamos artilugios, que involucren al cuerpo y la experiencia y que generen una reflexión, aunque no sepamos a dónde va a llegar. Pienso, como Bárcena, que la teoría de la educación no determina a la práctica sino al revés: “es la práctica la que determinará el valor de las teorías educativas, y no éstas quienes determinen el valor —sólo desde la abstracción teórica— de la práctica educativa” (2007, p. 48). A partir de esto me pregunto cómo volver la experiencia del nos(otrxs) el centro de un proyecto educativo. Es cierto que en la academia las experiencias se vuelven invisibles, como si estuvieran del otro lado del abismo, y se pierden al hablar en un sentido “objetivo”, sin sujetos. Fernando Bárcena (1999) dice que la educación, así como la experiencia, es crear desde el olvido. El hacer de la experiencia el acto educativo, entonces, consistiría en la negación del conocimiento previo. Salirse de lo que se conoce y volver, pero distinto, a como se era previamente.

La educación académica, cuando no se problematiza y no se cuestiona, vuelve objeto al mundo, vuelve a cualquier ser y experiencia ajena una cosa a absorber y a escribir bajo el nombre de nuestra autoría. Al mismo tiempo, al escribir nos deslindamos de una experiencia en primera persona y, aún más grave, se borra cualquier posibilidad de lo plural. El Estado, como escribe Cristina Rivera Garza citando a Agamben (2004), “desubjetiviza; es decir, saca al sujeto del lenguaje, transformándolo de un hablante en un viviente” (2019, p. 19). Retornar al sujeto y a la sujeta desde la educación y el taller de las artes, retomar su experiencia e historias de vida, podría contribuir a la resistencia ante el borramiento del sujeto. Al escribir en la primera persona del plural hacemos evidente que en ti está mi otro yo, y en mí hay otro tú. Necesitamos acercar la producción de conocimiento a un proceso de re-subjetivación, de emancipación constante, cosa de todos los días. Comprender,

a la manera de entender de Bárcena (1999), tiene que ver con una reconciliación a través del relato y de una narrativa.

A partir de la práctica de la docencia he aprendido a pensar al territorio de manera compleja, en toda la extensión de sus conflictos y agentes, y no sólo como una teoría externa leída en los libros. El trabajo activo con un grupo de personas que no se conocen, y cuyo vínculo con el territorio varía, me forzó a entrar dentro del grupo como una agente más, y pensar juntas y juntos sobre la cuestión de cómo nos íbamos a inventar una manera de comunalidad fuera de una comunidad originaria. Como primera revisión me parece interesante regresar a un taller de fotografía que guié, por parte de Casa Garita en Oaxaca, durante las vacaciones de semana santa de 2020, mientras nos encontrábamos en pandemia, en torno a mujeres en las artes. Las asistentes eran todas mujeres de diversas edades y de diferentes estados de México y otros países. Empezamos a las 11:04 de la mañana y el taller giró en torno al territorio y cómo generar conocimiento del sitio que habitamos. Empezamos por definir lo que nos significaba la palabra misma desde la experiencia y la memoria, y no desde definiciones de libros. Así poco a poco fuimos definiendo el territorio, en colectivo:

El territorio es el cuerpo (Malely Linares), las vivencias personales (Usuaría 670338), el espacio que habitamos (Elisabet Aquino), territorio corporal, mental, social... cualquier espacio donde pueda estar presente (Tamara Valdez San Pedro). Mi territorio es mi casa, mi barrio, mi trabajo, el mar, los campos, mi gente, que conlleva todo lo social (Tamara Valdez San Pedro). Es todo lo que nos habita (contradicciones, sueños, deseos, miedos), cotidianidad, cuerpo, lenguaje [nuestras formas de comunicar], lo que imaginamos, lo simbólico, lo que decimos [externalizamos], lo que callamos [nuestros silencios] (Malely Linares). (...) Esperanza Hernández está en Cuernavaca y para ella de pronto empiezan a ser importantes los recorridos, la caminata. Piensa en varias escalas del territorio. Primero el cuerpo, la mente en el cuerpo, piensa en las manos, en las piernas; luego en la casa. ¡La cocina! El sofá, librerías, la recámara, el café, el ser profesora, la charla, el cine. Donde comparto risa y estoy a gusto, dice. (Nicolai, 2021, p. 180)

A partir de platicar sobre sus listas y definiciones fuimos armando mapas partiendo de la memoria, una experiencia que quedó descrita en mi trabajo de tesis. La idea partió del territorio y se desplegó finalmente en un mapeo colectivo a partir de lo observable desde la ventana, es decir, desde lo íntimo. Si bien no trabajamos en concreto desde la construcción reflexiva de la cocina y las implicaciones que tiene en torno a generar comunidad, nos aproximamos al suelo que pisamos desde la definición colectiva de un concepto.

El territorio cobró una importancia diferente cuando trasladamos el ejercicio a pensar la cocina en el taller de artes, en la clase de Artes Plásticas en la ciudad de Oaxaca, trabajando con estudiantes de 15 a 18 años. Si bien los resultados y procesos del taller de artes los desarrollé durante el trabajo de tesis para la maestría, me gustaría resaltar el hecho de que la pedagogía de las artes, y en realidad cualquier acercamiento a la educación, está atravesada por la vida cotidiana, y no hay nada más cotidiano que el convivio y el sentarse a comer juntas y juntos. Las narraciones escritas u orales también se ven atravesadas por las corporalidades y las experiencias de los y las otras. Lo ocurrido en el taller pone en evidencia la importancia del convivio y la comida como ejes articuladores y productores de reflexión y conocimientos. Estos acercamientos a lo educativo desde lo cotidiano y lo festivo permite pensar con y no pensar para, permite co-articular saberes y, en este sentido, amplía las nociones de lo que se considera pensamiento artístico.

Jamás había tenido una clase como ésta. Normalmente nos dejan escribir y explicar. La clase es más fácil, más libre. Aprender como tal no hay mucho. Me joro cosas de las que ya sé. Me gusta, es divertido. En este sentido, el objetivo del taller no es generar información o conocimientos memorizados, sino vivir la experiencia de poner el cuerpo y ver qué pasa. En este sentido se busca de forma activa redefinir el concepto del arte y darle un sentido propio (R., comunicación personal, 28 de noviembre de 2019).

Hablando en específico del ejercicio de la comida, transformamos el taller de artes en una cocina, y cada quien trabajó en recetas de sus familias modificándolas y adaptándolas hasta tener un menú propio para cocinar dentro del taller. En esta dinámica se invitó a los estudiantes de cuarto semestre de bachillerato que cursaban el taller de fotografía a llevar el registro de la acción, además de a comer juntas y juntos. Javier, estudiante de cuarto semestre de bachillerato que formó parte del ejercicio, comparte que “lo importante era el esfuerzo que le pusiste al plato, que en ocasiones no es el que quieren ver las personas, pero a ti te satisface y que al fin y al cabo el ganar un premio es sólo subjetivo, porque lo importante es qué tantas ganas y si en verdad plasmaste lo que querías transmitir en tu plato” (J., comunicación personal, 28 de noviembre de 2019).

Y Adrián complementa:

Hacer algo a partir de nuestra experiencia, aplicarlo a la vida cotidiana. Siempre he querido llevar así la clase, pero no había tenido la oportunidad... A partir de



lo que platicamos de qué era el arte, hacer algo que nos gustaba comer y cocinar. Y cambiarle el sentido, hacerlo distinto. Pensar un poco más y hacer una obra de arte desde nuestro punto de vista a la comida. Creo que es una de las primeras veces que me he sentido yo y que puedo expresar lo que yo soy. Un poco irresponsablemente, pero tengo la libertad de hacer lo que quiera” (A., comunicación personal, 27 de abril de 2022).

Si bien la idea de la acción no fue dejar que “hicieran lo que quisieran”, tenía el sentido de ver qué pasaba si hacíamos algo diferente, algo que no fuera considerado dentro del canon de lo “artístico”, y en este sentido se vinculó de pronto con hacer algún tipo de comunidad, en el sentido de hacerse responsable del otro y de la otra. En poner el cuerpo, compartir la comida, cuidarse, prestarse ingredientes, cuchillos, licuadoras, wafieras, acomodar las mesas.

Carolina menciona:

Llevamos a cabo una actividad relacionada con la cocina, en la que teníamos que planear, diseñar y preparar los platillos que serviríamos a los jueces el día de la evaluación. Tuve que investigar y recordar algunas de las recetas de platillos que solía preparar, pero que, por falta de tiempo, no preparaba con frecuencia. En el evento nos visitaron alumnos de otras materias y nos evaluaron estudiantes de la carrera de gastronomía; aunque al inicio me sentí un poco incómoda y nerviosa debido a la cantidad de personas que asistieron al evento, logré relajarme rápidamente. Nos tomaron muchas fotos preparando los alimentos, fue muy divertido. Fue una oportunidad importante y dinámica para llevar el arte a otras disciplinas (C., comunicación personal, 13 de abril de 2020).

Cuando el taller se trasladó a la modalidad virtual, el ejercicio de la comida adquirió un sentido profundo, de trabajo con las personas con las que vivimos. Fue interesante sumarle la virtualidad ya que implicó una serie de reacomodos y ajustes que no había visto antes en las clases. Muchos chicos y chicas se vieron llamados a responsabilizarse del otro dentro de sus propias casas. Fue el caso de Dara, quien tuvo que aprender a hacer todo lo que hacían su papá y mamá dentro de la casa para cuidarlos mientras enfermaron. Dara reflexiona en torno al ejercicio que realizó de forma virtual:

Jamás había trabajado con algo tan personal en la escuela como lo es nuestra relación con la comida, así que para mí fue una gran actividad de autoconocimiento. No voy a mentir que al principio me incomodó el tema, ya que mi relación con la comida no es precisamente buena, pero al estar trabajando en la actividad pude desahogarme e intentar verlo desde otras perspectivas. Fue fascinante darse cuenta que a partir de algo tan habitual como lo es comer, puedes reflexionar

acerca de otras personas y cómo conviven o convivían con ésta (D., comunicación personal, 27 de abril de 2022).

La cocina genera remembranzas, en donde se afianzan temas como el territorio, que nos permiten hablar del suelo que pisamos y que, eventualmente, sienta las bases para generar lo que Martínez Luna y otros autores llaman comunalidad. Resulta interesante encontrar chispazos como estos en entornos ciudadanos que, si bien no parten de la misma cosmogonía, presentan una reflexión importante en torno al individuo y el colectivo, es decir, la primera persona del plural. Basándome en ello conecto la idea de remembranza con la de comunidad, generada a partir de experiencias desde la cocina en las cuales se articula y produce un conocimiento pocas veces reconocido, que se acompañan del chisme y la conversación como formas alternativas de producción, una vez más, de conocimiento. El espacio de la cocina y las acciones que se practican pueden generar lo común, y en consecuencia lo comunitario.

## La escritura en la cocina

La escritura desapropiada que propone Rivera Garza es la “deuda más grande, inaudita, la escritura más grande, larga, inaudita la deuda. Cuando escribimos desapropiadamente decimos que no (en)cubriremos la deuda, la descubriremos” (Rivera, 2019, p. 101). Escribimos entonces desde la deuda, del estar en deuda, y sobre el mismo proceso de producción, reapropiación y desapropiación a través del cual se genera, en el caso de la autora, un texto y, en mi caso, un texto alimento, una relación comestible.

Pienso que experimentar la comida de un modo complejo, trayendo a la memoria los lugares que articula, las personas que relaciona, y las narraciones que vamos hilando, es una forma de escritura que puede abrir espacios para crear comunidad y articular relaciones con lugares que no hemos pisado, y a la vez con gente que ya no está. En este sentido podría pensar que la escritura en la cocina pone en el centro de la mesa lo común. Y a partir de ponerlo en el centro, y generar el trabajo comunal que desemboca en convivio, plática o fiesta, inicia el tejido del individuo entrelazándose para ser un tejido, de nuevo, de un nosotras, nosotros.

Silvia Federici desmenuza la historia de la transición en Europa del feudalismo al capital entre los años 1400 y 1600, aproximadamente. Imagino las fogatas nocturnas con campesinos a su alrededor planeando la siguiente revuelta, para después ser llamados aquelarres.

El aquelarre nocturno aparece como una demonización de la utopía encarnada en la rebelión contra los amos y el colapso de los roles sexuales... y representa un uso del espacio y tiempo contrario a la nueva disciplina capitalista del trabajo... El desencadenamiento de una campaña del terror contra las mujeres debilitó la capacidad de resistencia del campesinado europeo (2020, p. 245).

Yo le sumaría la imagen de la fogata en la noche, organizando la revuelta mientras se cocina un caldo, unos bombones o algún alimento y se bebe una cerveza, un atole o un café. Una fogata en donde también se entretejen historias, se enlazan amistades y se produce resistencia. Podemos volver a pensar el espacio de la cocina, pero ahora desde su posibilidad de fogata y de articulación de relaciones que se dan a través de la fiesta y de la comida.

Los lenguajes de escrituras, en el sentido amplio de la palabra, tienen un doble filo, pues vuelven tangible a la memoria, pero al mismo tiempo la vuelven fuera-del-cuerpo y, por lo tanto, propensa al olvido, ya que “subvierte la relación directa del habla con el pensamiento” (Yébenes, 2016, p. 57). Sin embargo, el objeto técnico (los lenguajes, escrituras, archi-escrituras) es también toda exteriorización de memoria, que vuelve a la memoria objetiva (la cristaliza), en el sentido de que se puede disponer de ella, mostrarla y repetirla. Regreso a las historias que contaba mi abuela mientras cocinaba o mientras me trataba de dormir; retorno a la memoria viva.

Las rastreadoras del Fuerte y Zahara Gómez proponen en su *Recetario para la memoria* (2020) la recopilación de fotografías y recetas favoritas de sus hijos desaparecidos. Al comer las recetas que les gustaban a los desaparecidos, mantenemos viva la memoria de nuestros seres queridos y, en ese sentido como una pertenencia mutua, hablamos de comunidad. La experiencia de comer, de narrar, de chismear, envuelve la articulación de la memoria y trae a la presencia a nuestros seres queridos y queridas junto con todas las relaciones que hemos hecho a partir de ellos y ellas.

Preguntándome cómo trasladar los pensamientos culinarios hasta el salón de clases o el taller de artes, pienso en las posibilidades que abre la inscripción en el espacio complejo de la cocina: la cuestión se encuentra en la experiencia que construye nuevas narrativas y lugares para habitar. Según explica Bárcena hablando de la experiencia en la educación, “aquello en lo que la palabra todavía no puede penetrar es, justamente, el espacio mismo de la experiencia, porque primero viene la experiencia y luego la palabra que la nombra. El acontecimiento, entonces, es el lugar de la desnuda experiencia” (2002, p. 503). Para el autor es importante pensar que no entendemos sólo por medio de la mente y la razón, sino también con el cuerpo, y de forma relacional, y en situación.

Si un acontecimiento, en su carácter singular y único, es lo que da que pensar, lo que permite hacer experiencia y lo que rompe la continuidad de la experiencia del tiempo vivió, entonces hay que definir la condición de sujeto n educación como aquel que es agente productor de yoes, pero también como aquel que tiene conciencia de ser objeto afectado 'sujetado' y por lo que siente o por lo que padece (Bárcena, 2007, p. 69).

El autor especifica que para que haya algún significado desde los acontecimientos vividos es necesario ser sujeto o sujeta, pues sin éstos no hay experiencia, sólo nos encontramos en situaciones y hay hechos. "El humanismo que propone el autor es el que sabe que, aunque hemos de morir no hemos venido a este mundo a esperar tranquilamente la muerte, sino a iniciar algo nuevo" (Bárcena, 2007, p. 86). Aquí es donde está el truco del que también habla Hannah Arendt (1993): la educación como nacimiento; el nacimiento en su filosofía será la solución a la angustia. El nacimiento como yo lo entiendo en el taller de artes es un proceso que nunca está ni estará terminado, una cadena de procesos.

Llevándolo al campo de educación de las artes en específico, pienso con Luis Camnitzer (2012) que el arte como objeto y el artista como genio deben desaparecer, dejándonos únicamente con el proceso para hacer arte, que se debería aplicar a toda la pedagogía. Esto suena a un nacimiento, como propone Arendt. El arte, cuando se vuelve fórmula, deja de ser arte. Un relato que cambia cada vez que es relatado, tanto por la voz que lo narra como por el presente desde el que se cuenta o se construye.

Sí, los niños vienen al mundo y en las escuelas se les resguarda y protege. A estos recién llegados se les protege y se les comparten la memoria histórica, la geografía, el saber situado; pero también hay que tener en mente en todo momento que los recién llegados vienen por nuevos comienzos. Es decir, que mientras son protegidos y comparten el mundo, estemos abiertos a que lo cambien. Ahí está lo maravilloso de la educación: implica estar en esa ranura, entro lo que fue y lo que puede ser.

La educación, partiendo de un acto cotidiano como comer, provoca nuevos nacimientos y se puede entender como una experiencia viva, que muta y transforma, y se transforma. Por ejemplo, el acontecimiento, la experiencia, del proceso de transformación de un platillo en específico, de acuerdo a sus métodos de preparación, los procesos de mesa y el acceso a los ingredientes como materia prima.

Marina Garcés escribe sobre el nosotros, pero no como varias subjetividades juntas, sino como una co-implicación. También es importante subrayar la importancia de desmitificar el nosotros, ya que, como bien menciona Garcés, "la esencia de las relaciones entre conciencias no es el ser-con sino el conflicto" (2013, p. 119). Recuerdo

las veces en las que discutí temas delicados en la cocina con mi abuelo. En particular, llega a mi memoria la vez que le dije que ya no viviría en Ciudad de México, que quedaba a una hora de Cuernavaca, sino que me mudaría a Oaxaca. Lo estuve persiguiendo todo el fin de semana y no me animé a platicarle hasta que lo vi partiendo fruta en la cocina. ¿Por qué querer borrar el conflicto, los roces, la discusión del espacio de la cocina? La cocina es un espacio más en donde sucede la implicación con las y los otros y ahí puede acontecer (o no) lo común.

La comunidad no está dada previamente, sino que se hace. La comunidad no permanece, no es un lugar al que una llega y puede entonces respirar tranquila. La comunidad es una acción. “Esta co-implicación es el nosotros. Ahí puede sostenerse la autonomía de un nosotros, de un ser-con, que no es segundo ni derivado de una relación personal entre un yo y un tú, sino que es la dimensión fundamental de la vida humana como actividad anónima de creación y transformación del mundo” (Garcés, 2013, p. 121). Es el anonimato el que será más adecuado para el nosotros. Una dimensión de la que todos formamos parte, como si fuera el mismo tejido de nuestras conversaciones, hiladas unas con otras. Una red anónima: “porque estamos abiertos al mundo, es decir implicados en él, siempre hay algo en nosotros que no es del todo nuestro, que no cabe en nuestro yo. Lo anónimo es una dimensión fundamental de nuestra existencia en tanto que está inscrita en un cuerpo y un mundo” (p. 120). ¿Desde dónde pensar esta dimensión común y anónima? Merleau-Ponty (1945, citada en Garcés, 2013) dice que la dimensión común está en el cuerpo, en la intercorporalidad constitutiva (p. 131). Lo común entonces está en la presencia de varios cuerpos interconectados.

## Consideraciones finales

En respuesta a un vínculo con una comunidad que no estamos pisando en el momento presente, o que quizás nunca hemos pisado, pienso que los saberes descritos por Silvia Rivera Cusicanqui (2018) puedan acompañarnos a reflexionar. Ella habla del futuropasado como un concepto bien articulado que se usa en determinadas lenguas como la maya, en donde el pasado retroalimenta al futuro y, en ese sentido, rompe con las barreras espaciales y temporales. Cocinar una receta pasada de generación en generación (con sus debidas modificaciones) puede ser un futuropasado puesto en práctica y, en ese sentido, una remembranza que habla de nuestros seres *queridos*, pero también de dinámicas de migración, comunidades de las que venimos pero que han sido disueltas o que no llegamos a conocer aún.

Al frente de nuestros cuerpos hambrientos yace la posibilidad de futuro, de comer, de hacer fiesta, y detrás de nosotros está el trabajo que nos llevó a la receta: la cocina en el sentido amplio, la materia prima y las prácticas de siembra y cosecha, la preparación del alimento, los tiempos de cocción, las conversaciones y chismes que se amarran mientras cocinamos, y finalmente el platillo. Una receta viva que se enriquece del conflicto, del chisme y de una práctica situada que nos habla del suelo que pisamos, lo que hace la gente en ese suelo, y sus fiestas: trabajo comunal.

De acuerdo con Silvia Rivera Cusicanqui (2018), hay que reinjertar el trabajo, pero el de la fiesta, la convivencia, el goce y el ritual. Ella también trae a colación que la episteme india está en diálogo y en reconocimiento de *suje*txs no *human*xs, reconoce la agencia de lo no humano, y se relaciona directamente con la idea de los muertos, que en este sentido vienen y visitan nuestro mundo también. Se trata de reconocer la agencia en los alimentos, su historicidad, sus muertos que traen presentes, hacer del diálogo un elemento que amarra individualidades y produce a través del trabajo —en este caso de la cocina, del sentarse a la mesa, de armar una fiesta— comunalidad, comunidad, en el sentido de acciones, no de conceptos que se piensan y estructuran a priori. El trabajo comunal vuelve la práctica de la comunidad una acción constante que muta y que vive, y lo mismo sucede con la preparación y consumo de los alimentos: es el sentido de pertinencia que tiene el pasado para el presente (Rivera, 2018), es la repetición de una receta para recordar y traer a nuestros muertos y las relaciones que hilaron con nosotras, con nosotros. Así, cuando cocino arroz frito, mi abuelo y su voz están en mi cocina.

Por último, me interesa traer al tejido (textil, como escribe Rivera Cusicanqui) de una conclusión, en proceso, a la memoria para construir y reconstruir procesos que remiten comunidad, en el sentido específico que he venido tratando a lo largo del texto. La memoria como esta vuelta a la vida de nuestros muertos, y el reconocer la agencia de los alimentos, junto con su historicidad, narrativas y chismes que le acompañan, para desmenuzar un proceso culinario en el sentido de experiencia compleja en donde surge conflicto, diálogo, cocción y chisme. Es de experiencias tales como estas que podemos encontrar grietas, prácticas que nos son comunes y que quizás ponen en la mesa nuestros saberes y sentires, y los desapropian para volverlos de todas y todos. La experiencia de poner el cuerpo, de hacer el trabajo común, y de disponer la remembranza de nuestros muertos es un primer acercamiento a ser comunidad, y de poner en duda las pedagogías de conocimientos abstractos y lejanos, que no se consumen en la mesa, y que no se viven por el cuerpo.

En este sentido, me interesa dar importancia a la noción que propone Haraway (1999) de la naturaleza como un lugar en disputa, y a la vez un lugar en donde sucede

lo común. Si trasladamos esta noción a la comunidad, la comunidad misma se crea al hablar de ella (al igual que propone Haraway con la naturaleza), y yo sumaría al activarla con el trabajo comunal (Martínez Luna, 2015) en la cocina. La comunidad no está dada previamente sino que se hace. La comunidad no permanece, no es un lugar al que una llega y puede entonces respirar tranquila. La comunidad es una acción.

Si la teoría de Occidente ha creado lugares con presentes imposibles de habitar, la propuesta está en empalabrar nuevos tiempos y espacios posibles. Y estos podrían darse desde el espacio de la cocina y de la fiesta. Generar nuevos espacios para habitar, y nuevos tiempos por los que moverse, lejos de nociones como querer retornar a pasados con comunidades utópicas y construidas desde el mito occidental que distingue la civilización moderna de la antigua, y que vuelve todo binario, separa con abismos. En la vida cotidiana, en nuestra acción diaria —y en cómo la volvemos narración— está la resistencia y la posibilidad de nuevas maneras de enseñar, y aprender.

Debemos escribir desde la deuda impagable de estar desde este lado del abismo y tejer narrativas para habitar. Como dice Jack Halberstam en *Los Abajocomunes* (2017), no podemos narrarnos ante el poder desde el lenguaje de la verdad, tenemos que buscar habitar el lenguaje del otro y de la otra que el colonialismo ha vuelto una no-entidad. Pensando junto con Cristina Rivera, la reescritura se hace con y en el trabajo comunal, como diría Martínez, y a su vez, le sumaría yo, se hace desde los días cotidianos, en donde las deudas de las que escribe Halberstam se hacen presentes y tangibles, y esto las vuelve urgentes. Cocinar recetas de comunidades por venir es reescritura, “...es el tiempo del hacer sobre todo con y en el trabajo colectivo, digamos, comunitario e históricamente determinado, que implica volver atrás y volver adelante al mismo tiempo, actualizar: producir presente” (Rivera, 2019, p. 65).

Estos presentes son los que habito cuando se activa una receta que recuerda y remembra, articula, las narrativas que me hilan a mi familia y a seres queridos que ya no están. La importancia acá es dejar de llamarlo familia, para empezar a pensar en las posibilidades que abre el traer a la memoria a mi abuelo, a mi abuela y con ellos sus historias. La cocina como lugar, como una relación que se articula, tiene en sí la posibilidad de generar conocimientos, reflexiones a partir de formas cotidianas de compartencia de conocimiento, recetas, chismes, que producen un presente posible en donde habitar. Ahí está el hacer comunidad quizás, poniendo el cuerpo, un cuerpo que escucha, que habla, y que se inscribe desde el espacio complejo de la cocina. Hay que escribir desde esta deuda impagable, el lugar común, el trabajo comunal; todo se puede dar a través de las dinámicas de la fiesta, y estas dinámicas se pueden trasladar al salón de clases.

## Referencias

**Agamben, G.**

(2004). *Estado de excepción: Homo sacer II*. Pre-textos.

**Arendt, H.**

(1993). La crisis de la educación. *Cuaderno Gris*, 7, 38-53.

**Bárcena, F.**

(1999). La educación como creación de novedad. Una perspectiva Arendtiana. *Revista de educación*, 318, 189-210. <https://www.educacionyfp.gob.es/dam/jcr:c804ee09-b678-45c3-b6e7-378f6a75458c/re3181007707-pdf.pdf>

**Bárcena, F.**

(2002). Educación y experiencia en el aprendizaje de lo nuevo. *Revista española de pedagogía*, 223, 501-520. <https://revistadepedagogia.org/lx/no-223/educacion-y-experiencia-en-el-aprendizaje-de-lo-nuevo/101400009852/>

**Bárcena, F.**

(2007). *La experiencia reflexiva en educación*. Paidós.

**Camnitzer, L.**

(2012). La enseñanza del arte como fraude. *Esfera pública*. Consultado el 10 de enero de 2021. <http://esferapublica.org/nfblog/la-ensenanza-del-arte-como-fraude/>

**Ellis, C., Adams, T. y Bochner, A.**

(2015). Autoetnografía: un panorama. *Astrolabio*, 14. Consultado el 10 de enero de 2021. <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/astrolabio/article/view/11626/12041>

**Federici, S.**

(2020). *Caliban y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación originaria*. Traficantes de sueños.

**Garcés, M.**

(2013). *Un mundo común*. Bellaterra Edicions.

**Gil, Y. A.**

(2019). Mujeres Indígenas, fiesta y participación política. *Revista de la Universidad de México*. Consultado 28 de abril del 2022, de: <https://www.revistadelauniversidad.mx/articulos/1157b614-c696-4872-9b14-c48b1c8680b5/mujeres-indigenas-fiesta-y-participacion-politica>

**Giroux, H.**

(1983). *Teoría y resistencia en educación*. Siglo XXI.

**Gómez, Z.**

(2020). *Recetario para la memoria*. Centro de la Imagen.

**Haraway, D.**

(1999). Las promesas de los monstruos: Una política regeneradora para otro inapropiados/bles. *Política y Sociedad*, 30, 121-163. Consultado el 25 de febrero de 2022. <https://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/view/POSO9999130121A>

**Harney, S., & Moten, F.**

(2017). *Los abajocomunes. Planear fugitivo y estudio negro*. Campechana Mental y El Cráter Invertido.

**Martínez Luna, J.**

(2015). *Educación comunal vol I*. Serie educación comunal.



- Merleau-Ponty M.**  
(1945) *Phénoménologie de la perception*. Gallimard.
- Nicolai Lee, P. M. K.**  
(2021). *Hablar con la boca llena: andares de la pedagogía a la comida, de la comida al arte y de regreso* [Tesis de Maestría, Universidad Campesina Indígena]. <http://ucired.org/component/k2/item/177-tesis-de-paloma-muy-kuay-nicolai-lee>
- Nolla, N.**  
(1997). Etnografía: una alternativa más en la investigación pedagógica. *Educ Med Super*, 11(2). [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-21411997000200005](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21411997000200005)
- Ogata, J.**  
(2020). Las historias que nos construyen. En Gabriela Jauregui (ed.), *Tsunami*, vol. 2 (pp. 223-237). Sexto piso.
- Rivera Garza, C.**  
(2019). *Los muertos indóciles: Necroescrituras y desapropiación*. Penguin Random House.
- Rivera, S.**  
(2018). *Un mundo ch'ixi es posible. Ensayos desde un presente en crisis*. Tinta Limón.
- Yébenes, Z.**  
(2016). Escritura, archi-escritura e historia A propósito de Derrida y Stiegler. *Historia y Grafía*, 46, 53-78.