

# CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

La culinaria doméstica como un arte menor desde Deleuze y Guattari en la obra Kafka: Por una  
literatura menor

Laura Catalina Serrano Buitrago

Trabajo de grado para optar al título de Filósofa

Director: Óscar G. Flantrmsky

Dr. en Filosofía

Universidad Industrial de Santander

Facultad de Ciencias Humanas

Escuela de Filosofía

Programa de Filosofía y Letras

Bucaramanga

2025

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

### **Dedicatoria**

A mi Nona Inés Lina,

la mujer que con sus manos alimentó mi cuerpo y mi alma durante toda mi infancia.

Por cada comida compartida que vivimos juntas,

y que vivirán ahora y siempre en mi memoria.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

### **Agradecimientos**

A mi hijo Benjamín, raíz de un amor para vivir.

Agradezco especialmente a la profesora Ana Patricia por su afecto y apertura. También a Women 's Link y a Causa Justa por su labor en defensa de los derechos y la justicia, abriendo caminos de resistencia y dignidad. Gracias a Lucía, Mariana, Valeria, Esteffany y Alejandra.

A mi nono Juan, por cuidar con dedicación a sus hijas y nietas. A mi hermana Ana, que siempre me llena de admiración.

A Doña Gladys, a Diana y Manuel quienes me hicieron sentir que tengo un lugar especial en su familia.

A Yaneth, por cuidar con tanto cariño a Benjamín, por su lucha femenina.

A Mery, mi mamá, por darme la vida y acompañarme con sus mascotas. A mi tía Judy, por su educación.

A K por ser en su momento mi maestre

Finalmente, un agradecimiento muy especial a mis amigas, Liss y Natalia

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

**Tabla de contenido**

Introducción.....	10
Objetivo general.....	13
Objetivos específicos .....	13
Capítulo 1. Fundamentos de la literatura menor.....	14
1.2 Producción de sentido en Kafka y las características de una literatura menor .....	17
Capítulo 2. Desterritorialización, politización y valor colectivo. Fundamentos de la culinaria doméstica como arte menor.....	20
2.1 Desterritorialización en la culinaria doméstica.....	22
2.3 Valor colectivo en la culinaria doméstica.....	32
Capítulo 3. La mujer cuidadora como sujeto político, epistémico y estético de una culinaria menor: memoria, afecto y resistencia desde lo doméstico .....	36
Conclusiones.....	41
Referencias Bibliográficas.....	43

**Resumen**

**Título:** La culinaria doméstica como un arte menor desde Deleuze y Guattari en la obra *Kafka: por*

*Una literatura menor*<sup>1</sup>

**Autor:** Laura Catalina Serrano Buitrago

**Palabras Clave:** arte menor, culinaria, desterritorialización, labor doméstica, política.

**Descripción:** Históricamente, en la cultura occidental, la culinaria ha estado asociada con lo femenino y el sentido del gusto. Este arte se había relegado desde la antigüedad frente a otras artes que se consideraron más relevantes. No obstante, hoy en día se ha exaltado su carácter espiritual y creativo, sobre todo en los círculos de la alta cocina, en los cuales el chef se establece como un artista. Este artículo de reflexión examina la culinaria doméstica en cuanto a un arte menor, en función de lo planteado por Deleuze y Guattari (1978) en *Kafka: Por una literatura menor*. Desde esta perspectiva, se examinan los tres aspectos esenciales de la obra: el carácter político, la desterritorialización y el valor colectivo, que al analizarse a profundidad posicionan esta actividad como artística y como agente de transformación para las mujeres que la ejercen cotidianamente. Resignificando esta labor, también exaltando su valor sociocultural siendo una práctica que cuestiona los sistemas estructurales dominantes en la alimentación y proporciona un modo de expresión frecuentemente infravalorado en la sociedad.

---

<sup>1</sup>Artículo de reflexión presentado en el marco del pregrado en Filosofía y Letras de la Universidad industrial de Santander, por Laura Catalina Serrano Buitrago, estudiante de Filosofía, octavo semestre. Universidad Industrial de Santander. Correo electrónico: smoogie6@gmail.com.

**Abstract**

**The domestic culinary as a minor art from Deleuze and Guattari in the work *kafka: toward a Minor literature*<sup>2</sup>**

**Author(s): Laura Catalina Serrano Buitrago<sup>3</sup>**

**Key Words: Minor art, cuisine, deterritorialization, domestic labor, politics.**

**Description:** Historically, in Western culture, cooking has been associated with the feminine and with the sense of taste. This art was relegated to ancient times in comparison with other arts that were considered more important. However, today its spiritual and creative nature has been highlighted, especially in haute cuisine circles, where the chef is regarded as an artist. This article examines domestic cooking as a minor art, based on the concepts put forward by Deleuze and Guattari (1978) in *Kafka: Toward a Minor Literature*. In this context, three essential aspects of the work are examined: politicization, deterritorialization, and collective value, which position this art as an agent of artistic transformation for women. This, the sociocultural value of a practice is redefined—one that challenges dominant structural systems and provides a mode of expression often ignored in society.

---

<sup>2</sup> Title of Thesis

<sup>3</sup> Author: Laura Catalina Serrano Buitrago

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

### Introducción

La culinaria ha experimentado un cambio significativo en su reconocimiento a lo largo de los siglos, consolidándose como una disciplina destacada en la actualidad. No obstante, vale la pena preguntarse qué excluyó la culinaria de las bellas artes y por qué había sido cuestionada debido a la jerarquización de los sentidos en la cultura occidental, donde la vista y el oído han predominado sobre el gusto y el olfato. Uno de estos ejemplos es Platón (2014) quien afirmó en el libro de *Gorgias* que la cocina como un arte debía ser descartada, considerándola una actividad meramente física y carente de un componente estético o trascendental.

Esta postura influyó en la desvalorización histórica de la culinaria alejándose de las manifestaciones artísticas consideradas “superiores”. Sin embargo, a partir del siglo XVII, la cocina comenzó a percibirse como una práctica refinada, adquiriendo reconocimiento técnico y creativo. Durante el siglo XIX, con figuras como Marie-Antoine Carême, considerado el “arquitecto de la cocina moderna”, transformó la culinaria en un campo codificado (Videla, 2018). No obstante, esta figura del chef no coincide con el sujeto de la cocina en la historia: la mujer (Mejía et al., 2013). Tradicionalmente, las mujeres han ejercido la culinaria desde la antigüedad, siendo una de las actividades relegadas dentro de las tareas de cuidado, mientras que las profesiones y las artes canónicas eran propias del espíritu de los “hombres”.

Entonces, al abordar la perspectiva de Deleuze y Guattari (1978), sobre la literatura menor, y en este caso la culinaria doméstica como un “arte menor”, se entiende porque esta actividad opera al margen de los circuitos hegemónicos.<sup>4</sup> *Kafka: Por una literatura menor de* (Deleuze y Guattari, 1978) Deleuze y Guattari hacen referencia a aquellas prácticas culturales que operan, desde la adversidad que implica crear desde las marginalidades, resignificando su postura usando

---

<sup>4</sup> Sauvagnargues, Deleuze and Art, Capítulo Arte menor

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

las estructuras de dominación que les excluyen, para posibilitar desde estos márgenes nuevas formas de expresión política y estética Altahona (2011), en *Deseo y literatura en la filosofía de Gilles Deleuze y Félix Guattari: hacia una política de los afectos*. Sostiene que la producción cultural menor opera como una máquina de deseo que subvierte las estructuras dominantes desde el margen. Esta propuesta permite leer la cocina doméstica como una práctica que no solo alimenta, sino que enuncia, desea y configura lo social. Por lo tanto, a partir de esta teoría en Deleuze y Guattari, se pueden identificar tres elementos de análisis en los que la culinaria doméstica puede inscribirse como una práctica cultural de arte menor por su contenido. Puesto que, esta minoría no engloba toda la culinaria, sino la culinaria hecha por mujeres cuidadoras, que no es menos artística, puesto que genera obras gastronómicas partes del arte folclórico regional en todo el mundo y reinterpreta los saberes en su emulación de la receta.

En consideración, este artículo de reflexión se divide en tres apartados. En los cuales, el primer capítulo, desarrolla una aproximación al texto *Kafka: Por una literatura menor* (Deleuze y Guattari, 1978). En el segundo capítulo, se realiza una interpretación con el análisis de cómo están presentes los elementos que permiten entender qué es una literatura menor, los cuales son: desterritorialización, politización y carácter colectivo, y por qué estos elementos hacen que la culinaria doméstica se manifieste en la manera en que las mujeres cuidadoras, a través de la cocina, subvierte la estructura familiar y otras dinámicas del sistema. Siendo todo este proceso una implicación para la reapropiación del acto de cocinar como un medio propio y de resistencia, que inclusive se convierte en un medio de construcción de identidad, en oposición a la idea de la cocina como una tarea servil o mecánica. Finalmente, en el tercer capítulo se añaden reflexiones sobre el valor colectivo de este arte y cómo se expresa en su carácter comunitario al no ser un arte canónico, pues este no depende de la validación de una institución artística, sino que emerge de la experiencia cotidiana y la transmisión intergeneracional de saberes.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

Y, por último, el tercer capítulo tendrá en consideración la culinaria doméstica como un arte menor permite visibilizar su potencial transformador viendo cómo este arte es un agente político. Desde la perspectiva de Deleuze y Guattari, adquiriendo la culinaria doméstica un carácter subversivo que desafía las estructuras jerárquicas responsables de la exclusión de ciertos sujetos en la historia del arte.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

### **Objetivo general**

Analizar la culinaria doméstica como un arte menor a partir de las perspectivas de Gilles Deleuze y Félix Guattari en la obra Kafka: Por una literatura menor.

### **Objetivos específicos**

1. Caracterizar la temática central y estructura general de la obra Kafka: Por una literatura menor de Gilles Deleuze y Félix Guattari.
2. Identificar los fundamentos filosóficos y sociales presentes en la obra Kafka: Por una literatura menor que permiten catalogar a la culinaria doméstica como un arte menor.
3. Definir la culinaria doméstica como arte menor a la luz de los fundamentos filosóficos y sociales presentes en la obra Kafka: Por una literatura menor.

### Capítulo 1. Fundamentos de la literatura menor

*El libro Kafka: Por una literatura menor*, escrito por Gilles Deleuze y Félix Guattari (1978), se estructura en distintos bloques de análisis en los que los autores abordan aspectos fundamentales de la obra del escritor checo Franz Kafka (Praga, 1883 – Kierling, Austria, 1924), autor de novelas como *El proceso* (1925) y *El castillo* (1926), así como de relatos emblemáticos como *La metamorfosis* (1915) y *En la colonia penitenciaria* (1919). *Kafka: Por una literatura menor* no tiene un desarrollo lineal, pero se despliega en segmentos interconectados que permiten diferentes trayectorias de lectura. De esta forma, el problema de la expresión en Kafka, sostiene que la escritura del autor no debería entenderse como la representación de un drama existencial, sino como una máquina de producción de sentido que rompe la rigidez y fluye, desplegándose en múltiples direcciones con intensidades nuevas (p. 16).

Estableciendo sus relatos como puntos de partida para Deleuze y Guattari quienes advierten que su análisis no pretende desentrañar un significado oculto de Kafka ni reducirlo a una única interpretación. En cambio, realizan una lectura que sigue las mismas líneas de fuga presentes en su escritura que en búsqueda de una salida de los sistemas, pensando en nuevas posibilidades de existencia. Y en efecto, los escritos kafkianos no son objetos cerrados, sino espacios en los que operan fuerzas múltiples, desplazándose de toda la estructura misma (Deleuze y Guattari, 1978, pp. 24–25). Esta estrategia refleja la lógica rizomática que los propios autores proponen: un pensamiento no organizado de manera lineal, sino por conexiones transversales que posibilitan múltiples lecturas.

Este fue el motivo por el cual los autores no se limitaron a analizar en profundidad un solo texto, sino que construyeron su argumentación a partir de fragmentos de diversas novelas y cuentos, mostrando cómo ciertas dinámicas propias de la literatura menor se repiten y se manifiestan

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

transversalmente, lo que posibilita múltiples lecturas. Por ejemplo, al analizar *El proceso*, no buscan identificar una interpretación definitiva de la historia de Josef K., sino examinar cómo la burocracia kafkiana se convierte en una estructura lingüística que disloca la relación entre significado y referencia. Esta lectura implica una crítica directa al modo en que el lenguaje del derecho puede funcionar como instrumento de dominación, encubriendo su violencia bajo una apariencia de racionalidad.

Otra característica fundamental de la estructura del libro es la manera en la que los conceptos se construyen a partir de un diálogo constante con otros campos del saber. En lugar de circunscribirse a la crítica literaria, Deleuze y Guattari integran elementos de la lingüística, la teoría del deseo y la filosofía política para desarrollar su análisis. Esta intertextualidad no se presenta como un aparato erudito, sino como una estrategia de pensamiento que permite expandir los límites de algunos conceptos en este caso como señalan los autores:

Servirse del polilingüismo de nuestra propia lengua, hacer de ésta un uso menor o intensivo, oponer su carácter oprimido a su carácter opresor, encontrar los puntos de no cultura y subdesarrollo, las zonas del tercer mundo lingüísticas por donde una lengua se escapa, un animal se injerta, un dispositivo se conecta. (Deleuze y Guattari, 1978, p. 44)

Desde esta perspectiva, el concepto de literatura menor, formulado por Gilles Deleuze y Félix Guattari representa una de las aproximaciones más radicales y filosóficamente productivas en el análisis literario del siglo XX. Para Deleuze y Guattari, la literatura menor no designaba de un género ni una categoría temática periférica, sino una forma de escritura que es producida desde una posición de desajuste estructural frente a una lengua dominante; pues el análisis de estos se

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

sitúa en otro plano: el de las intensidades, el devenir, las líneas de fuga que atraviesan el texto volviéndolo inestable, fragmentario y móvil.

Dicha discordancia no es simplemente geográfica o identitaria, sino intensiva: Kafka, siendo judío checo y escribió en alemán que era la lengua del imperio, del poder, del orden en todos los sentidos. Viéndose obligado a habitar una lengua que le resultaba ajena, impuesta, y que sin embargo emplea para desorganizar sus formas y cuestionar su universalidad. Este uso de la lengua, afectado por la oralidad del yiddish<sup>5</sup> y por una conciencia crítica de las relaciones de poder que la atraviesan, convierte el alemán kafkiano en un espacio de experimentación pragmática.

De esta manera, la literatura menor no se define por la pertenencia a una minoría étnica o cultural, sino por el uso intensivo y crítico de una lengua mayor. Este uso no pretende integrarse ni representar adecuadamente a la lengua dominante, sino precisamente producir una fractura en su funcionamiento habitual subvirtiéndolo desde adentro. No obstante, estos movimientos del lenguaje no son un recurso estilístico, sino una estrategia política: al desterritorializar su forma dominante, Kafka transforma la lengua en un espacio de resistencia, en un lugar de experimentación donde se descomponen las estructuras de poder que el mismo idioma sostiene.

Este enfoque implica también una transformación de la figura del autor. En la literatura menor, el escritor no es un individuo aislado con un estilo propio, sino un operador que canaliza flujos colectivos, la memoria, la estructura y las tensiones sociales. Kafka no escribió en nombre propio, sino desde un lugar de enunciación desplazada remitida a una experiencia común de la extranjería de su comunidad, la exclusión y crítica. Por lo tanto, su literatura no representa identidades ya

---

<sup>5</sup> El yiddish es una lengua de origen germánico hablada por comunidades judías askenazíes desde el siglo IX, formada por una fusión del alemán medieval con elementos del hebreo y lenguas eslavas. Fue lengua materna de millones de judíos y dio lugar a una rica tradición literaria. Aunque su uso ha disminuido, aún se conserva en comunidades ortodoxas y jasídicas.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

formadas, sino que produce devenires, subjetividades que aún no tienen forma ni lugar. Convirtiendo toda su obra en una máquina de pensamiento que descompone las categorías tradicionales de la crítica literaria y abre nuevos territorios (líneas de fuga) para la filosofía, el arte y la política.

### **1.2 Producción de sentido en Kafka y las características de una literatura menor**

El concepto de "literatura menor" fue desarrollado por Gilles Deleuze y Félix Guattari en su libro *Kafka: por una literatura menor* (1978). No se refiere a una literatura de menor calidad, sino a una forma de escritura que opera desde una posición marginal o subalterna dentro de una lengua mayoritaria. Porque una literatura escrita en una lengua mayor (como el alemán, el francés o el inglés), pero por parte de una minoría (como los judíos en Praga, en el caso de Kafka). Tiene tres características fundamentales —desterritorialización, politización y enunciación colectiva— estas categorías no operan de forma aislada, sino entrelazadas. Constituyen una estructura común a muchas prácticas culturales que subvierten desde adentro los sistemas hegemónicos.

La primera característica consiste en que el idioma se ve afectado por un fuerte coeficiente de desterritorialización (p. 28). Este concepto implica que una minoría lingüística escribe dentro de un idioma mayoritario, pero lo hace desde una posición de marginalidad y extranjería interna, alterando profundamente sus estructuras lingüísticas establecidas. Kafka, por ejemplo, escribía en alemán, pero este alemán no era el idioma oficial o normativo del Imperio Austrohúngaro, sino una variante atravesada por las influencias del yiddish, su lengua materna, creando una tensión permanente. Este proceso implica no sólo una ruptura estilística, sino también una resistencia profunda a los significados impuestos por la lengua dominante, lo cual lleva a transformarla desde dentro. La desterritorialización lingüística no es, por tanto, una simple experimentación estética,

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

sino una acción política que cuestiona directamente las jerarquías culturales y sociales establecidas.

La segunda característica esencial de las literaturas menores radica en su inherente politización (p. 29). A diferencia de las “grandes literaturas”, donde los problemas individuales como las crisis familiares o personales se abordan de manera aislada, dejando el contexto social como un telón de fondo secundario, la literatura menor conecta inmediatamente lo individual con lo político. En el espacio reducido de la literatura menor, ningún conflicto individual permanece separado del contexto político; cada situación personal refleja inmediatamente estructuras más amplias de poder y dominación. Esto se puede observar claramente en las obras de Kafka como *El proceso* o *La condena*, en las que los problemas individuales, como el absurdo de un juicio o la culpa ante la autoridad paterna, no se presentan como conflictos privados aislados, sino como manifestaciones directas de una realidad política opresiva y totalizante.

Finalmente, la tercera característica destacada por Deleuze y Guattari es el valor colectivo inherente a la literatura menor (p. 30). Precisamente porque las literaturas menores emergen de contextos donde escasea la posibilidad de reconocimiento individual o consagración de autores prominentes, cada acto de escritura adquiere inmediatamente un carácter colectivo. No existe la figura del “maestro” literario que pueda separar su voz individual de la enunciación colectiva; lo que el escritor expresa es siempre una acción política compartida, inclusive desde el “yo” de la narrativa individual. La literatura menor convierte cada enunciado en una expresión directa de la conciencia colectiva, que habitualmente se encuentra fragmentada o inactiva en la esfera pública. Así, la literatura asume un papel fundamentalmente político y revolucionario.

Con estos tres elementos se puede analizar cómo la culinaria doméstica también puede comprenderse como una forma de arte menor: una práctica disidente, colectiva y políticamente

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

cargada. Operando desde los márgenes del sistema fuera de las esferas gastronómicas que experimenta la institucionalidad y la burguesía.

## **Capítulo 2. Desterritorialización, politización y valor colectivo. Fundamentos de la culinaria doméstica como arte menor.**

La cocina doméstica, lejos de ser una práctica inocua o funcional, puede ser entendida como un dispositivo simbólico y estético que problematiza las estructuras hegemónicas. En relación con lo anterior, la literatura menor es una forma rizomática de expresión que subvierte las jerarquías lingüísticas impuestas, en el presente apartado se enfatiza el concepto filosófico — de desterritorialización— que permite pensar otras prácticas culturales periféricas con el mismo potencial disruptivo. De este modo, se propone una lectura filosófica y política de la culinaria doméstica, entendida no como un apéndice del arte o la técnica, sino como un campo de producción estética. La cocina no solo transforma lo crudo en cocido, sino que rearticula relaciones entre; lo material, simbólico, íntimo, político, individual y colectivo.

Desde esta perspectiva, el capítulo se estructura en tres partes. La primera en la desterritorialización y la culinaria. La segunda parte del capítulo desarrolla el eje de la politización de la cocina doméstica, entendida no como una simple extensión de lo público hacia lo privado, sino en manifestación de un conflicto estructural que atraviesa lo cotidiano. De acuerdo con Deleuze y Guattari (1978), “todo en una literatura menor es político” (p. 29), y esta afirmación puede aplicarse a prácticas que históricamente han sido invisibilizadas bajo el prisma de lo doméstico. En efecto, la cocina casera, sostenida mayoritariamente por mujeres, por personas racializadas o por sectores populares, ha sido despojada de su potencial político bajo discursos de amor, sacrificio y cocina regional.

Sin embargo, estas mismas condiciones permiten pensarla como una forma de agenciamiento, como una práctica que sostiene formas de vida. Que, a través de tomar decisiones aparentemente triviales para el sistema, como lo son el sobre qué cocinar, cómo hacerlo y para

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

quién, hacen parte de las estructuras de clase, género, etnicidad y poder. Este carácter político no radica, solo está forma el hacer en la cocina, se convierte en micropolítica que entiende otros sentidos, resistiendo lógicas productivistas y que construye subjetividades. Frente a las lógicas individualistas del mercado gastronómico con academias o figuras como el *chef*; el problema de la tecnologización de la producción de los alimentos, hace que la culinaria doméstica pueda comprenderse como un dispositivo relacional, un arte de la convivencia que opera por acumulación de momentos culturales, colectivos en su repetición cotidiana y entiende la transmisión de saber intergeneracional. Bajo esta lógica, se recupera la idea de “arte menor” en este caso como una práctica que subvierte las jerarquías de lo que se considera legítimo, visible o digno de ser nombrado arte.

La culinaria doméstica, al igual que la literatura menor, trabaja con lo que tiene a mano, improvisa con lo disponible, reinventa a partir del déficit, como de la necesidad de alimentarse. Siendo precisamente esta capacidad de creación desde las limitaciones y su escasez de recursos.

Por consiguiente, la lectura de la cocina doméstica desde una clave filosófica, política permite descentralizar múltiples discursos hegemónicos sobre lo culinario y abrir un campo de reflexión sobre las formas de producción cultural dentro de las minorías. Disputándose un espacio dentro de la creciente tecnificación y espectacularización de la gastronomía, la culinaria del hogar —con sus saberes heredados, sus ajustes silenciosos, sus cuidados cotidianos— se vislumbra como un arte de resistencia y reinención constante. En este escenario, cocinar deja de ser un acto exclusivamente funcional para convertirse en una forma de pensamiento, donde se articulan saberes con los ingredientes.

## 2.1 Desterritorialización en la culinaria doméstica

Como afirman los autores, “Kafka hace una utilización singular del alemán, una lengua que no le pertenece del todo, que ha sido impuesta, y, sin embargo, la transforma desde dentro” (p. 29). Ahora bien, la culinaria doméstica comparte con la literatura menor una relación de desplazamiento respecto a los sistemas hegemónicos de la alta cocina.

Mientras la gastronomía profesional establece reglas estrictas de técnica, presentación y jerarquía, la culinaria doméstica configura los ingredientes y procedimientos según necesidades locales y subjetivas. Esta capacidad de contradecir dentro una estructura normada es precisamente lo que define la desterritorialización. Al igual que en Kafka, donde la lengua alemana se vuelve extraña y fragmentada, la práctica culinaria en el hogar puede resignificar ingredientes y técnicas tradicionales. La idea de desterritorialización planteada por Deleuze y Guattari puede enriquecerse desde la crítica del simulacro que propone Jean Baudrillard (1970) en *La sociedad de consumo*. En un contexto de industrialización alimentaria, la culinaria ya no responde a un vínculo simbólico entre cuerpo, cultura y territorio, sino que se transforma en un simulacro, una reproducción vaciada de sentido que suplanta la experiencia del alimento con signos de marketing. Ejemplo de ello es la alta cocina internacional, donde figuras como Ferran Adrià (El Bulli), René Redzepi (Noma) o los hermanos Roca (El Celler de Can Roca) han llevado la precisión culinaria a niveles casi quirúrgicos: cada gramo es medido con exactitud, la cocción se controla mediante cronómetros y sondas térmicas, y los ingredientes son seleccionados por estacionalidad, origen y función sensorial. Estas prácticas, ligadas a tendencias como la cocina molecular, el foraging escandinavo o la neuro gastronomía, revelan cómo el acto de cocinar ha sido tecnificado y convertido en un producto de alta especialización. La cocina, en estos contextos, se vuelve espectáculo y laboratorio,

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

donde el plato final busca producir experiencias sensoriales únicas que responden a cánones estéticos globales. Otro ejemplo son los casos como la cultura de la comida rápida, los alimentos ultra procesados y las recetas empaquetadas operan como mercancías-signo, donde lo que se consume no es tanto el sabor o la nutrición, sino una promesa imaginaria de confort, rapidez o estatus. Esto contrasta radicalmente con la cocina doméstica entendida como arte menor, que implica una relación situada, emocional y creativa con los ingredientes. De esta manera, la cocina del hogar se presenta como una resistencia al simulacro gastronómico dominante, al reponer una dimensión simbólica en un acto que ha sido desplazado por la lógica mercantil, despojándose de su contexto original para configurar en un nuevo espacio.

En este sentido, Negarestani (2011) argumenta que la culinaria no es solo una disciplina técnica, sino una máquina conceptual que transforma la materialidad de los alimentos en signos de intercambio simbólico: “La cocina no es una simple técnica de transformación de materia, sino una actividad ontológica que configura las relaciones entre materia, sentido y cultura” (pp. 3-9).

Este proceso de transformación, en el que los ingredientes adquieren nuevas asociaciones y usos, también puede entenderse como una forma de resistencia semántica, donde lo culinario descompone sentidos normativos.

La desterritorialización también puede observarse en la relación entre la culinaria doméstica y la industrialización de los alimentos. Mientras que la producción masiva de alimentos busca estandarizar, la cocina doméstica es un espacio que se relaciona, con el concepto de desterritorialización que no solo se podría asociar únicamente a la escritura, sino a otras prácticas culturales como la culinaria doméstica que, al operar en los márgenes de los grandes discursos gastronómicos institucionalizados, puede considerarse «menor».

Las estructuras burocráticas de los sistemas alimentarios modernos desterritorializan el cuerpo de la mujer al imponer normativas que deslegitiman sus saberes culinarios no

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

institucionalizados. Protocolos de eficiencia, higiene y control técnico desplazan prácticas tradicionales ligadas al uso libre del tiempo, a los ingredientes frescos, la preparación que se vuelve en manufactura y a la pérdida del uso de productos nativos. Esta homogeneización del gusto tiende a excluir alimentos locales, imponiendo una oferta estandarizada que borra diversidad y territorio. Frente a ello, la expresión culinaria doméstica permite una reterritorialización del cuerpo femenino al recuperar su agencia en la elección, preparación y combinación de alimentos, afirmando un saber autónomo frente a la lógica uniformadora del sistema. Así, en continuidad con lo desarrollado en el primer capítulo, donde se analizó la estructura rizomática de la literatura menor y su relación con el lenguaje como espacio de resistencia, la desterritorialización en este caso afecta no solo a la lengua, sino también a la construcción de otros espacios simbólicos, como es el caso de la cocina doméstica.

Telfer (2002), en *Food as Art* defiende que la cocina casera no solo satisface necesidades biológicas, sino que introduce una dimensión estética y afectiva que resiste la estandarización del gusto. Según la autora, “la cocina casera introduce una dimensión de resistencia frente a la estandarización del gusto y la reducción de la experiencia sensorial a criterios comerciales” (pp. 10–12), lo que refuerza el valor simbólico y político de lo cotidiano en el acto culinario.

En este sentido, la culinaria doméstica desterritorializa la alimentación al recuperar ingredientes olvidados, al modificar recetas según la disponibilidad local y al introducir una dimensión subjetiva en el acto de cocinar, en lugar de seguir modelos industriales.

En la literatura menor, la desterritorialización también se manifiesta en la incapacidad del lenguaje para cumplir su función habitual de designación. Kafka no usa el alemán como un medio transparente de comunicación, sino como un campo de tensiones, donde cada palabra pierde su fijeza y se convierte en un signo en crisis: “Kafka escribe en una lengua que no le pertenece del todo, una lengua que habita, pero que al mismo tiempo deforma, una lengua que se desplaza

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

constantemente de sus coordenadas habituales” (Deleuze y Guattari, 1978, p. 41). Esta lógica puede trasladarse a la culinaria doméstica, donde los ingredientes y las técnicas se convierten en espacios de experimentación y no en elementos de una estructura fija. En este sentido, la cocina doméstica opera como una práctica de desterritorialización al reformular los códigos de la gastronomía, sin abandonar la materialidad de los alimentos.

Asimismo, es relevante que la desterritorialización en Kafka también implica el uso del espacio. En sus narraciones, los personajes están atrapados en estructuras laberínticas, donde las fronteras entre el interior y el exterior se diluyen. Esta lógica se refleja en la culinaria doméstica, donde la distinción entre lo público y lo privado también se desestabiliza. En muchas culturas, las recetas familiares trascienden el ámbito privado del hogar y se convierten en patrimonios colectivos, reconfigurando así la relación entre la cocina doméstica y la gastronomía profesional. Como muestra Alzate (2002), en las *recetas del Pacífico colombiano*, preparaciones regionales como el *pusandao de cangrejo*, *el refrito de almejas y piangua*, o *el ratón de monte encocao* no sólo alimentan, sino que nombran y conservan una memoria cultural afrodescendiente y campesina transmitida por vía oral. Estas recetas integran una herencia étnica y una práctica cotidiana que tensiona los discursos oficiales sobre lo culinario al poner en valor saberes situados, muchas veces ignorados por la alta gastronomía. Nombrar el plato no es solo identificarlo, sino inscribirlo en una red de sensibilidad, memorias y resistencias, como sucede con el *encocao de guagua* o *el atollado de toyo ahumado*, cuya persistencia en las cocinas familiares expresa una forma de pertenencia y creación cultural. Así, estas prácticas culinarias resguardan ingredientes e historias locales, que también reconfiguran la frontera entre lo doméstico y el territorio gastronómico.

En este sentido, la transmisión no es una práctica conservadora, sino una reinterpretación activa de lo tradicional. Por lo tanto, es un hecho biopsicosocial donde confluyen lo biológico del cuerpo, lo psíquico del deseo y lo social de la cultura. Esta complejidad del acto culinario

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

evidencia que, más allá de un simple gesto de supervivencia, la comida es un lenguaje multisensorial que integra salud, afecto e identidad, desterritorializando los sentidos hegemónicos que reducen lo alimentario a lo funcional. Por ende, la desterritorialización, tal como es conceptualizada por Deleuze y Guattari de acuerdo con la obra de Kafka, no se limita a la esfera lingüística sino también puede aplicarse a otras prácticas culturales como la culinaria doméstica. En ambos casos, se produce un desplazamiento de los significados, una resistencia frente a los códigos normativos y una reapropiación de los signos para generar nuevas formas de expresión. Esta dinámica de desterritorialización enlaza directamente con el siguiente apartado, donde se abordará la politización de la culinaria doméstica y su capacidad de desafiar las estructuras de poder establecidas.

### **2.2 Politización en la culinaria doméstica**

La politización de la culinaria doméstica como un arte menor se fundamenta en uno de los tres ejes que Gilles Deleuze y Félix Guattari atribuyen a la producción artística en contextos de marginalidad: la relación directa e ineludible con lo político. En su estudio sobre Franz Kafka, afirman que en toda obra menor “todo es político” (1978, p. 29), es decir, que no hay espacio neutro para la creación, cuando esta se da en las condiciones de una minoría que se expresa desde una lengua o sistema mayor que le es ajeno o impuesto. Esta tesis se puede trasladar a la cocina doméstica, donde las decisiones cotidianas sobre qué, cómo y para quién cocinar no se dan nunca fuera de las relaciones de poder, los condicionamientos estructurales ni las formas institucionalizadas de control cultural.

La culinaria doméstica trasciende el ámbito privado y adquiere una dimensión política al influir en las dinámicas sociales y económicas. Como señala O'Sullivan (2005), las prácticas artísticas menores tienen el potencial de cuestionar y redefinir las normas establecidas en la

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

sociedad. En el contexto de la cocina doméstica, la elección de ingredientes locales y sostenibles, así como la preferencia por métodos de preparación que respetan el medio ambiente, representan actos políticos que desafían las prácticas industriales dominantes y promueven sistemas alimentarios más justos y ecológicos.

A partir de esta premisa la cocina no es solamente un espacio funcional de subsistencia, sino uno de los escenarios atravesados por las configuraciones sociales más comunes y habitadas de la vida diaria. Por eso define la manera del acceso a los alimentos, su preparación, la forma en que se sirve, la división del trabajo, la transmisión de saberes y la legitimación simbólica inclusive de la supremacía de ciertos gustos sobre otros que responde a intereses culturales también globales. Este carácter político se intensifica cuando se observa que, históricamente, muchas de las personas que han sostenido la cocina doméstica —especialmente mujeres y grupos racializados— han sido excluidas del reconocimiento artístico o epistemológico. Como bien sostiene Mills (2010), en *Cooking with Love: Food, Gender, and Power* el cuidado puede constituir una forma de agencia femenina en el espacio doméstico. “Cocinar con amor es también una forma de reivindicar la importancia de quien se alimenta y de quien alimenta”

(p. 127), señala, así el poder político del afecto.

El acto culinario doméstico se resignifica como una performance estética cotidiana en la que se articulan no solo elementos materiales y técnicos, sino también experiencias sensoriales y creativas. Cada preparación culinaria se convierte en una oportunidad para desplegar imaginarios artísticos, manifestándose como un ejercicio consciente y artístico en medio de la cotidianidad. Esta dimensión permite comprender por qué la cocina doméstica puede ser leída como un campo de enunciación política que vincula una actividad de un espacio privado de producción con lo estructural.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

En este punto, resulta pertinente recuperar la afirmación de Deleuze y Guattari según la cual “el problema individual se vuelve tanto más necesario, indispensable, agrandado en el microscopio, cuanto que es un problema muy distinto en el que se remueve en su interior” (1978, p. 29). En el triángulo familiar —económico, burocrático, jurídico— que estructura el hogar moderno, la cocina es un espacio de confrontación entre una necesidad individual (alimentar al otro, sostener la vida cotidiana) y una multiplicidad de determinaciones externas. Esa tensión convierte a la cocina doméstica en una instancia de negociación constante, donde la política se filtra en las recetas.

De acuerdo con Deleuze y Guattari (1978), las literaturas menores se caracterizan por un agenciamiento colectivo de enunciación. Aplicando este concepto a la culinaria doméstica, se observa que la preparación y el compartir de alimentos en el hogar fomentan la creación de lazos sociales y la transmisión de conocimientos y valores culturales, contribuyendo así a la cohesión y resiliencia comunitaria.

Mejía, Hernández y Mejía (2013), en *Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía* proponen que, “el alimento no solo responde a una función biológica, sino también a una función estética y política”, lo que convierte el acto de cocinar en un ejercicio de creación de mundo.

En tanto lenguaje, la cocina puede también ser transformada desde adentro, mediante la repetición, la improvisación y la resignificación de sus códigos, cumpliendo con ello la segunda condición del arte menor: su politización como forma de resistencia creativa.

Según Deleuze y Guattari (1978), las prácticas menores transforman elementos cotidianos en expresiones creativas. En este sentido, la presentación de los platos, la combinación de sabores y texturas, y la ambientación del espacio donde se sirven los alimentos reflejan una sensibilidad estética que convierte la cocina doméstica en una forma de arte accesible y cotidiana. Eric Schlosser (2001), en *Fast Food Nation*, documenta cómo la industria ha homogeneizado los

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

hábitos alimentarios a escala global, produciendo una desterritorialización de sentido inversa a la que plantean Deleuze y Guattari. En lugar de liberar los significados, la estandarización impuesta por cadenas como McDonald's borra las diferencias locales, vacía la memoria culinaria y uniformiza los sabores. Frente a esta lógica, la culinaria menor, como práctica situada, improvisada y sensible, ofrece un contrapunto crítico. Mientras el fast food busca eliminar la subjetividad y el tiempo del proceso culinario, la cocina doméstica apropia el acto de cocinar como un gesto singular, vinculado al lugar, la memoria y la comunidad. Esta oposición revela cómo el arte menor culinario puede actuar como una forma de disenso frente a la colonización del gusto por la industria neo-liberal alimentaria.

Frente a esta lógica productivista, la cocina doméstica se presenta como un arte menor que insiste en la diferencia, en la variación, en el gesto sensible. Como señala O'Sullivan (2005), las prácticas artísticas menores permiten fisuras en los sistemas dominantes, revelando posibilidades de creación estética desde la vida cotidiana y sus márgenes.

Esta politicidad de la cocina no solo opera en la dimensión del gesto culinario, sino también en el espacio simbólico donde este se enmarca. Como lo señala Aristóteles en *Política*, el banquete no solo es nutrirse, sino una forma privilegiada de deliberación política dentro de la comunidad (*polis*), donde lo cotidiano se reafirma y se reproduce mediante el intercambio racional entre los comensales (Aristóteles, 1988, VII.10, 1330a–b). En este sentido, la mesa compartida actúa como una microestructura de lo político en tanto que configura una interacción de roles, jerarquías y sentidos. La culinaria doméstica, como acto de preparación de ese banquete cotidiano, se inscribe así en una red densa de significaciones que exceden la alimentación involucrando el cómo ser y estar con otros.

Brun (2010) propone que la cocina doméstica no es solo una actividad funcional orientada a la nutrición, sino un acto simbólico y estético que implica decisiones conscientes, sensibles y

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

situadas. Cada receta representa un saber transmitido a través del tiempo, donde la elección de ingredientes, las técnicas de cocción y hasta la disposición de los alimentos en el plato son actos que configuran mundos de sentido. En este contexto, la culinaria no solo refleja la cultura de una comunidad, sino que la produce activamente: cocinar es narrar una historia, es crear una coreografía de gestos, sabores y memorias que materializan lo colectivo e íntimo a la vez. De este modo, la cocina se convierte en un espacio de deliberación estética cotidiana donde lo sensorial, lo ético y lo político se entrelazan.

Esta perspectiva se inscribe también en una crítica a la distinción entre arte “mayor” y prácticas “menores”. Al entender el cocinar como una forma de creación con sentido —y no una simple reproducción de técnicas—, Brun eleva la cocina al rango de práctica estética legítima, revelando cómo en los márgenes de lo doméstico se produce también pensamiento, belleza y resistencia cultural.

Este carácter simbólico también ha sido explorado por Michel de Certeau (1996) en *La invención de lo cotidiano*, donde plantea que los actos aparentemente insignificantes del día a día —como cocinar, limpiar o caminar— constituyen verdaderas prácticas tácticas de reapropiación del espacio y del tiempo, formas de resistencia ante la lógica normativa de la producción industrial y de la gestión racional del comportamiento (pp. 40-42). La cocina doméstica se inserta en esta lógica: si bien responde a exigencias materiales, su ejercicio configura los órdenes impuestos preservando y transformando la identidad étnica.

Para Deleuze y Guattari (1978), las prácticas menores implican una constante reinención y experimentación. En la cocina del hogar, esto se traduce en la adaptación de recetas a nuevos contextos, la incorporación de ingredientes inusuales y la fusión de diferentes tradiciones culinarias, lo que enriquece el panorama gastronómico y refleja la dinámica evolución de las culturas. La culinaria menor, desde esta perspectiva, no es solo una técnica de supervivencia, sino

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

una operación simbólica capaz de redistribuir el poder del lenguaje, el deseo y la identidad. La repetición del gesto culinario, lejos de ser mecánica, implica una variación sensible que interpreta con multiplicidad lo dado. Como sostienen Mejía et al. (2013), al problematizar la *doble significación de la gastronomía*, el alimento no solo responde a una función biológica, sino también a una función estética y política. En esa doble condición, cocinar se convierte en un ejercicio de creación de mundo.

Por otra parte, Ezcurdia (2019) articula esta dimensión afectiva con una crítica al capitalismo moderno, en tanto que este instrumentaliza el cuerpo y sus necesidades. Frente a esta lógica, los actos cotidianos, como el de preparar alimentos, ofrecen un lugar de afirmación sensible. Como sostiene la autora; “El vitalismo y el materialismo de Spinoza, Bergson, Deleuze y Negri nos muestran que el cuerpo y el amor son elementos que tensionan las estructuras de dominación capitalista” (p. 38). En esta clave, la cocina no es solo resistencia práctica, sino también ontológica: es una manera de habitar el mundo y de afirmarlo a través del cuerpo y sus gestos. La preparación de los alimentos se convierte así en una manera de reintroducir el deseo en el corazón de lo cotidiano.

Zanotelli (2010), por su parte, postula que pensar el amor como una política de la ternura. En ese marco, la cocina no se limita al acto funcional de preparar los alimentos, sino que condensa una forma de vínculo que activa lo afectivo como forma de cuidado. En su artículo *Configuraciones territoriales múltiples: reflexiones a partir de El Anti-Edipo*, el autor plantea que estas configuraciones permiten imaginar otras formas de existencia basadas en la reciprocidad y no en la dominación.

Entonces, la culinaria doméstica, cuando se entiende como arte menor, revela su potencial para tensionar las estructuras de poder que atraviesan lo cotidiano. No lo hace desde la confrontación directa, sino desde la persistencia del gesto, desde la memoria afectiva y desde la

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

elaboración simbólica de lo común. La cocina, en tanto espacio de acción y de enunciación, se convierte en una forma radical de intervención política desde lo mínimo. Su fuerza no radica en lo espectacular, sino en lo reiterativo: en la manera en que cada día se reescriben, con el cuerpo y el fuego, las condiciones de posibilidad del mundo que se habita.

La culinaria doméstica, analizada desde las perspectivas filosóficas y sociales de Deleuze y Guattari, se revela como una práctica rica y multifacética que trasciende su función básica de alimentación. Se manifiesta como un arte menor que desafía estructuras hegemónicas, promueve la resistencia, fortalece comunidades, expresa dimensiones estéticas y facilita la creación desde nuevas esferas sociales.

### **2.3 Valor colectivo en la culinaria doméstica**

Uno de los rasgos más potentes de la literatura menor, según Deleuze y Guattari, es que no pertenece a un “autor” en el sentido clásico. El escritor menor no representa un genio individual ni un estilo consagrado, sino que escribe desde una comunidad, con una voz que resuena con otras voces. Esta lógica también atraviesa la culinaria menor. A diferencia de la alta cocina, centrada en la figura del chef como artista y creador individual, la cocina doméstica se construye como un legado colectivo, donde cada receta es una memoria.

En este espacio de saber compartido, la enunciación culinaria no se da en primera persona singular, sino en plural. Cocinar es, en muchos casos, reproducir una receta como la de las abuelas y madres. Esto también es reconfigurar las recetas, adaptarlas, re interpretarlas, y al hacerlo, sostener una tradición viva. Esta práctica, lejos de ser una repetición mecánica, es una forma de diálogo intergeneracional, de actualización del deseo colectivo de alimentarse y de permanecer.

La preparación de alimentos en el hogar actúa como un vehículo para la materialización de memorias personales y colectivas. Claude Fischler (1990), en *L’Omnivore*, argumenta que comer

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

es un acto de identidad, un ritual que articula, cultura y pertenencia. Esta idea puede dialogar directamente con la noción de valor colectivo en la literatura menor. Al igual que el idioma materno, las recetas familiares configuran una forma de enunciación colectiva, un archivo sensible que entiende múltiples modos de estar en el mundo. Frente a la disolución de las diferencias culturales impuesta por la globalización alimentaria, la culinaria doméstica emerge como un lugar de reapropiación simbólica, donde lo común se cocina, se reitera y se transforma. En este sentido, los platos heredados y reinventados no solo alimentan cuerpos, sino también comunidades imaginadas que resisten la erosión de la memoria colectiva. Cocinar es hablar una lengua afectiva que no necesita palabras, pero que se transmite con las manos, con los sabores y con la temporalidad lenta del cuidado.

Abbots (2017), en *The Materiality of Memory: Affects, Remembering and Food Decisions*, examina cómo las decisiones alimentarias están profundamente influenciadas por recuerdos y afectos. A partir de sus hallazgos, sugiere que la cocina doméstica es un medio para evocar y preservar experiencias pasadas, al convertir cada receta en una forma material de memoria encarnada.

El valor colectivo de la culinaria menor se manifiesta en su capacidad de reunir y sostener vínculos, donde cada comida se convierte en un acto simbólico que conecta cuerpos con historia.

Desde la perspectiva de la literatura menor, esta expresión colectiva no es una forma residual de arte, sino una posibilidad de ruptura. El hecho que la cocina doméstica no tenga “maestros” en el sentido canónico, sino que se construya sobre la base del intercambio cotidiano, le otorga una potencia singular: su carácter anónimo, difuso, rizomático. La culinaria menor no busca fama ni reconocimiento; busca alimentar, sostener, ser parte del celebrar. En este gesto, se afirma una estética de la vida que resiste la estetización vacía del arte como mercancía.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

La culinaria doméstica también puede ser analizada desde la perspectiva de la estética social, donde las prácticas cotidianas de preparación y consumo de alimentos contribuyen a la configuración de experiencias estéticas compartidas. Ben Highmore (2016), en *Bitter After Taste: Affect, Food, and Social Aesthetics* (en Deleuze and Guattari: *New Mappings in Politics, Philosophy, and Culture*, University of Minnesota Press), argumenta que la alimentación está ligada a una estética social compartida. En esta perspectiva, cocinar se convierte en un acto colectivo que configura formas sensibles de habitar y relacionarse con el mundo, desbordando el marco individual del gusto.

Esta colectividad también tiene un carácter político. En tiempos de fragmentación social y despojo de los espacios comunes, la cocina doméstica se convierte en un lugar de encuentro. Las recetas, los saberes transmitidos, los ingredientes intercambiados forman parte de una red de cuidados que desafía la lógica individualista del neoliberalismo. La culinaria menor se inscribe, entonces, en un horizonte de justicia simbólica: reivindica lo que fue excluido, nombra lo que fue silenciado o que fue reducido a función.

Como afirma Peralta (2018), el arte menor no es menor por su valor estético, sino por su condición política: opera desde los márgenes, habla con la voz de los sin voz, construye una sensibilidad alternativa. La culinaria, cuando se reconoce en este registro, se transforma en una herramienta de transformación social, de narración colectiva, de intervención micropolítica en la vida cotidiana. Cocinar en colectivo, compartir los alimentos y cuidar a través del acto de alimentar son formas de recomponer el tejido social, de resistir el aislamiento y de producir lo común. En este sentido, la culinaria menor también puede pensarse como una práctica política de reencuentro, donde el cuerpo, el territorio y la memoria se articulan en torno a la mesa también del fogón como centro simbólico de lo comunitario. La preparación y el acto de compartir alimentos se revelan como prácticas artísticas que fortalecen las relaciones comunitarias. En este contexto, cocinar no es

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

solamente una tarea rutinaria, sino una forma cotidiana de producción estética donde los saberes, las tradiciones y las innovaciones culinarias se combinan en un arte vivo y colectivo.

La culinaria doméstica como arte menor, vista desde la perspectiva de *Kafka: Por una literatura menor*, permite el acercamiento a una dimensión revolucionaria del cuidado, del cuerpo y de la memoria. A través de la desterritorialización, la politización y el valor colectivo, se articula un saber que desborda las categorías tradicionales del arte y propone nuevas formas de enunciación para lo que, hasta ahora, había sido considerado menor. La cocina, como espacio de invención cotidiana, revela así su capacidad para transformar el orden y sugerir otras maneras de habitar el mundo.

Frente a las prácticas comunitarias que vinculan la culinaria doméstica con la transmisión de saberes y la construcción de vínculos colectivos, el auge de los alimentos ultraprocesados y la comida rápida impone una lógica de consumo individual, acelerado y estandarizado. El paquete sustituye el plato; la marca sustituye su contenido; el microondas reemplaza el fuego. La industria alimentaria global, reforzada por estrategias de marketing, ha colonizado el deseo a través de una propaganda visual que despolitiza el acto de comer, vaciándolo de historia. Esta forma de alimentación neoliberal interrumpe la relación sensible entre los cuerpos, rompe los ritmos sociales y convierte el acto de alimentarse en una operación mecánica desprovista de estética o ética compartida.

### **Capítulo 3. La mujer cuidadora como sujeto político, epistémico y estético de una culinaria menor: memoria, afecto y resistencia desde lo doméstico**

Pensar la culinaria doméstica más allá de su función alimentaria implica asumir una perspectiva crítica que permita comprenderla como un espacio de enunciación política y estética. Este capítulo propone una lectura desde el género y la micropolítica del cuidado, entendiendo que la mujer cuidadora no sólo reproduce la vida, sino que la sostiene, a través del acto de cocinar. Esta práctica, lejos de reducirse a una obligación impuesta por el orden patriarcal, se convierte en un dispositivo de resistencia, en una acción situada que configura el tiempo, el cuerpo y el deseo desde una estética menor.

Desde una mirada deleuzoguattariana, la culinaria menor operada por mujeres en el ámbito doméstico no se inscribe en los sistemas legitimados del arte ni de la productividad, sino que se sostiene en una lógica de lo sensible, lo relacional y lo común. Cocinar es aquí una práctica de saberes, memorias y cuerpos. Es una forma de enunciación que, como la literatura menor en Kafka, surge desde una posición desplazada, pero no por ello menos potente. La mujer cuidadora cocina desde un margen que subvierte: transforma ingredientes precarios en alimento simbólico, convierte la repetición en invención, y la escasez en creatividad vital. Por ejemplo, en muchas regiones de América Latina, mujeres afrodescendientes han creado platos emblemáticos como el arroz con coco, el tapado o la sopa de ñame, no como expresión de abundancia sino como estrategia de subsistencia cultural. Estas preparaciones, nacidas del margen, han sido transformadas en gestos de memoria colectiva, donde la creatividad y la resistencia se cocinan juntas. Este carácter colectivo y político de la cocina doméstica se expresa en múltiples territorios latinoamericanos, donde las mujeres han convertido el acto de cocinar en un gesto de memoria y resistencia. En Argentina, las “tacitas poderosas” organizadas por madres en comedores populares de Buenos

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

Aires funcionan como espacios de denuncia y subsistencia comunitaria (Álvarez, 2021). En México, las cocineras tradicionales de Oaxaca articulan sus saberes con el activismo indígena, preservando técnicas y rituales ancestrales frente al turismo y la gentrificación (Zafra, 2019). En Colombia, colectivos como Fogón Andino en Boyacá revalorizan las recetas campesinas como forma de soberanía alimentaria y dignificación del trabajo rural femenino (Valencia, 2022). Estas experiencias, al igual que la literatura menor en Kafka, resisten desde el margen y reivindican lo común como espacio político y poético.

La cocina no es un espacio neutral. Michael Pollan (2006), en *The Omnivore's Dilemma*, explora cómo la industrialización alimentaria ha roto los lazos entre el sujeto y el alimento, generando una profunda alienación respecto a lo que comemos. Esta disociación también se manifiesta en la pérdida de agencia sobre el acto de cocinar, que ha sido delegado a corporaciones y dispositivos tecnológicos. La perspectiva de Pollan permite reforzar el argumento de que la culinaria doméstica no es solo un gesto de cuidado o una actividad estética, sino un ejercicio de reapropiación epistémica: saber qué se cocina, cómo y por qué, es recuperar una forma de autonomía frente a los sistemas alimentarios opacos. En este sentido, el arte menor de cocinar en casa se inscribe como una forma de micropolítica alimentaria, que cuestiona la desconexión entre el consumidor y el alimento y restituye al cuerpo su papel como mediador de saberes. Como otros territorios de lo doméstico, está atravesada por relaciones de poder que han asignado históricamente a las mujeres el rol de alimentar sin reconocimiento ni retribución. Sin embargo, ese lugar impuesto ha sido resignificado muchas veces desde la experiencia situada, transformándose en un espacio de agencia y creación. En lugar de reproducir pasivamente las estructuras impuestas, la mujer cuidadora afirma su subjetividad en el acto de cocinar, resignificando la práctica en clave afectiva

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

y política. Con cada plato, se cuenta una historia de resistencia silenciosa, de pertenencia y ternura que escapa a la lógica del capital y de la productividad.

La culinaria menor expresa una dimensión política de la vida cotidiana que se articula a través del cuerpo. El cuerpo que cocina no es un instrumento mecánico, sino un cuerpo afectivo, deseante, que sabe y que es una figura cuidadora. En ello condensan los ritmos de lo doméstico, las temporalidades de la dimensión sensible, la memoria de los sabores y las tácticas de la subsistencia. Es un cuerpo que rehúsa los estándares del rendimiento, y que en su hacer lento y cíclico reivindica otra forma de estar en el mundo: una forma sostenida en el cuidado como política y como estética.

Esta dimensión corporal se enlaza con una genealogía de saberes femeninos que han sido sistemáticamente deslegitimados por las estructuras patriarcales de conocimiento. La mujer que cocina no solo alimenta, sino que porta una epistemología del cuerpo, del entorno y de la supervivencia. En cada práctica culinaria se inscribe una relación específica con el tiempo, la naturaleza, la economía y la comunidad. Esta cocina menor se convierte así en una forma de archivo vivo, donde la memoria es un insumo tan fundamental como la harina o el fuego.

Como señala Ezcurdía (2019), "el cuerpo y el amor son elementos que tensionan las estructuras de dominación capitalista" (p. 38). Esta afirmación permite entender que, en el contexto de la culinaria doméstica, el cuidado no es un residuo de lo femenino, sino una potencia de transformación. Amar a través del acto de cocinar no es un gesto romántico, sino una praxis de vida que desafía las jerarquías entre lo público y lo privado, entre lo productivo y lo reproductivo. En esta clave, la cocina se convierte en una forma de reapropiación de lo doméstico desde una ética del deseo, donde lo que se cocina no es solo comida, sino mundo.

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

Igualmente, la culinaria menor operada por mujeres se sitúa como una forma de producción de conocimiento no codificado, una epistemología sensible que se transmite mediante la experiencia, la oralidad y el cuerpo, en resistencia a los saberes institucionalizados. Estas prácticas transmiten conocimientos complejos a través de la experiencia y oralidad configurando un acervo de saberes que resisten los mecanismos de invisibilización del pensamiento moderno-occidental. Bajo esta lógica, la culinaria menor participa de una ecología de saberes que desborda las epistemologías dominantes y reivindica lo sensible, lo comunitario y lo sitúa como fuente legítima de conocimiento. La receta, transmitida oralmente, ajustada a la intuición y a lo disponible, es un archivo vivo que condensa historia, geografía, sensibilidad y vitalidad cultural. Cada modificación, cada sustitución de un ingrediente, es también una decisión política: se cocina con lo que se tiene, se resiste con lo que se sabe. En este sentido, la cocina menor se convierte en un saber colectivo que configura el presente desde la memoria, y que proyecta una posibilidad de futuro basada en la sostenibilidad, la comunidad y el deseo compartido.

Este saber culinario, permite además imaginar nuevas formas epistemológicas. Al reconocer la cocina como un espacio de producción de sentido y no como una labor meramente técnica, se revalorizan los aportes de mujeres que históricamente han sido excluidas de los espacios de validación académica o artística. La cocina, entonces, no solo transforma materia, sino que también reinterpreta el modo en que entendemos el conocimiento, descentrando la razón ilustrada para situar la experiencia, la intuición y el cuidado en el corazón de lo epistémico.

De esta manera, este capítulo sostiene que la mujer cuidadora, en su labor cotidiana, es portadora de una praxis artística, ética y política que ha sido históricamente invisibilizada, pero que contiene en sí una enorme fuerza de transformación. Pensar la cocina desde lo menor no significa romantizar las condiciones de opresión ni invisibilizar las violencias estructurales que han marcado

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

históricamente el trabajo doméstico. Más bien, implica reconocer que, precisamente en esos contextos de subordinación, las mujeres han elaborado prácticas de agencia, resistencia y creación de sentido. Donde las estructuras de poder silencian el gesto cotidiano de cocinar se convierte en una forma de expresión política y simbólica. Desde el margen, desde el cuerpo y desde la memoria, la culinaria menor articula un lenguaje que no busca representación en los espacios hegemónicos, sino que activa modos de existencia otros: un lenguaje que insiste, cuida, transforma.

La culinaria doméstica constituye un laboratorio cotidiano donde las mujeres cuidadoras ensayan formas innovadoras de habitar y transformar el mundo. Cada alimento preparado reafirma la existencia y proyecta alternativas posibles de vida desde la dignidad, la memoria y la imaginación. Allí, cada alimento preparado no solo nutre, sino que afirma la existencia y proyecta otros modos posibles de vida. Por eso, hablar de una culinaria menor es también hablar de una estética de la resistencia, de una política de los vínculos, de una ética del cuidado y de una forma de conocimiento situada que, desde lo cotidiano, transforma lo común.

### Conclusiones

La investigación articuló la teoría de la literatura menor de Deleuze y Guattari (1978/1986) con la culinaria doméstica, mostrando que cocinar en el hogar no es sólo una práctica nutricional, sino un dispositivo estético-político de resistencia, memoria y producción de subjetividad. Releer la cocina desde la ontología deleuzoguattariana permite comprender la receta como un texto rizomático que se expande mediante variaciones, improvisaciones y afectos (O’Sullivan, 2005), negando la jerarquía histórica que relegó las artes de la mesa (Platón, 2014; Baudrillard, 1970). La cocina doméstica, ejercida sobre todo por mujeres y sujetos racializados, politiza lo íntimo: cada decisión culinaria —desde elegir ingredientes locales hasta el tiempo del fuego lento— cuestiona la velocidad del consumo y la estandarización del gusto (Schlosser, 2001; Pollan, 2006). “Cocinar con amor” despliega una ética del cuidado y una estética de la ternura que subvierten la mercantilización de la vida (Mills, 2010; Ezcurdia, 2019), mientras la desterritorialización de sabores y técnicas configura las relaciones entre cuerpo, tierra y comunidad (Negarestani, 2011). La culinaria menor produce un conocimiento situado y contrahegemónico: las recetas-archivo conservan genealogías de migración y resiliencia (Fischler, 1995; Abbots, 2017). Prácticas como las cocineras oaxaqueñas, las “tacitas poderosas” de Buenos Aires, el Fogón Andino en Colombia replantean la autoría culinaria como agenciamiento colectivo (Zafra, 2019; Álvarez, 2021; Valencia, 2022). Cada plato preparado guarda un archivo de memoria y actúa como acto de soberanía alimentaria. En el plano estético, la culinaria doméstica condensa afectos, saberes y ritmos que desafían la separación entre lo bello y lo útil (Telfer, 2002; Highmore, 2016). Su plasticidad convierte la cocina en laboratorio de formas que desborda los límites del arte, la economía y la política, instalando otra temporalidad basada en la repetición sensible y la atención al otro (Mejía, Hernández & Mejía, 2013). Reconocer la cocina doméstica como arte menor no

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

idealiza el trabajo doméstico ni oculta las estructuras que lo oprimen; más bien, revaloriza la agencia creativa que habita en lo cotidiano. Cocinar se revela como práctica de futuro que, a fuego lento, reescribe el mundo al devolver centralidad a los cuerpos que cuidan y sostienen la vida.

Esta perspectiva invita a políticas públicas y agendas académicas que legitimen los saberes culinarios locales, potencien los circuitos cortos de alimentación y promuevan la justicia alimentaria. Futuras investigaciones deberían incorporar análisis cuantitativos sobre salud comunitaria y estudios comparados con prácticas digitales emergentes, explorando cómo los tutoriales en línea tensionan o amplifican las memorias gustativas (Iriyama, Kishimoto & Fujimoto, 2022). Así, la cocina menor seguirá trazando alianzas interseccionales entre territorio, género y sostenibilidad en distintas latitudes.

### Referencias Bibliográficas

- Abadi, D. (2016). Deleuze y la filosofía de la naturaleza: Deleuze and the philosophy of nature. *Revista de Filosofía y Teoría Política contemporáneas*, 4(6), 10-34. [https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/117859/CONICET\\_Digital\\_Nro.f3fa7e17-ab02-46a4-b060-76a6ca5b23a2\\_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/117859/CONICET_Digital_Nro.f3fa7e17-ab02-46a4-b060-76a6ca5b23a2_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
- Abbots, E. J. (2017). The Materiality of Memory: Affects, Remembering and Food Decisions. *Cultural Sociology*, 11(4), 449–464. <https://doi.org/10.1177/1749975518764864>
- Altahona, R. (2011). *Deseo y literatura en la filosofía de Gilles Deleuze y Félix Guattari: hacia una política de los afectos*. Pontificia Universidad Javeriana.
- Álvarez, M. (2021). Cocinar en la trinchera: memorias y luchas desde los comedores populares. Editorial Madreselva.
- Alzate, J. (2003). Panorámica de la cocina colombiana. *Turismo y Sociedad*, 2, 141-148.
- Aristóteles. (1988). *Política*. (M. García Valdés, Trad.) Gredos.
- Baudrillard, J. (1970). La sociedad de consumo: sus mitos, sus estructuras. Siglo XXI Editores.
- De Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano*. Editorial Iberoamericana.
- Deleuze, G., & Guattari, F. (1986). *Kafka: Toward a Minor Literature*. University of Minnesota Press. <https://www.upress.umn.edu/book-division/books/kafka-toward-a-minor-literature>
- Deleuze, G., & Guattari, F. (1987). *A Thousand Plateaus: Capitalism and Schizophrenia*. University of Minnesota Press. <https://doi.org/10.5040/9781350220013>
- Deleuze, G., & Guattari, F. (2020). *Mil mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Pre-Textos.
- Ezcurdía, M. (2019). Modes of Presentation and Modes of Determination. *Crítica. Revista Hispanoamericana de Filosofía*, 27(80), 57–96. <https://doi.org/10.22201/iifs.18704905e.1995.992>

## CULINARIA DOMÉSTICA COMO ARTE MENOR

- Farina, C., y Machado, R. (2017). Arte y vida en Deleuze. Formación estética. Formación estética y políticas de lo sensible. *Revista do Centro de Educação*, 42(1), 1-7.  
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5902/1984644418539>
- Fischler, C. (1995). El omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama.
- Highmore, B. (2016). Bitter after Taste: Affect, Food, and Social Aesthetics. In *Deleuze and Guattari: New Mappings in Politics, Philosophy, and Culture* (pp. 40–63). University of Minnesota Press. <https://doi.org/10.1215/9780822386599-003>
- Iriyama, A., Kishimoto, K., & Fujimoto, T. (2022). Tradition, Entrepreneurship, and Innovation: The Craft of Japanese Cuisine Kaiseki. *Strategic Entrepreneurship Journal*, 16(3), 470–495. <https://doi.org/10.1002/sej.1512>
- Mejía, L., Hernández, R., y Mejía, S. (2013). Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía* (6), 7-22.  
[http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis\\_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf)
- Mills, M. (2010). *“Cooking with Love”: Food, Gender, and Power*. Georgia State University.
- Ministerio de Cultura. (2015). *Panorámica de la cocina colombiana: Identidad y memoria cultural*. Ministerio de Cultura de Colombia.
- Nedae, N. (2017). Toni Morison’s Beloved as a Minor Art Practice: A Deleuze-Guattarian Reading. *Bulletin de la Société Royale des Sciences de Liège*, 86, 52-66.
- Negarestani, R. (2011). *Collapse: Culinary Materialism*. Urbanomic.
- O'Sullivan, S. (2005). Notes Towards a Minor Art Practice. *Drain*, 2(2), 1-14.  
[http://drainmag.com/index\\_nov.htm](http://drainmag.com/index_nov.htm)

- Peralta, D. (2018). *Literatura y política en Gilles Deleuze* [Tesis de maestría]. Universidad Nacional de Quilmes.
- Platón, A. (2014). *Gorgias*. Rialp.
- Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*. Penguin Press.
- Schlusser, E. (2001). *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*. Houghton Mifflin.
- Sauvagnargues, A. (2013). *Deleuze and art*. Bloomsbury Academic.
- Telfer, E. (2002). *Food as art*. Routledge.
- Valencia, A. (2022). Fogones de lucha: memorias culinarias y soberanía en los Andes colombianos. Fundación Cultura y Tierra.
- Videla, F. (2018). Entre los rebasamientos de los territorios: literatura menor, hacia una poética de los desplazamientos en Deleuze-Guattari. *Revista de Humanidades de Valparaíso* (12), 95-113. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22370/rhv.2018.12.469>.
- Zanotelli, C. L. (2010). Configuraciones territoriales múltiples: reflexiones a partir de El Anti-Edipo: capitalismo y esquizofrenia de Gilles Deleuze y Félix Guattari. *Cuadernos de Geografía. Revista Colombiana de Geografía*, (19), 125–135. <https://doi.org/10.15446/rcdg.n19.16858>
- Zafra, L. (2019). Cuerpo, cocina y territorio: las cocineras tradicionales oaxaqueñas. *Revista Antropología y Patrimonio*, 14(2), 55–68.