

NOTA DEL TRADUCTOR

El libro *Festín del deseo: Hacia una teología alimentaria*, escrito originalmente en inglés por Ángel Méndez y publicado bajo el título *The Theology of Food: Eating and the Eucharist*, por la casa editorial WileyBlackwell, fue traducido al español por Leslie Pascoe Chalke, en íntima colaboración con el autor en un esfuerzo mancomunado de mantener y transmitir el espíritu del texto original.

Uno de los desafíos que enfrenté en el proceso de traducción de esta obra de teología filosófica, fue traducir fielmente el significado de dos conceptos diferentes (*being* y *self*), cada uno con dos permutaciones de sentido (expresadas por el uso de mayúscula o minúscula) que en español corresponden a una sola palabra: ser. Después de ir y venir con este dilema, opté por traducir *Being* y *being* como Ser o ser, mientras que los términos *Self* y *self*, los traduje como “el uno mismo” o “uno mismo” según como se prestara el contexto semántico.

Otro de los desafíos que enfrenté en la traducción de este libro, es el término filosófico y teológico de “gift”, que es uno de los conceptos clave de esta obra. En español, la palabra “gift” se traduce como regalo, obsequio. También se puede traducir como “don” en el sentido de dádiva, presente o regalo, que le atribuye el diccionario de la Real Academia Española. Sin embargo, en español, un significado dominante de la palabra “don” es otra de las acepciones del mismo diccionario: “un bien natural o sobrenatural que tiene el cristiano respecto a Dios, de quien lo recibe” o como “una gracia especial o habilidad para hacer algo”, por lo cual a veces no resulta claro el uso de la palabra don. En el discurso de Ángel Méndez, muchas veces me pareció más atinado usar el verbo dar y hablar de lo que Dios da en vez de intentar traducir la palabra “gift”, de manera que pudiera terminar empañando la luminosidad del texto. Usar el verbo dar y hablar de lo que Dios da, además de estar en resonancia con la dialéctica del dar y el recibir, que es parte de la trama y la urdimbre de la obra, va más allá de la noción cotidiana de regalo material concreto para abarcar una gama más amplia y más profunda de significados.

Como se dará cuenta el lector, la mayoría de las referencias y citas provienen de obras escritas en la lengua inglesa. En la medida de lo posible procuré ocupar traducciones publicadas en español, como la novela de Isak Dinesen, *El festín de Babette*, la novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate* y el libro de Carolyn Korsmeyer, *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*. Cuando no encontré traducciones al español, ya sea por que no existen o no estuvieron disponibles, procedí a traducir las citas directamente.

Leslie Pascoe Chalke

INTRODUCCIÓN

Discurso alimentario: superposición de temas

“Comer: nada más vital, nada más íntimo”, nos dice Claude Fischler en *L’Homnivore*.¹ Comer es vital, ya que si nos llegaran a faltar nuestros alimentos, moriríamos. De una forma u otra, todos los organismos vivos necesitan comer o ingerir una sustancia determinada para poder crecer y sobrevivir. Comer —en sus múltiples formas y modalidades, incluyendo beber, absorber una sustancia, y actos semejantes— es una forma de ser ya de por sí incorporada en los ciclos orgánicos de la vida, tanto a nivel micro como a nivel macro. Comer es acto y seña primordial de la vida que evoca el cosmos como un gran banquete cósmico. A la vez que es un acto tan vital, el comer —como lo plantea Fischler— también es una experiencia de extrema cercanía, incluso de gran intimidad. Cuando comemos, de hecho literalmente ‘intimamos’ con los alimentos al acercarlos físicamente al cuerpo, a los labios, a la boca. Las sustancias ingeridas rompen la frontera convencional entre lo interno y lo externo, entre el uno mismo y la alteridad, e impregnan el cuerpo con una miríada de aromas, texturas, sabores y sustancias, hasta que los alimentos ingeridos se incorporan al cuerpo a través de un complejo proceso de metabolización que transforma —transfigura— su consistencia inicial en calorías, vitaminas, proteínas, y demás. Deane W. Curtin atinadamente comenta que: “nuestro cuerpo literalmente es alimento transformado en músculos, tendones, sangre y huesos”.²

El acto de comer transforma los alimentos para que se conviertan en parte vital de nuestro cuerpo y, simultáneamente, el individuo encarnado también se transforma a través del acto de comer. A través de alimentarse o abstenerse de comer, el cuerpo se puede volver fuerte y sano, débil o enfermo. Comer puede energizar al cuerpo; también lo puede enfermar e incluso causar la muerte. Sin embargo, comer no sólo desencadena transformaciones fisiológicas o biológicas, también es un medio de transformación psicológica, afectiva e incluso espiritual. Comer y beber ciertos productos y

sustancias desencadena estados de ánimo específicos, enciende diversos matices de emoción y despierta recuerdos. Un platillo o una bebida pueden traer a colación recuerdos de la familia, el hogar, el país de origen o de una experiencia del pasado. Algunas comunidades cuentan con alimentos para celebrar ocasiones especiales, como banquetes de boda o una fiesta de cumpleaños. También hay alimentos que en algunas culturas sólo se sirven en los funerales por las asociaciones culturales que tienen con el duelo y el lamento.

Se puede considerar que el acto de comer también despierta pasiones y deseos eróticos. En *Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisíacos*, Isabel Allende nos dice que los alimentos literalmente despiertan el erotismo más profundo y sentimientos apasionados.³ Los alimentos no solo se pueden considerar como un carburante que aviva el eros, también se les puede apreciar como un medio para llegar a la más elevada experiencia espiritual del amor de Dios y del amor humano expresado en respuesta al amor de Dios o a la voluntad de Dios. Para los judíos que siguen las reglas de la religión hebraica, la práctica de las normas dietéticas, tanto prescriptivas como proscriptivas, es análoga a la realidad transformadora del Sabbat: lo que se ha de comer o lo que no se ha de comer contribuye a una sensación de vivir conscientes del tiempo y del espacio de la Torá, la ley de Dios como ley a la cual amar. En el Islam también se puede ver una relación análoga entre el acto de comer y la conciencia del amor o de la voluntad de Dios, como en el ayuno de Ramadán y los banquetes que le siguen.⁴ Para los cristianos, los alimentos se pueden considerar como una expresión del ágape. Comer puede ser un medio no solo de efectuar un cambio físico y emocional, sino también de realizar una transformación espiritual. Aunque la Eucaristía es el ejemplo paradigmático, se extiende a la totalidad del calendario de las fechas de las fiestas religiosas. Veremos cómo para estas tradiciones, y sobre todo para los cristianos católicos y ortodoxos (de rito oriental), la narrativa de comer el fruto prohibido en el Libro del Génesis relata los orígenes de una gran transformación que lanzó a la humanidad hacia una era poslapsariana, una vida fuera del Edén; mientras que para otras comunidades cristianas, el acto de tomar parte del banquete Eucarístico es una representación de redención, de discipulado e incluso de deificación a través de la ingesta del cuerpo resurrecto de Cristo Dios hecho carne.

Este libro se refiere al hecho de que la cuestión alimentaria es un tema que sí es importante y que las cuestiones relativas a los alimentos, como el comer y beber, el compartir la mesa, las tradiciones culinarias, la relación entre sabor y saber, la dimensión estética, ética y política de los alimentos y la relación entre la humanidad y la divinidad por medio de los alimentos, son —de hecho— cuestiones vitales e íntimas que muestran complejas interrelaciones

que se han desarrollado con el paso del tiempo y entre múltiples localidades. Los alimentos se pueden considerar como un *locus theologicus*. Según la tesis que sustenta este libro, estas cuestiones interrelacionadas en torno a los alimentos arrojan luz sobre lo que significa vislumbrar una práctica teológica que ‘alimente’ y que sacie el hambre que la humanidad tiene de Dios, quien, según las narrativas cristianas, le ofrece a la Creación una fuente material y espiritual de nutrimento. Desde una perspectiva cristiana —principalmente católica— la cuestión alimentaria tiene una importancia tal que Dios se convierte en alimento para la humanidad: Dios es el pan nuestro de cada día.

Este libro propone una visión de Dios como superabundancia y —a la vez— como el autocompartir intratrinitario de amor, verdad, bondad y belleza que nutren. También sugiere que Dios, al dar de sí mismo, se comparte de manera generosa con la Creación y la humanidad. Desde esta perspectiva, la Creación es un banquete cósmico —una red interdependiente de signos comestibles— que participa del compartir nutriente de Dios. Con base en la lógica del autoderramamiento de amor de Dios o el compartir kenótico del amor de Dios, se puede ver la encarnación como una continuación material de este banquete Eucarístico cósmico. En otras palabras, Dios mismo, al volverse alimento, al incorporar —y, por ende, transfigurar— la humanidad en el cuerpo de Cristo, inicia un proceso radical de donación de sí mismo. Más aún, a través de este dar de sí mismo, Dios introduce a la humanidad al ámbito de la comunidad trinitaria de la divinidad. Debido a que la cuestión alimentaria sí importa, la vocación de la teología es transformarse en alimento: en una teología que no sólo se ocupa de las cuestiones relativas a los alimentos, sino en una teología que en sí misma se construya y se vislumbre *como* alimento. A esta práctica dual, la he denominado *teología alimentaria*. Al volverse ‘alimentaria’, la teología puede profundizar la conciencia de cuestiones referentes a los alimentos, y —a la vez— reorientar la dimensión de la interdependencia entre las comunidades humanas, entre la humanidad y la ecología y entre la creación en su totalidad y Dios. “Compartir el pan es compartir a Dios” es el mensaje que proclama la miríada de voces que conforman el “Proyecto Cero Hambre”, y es también el principal mensaje teológico de este libro.

Si fuera cierta la afirmación de Ludwig Feuerbach de que: “somos lo que comemos”, un teólogo se podría preguntar cuál es exactamente la relación entre la ontología y la alimentación. Con respecto a la investigación de esta noción de la alimentación, Donato Alarcón Segovia marca una útil diferenciación entre la noción de nutrición y la noción de alimentación. Alarcón Segovia explica que —a pesar de ser nociones interdependientes— la nutrición “se refiere tanto a los procesos por los que se incorporan los nutrientes

contenidos en los alimentos como a lo adecuado de éstos tanto cuantitativa como proporcionalmente para la función de un organismo a través del tiempo”.⁵ Alarcón Segovia señala que, en contraposición a la nutrición, “La alimentación, [...] es un acto volitivo y consciente que en el hombre no sólo depende del instinto sino también de factores geográficos, económicos y fisiológicos”.⁶ Agrega que la noción de la alimentación en sí misma implica transformación, un cierto aspecto de constructividad o creatividad; semejante al acto de crear una obra de arte o a cualquier acto creativo en el cual la imaginación desempeña un papel esencial. Implica tanto la conservación de una tradición como la experimentación y la creatividad. Sin embargo, el ser nutrido sobre todo implica estar bajo los cuidados del cosmos, de la tierra, de la familia, de los seres queridos y —según algunas tradiciones religiosas— también implica estar bajo los cuidados de la divinidad. Sí, somos lo que comemos. Esta afirmación nos habla de la realidad ontológica de ‘ser nutrido’. En diálogo con Santo Tomás de Aquino, Sergei Bulgakov, Alexander Schmemmann, William Desmond (y otros), en esta obra propongo que se entienda la ontología como la convivencia entre la superabundancia y el compartir, sin caer en posturas absolutistas ni en exigir total apropiación. Desde una perspectiva cristiano-católica, esta “ontología alimentaria” también implica el compartir universal de la divinidad, considerando a la caritas como principal fuente de sustento individual y colectivo. Desde esta misma perspectiva, se trata de una cuestión profundamente teológica. En su raíz más profunda, la ontología expresa la superabundancia de Dios que nutre todo lo que “es” con una vitalidad alimentaria para manifestar su “ser”. Es desde este territorio que espero persuadir al lector de que una de las principales tareas que enfrenta el discurso teológico contemporáneo es ser lo que come; es decir que al hacer teología, que es un verdadero “arte culinario”, se nutra de la caritas divina y así se transforme en una forma de alimento para los demás. Reflexionar sobre los alimentos nos confronta con una gran complejidad. Revela nuestras concepciones individuales y grupales de lo que es o no es comestible, por ejemplo; cuando se recomienda o incluso se ordena lo que se puede y lo que no se puede comer, cuándo se deben evitar los alimentos; cuáles son los principios para considerar que un alimento es sano o poco sano. La alimentación implica un discernimiento tanto individual como colectivo sobre los alimentos, y esto implica un cierto grado de negociación social. Existe una relación entre las “expresiones alimentarias” (o “foodways” como las denomina Carole M. Counihan)⁷ y cómo se entiende el uno mismo y el otro: un entendimiento que es —a la vez— histórico, contextual y diacrónico. Aunque la alimentación es una experiencia de gran inmediatez, también

es un acto de mediación; ya que media entre uno mismo y el otro, entre el ser interno y el ser externo, entre el signo, el significador, y el significado.

La mediación que se realiza en la nutrición se relaciona íntimamente con la dinámica de construir significados, que además es análoga a estudios de lingüística y semiótica. Siguiendo tanto a Claude Lévi-Strauss como a Roland Barthes, esta investigación ve los alimentos como un sistema de significación y de comunicación. Tanto para Lévi-Strauss como para Barthes, hablar de alimentos requiere ver los alimentos como red y sistema de significados. La comida, nos dice Barthes, “no sólo es una colección de productos, merecedores de estudios estadísticos o dietéticos, es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas”.⁸ Los alimentos, en sí mismos, ya presentan una gramática compleja, “un rico alfabeto simbólico a través de la diversidad de sus colores, texturas, aromas y sabores; su capacidad de ser elaborados y combinados de maneras infinitas; y su inmersión en normas que rigen tanto los modales como su preparación culinaria”.⁹ Cuando Massimo Montanari se refiere al arte culinario, por ejemplo, sugiere una cercana analogía con el lenguaje. Montanari explica que la gastronomía, como el lenguaje, posee “vocablos (los productos, los ingredientes) que se organizan según reglas gramaticales (las recetas, que dan sentido a los ingredientes transformándolos en platos), sintácticas (los menús, o sea, el orden de los platos) y retóricas (los comportamientos sociales)”.¹⁰

Asimismo, para Lévi-Strauss, ver los patrones de alimentación y de preparación culinaria de los alimentos, en última instancia, nos puede permitir llegar a saber quiénes somos, ya que hablan de la estructura básica de nuestros sistemas de significación. Esto es análogo a un análisis del lenguaje que revela una estructura básica de significado, la cual —según Lévi-Strauss— en última instancia nos habla sobre la estructura de la mente humana.¹¹ Sin embargo, y haciendo eco de las inquietudes de los posestructuralistas, se podría cuestionar si el enfoque estructuralista de Lévi-Strauss realmente revela una estructura “universal” que se aplica a toda especificidad y todo lugar, en todos los contextos y todas las épocas. Más allá de esta discusión y, sin ninguna intención de universalizar, este libro sustenta el principio básico de que los alimentos y ‘lo que nutre’ son expresión de complejos sistemas de significación. Nuevamente se trata de una especie de mediación que es análoga a la mediación del lenguaje, aunque no necesariamente se aplica u observa en todos los contextos. Y si carga significado, prefiero considerarlo más como un significador móvil que incluso va más allá de lo significado. En este libro, argumento que tal es el caso de los signos eucarísticos. Quizás la analogía con el diálogo y el discurso funciona aquí para articular en qué medida importa

la cuestión alimentaria. Con base en lo que plantea Graham Ward, diálogo y discurso se entienden aquí como actos de expresión que no se basan exclusivamente en la expresión verbal o escrita, sino en otras formas de comunicación compuesta, como “la música, la pintura, la arquitectura, la liturgia, la expresión dancística, y de hecho cualquier acción social”.¹² Por supuesto que debemos incluir la alimentación en la lista. Como discurso y como acto expresivo, la alimentación es inseparable de símbolos, narrativas y prácticas concretas, tanto materiales como culturales.

Se pueden ver nuestras expresiones alimentarias como narrativas de cómo la sociedad construye las nociones del uno mismo y de comunidad, y la relación que tienen con el mundo; estas nociones pueden incluir la creencia en entidades o realidades espirituales, invisibles y trascendentes. La antropóloga cultural Mary Douglas atinadamente señala que nuestras formas de clasificar los alimentos no deben ser vistas tan sólo de manera aislada, separadas de otras categorías, ya que todas las categorías —de una forma u otra— reflejan otras categorías precedentes o ya combinadas.¹³ Cuando se habla sobre los alimentos, se encuentra una realidad de categorías y nociones superpuestas. Douglas tiene un interés particular en los símbolos que se reflejan en las expresiones alimentarias y que son como un microcosmos de la sociedad en general. Lo que sucede en una comida en familia, por ejemplo, es reflejo de una mirada de discursos y narrativas en interacción, como la preparación de los alimentos, la presentación de los mismos, los patrones, protocolos y normas para comer, los roles sociales y de género, las creencias religiosas, etcétera. Para Douglas, la familia refleja y escenifica los valores de la cultura y de la sociedad a nivel microcósmico. Douglas explora el territorio de los tabúes de la sociedad, los cuales, a su parecer, muestran este tipo de compleja red de codificación y control, a menudo relacionándose íntimamente con la reglamentación del cuerpo, como lo socialmente convenido en torno a la alimentación, la sexualidad y la excreción.¹⁴

Haciendo eco de los hallazgos de Douglas, esta investigación también sugiere que cuando se habla de cuestiones alimentarias, inevitablemente se encuentran categorías y nociones que no solo se relacionan entre sí, sino que además están superpuestas. Si vemos expresiones alimentarias específicas y la relación que guardan con categorías como “naturaleza” y “cultura”, por ejemplo, no tardamos en descubrir que el ver cada categoría de manera aislada tan solo ofrece un entendimiento mínimo de cómo se representan y practican estas categorías. De hecho, esta forma de clasificar en categorías tan diferenciadas —aunque es útil para fines heurísticos— podría también obstaculizar el reconocimiento del grado de interconexión existente entre las categorías.

Hemos encontrado que las categorías “naturaleza” y “cultura” se relacionan directamente con una dimensión de “expresión somática”. La experiencia y concepción del cuerpo y el enmarcamiento de las experiencias somáticas también están implícitas en categorías como “naturaleza” y “cultura”, aunque no se limitan a estas dos categorías. De hecho, esta dimensión somática también se relaciona con nociones clasificadoras de la sociedad, como la sexualidad y el género, y otros aspectos como la edad y la ubicación geográfica. Más aún, estos últimos también podrían implicar concepciones de raza, etnicidad, identidad nacional o de grupo, que además implican cuestiones de poder, clase social y distribución de la riqueza. Además, muchas de estas cuestiones pueden implicar —de manera directa o indirecta— una creencia religiosa y una tradición de fe. Cuando hablamos de alimentos, nos encontramos entonces en medio de un tapiz intrincado y complejo de lenguajes, gramáticas, narrativas, discursos y tradiciones, todos los cuales están íntimamente entrettejidos; como parte de la trama y la urdimbre, se superponen e incluso se “contradicen” entre sí.

De manera deliberada, he optado por discutir temas y nociones superpuestos con el propósito central de mostrar la complejidad de la cuestión alimentaria. Sin embargo, esta superposición de temas también sirve como un mecanismo heurístico para reflexionar sobre la teología desde diferentes perspectivas y contextos. Espero que esta superposición consistente de temas genere diferentes resultados “alquímicos”, que dependerán del contexto específico en los que se planteen. Se podría comparar el efecto que estoy buscando al usar este enfoque con el uso de ciertas especias en una ensalada que crea un sabor distinto cuando se usa la misma cantidad de las mismas especias en una sopa o en un guisado. Presento esta retórica, en particular, en el capítulo uno, en el cual exploro el significado teológico de un platillo mexicano tradicional —de raíces prehispánicas— que se llama *molli*, que es paradigmático de esta superposición de temas y categorías en el territorio de la alimentación. Más aún, sostengo que el *molli* puede llegar a ser un modelo para el arte de hacer teología. En su conjunto, esta investigación desea estimular a que se produzca en el lector un efecto análogo al de degustar y consumir un platillo tan extravagante como el *molli*.

Así como los alimentos son la manifestación de una diversidad de ingredientes —tanto materiales como temáticos— superpuestos entre sí, asimismo este libro se dirige a una diversidad de públicos. Una de las principales intenciones de la investigación es interactuar con una diversidad de discursos, prácticas y disciplinas colectivas. Por su énfasis en la Eucaristía, mi compromiso primordial es —antes que nada— con la teología católica y con los lectores de esta fe. Exploro formas de conservar la tradición y ensayo nuevas

formas de articular la teología doctrinaria; me adhiero de manera persistente a un proceso de *metanoia* (en primera instancia desde el interior mismo de una tradición católica). Espero que este libro esté en resonancia con otras tradiciones de fe: tanto dentro del cristianismo mismo como de otras tradiciones religiosas no cristianas. Considerando que la alimentación es una materia tan elemental, es mi esperanza que este escrito también les hable a los lectores que no profesan ninguna fe en particular. Me dirijo a mis lectores como a quienes comparten una misma mesa: primero hablo como *cocinero dirigiéndome a otros cocineros* (es decir, colegas teólogos dentro de mi propia tradición o cercanos a ella, y también colegas teólogos en otras tradiciones, a quienes aliento a crear diferentes tipos de teologías alimentarias); también como *cocinero me dirijo a los que participan de este banquete* (es decir, a lectores de esta teología alimentaria, participen o no de la tradición católica); y también como *anfitrión que se dirige a sus invitados* (es decir, como maestro y fraile dominico que ofrece esta teología alimentaria a quienes la puedan recibir y disfrutar de manera compartida en una especie de fraternidad Eucarística, en donde el papel que desempeño se transmuta de ser discípulo o incluso maestro, a llegar a ser un hermano que comparte alimentos en la misma mesa). En otras palabras, espero y deseo que se vea de manera consistente el proceso de hacer teología como un acto de partir, repartir y compartir pan, como un discurso interdisciplinario que nutre.

También estoy consciente de que esta retórica de la superposición de realidades bien puede ser producto de mi particular ubicación teológica y cultural. Como mexicano que nació en una ciudad fronteriza en Baja California, México, y que vivió unos años en los Estados Unidos y en el Reino Unido, mi teología es un híbrido de diferentes escenarios culturales. Como latinoamericano, he heredado preocupaciones semejantes a las de comunidades de teólogas y teólogos latinos en los Estados Unidos quienes —siguiendo algunas tendencias de la teología de la liberación en Latinoamérica— acentúan la dimensión de la práctica inmanente y la búsqueda de nuevas formas de desencadenar una transformación individual y social. A la vez, mi trabajo teológico refleja la influencia del debate de John Milbank sobre la trascendencia. Se incluyen aquí algunas de las voces de la plataforma de la ‘ortodoxia radical’, plataforma que busca recuperar la riqueza de temas doctrinales que conforman el tema —ya de por sí mezclado— de la teología filosófica. Es una decisión deliberada mezclar ingredientes de manera tan ‘extravagante’, cual *molli* híbrido. Ya que, sin negar ni afirmar la victoria de un ingrediente sobre otro, esta investigación explora formas creativas de evocar la intermediación entre trascendencia e inmanencia. El lector podrá, con justa razón, observar que este trabajo no se enfoca en un teólogo en particular o en una escuela es-

pecífica de pensamiento teológico. En vez de esto, al hibridizar una diversidad de teólogos y de enfoques teológicos, el principal enfoque de este trabajo es la alimentación y la Eucaristía. Con este híbrido espero demostrar que las cuestiones que tienen que ver con la alimentación son reflejo de un aspecto del compartir trascendental de Dios que lejos de anular la inmanencia, la intensifica. Más aún, esta superposición de diferentes ángulos teológicos también es reflejo del hecho de que soy fraile dominico, “hermano cooperador”, como se nos llama. Como miembro de la Orden de los Predicadores, mi trabajo es un híbrido de contemplación y práctica tal que las cuestiones tanto intelectuales como pastorales se constituyen y se desafían entre sí. El lector también observará que mi trabajo mezcla diversos textos de teología filosófica con un profundo compromiso con las Sagradas Escrituras —una tradición tanto hermenéutica como homilética que se encuentra en el corazón de la Orden de los Predicadores. Con base en Santo Tomás de Aquino, hago eco de una tradición dominica en la cual la fe y la razón, la teoría y la práctica, se nutren entre sí.

Como metodología general, empiezo cada capítulo con una exploración de prácticas y narrativas concretas referentes a la alimentación, que llevan a una reflexión filosófica-teológica. En el capítulo uno, uso el *molli* como paradigma de la riqueza de complejidades del arte de hacer teología, que se puede comparar con el arte culinario. En el capítulo dos, parto con una narrativa erótica de la novela *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel y exploro formas en las que esta novela evoca la relación entre saber y sabor; una relación que habla sobre una dimensión de participación en lo conocido. Considerando que uno de los ingredientes más importantes de la teología alimentaria es tomar conciencia de la unión entre el deseo divino y el deseo humano, en el capítulo tres, proporciono una pregustación de una contraontología de la alimentación que está en resonancia con un previo gesto culinario eucarístico y “sofíanico”, que se podría encontrar sugerida en una lectura de tanto la narrativa del Génesis de la ingesta del fruto prohibido, como de la representación de Sofía como anfitriona de un banquete, quien a su vez se transforma en alimento (por ejemplo, en los Salmos, Proverbios, el *Cantar de los Cantares*, o en el *Libro de la Sabiduría*). Por último, en el capítulo cuatro argumento que el cuerpo de Cristo como símbolo del acto de compartir, nos habla sobre la intrínseca dimensión política del maná de Dios que nutre a su pueblo; un “don” divino paralelo al del *Festín de Babette* de Isaak Dinesen. Todos los capítulos llevan a reflexionar sobre la Eucaristía y evocan esta reflexión. Sin embargo, un discurso eucarístico de manera consistente regresa, una y otra vez, a estas prácticas concretas para ‘nutrir las teológicamente’. En otras palabras, tanto las prácticas culturales y

materiales como las narrativas alimentarias crean un diálogo que construye un discurso eucarístico multifacético.

Debido a las complejidades de la alimentación, en este libro argumento que la alimentación no es “sólo comida”. Espero que esto quede más claro cuando reflexionemos sobre la superposición de discursos sobre cómo los alimentos pueden proporcionar mayor consciencia de ser parte del banquete Eucarístico, y cómo un discurso sobre la Eucaristía —desde una perspectiva de la teología ‘alimentaria’— nos puede disciplinar y guiar en nuestras prácticas alimentarias cotidianas, que, a su vez, nos desafían a mejorar la forma en que nos nutrimos los unos a los otros. Sin embargo, considerando que en este libro vislumbramos a Dios como la fuente última que nutre cualquier práctica teológica, y que Dios mismo existe como superabundancia de significados, esta obra termina rodeada de misterio. Los capítulos que siguen son sólo los prolegómenos de un discurso eucarístico, eternamente abierto a una mayor elaboración, que responde al contacto, sabor y nutrición del superabundante dar de sí mismo de Dios.