

FESTÍN DEL DESEO



CAPÍTULO 1

La elaboración del 'mulli' y el proceso de creación de una teología alimentaria

La receta de doña Soledad para preparar mole poblano —un platillo mexicano tradicional— contiene un total de 33 ingredientes. Después de preparar los ingredientes, estos se muelen finamente hasta quedar como café molido; el mole en polvo se puede conservar en el congelador por mucho tiempo. De hecho, como en un buen vino tinto, el sabor es mejor cuanto más añejo sea el mole. Fue doña Soledad misma, una abuela de 60 años de edad que vive en la Ciudad de México, quien me enseñó a preparar este complejo platillo. Fue su madre quien le enseñó a doña Soledad a hacer mole, y esta —a su vez— había aprendido de su madre, remontándose esta cadena muchas generaciones hasta la época de los mexicas, antes de la invasión europea. El hijo de doña Soledad, Israel, que es chef profesional, también fue mi mentor en el aprendizaje de cómo preparar esta receta. Además de tener la intención de aprender cómo hacer mole, yo también deseaba compartir el mole con mis amistades en un gran festejo o banquete. Inicialmente, planeábamos hacer mole para unas 20 personas. Sin embargo, terminamos preparando mole en polvo para 100 personas, por lo que decidimos dividir el mole en polvo en partes iguales para guardarlo y usarlo para futuras fiestas.

El proceso de preparación de este platillo nos llevó unas 12 horas, desde la compra los ingredientes hasta la obtención del producto final. Después de un largo día de trabajo, colocamos todos los ingredientes preparados en un molino industrial hasta que quedó un polvo fino. Posteriormente, pusimos el mole en polvo a “reposar” en el congelador. Dos semanas después, compartimos por primera vez el mole preparado con la receta de doña Soledad con amistades en una cena de despedida realizada antes de que yo partiera para Cambridge, Inglaterra. El mole en polvo que quedó, posteriormente, lo preparé en Inglaterra para compartirlo con los frailes dominicos de mi comunidad en Blackfriars en Cambridge, y —seis meses después— con una comunidad de dominicos en Berlín. Cada vez que preparé mole, fui refinan-

do mi capacidad para encontrar el equilibrio perfecto entre todos los ingredientes, cuya interacción crea un verdadero placer gastronómico. A través de la experiencia de preparar y compartir mole con mis amistades, me di cuenta de la analogía que se podría sugerir entre preparar y compartir este platillo y el arte de hacer teología, que también es una especie de cocreación de un “producto culinario” (que involucra tanto a Dios como a la humanidad).

Al tomar el mole como metáfora, y como una práctica cultural, material y concreta, el principal propósito de este primer capítulo es explorar lo que significa la práctica teológica, en general, y el comulgar en el banquete Eucarístico, en particular, ya que ambos son híbridos alimentarios excéntricos que sacian nuestra hambre. En este capítulo se sientan los cimientos del argumento central de este libro: la vocación de la teología es llegar a ser una forma de nutrir al pueblo. Al hacerlo imita el gesto nutriente del compartir de Dios.

Por lo tanto, aquí veo la preparación de los alimentos (en este caso, del mole) como un paradigma del involucramiento en el acto de hacer teología; asimismo, disertó sobre la teología en tanto alimento a compartir.

Al territorio de la interrelación entre los alimentos y la teología, elementos que, además de interactuar entre sí, se constituyen el uno al otro, le llamo “teología alimentaria”. Hablo desde mi propia experiencia como católico, y como una persona que ha transitado en tres culturas (México, EUA e Inglaterra). Espero que mi perspectiva específica alimente las reflexiones de individuos de diversas prácticas religiosas y culturales, y las de aquellos que reflexionan sobre cómo la imaginación religiosa puede ser transformadora y nutriente.

Es evidente que el mole y la teología no son idénticos, por lo que puede que esta comparación suene algo forzada. No es mi intención colapsar las diferencias y las distinciones claras que existen entre ellos. Tan solo deseo ampliar la imaginación teológica con respecto a pensar y hablar de Dios, así como a practicar la Eucaristía, la cual —creo firmemente— tiene que ver no sólo con la razón, la fe, y la doctrina, sino que también es resultado de conjuntar elementos o ingredientes complejos, como el cuerpo y los sentidos, la materialidad y el Espíritu, la cultura, la construcción de significado, y una mezcla divina-humana de deseos.

1. El mole de doña Soledad

Ingredientes

100 g. ajo picado	500 g. chile ancho
150 g. cebolla picada	1.25 kg. chile mulato
250 g. almendras	1.25 kg. chile pasilla
250 g. avellanas	80 g. semillas de las tres especies de chile
125 g. piñones	50 g. hojas de aguacate
125 g. pistaches	20 g. hojas de laurel
250 g. cacahuates pelados	20 g. mejorana
250 g. nueces de la India	50 g. raíz fuerte o rábano picante
250 g. ciruela pasa picada	180 g. chocolate amargo picado
250 g. calabaza cruda, pelada y picada	200 g. azúcar morena
250 g. pasitas	400 g. mole en polvo (como el que se describe arriba)
8 cucharadas de semillas de anís	250 g. jitomates pelados y picados
50 g. canela molida	2.5 litros de caldo de pollo
500 g. ajonjolí	140 g. chocolate amargo en trozos sal, pimienta y azúcar morena al gusto aceite para freír
2 cucharadas de clavo de olor	20 g. tomillo fresco picado
4 cucharadas de comino molido	100 g. pan molido
250 g. semillas de cilantro	100 g. tortillas de maíz
2 cucharadas de pimienta negra en grano	Aceite de girasol o de maíz para freír
2 cucharadas de pimienta negra molida	Sal al gusto
50 g. jengibre fresco, pelado y picado	

Cómo preparar el mole en polvo

- Retire las venas y la mayor cantidad posible de semillas de los chiles.
- Coloque los chiles en una charola, rocíe ligeramente con aceite y colóquelos en el horno durante 10 minutos a 150° C.
- Coloque las avellanas, los cacahuates, las nueces de la India y las semillas de los chiles en una charola, rocíe con un poco de aceite y hornee 10 minutos para que suelten su sabor.
- Usando una pequeña cantidad de aceite, fría las especias (el anís, la canela, el ajonjolí, el clavo de olor, el cilantro, la pimienta negra y el jengibre con el ajo y la cebolla picados) hasta que se doren.
- Una vez que los ingredientes estén tostados y fritos, agregue sal al gusto y muéloslos junto con el resto de los ingredientes en un molino manual o industrial hasta obtener un polvo fino y bien mezclado.

Cómo cocinar el mole (para 10 personas)

- Saltee los jitomates en un sartén y agregue parte del caldo de pollo. Cuando rompa en hervor, reduzca la llama y cueza a fuego lento durante 5 minutos (o hasta que desaparezca la acidez de los jitomates).
- Agregue el resto del caldo y vaya agregando el mole en polvo gradualmente, hasta que se disuelva por completo. Agregue el chocolate y, por último, la sal, la pimienta y el azúcar al gusto. Debe adoptar la consistencia de una salsa espesa.
- Para obtener un mejor sabor, prepare el mole un día antes de servirlo para que repose y aflore el sabor.
- Para servir, deje que el mole rompa en hervor y sirva caliente sobre pollo cocido, pasta, arroz o verduras.

Un viernes, muy temprano, alrededor de las 6 por la mañana, me encontré con Israel (el hijo menor de doña Soledad, quien, como ya mencioné, es chef profesional) en la frenética Ciudad de México —una ciudad con unos 20 millones de habitantes. Nos dirigimos hacia la Central de Abastos, un mercado de 304 hectáreas en la periferia de la ciudad, donde se vende todo tipo de abastos al mayoreo, incluyendo alimentos, muebles, ropa, plantas, etcétera.¹ La mayoría de los comerciantes en la Ciudad de México y poblaciones vecinas obtienen sus productos ahí porque los precios son considerablemente bajos. Como Israel deseaba encontrar los mejores ingredientes para el mole, nos tomó cerca de dos horas comprar todo lo que necesitamos y cargarlo al auto. Decidimos hacer suficiente mole para unas 100 personas (ya que su sabor mejora con el tiempo), así que algunas de las bolsas de mandado que tuvimos que cargar eran muy grandes y pesadas.

Sin embargo, la fase de trabajo más ardua fue abrir cada uno de los chiles de las tres especies diferentes para retirarles todas las venas y semillas (el primer paso del proceso de preparación). ¡Eran cientos de chiles! Para realizar esta tarea, tuvimos que ponernos guantes de hule para proteger nuestras manos del picor y la acidez de los chiles. Entre cuatro realizamos esta tarea: doña Soledad, Israel, Rodney —un amigo de los Estados Unidos que estaba de visita y se ofreció a ayudarnos— y yo. Sólo preparar los chiles nos tomó unas dos horas. Una vez concluida esta tarea, pasamos al segundo paso de la receta (freír, tostar y sazonar los ingredientes). En el proceso de realizar este segundo paso, resultó fascinante observar el cambio de textura y color de los ingredientes: algunos se oscurecieron, mientras otros adquirieron un color pálido; unos ingredientes se suavizaron, mientras otros se endurecieron. Este paso del proceso resultó verdaderamente “coreográfico”: mientras se freían y se tostaban, los ingredientes danzaban al compás de una especie de música. Sin embargo, resultó más fascinante aún tomar conciencia de cómo —poco a poco— se iba intensificando el aroma conforme las múltiples especias e ingredientes comenzaban a soltar sus aromas. El aroma que inundó la casa se volvió demasiado fuerte, llegando a ser prácticamente insoportable. Cuando pusimos los chiles en el horno, tuvimos que abrir todas las ventanas y puertas; hubo momentos en los que tuvimos que salir, ya que el olor de los cientos de chiles en proceso de tostarse no sólo penetraba nuestras fosas nasales, sino que lo sentíamos en la piel y en los ojos también.

Una vez listos los ingredientes, colocados en grandes cazuelas, procedimos a pasarlos por el molino. Como Israel insistía en molerlos muy finamente para que se integraran bien, molimos los ingredientes siete veces. Ya eran casi las siete de la noche cuando finalmente obtuvimos nuestro preciado mole en polvo. Procedimos a empacarlo en bolsas de plástico que colocamos

en el congelador para que el mole reposara y los sabores se mezclaran entre sí. A esta altura, lo que yo más anhelaba era un buen descanso.

Dos semanas después, el mole estaba listo para ser preparado por primera vez. Israel también me guió en la realización de este tercer paso. Nos reunimos un día antes de la fiesta para preparar el mole y dejarlo reposar un día completo antes de servirlo. A esa altura, la tarea más agotadora era disolver el mole en polvo en el caldo de pollo hirviendo (previamente mezclado con jitomates y otros ingredientes para sazonar). Hay que verter el mole en polvo en el caldo muy lentamente hasta que se disuelva por completo. Gradualmente, el caldo va tomando un color café rojizo oscuro. Conforme se va vertiendo el mole en polvo en el caldo y se va meneando la mezcla, el mole se va espesando y poniendo más oscuro. Conforme se va calentando el mole, el aroma de todas las especias e ingredientes penetra primero la cocina, y, después, toda la casa. Realizar esta tarea fue una experiencia corporal parecida a repetir un mantra: verter el mole en polvo de manera constante, dejar que se disuelva, y menear el mole. Incluí también la repetición de una oración a San Pascual Bailón —parecida al rezo del rosario— (posteriormente hablaré más sobre él) para pedirle su ayuda espiritual para hacer un mole verdaderamente exquisito. Después de preparar suficiente mole para veinte comensales, el mole finalmente estaba listo y tenía un aroma exquisito. Apagamos el fuego de la estufa y, después de dejarlo reposar unas cuantas horas hasta enfriarse, lo refrigeramos.

Al día siguiente, preparamos la fiesta de despedida en la casa de un amigo. Varios amigos llegaron temprano por la tarde para ayudar con los preparativos. Israel y yo cocinamos piernas y muslos de pollo. Una vez listos, colocamos las piezas de pollo en el mole, y lo dejamos calentar muy lentamente. Habíamos preparado una sopa de hongos como primer plato. El mole fue el segundo plato, el plato principal, y lo servimos con arroz blanco y tortillas de maíz hechas en casa. De postre, servimos helado de vainilla bañado en licor de menta irlandés (como veremos más adelante, servir mole te permite jugar con el sincretismo, por lo que incluir crema irlandesa en el postre le dio un cierto toque internacional a la cena). También decidimos acompañar la cena con un muy buen tequila, servido en vasos pequeños.

Todo estaba listo cuando los invitados comenzaron a llegar alrededor de las siete de la noche. La gran mesa — con espacio para 20 comensales— estaba puesta, decorada con flores y velas. Como el clima era muy agradable —estábamos a mediados de primavera— habíamos decidido poner la mesa en el jardín. Nos sentamos a cenar alrededor de las ocho y media de la noche, dándoles tiempo a los invitados para llegar, socializar y tomarse unas copas antes de cenar. Como todos los invitados eran amigos cercanos —la mayoría eran

bailarines y coreógrafos profesionales de mis años mozos cuando yo bailaba profesionalmente en la Ciudad de México, algunos de los cuales yo no había visto en años, el grupo de amigos era amigable, relajado y feliz de encontrarse con otros amigos. Una vez reunidos en torno a la mesa, un amigo propuso un brindis y una oración pidiendo bendiciones para mí, ya que me iba a Inglaterra a escribir mi tesis doctoral. Después de ésto, comenzamos a cenar.

Citando el cuento de Isak Dinesen, *El festín de Babette*, de lo que ocurrió en la cena, sólo puedo decir que “nada puede consignarse aquí”.² Sólo puedo decir que los comensales se deleitaron cada vez más en comer y beber, sobre todo al probar el mole, que resultó verdaderamente exquisito con su equilibrio armónico de sabores. Y digo ésto con cierto orgullo y modestia a la vez. Hacer mole es una tarea laboriosa que exige mucho tiempo y energía. El excelente resultado no se debe sólo a mi propio trabajo, ya que tuve la bendición de contar con doña Soledad misma y con su hijo Israel quienes me guiaron en la elaboración de este platillo tan complejo. Ver el placer de los comensales (expresado tanto en los gestos que hacían como en los sonidos que emitían) conforme inhalábamos el aroma del mole preparado según la receta de doña Soledad y consumíamos el mole mismo, me llenó de una singular alegría.

Incluso se podría decir que esta experiencia de comer mole entre amigos fue una “religiosa” o “divina”. Esta afirmación, aunque pueda sonar exagerada, contiene una profunda verdad. Después de todo, muchas culturas y tradiciones, a lo largo de los siglos, han expresado la conexión entre comer, beber y experimentar lo sagrado.³ El mole, en particular, tiene una larga tradición de estar asociado con las fuerzas divinas y ultramundanas. Voy a pasar ahora a explorar las múltiples capas de lo “divino”, así como de lo humano, en la preparación y elaboración del mole.

2. Un milagro gastronómico

Sor Andrea de la Asunción, una monja que vivía en el convento dominico de Santa Rosa de Lima, tenía mucha prisa. Estaban a fines del siglo XVII (alrededor del año 1680) en la ciudad de Puebla de los Ángeles, México, en ese entonces Nueva España. Sor Andrea de la Asunción andaba a las carreras y se sentía muy ansiosa, ya que, en tanto cocinera del convento, se le había encomendado la difícil tarea de preparar un espléndido banquete en honor a la visita de “don Tomás Antonio de la Cerda y Aragón, marqués de la Laguna y conde de Paredes, virrey de México y esposo de doña María Luisa Manrique de Lara, novia espiritual de sor Juana Inés de la Cruz”.⁴ En su

apuro y ansiedad de tener un invitado tan distinguido, Sor Andrea tuvo una visión gastronómica: mezclar todo tipo de ingredientes y especias, incluso combinar elementos contrastantes como una variedad de chiles y chocolate, para crear una succulenta y extravagante salsa que habría de cocinar con carne de guajolote (pavo). Al resultado de la providencial y excéntrica creación culinaria de Sor Andrea se le bautizó como mole, ya que, según cuenta la historia, Sor Andrea se la pasó muele y muele una variedad de especias para lograr el sabor y la consistencia del platillo que le proporcionó un verdadero éxtasis gastronómico a todos los comensales que se sentaron a su mesa y a todos los que habrían de degustar este platillo a partir de entonces.

Paco Ignacio Taibo I señala que los orígenes de esta historia yacen en la lírica popular.⁵ Sin embargo, hay otra historia popular, igualmente ubicada en la ciudad de Puebla de los Ángeles. Una vez más, nos adentramos en el mundo monástico del México barroco colonial. Al igual que Sor Andrea, Fray Pascual Bailón era también el cocinero principal de su monasterio.⁶ Fray Pascual también tenía prisa, ansioso por la inminente visita al monasterio de un arzobispo muy importante. En el México colonial, los conventos y monasterios (que abundaban, sobre todo en Puebla) eran conocidos por su sofisticada cocina y sus inventos gastronómicos —una especie de *nouvelle cuisine* del llamado “Nuevo Mundo”. Preparar y comer un banquete era, como en la mayoría de las fiestas mexicanas, un acontecimiento de central importancia. El éxito o fracaso de un festejo dependía de lo gastronómicamente impresionante (o no) que hubieran sido los alimentos ofrecidos en la reunión. Está de más decir que el fraile cocinero de nuestra historia cargaba una gran responsabilidad sobre los hombros.

La historia narra que mientras Fray Pascual Bailón preparaba el platillo principal, por la prisa y ansiedad que tenía, accidentalmente tiró un gran pedazo de jabón en la cazuela donde estaba cocinando, echando a perder la comida de manera irreversible. Fray Pascual Bailón se molestó tanto consigo mismo por tan catastrófica distracción que, en un estado de furia, comenzó a echar en la cazuela donde estaba cocinando el guajolote, ingredientes y especias de todo tipo, incluyendo chocolate y una variedad de chiles. Sin embargo, inmediatamente después de su ataque de furia, le invadió un repentino arrepentimiento. Cayó de rodillas y —con todo el corazón— le rogó a Dios que lo perdonara y le ayudara. La historia narra que se le concedió un milagro. Este milagro dio a luz al mole poblano, un extravagante adobo preparado con una sinfonía de sabores que deleitó no sólo al huésped honorable de esa ocasión en el monasterio, sino también —como dice la leyenda— llegó a ser uno de los logros culinarios más gloriosos en Puebla, en México en su conjunto, y en el mundo entero. El éxito del mole fue tal que la iglesia beatificó

a Fray Pascual Bailón, a quien ahora se le conoce como el santo patrón de los cocineros: un santo que, en vez de encontrarse en las nubes de los cielos más elevados, se encuentra en las cazuelas, el fuego, las especias, los aromas y sabores de la cocina. Cuando llega el momento de ponerse a cocinar, muchos en México (incluyéndome) le seguimos rezando la siguiente plegaria al santo chef, para lograr preparar una comida deliciosa: “Pascualito muy querido / mi santo Pascual Bailón / yo te ofrezco mi guisito / y tú pones la sazón”.^{7,8}

Uno de los “orígenes” del mole se encuentra, entonces, en la imaginación popular: cuentos alegóricos que se transmiten oralmente de una comunidad a otra. Estas historias también incluyen recetas que son parte de la tradición culinaria de conventos y monasterios, familias, pueblos, regiones geográficas, que posteriormente fueran transformadas por otros, cada una de las cuales le da un toque individual al mole. La cantidad de ingredientes de un mole varía según la región y el gusto personal. Algunos moles tan sólo llevan cinco ingredientes, mientras otros, como la receta de doña Soledad, llevan más de treinta. Hay un número infinito de moles, ya que el mole, en sí mismo, es un híbrido que cambia, se transforma, y se adapta según la tradición, el gusto y el antojo de la persona que lo prepara. A algunos, les gusta más condimentado y picante; otros, prefieren saborear la dulzura del chocolate, de la canela o del anís; puede que otros se sientan inclinados a intensificar el sabor de las almendras, las nueces o los pistaches. Sin embargo, la hibridez del mole no es meramente resultado de la combinación de las especias y demás ingredientes, también lleva un toque personal. El mole es además un híbrido cultural, una mezcla de múltiples perspectivas y cosmovisiones culinarias.

3. Molli: el alimento de los dioses

Recientes investigaciones históricas y antropológicas señalan el hecho de que el mole ya era parte importante de la cocina prehispánica.⁹ Para propósitos de este capítulo, me voy a concentrar en las tradiciones alimentarias y culinarias en la región mesoamericana.¹⁰ Con lo que respecta al término “cocina”, aquí lo uso en un sentido amplio: como el desarrollo de técnicas culinarias, la combinación de productos alimenticios e ingredientes, una serie de tradiciones y prácticas relacionada con los alimentos y la alimentación que difieren de una región a otra, según el sentido del gusto, la construcción social específica en torno a los alimentos, las prácticas rituales centradas en los alimentos, etcétera. La cocina es una categoría que se relaciona con lo que Carole M. Counihan llama “expresiones alimentarias” (*foodways*, en inglés), a las cuales define como “las creencias y comportamientos que rodean la produc-

ción, la distribución, y el consumo de los alimentos”.¹¹ En otras palabras, se entiende el término “cocina” como una forma de comunicación alimentaria, lingüístico-discursiva y simbólica que le da forma a las comunidades y a las culturas, y que además va cambiando según el lugar y el tiempo.

El sistema mesoamericano de producción alimentaria era extremadamente complejo. Héctor Bourges Rodríguez argumenta que la cocina mesoamericana gozaba de una gran reputación como resultado de “su gran desarrollo, complejidad y sabiduría, ya que tenía raíces milenarias”.¹² También sugiere que la cocina mesoamericana tenía una “excepcional sensibilidad estética y un buen equilibrio nutricional, lo cual sugiere la existencia de un conocimiento nutricional especializado”.¹³ Bourges Rodríguez no está de acuerdo con la manera en la que comúnmente se describen las prácticas nutricionales mesoamericanas como desequilibradas y, específicamente, carentes de proteína animal. Muestra que la cocina prehispánica —de hecho— era rica en proteínas tanto de origen animal como no animal, que se obtenían principalmente a través de la caza tanto de animales como de aves y de la pesca, así como de la recolección de una variedad de insectos, reptiles, frijoles y semillas. Además de las proteínas, la dieta de los pueblos mesoamericanos “en gran medida se basaba en vegetales, frutas, fibras en abundancia, una pequeña cantidad de grasas y grandes cantidades de energía”.¹⁴

Las técnicas de preparación de alimentos también eran importantes para conseguir un equilibrio nutricional adecuado e incluían moler, hervir, ahumar, asar y cocinar los alimentos al carbón o bien en hoyos cavados en la tierra. No se freían los alimentos, ya que freír fue una importación posterior de los españoles. Es probable que una de las técnicas de preparación de los alimentos más innovadoras utilizadas en Mesoamérica haya sido el uso de *tenextli* o cal, que permitía la preparación del *nixtamal*: cocer maíz en agua con cal. Esta técnica le da una textura al maíz cocido que permite hacer las tortillas, las cuales se usan “simultáneamente como plato, envoltura, cuchara y alimento”.¹⁵ Bourges Rodríguez señala que esta técnica permite una absorción más efectiva de los nutrientes, en particular de la niacina y el calcio y, a la vez, conserva la fibra del maíz.¹⁶ Los banquetes preparados para Moctezuma, el emperador mexica, son reflejo ejemplar del rico sentido de variedad estética de la cocina mesoamericana.¹⁷ Los primeros historiadores españoles reportaron estupefactos que en los banquetes de Moctezuma todos los días se preparaba una espléndida presentación de alrededor de 300 platillos diferentes de los que él podía escoger.¹⁸ La belleza, la variedad y el equilibrio nutricional son los elementos constitutivos de esta cocina milenaria.

Las expresiones alimentarias en Mesoamérica también tenían un profundo significado religioso. En su libro, *Gracias a Dios que comí*, Maximiliano

Salinas Campos analiza el papel central que desempeñaban los alimentos en las tradiciones prehispánicas y muestra cómo estas tradiciones estaban ligadas a símbolos y rituales religiosos. La vida y la muerte, las relaciones comunitarias, así como las relaciones de los pueblos con sus deidades estaban profundamente entrelazadas con prácticas y símbolos alimentarios.¹⁹ En esta misma línea de pensamiento, David Carrasco argumenta que la cosmología mesoamericana —particularmente en el mundo mexica— estaba profundamente enraizada en la simbología de los alimentos y de la alimentación. Carrasco comenta:

[Los mexicas] desarrollaron una cosmología sofisticada del acto de comer en la cual los dioses se comían a los dioses, los humanos se comían a los dioses, los dioses se comían a los humanos y a sus pecados sexuales; en el inframundo, un árbol divino amamantaba a los infantes, los dioses en el inframundo se comían los restos de los humanos, y los adultos en el inframundo, ¡comían tamales podridos! También es importante notar que en determinados momentos de su historia sagrada, los mexicas concebían a los seres celestiales como bocas devoradoras y a la tierra como fauces abiertas.²⁰

Según Carrasco, la cosmovisión mexica considera el acto de comer como parte importante de una economía sagrada que transforma todo en alimento, y que tal transformación es un medio de divinización tanto cósmica como humana.²¹ Esta cosmovisión mexica concibe la tierra y el cuerpo humano como alimento; como reza una de sus cantos míticos: “nosotros nos comemos la tierra y la tierra nos come a nosotros”.²² Representa a la tierra como una gran boca y al cosmos como un sistema digestivo sagrado. Los dioses crearon a la humanidad del maíz; y, cuando mueren, los humanos nutren a los dioses. La muerte no se ve como un final, sino como una transformación en una fuente de energía cósmica hasta convertirse en nutrimento para satisfacer el hambre de los dioses. El corazón y la sangre de los humanos se consideran fuentes importantes de combustible para el reciclaje de la energía cósmica. En este contexto, el sacrificio humano —y la dramática extracción del corazón— no se conciben como un mero acto de crueldad, sino más bien como un ritual, un acto litúrgico altamente venerado que contribuye al reciclaje de la energía y a la conservación del sustento cósmico.²³

El mole llegó a ser un arquetipo de este alimento cósmico-divino. El mole no fue creado, como se ha planteado comúnmente, como parte de la tradición culinaria monástica o conventual del siglo XVII, una receta que supuestamente se tomó prestada de España (que, como veremos más adelante,

es —de por sí— una mezcla híbrida de culturas y tradiciones culinarias). La invención original del mole se remonta al mundo mexica, a la cocina de los llamados mexicas de la ciudad de Tenochtitlan (ubicada en el centro de México).²⁴ De hecho, la palabra mole viene del náhuatl, *molli*, que significa salsa, mezcla o guiso.²⁵ Por lo menos, esto es lo que los conquistadores españoles pensaron que significaba la palabra. Sin embargo, antes de este significado, que evidentemente tiene que ver con la interpretación de los españoles, *molli* de hecho significa alimento: alimentación o nutrimento.²⁶ El *molli* de los mexicas era una salsa espesa hecha con una gran variedad de chiles y especias, a la que, por lo común, se le agregaban diferentes tipos de carne, sobre todo de *huexolotl*, lo que conocemos en español como guajolote o pavo.²⁷ Se le atribuía un gran valor a los chiles y al chocolate (como cacao) ya que simbolizaban, al igual que el *huexolotl*, deidades mexicas. Por lo tanto, comer *molli* cuyos ingredientes simbolizaban diversas deidades, era una forma de alimentarse de los dioses, quienes a su vez —como lo señala Carrasco— se comían a los humanos en el momento de su muerte.

Como uno de los platillos más populares en la civilización prehispánica, el *molli* principalmente se servía en fiestas importantes y se consumía en rituales religiosos. El *molli* también era un deleite gastronómico en los banquetes del emperador Moctezuma y de los dirigentes sociales y religiosos de Tenochtitlan. Los mexicas preferían servir el *molli* con frijoles y tortillas de maíz. Los frijoles y el maíz eran altamente valorados ya que se les veía como diferentes representaciones de deidades mexicas que simbolizan el sustento divino. Este es sobre todo el caso del maíz, al que se le reverenciaba como una de las deidades más importantes dentro de la mitología olmeca, maya y mexica, y al que también se le consideraba como el ingrediente material esencial de la creación de la humanidad.²⁸ Debido a sus principales ingredientes, chiles y chocolate, además de los elementos del maíz y los frijoles, y el hecho de ser preparado con guajolote, el *molli* mexica no era tan sólo un platillo común y corriente, sino que más bien era un alimento de los dioses, una alimentación divina.²⁹

4. La hibridación alimentaria y el insaciable deseo de consumir especias

Debido al profundo significado religioso, social, y cultural del *molli*, no es sorprendente observar que haya sobrevivido el exterminio sistemático del *encubrimiento* europeo de América —para usar el término de Enrique Dussel.³⁰ De hecho, una de las prácticas culturales y socioreligiosas que les costó más trabajo erradicar a los conquistadores españoles fueron las costumbres

alimentarias de los equivocadamente llamados “indios”.³¹ Sin embargo, durante los años de la colonia, fue inevitable que se intercambiaran y transformaran los hábitos alimenticios. Esta transformación, además, se dio tanto en el Mundo Nuevo como en el Viejo. Lo interesante del periodo colonial barroco en México es la hibridación resultante, el mestizaje no sólo de razas, sino también de las costumbres y prácticas culturales, sociales, políticas y religiosas heredadas. Los constructos culinarios de los habitantes originales tanto del continente americano como de Europa, no son una excepción de esta hibridación de visiones del mundo que muchas veces chocan entre sí. Desde la perspectiva de la alimentación, esta compleja mezcla constituye lo que José N. Iturriaga llama “hibridación alimentaria”. Esta “hibridación alimentaria” es la forma en la que los continentes y las culturas “mestizaron sus comidas”.³² No debemos olvidar que además de este mestizaje, también hubo un mulataje alimentario, resultado de la presencia africana tanto en las Américas como en el Caribe.

Si examinamos ésto de cerca, podríamos decir, con Iturriaga, que el mestizaje alimentario del periodo colonial de alguna manera incluyó a *todos* los continentes. Antes del arribo de los españoles al continente americano, la cocina medieval española ya disfrutaba de una impresionante tradición culinaria internacional. Las cosmopolitas expresiones culinarias españolas eran producto de la influencia cristiana romana y de la influencia árabe musulmana. Xavier Domingo explica que las cosmovisiones culinarias cristiana y musulmana ansiaban una rica variedad de especias y aromas.³³ Este exceso de especias constituye lo que Domingo llama “el sabor de la Edad Media”.³⁴ La ocupación islámica de España del siglo VIII al siglo XV intensificó esta tradición culinaria sincrética y su gran apertura tanto a la comida como al placer gastronómico.³⁵ Era tanto sincrética como híbrida, ya que las tradiciones culinarias cristiana romana y árabe musulmana eran, a su vez, resultado de anteriores exploraciones e intercambios históricos con los continentes asiático y africano.

La elaboración compleja de alimentos y el gusto por las especias ya eran aspectos centrales de la cocina española antes del arribo de los españoles al continente americano. De hecho, como lo muestra la investigación interdisciplinaria, uno de las razones principales que motivaron las exploraciones de Cristóbal Colón —que finalmente lo trajeron al continente americano— fue el apetito europeo por las especias “exóticas”.³⁶ George Armelagos también muestra que el deseo insaciable de los europeos por las especias los impulsó a realizar su exploración transatlántica. Este apetito, argumenta, era incluso mucho mayor que su codicia por “bienes suntuarios, como el oro”.³⁷ Efectivamente, en el continente americano hallaron un verdadero paraíso de

delicias gastronómicas, particularmente con productos como chiles, chocolate, maíz, jitomates, papas, frijoles, etcétera. La exportación de productos del continente americano al Viejo Mundo tuvo una influencia sobre la cocina y las costumbres alimentarias de los europeos.³⁸

5. El *molli* subversivo

Es significativo que las historias de la “primera” creación del mole se ubiquen en las cocinas de conventos y monasterios. Estas narrativas muchas veces adoptaban una forma colonizadora, arrasando con toda la historia de las culturas y sistemas de creencia prehispánicos, incluyendo las tradiciones alimentarias y gastronómicas indígenas. Desde el barroco hasta la fecha, la narrativa que conocen la mayoría de los mexicanos sobre los orígenes del mole fue la que se construyó durante la Colonia. El recuerdo de los antiguos orígenes prehispánicos fue borrado de la memoria y de los conocimientos de los mexicanos. Sin embargo, de manera subversiva, persistieron las tradiciones alimentarias de los habitantes originales. Con tenacidad, las tradiciones culinarias de los ancestros se volvieron prácticas de resistencia a la colonización.³⁹ Aunque en la práctica de hacer mole hay un proceso de trasgresión y transformación, también hay un poderoso sentido de continuidad y determinación, a pesar de la subyugación. Fue precisamente en los monasterios y conventos, con la reinención de ese híbrido gastronómico que es el mole, que el encuentro y el choque, la subyugación y la subversión adoptaron su forma más extravagante. En el mole no sólo se reúnen una pluralidad de culturas y de tradiciones culinarias, especias e ingredientes alimenticios (muchas veces en conflicto entre sí), sino también dioses y diosas prehispánicos. Si bien, en los tiempos prehispánicos, el *molli* era expresión material de la alimentación divina, en el periodo colonial y postcolonial se intensifica su presencia divinizadora de manera más excéntrica. De una forma u otra, el *molli*, a lo largo de los siglos, logró seguir siendo una “alimentación espiritual”, pero de manera más estridente, incluso más condimentada, más picante.

Durante la época barroca en México, la mayoría de las invenciones culinarias fueron creadas por mujeres, con muy pocas excepciones, como Fray Pascual Bailón. En una sociedad dominada por hombres, en la cual a las mujeres no se les permitía adoptar roles de liderazgo en espacios públicos, los esfuerzos de las mujeres por empoderarse y expresarse a menudo surgían en la cocina (tanto en conventos y monasterios como en hogares).⁴⁰ En la época colonial, un fuerte sentido de jerarquía, incluyendo el control de las clase, las razas, y los géneros, delimitaba y manipulaba el espacio, tanto geográfico

como arquitectónico.⁴¹ En un mundo colonial patriarcal, como el de México en esa época, la cocina y el refectorio eran prácticamente los únicos espacios donde las mujeres se podían expresar.⁴²

Tal es el caso, por ejemplo, de Sor Juana Inés de la Cruz (1651-1695), la famosa y erudita monja mexicana.⁴³ Desde la más tierna infancia (por ahí de los tres años de edad), Sor Juana aprendió a leer y escribir.⁴⁴ Durante la infancia e inicios de la adolescencia, Sor Juana logró “engañar” al sistema de su época, dominado por hombres: vestida de niño, se infiltró en la escuela para obtener una educación, en ese entonces exclusivamente diseñada por y para hombres. A los 18 años, ingresó en el convento de San Jerónimo en la Ciudad de México donde inició una prolífera carrera de escritora, lo cual generó gran controversia y escándalo público. La jerarquía eclesiástica le llegó a prohibir escribir y visitar la biblioteca y las salas de lectura, que tanto adoraba. Posteriormente, se le envió a la cocina de castigo, ya que era el lugar donde se suponía que “debían estar las mujeres”.

Sin embargo, de una forma u otra, Sor Juana sobrevivió la experiencia y transformó la cocina en un espacio de creatividad y liberación. Hay un libro de cocina mexicana que se le atribuye a Sor Juana, quien consideraba que las artes culinarias son una forma de conocimiento y sabiduría superior a la filosofía y a la teología tradicionales. En una ocasión, Sor Juana comentó que si Aristóteles hubiera cocinado, hubiera escrito mucho más.⁴⁵ En su libro de cocina, Sor Juana incluyó su propia receta de un mole llamado clemole de Oaxaca. La percepción que tenía Sor Juana de la correspondencia entre los alimentos y el conocimiento sugiere —como veremos en el siguiente capítulo— que hay una relación entre el sabor y el saber. Quizás la cocina y la biblioteca están, de hecho, unidos por el mismo deseo espléndido —el deseo tanto de saborear como de saber. Sor Juana, en verdad, encarna lo que Roberto Goizueta describe como una cosmovisión religiosa del barroco mexicano: una experiencia “sensualmente rica”, una experiencia de cercanía con lo divino como algo profundamente encarnado.⁴⁶ En este mundo orgánico y simbólico, tanto el intelecto como el afecto, tanto lo racional como lo sensual, tanto lo humano como lo divino, están íntimamente conectados entre sí. Ada María Isasi-Díaz atinadamente señala que el empoderamiento de las mujeres en medio del desempoderamiento ha sido posible debido a que “transforman su encierro / los espacios que se les asigna [a las mujeres] en espacios de creatividad / de liberación”.⁴⁷ El ejemplo de Sor Juana demuestra cómo en el *molli* no sólo encontramos una armonía que sugiere una realidad festiva, sino también lucha y subversión. Está condimentado, ¡pica! Gracias a las mujeres, se ha conservado y recreado el arte culinario que es el mole mexicano, aunque a costa de dolor, sufrimiento y lucha.

6. La elaboración del *molli* y el proceso de creación de una teología alimentaria

Como vimos en las secciones anteriores, el *molli* es resultado de múltiples interacciones de ingredientes, narrativas y tradiciones que coexisten en un solo platillo. Usando el *molli* como paradigma, me gustaría acuñar el término de teología alimentaria, una teología abierta a las múltiples capas contenidas e implicadas en el acto de hacer teología. Esta es una teología que no sólo se acerca más a cuestiones relacionadas con los alimentos y el nutrimento, sino que también aborda las múltiples formas en las que éstas pueden relacionar, inspirar e informar la reflexión teológica. Más importante aún es ver la teología como nutrimento: ver la alimentación como teología y la teología como alimentación. La teología alimentaria vista como alimento para la reflexión, se dirige a algunas de las necesidades espirituales y físicas no satisfechas en el mundo, y busca formas de nutrir.

Por esta misma razón, la teología alimentaria ve la teología como un arte culinario que no es sólo estético, sino que además señala la necesidad de integrar una ética y una política que cuestionen nuestros sistemas de intercambio global. La teología como alimento para la reflexión no es una abstracción desencarnada, sino una experiencia que aumenta la conciencia del cuerpo, permitiendo que la experiencia corporal y material sea fuente primordial de reflexión. La teología alimentaria encarnada se enraíza en una visión multi-dimensional del cuerpo, que incorpora al cuerpo individual, al cuerpo social, al cuerpo político, al cuerpo humano, al cuerpo ecológico, al cuerpo cósmico, y al cuerpo divino. Así como finalmente se aprende a hacer un buen *molli* después de horas, días, años de preparación y práctica, así también la teología practicada como arte culinario solamente se aprende en la preparación misma, en un constante proceso de refinamiento. Al igual que cocinar, la teología alimentaria es una teología en proceso de creación, una experiencia que involucra tanto contemplación como acción. La teología alimentaria, sin embargo, como el buen *molli*, no se trata tan sólo de la hábil creación de un don, de un regalo, de una *poiesis*. El *molli* y la teología alimentaria son regalos a compartir bajo la forma de nutrimento entre comunidades concretas. Al igual que la elaboración de un platillo complejo, se puede decir que la teología alimentaria es un “arte culinario” complejo: una vocación teológica que es, a la vez, dar y recibir, preparar y compartir, contemplar y consumir, materialidad y trascendencia, humano y divino.

A continuación (tanto en lo que resta de este capítulo como en el resto del libro), voy a explorar lo que significa la teología alimentaria, los ingredientes que la constituyen, las implicaciones que tiene y por qué considero que el *molli* es paradigmático de ver la teología como alimentación.

Como ya hice notar, el *molli* es el resultado de la confluencia de muchos ingredientes, elementos y realidades. Si vemos la teología como un arte culinario, también podemos estar conscientes de la analogía con la extravagancia culinaria del *molli*. La teología vista como nutrimento trae una mayor atención a la multiplicidad de ingredientes que convergen y de procesos involucrados en hacer teología: la revelación, la tradición, la fe, la historia, el trasfondo cultural, las prácticas, devocionales populares, etcétera. Además, y al igual como se hace el *molli*, esta forma de entender la teología alimentaria también tiene conciencia del contexto situacional o la localidad (el *locus*) inherente que contribuye al proceso de hacer teología; o para ser más precisos, la teología alimentaria está consciente de las muchas situaciones y diferentes localidades que desempeñan un papel significativo en el proceso de hacer teología.

Aunque sean muchos los ingredientes que se necesitan para hacer tanto *molli* como teología, unos ingredientes predominan sobre otros. Tanto cuando se hace *molli* como cuando se hace teología alimentaria, no es que se pueda incluir cualquier ingrediente. En el *molli*, por ejemplo, los chiles y el chocolate son indispensables. Desde una perspectiva católica, la articulación específica que hago de la teología alimentaria contiene dos elementos indispensables: el deseo de Dios de compartir la divinidad con la humanidad (a través de la creación, el tiempo y el espacio, la encarnación, la cruz y la resurrección, la Eucaristía, el don del Espíritu Santo, etcétera), y el deseo del creyente de unirse a Dios en, y a través de, relaciones en la comunidad.⁴⁸ La confluencia de estos dos deseos (el divino y el humano) desempeña un papel importante en el proceso de hacer teología alimentaria: son “los chiles y el chocolate” de la práctica teológica. Esta mezcla de deseos, al igual que en el *molli*, no crea meramente homogeneidad, sino que más bien crea un ambiente de unidad heterogénea. Esta unidad crea amor entre Dios y la humanidad, en la cual —en palabras del Papa Benedicto XVI— ambos “siguen siendo ellos mismos y, sin embargo, se convierten en una sola cosa”.⁴⁹

Así como el *molli* es un punto de contacto entre diferentes elementos, asimismo la teología alimentaria comunica esta realidad de intermediación, un discurso híbrido del encuentro entre lo divino y lo humano. Es discursivo ya que es un acto de comunicación entre Dios y la creación, y la comunicación expresada entre individuos. Sin embargo, estoy de acuerdo con Graham Ward, quien comenta que la “discursividad” significa mucho más que la expresión escrita y verbal. Parafraseando la reflexión de Ward sobre la dimensión discursiva de la teología, la teología alimentaria que estoy articulando es un discurso híbrido que también incluye una gran variedad de expresiones (actos de expresión) que comunican, por ejemplo, “música, pintura, arquitectura, liturgia, gestos, danza, de hecho, cualquier acción social”.⁵⁰ Y cier-

tamente estas diferentes formas de comunicación deben incluir la comida, la preparación y consumo de alimentos, y la digestión de los mismos. Como en el caso del *molli*, los múltiples elementos en estos actos de expresión pueden ser reflejo de una lucha más que de una conjugación o fusión armónica. ¿De qué se trata exactamente este deseo entre Dios y la humanidad? ¿De quién es esta voz? ¿Estamos hablando de la autoridad de quién? ¿Quién está incluido o excluido en este discurso híbrido? Más que ofrecer soluciones fáciles, esta forma de entender la teología puede —en vez— abrir otras preguntas, críticas y un espacio de discursos inacabados e irresueltos que están en conflicto entre sí. La teología alimentaria nos expone a un espacio de indeterminación, fragmentación y ambigüedad. Estas cuestiones no resueltas a menudo crean una experiencia de frustración. Para mí, esta experiencia de irresolución en la teología, por lo general, trae una sensación de perplejidad, similar a la experiencia de probar un *molli* en el cual no queda claro qué ingrediente se está saboreando. ¿Qué es lo que estamos “saboreando” en un trabajo teológico? Al igual que comer *molli*, esta experiencia de degustar en la teología frecuentemente es una experiencia plural, una red compleja de ingredientes que interactúan entre sí sin un punto final semiótico.

Debido a la enorme complejidad del *molli*, resulta difícil clasificarlo en una categoría clara. ¿Acaso es un platillo, una expresión intercultural, una mezcla de cosmovisiones, una cacofonía interreligiosa o la manifestación gastronómica de una lucha de poder basada en la raza, el género, y la clase social? Incluso a nivel del sabor y del gusto, jamás depende por completo de la identificación de un ingrediente específico por parte del paladar. No tarda el paladar en detectar el sabor de un ingrediente, cuando de repente se le presenta otro sabor, y luego otro, y así sucesivamente. Sin llegar a una síntesis final, siempre hay más sabores que identificar, más sabores que descubrir y experimentar. Es como si el *molli* actuara como un significador móvil que se mueve más allá de lo significado. Es como si fuera un sistema de signos continuamente desplazados, ya que apuntan a otros signos sin una estasis semiótica final. En el *molli*, hay una experiencia no tanto de exclusión (tipo “esto *versus* aquello”), sino más bien de la esfera de la inclusión (tipo “tanto esto como aquello”). Mejor aún, en el *molli* hay un sentido dinámico de intermediación en una multiplicidad de niveles. El *molli*, en su continua recreación, se vuelve un ejemplo paradigmático del término “hibridación alimentaria” de José N. Iturriaga. Tal excentricidad gastronómica (de dimensiones incluso míticas) es lo que hace que el *molli* sea tan asombrosamente lúdico, generando perplejidad y placer a la vez.

Cuando se habla de Dios, parece inevitable llegar a esta experiencia de perplejidad, pues, en última instancia, Dios es exceso, es superabundancia.

Dios va más allá de cualquier discurso (incluyendo los discursos “oficiales”). El significado no alcanza las dimensiones de los signos significados, ya que Dios —de manera perpetua y dinámica— desplaza la esencia divina de cualquier signo. Al igual que la semiótica no estática del *molli*, las significaciones de Dios son igualmente un exceso y una extravagancia. Sin embargo, ésto no quiere decir que la significación de Dios sea una perpetua postergación del significado que —en última instancia— nos deja insatisfechos o con hambre. La plenitud de Dios y la superabundancia de sus dones alimentan los signos de Dios.⁵¹ Aquí, sobre todo desde la esfera de acción tanto de la encarnación como de la Eucaristía, el signo y el cuerpo coemergen de manera dinámica en un gesto que alimenta.

El *molli* es, a la vez, producto de la creatividad humana, y un platillo cuyo propósito central es no ser fetichizado, sino nutrir y ser compartido en comidas comunitarias. La teología, en general, y la teología alimentaria, en particular, son también algo encarnado, hecho por humanos, y, en tanto tal, no sólo se esfuerza por evitar ser un fetiche que convertiría a Dios en un ídolo estático, sino también por ser el resultado de una dinámica búsqueda de Dios por parte de los humanos, una respuesta humana al deseo inicial de Dios de acercarse a la humanidad. La teología como alimentación es un discurso que expresa y esperamos que también satisfaga el hambre que tiene la humanidad de bondad, verdad, justicia, y belleza. En esta forma de teologizar también resalta una dimensión comunitaria, ya que inicia un complejo *tropos* comunitario, que es para ser compartido en el espacio público, evitando siempre la tentación de tener propósitos demasiado exclusivistas e individualistas.

Para que un banquete teológico exprese el propio exceso de Dios (una inefabilidad divina que va más allá de tanto la apófasis como la catáfasis) se necesitan discursos tanto apofáticos como catafáticos. Mientras que, por un lado, el exceso de Dios jamás se podrá reducir a lenguaje, símbolos, conceptos, etcétera, por el otro, Dios también es encarnativo, y se encuentra en las relaciones amorosas, al igual que en el lenguaje, la liturgia, y las prácticas cotidianas —a pesar de los límites y las parcialidades con los que inevitablemente nos encontramos. Tanto el silencio como la palabra, nutren la vocación teológica.⁵² Sencillamente, hablar sobre el *molli* no equivale a la auténtica experiencia de consumirlo. Hablar de Dios desde una distancia segura con tal de conservar la “pureza” de Dios debido a que Dios está “más allá” de las situacionalidad, en realidad sólo nos deja vacíos y desnutridos. Dios también es personal, amoroso y compartido, y recorre junto con la humanidad la peregrinación de la historia, lo que la fe cree y espera que sea la orientación de Dios hacia un futuro escatológico. La extravagancia de la teología es convertirse en alimentación —en teología alimentaria. Debe satisfacer el hambre

de los humanos, tanto el hambre física como espiritual. Por esta razón, la teología alimentaria también se ocupa y se involucra de manera íntima con lo concreto de la vida cotidiana, así como con las mediaciones analógicas: el lenguaje, el cuerpo, la materialidad, etcétera. Sin embargo, esta situacionalidad *no* es toda la historia. Aunque no llega a trascender la situacionalidad, debido a su participación en el exceso del deseo divino, la teología alimentaria está también perpetuamente abierta e inacabada. Siempre hay más que degustar, más sabores aún por descubrir.

Hacer *molli* no es tarea fácil y le pido al lector que recuerde la descripción de este proceso laborioso que ofrecí a inicios de este capítulo. Hacer *molli* toma tiempo, disciplina y compromiso personal. Es más que tan sólo seguir una receta, aunque las recetas son muy útiles en tanto que nos guían y conservan las tradiciones. Sin embargo, más que una receta, es una creación meticulosa que se podría comparar con una forma de arte, un arte culinario.⁵³ Como cuando se hace arte, hacer *molli* involucra el compartirse a sí mismo: quien hace *molli* pone su esencia misma en el platillo, la cual comparte posteriormente en el banquete comunitario. La teología alimentaria asimismo toma tiempo y esfuerzo; a menudo toma también gran disciplina y sacrificio.⁵⁴ Mientras que, por un lado, la teología alimentaria busca conservar las tradiciones e instituciones (y aquí se podría hacer una cierta analogía con las recetas), por otro lado, también está abierta a ser transformada por los ingredientes frescos (diferentes formas de retroalimentación), tales como los diálogos interreligiosos e interdisciplinarios, por ejemplo. Más aún, al igual que la experiencia de preparar *molli*, la teología alimentaria exige un autoinvolucramiento, y produce una sensación de autosatisfacción. Compartir el producto genera un gran júbilo (por lo menos en mi propia experiencia). Se trata de un “deleite kenótico”, un regocijo desapegado que surge al alimentar al otro concreto —en contraposición al otro abstracto.

7. Cuerpo y carne: encarnación y alimentación

Anteriormente propuse que la teología es un discurso híbrido de deseos divinos y humanos. Aunque esta fusión de deseos activa el intelecto y el espíritu —al igual que cocinar y comer— no deja de ser una experiencia y una práctica enraizada profundamente en el cuerpo.

Cultivar alimentos, cocinarlos y consumirlos son experiencias somáticas o corporales intensas que generan conocimiento. Lisa M. Heldke plantea que este conocimiento somático, a diferencia de las categorías epistemológicas modernas que colocan a la mente por encima y en contra del cuerpo, de he-

cho constituye un “conocimiento corporal” más amplio y no dualista que se realiza en las prácticas alimentarias.⁵⁵ Espero que esta reflexión sobre el *molli* pueda aumentar la conciencia de la necesidad de que la teología le ponga más atención a la realidad del cuerpo, tanto a nivel individual como comunitario.⁵⁶ El cuerpo es parte constitutiva de nuestro ser. Estamos en el mundo en tanto seres materializados en un cuerpo. El hecho de estar encarnados en un cuerpo es un elemento importante que subraya la experiencia que tenemos de nuestro ser interno y externo. Como argumentan, con justa razón, George Lakoff y Mark Johnson, jamás nos divorciamos por completo de la realidad de nuestra materialización en un cuerpo.⁵⁷ Sin cuerpo es imposible tener ningún tipo de experiencia; ningún proceso de pensamiento humano se realiza en una mente sin cuerpo.

Sin embargo, ¿qué significa exactamente ser cuerpo? ¿Acaso todos somos semejantes ontológicamente debido a esta realidad de la encarnación en cuerpo? El cuerpo no es una mera entidad biológica presocial o absolutamente determinada, sino —como el *molli*— es una entidad construida, configurada e incluso “inventada” por la sociedad. El cuerpo se “socializa” a través de una serie de constructos sociales como género, raza, clase, edad, etcétera. Corporalmente nos comportamos según estos constructos sociales, que son relativos a localidades específicas; por ende, el cuerpo no tiene un carácter universal o esencial. En tanto constructo social, también se podría ver al cuerpo como un *símbolo* de la sociedad, el cual actúa como un microcosmos de esta. Comunidades y grupos sociales específicos construyen símbolos y conceptos que se refieren de manera explícita al cuerpo: con nociones como masculino/femenino, sagrado/profano, naturaleza/cultura, sano/discapacitado, etcétera. De ahí que teologizar a la luz de la noción de la alimentación significa hablar desde esta compleja realidad del cuerpo: yo encarno mi propia teología en mi cuerpo y la teología también le da forma a mi propio cuerpo.

En la teología cristiana, se vincula la realidad de por sí compleja del cuerpo con la noción de “carne”, tal cual aparece en San Juan 1:14, que pregona que “*el Verbo se hizo carne*”. Este texto es tanto la esencia de la teología de San Juan como la base de la teología cristiana. La carne es el sentido más primordial de la encarnación del ser mismo en cuerpo. Se encuentra dentro de la esfera de la experiencia de extrema cercanía al *pathos* de la humanidad, el cual —como lo describe Michel Henry— es “afectividad pura, impresión pura, aquello que de manera radicalmente inmanente es afecto por sí mismo”.⁵⁸ La encarnación de Dios adopta esta carne humana en su materialidad primordial para divinizarla, desde adentro y no desde afuera. En este acto, lo divino-humano conjuga lo que parece ser una ontología recíprocamente excluyente de

la divinidad y de la humanidad y maximiza una nueva ontología que siendo no dualista, es participativa y se relaciona de manera recíproca. Es una nueva ontología que se revela como *relacionalidad*.⁵⁹ En tanto organismo viviente, la carne realiza en el cuerpo un compartir con la vida misma; la carne ya es de por sí divinizada, aunque de manera tal que no violenta ni trasciende la propia condición humana, sino que más bien intensifica y celebra su humanidad. Esta realidad de la carne deleitándose en un abrazo divino plantea la diferencia no como indiferencia, sino como compartir y practicar la gratitud recíproca. Más aún, desde una perspectiva cristiana, debido a que la carne de Cristo no es indiferente a la carne como tal, se podría conjeturar que este abrazo divino (la encarnación) nos deja ver una dimensión de *afectividad y afinidad* como algo previo a la diferencia misma.

La carne de Cristo se alinea con el cuerpo humano. En la carne, Cristo fusiona los deseos de Dios con los deseos de la humanidad. Como el *molli*, la carne de Cristo muestra una dimensión del mestizaje entre lo divino y lo humano, un mestizaje profundamente incorporado en la cultura. Nace, crece, tiene sed y hambre, ama y llora, se cansa, sufre, y muere —dentro de la realidad de la carne y dentro de una particular cosmovisión simbólico— cultural.⁶⁰ Dios no es indiferente, sino que comparte la divinidad en el interior y en la esencia de la carne de los humanos. Desde el interior, Dios continuamente anda el *pathos* histórico de la humanidad y más aún lo transforma en una historia presente y futura de resurrección y deificación. En virtud de la encarnación de Cristo, la carne está en un fluir perpetuo; es intermediario de la relacionalidad entre lo divino y lo humano. En esta visión, se invita a la humanidad a transformarse en cocreador de esta *poiesis* humano-divina (una creación que es también una acción, una práctica creativa).⁶¹

La dimensión estética de la carne genera una exigencia ética, ya que representa lo bello como bueno (aquello que es amado y deseado). Es totalmente incluyente. Sin embargo, el hecho doloroso es que en la sociedad humana (y los grupos sociales católicos y cristianos no son una excepción) se rechazan y segregan algunos cuerpos debido a que su corporeidad es considerada por aquellos en el poder como “imperfecta” y/o “impura”: cuerpos negros y morenos, cuerpos de mujer, cuerpos discapacitados, etcétera.⁶² A pesar de este rechazo humano, Cristo se identifica con los excluidos (Mateo, 25): a los que Dios desea y acoge con amor y sin rechazo alguno. Cristo transforma un ciclo social de violencia y revela que el uno mismo y el otro se constituyen el uno al otro en virtud de la *kenosis* divina. Cristo revierte este ciclo y habla de paz y reconciliación en un mundo de violencia, exclusión y destrucción.

La narrativa católica pregona que en la “encarnación” de Cristo, el mundo alcanza su clímax y se representa en la Eucaristía en la cual Dios se

transforma en alimento y bebida en, y a través de, la materialidad. Como exploraremos en el siguiente capítulo, al comer este alimento divino, la sensualidad —sobre todo los sentidos del tacto y del gusto— se intensifica de forma tal que lo material jamás es totalmente eliminado. La teología católica ve la Eucaristía como el cuerpo de Cristo que, en el acto de compartirse, ofreciéndose como alimentación, transforma a los comulgantes de la Eucaristía en el cuerpo mismo de Cristo, y los invita a satisfacer el hambre, tanto física como espiritual.

La Eucaristía, como el *molli*, es un híbrido alimentario, una interacción compleja de narrativas múltiples.⁶³ El cuerpo eucarístico (híbrido de la humanidad y de Dios, de la materialidad y de la divinidad) muestra su propia corporalidad como un compartir de diferencias a través del cual no se elimina la diferencia, sino que se le celebra: individuos de todas las razas, clases, géneros y orientaciones sexuales, sanos y enfermos, se unen todos a través del perpetuo amor divino único y excesivo que nutre cuerpo y alma.⁶⁴ Anteriormente comenté que una gota de *molli* contiene al mundo en su conjunto, ya que unifica diferentes naciones, culturas y razas. De igual manera, el cuerpo eucarístico nutre a través de compartir y celebrar las diferencias. La catolicidad del cuerpo celebra una realidad corporal al unir tanto los cuerpos locales como los universales que coinciden en el cuerpo singular de Cristo. Bajo esta construcción eucarística, ya no se rechaza el “otro ajeno”, sino que se le incluye. De manera aún más desafiante, el otro deja de ser ajeno. En la Eucaristía, no se yuxtaponen el uno mismo y el otro, tampoco se colapsan el uno en el otro. La diferencia, sin embargo, se conserva en una etapa de constitución recíproca. Este es el desafío que presenta la Eucaristía, sobre todo a aquellos que pertenecen a la Iglesia católica. Con dolor me doy cuenta de que aún hay mucho que aprender en este territorio.

8. El pan nuestro de cada día y el hambre nuestra de cada día

A través de sus palabras y de sus obras, Jesucristo —a quien le gusta comer y beber con los excluidos— nos enseña sobre un Dios que nutre y celebra el amor y la solidaridad con la humanidad en el contexto de una mesa compartida.⁶⁵ Nos enseña a llamarle a Dios *Abba* con ternura, y en tanto hijos de Dios, a pedirle a nuestro Padre amoroso que nos dé nuestro pan comunitario de todos los días, *pan para todos*.⁶⁶ Jesucristo (el Dios-humano) es el “maestro del deseo”, que encarna el propio deseo de Dios de saciar toda hambre física y espiritual, y que promete que el reino de los cielos será un espléndido banquete, una gran fiesta.⁶⁷ Sin embargo, este festejo no esperará hasta

que llegue el escatológico día final prometido. La narrativa cristiana pregona que, después de la ascensión de Jesús al cielo, Dios envió al Espíritu Santo como *donum*, la procesión de un don divino que es un deseo de practicar la reciprocidad dentro de un festejo comunitario incluyente (una práctica ya anticipada en la comunidad intratrinitaria). En y con el Espíritu Santo, el cristianismo aprende que *imitatio Dei* es, de hecho, *imitatio Trinitatis*. En y con el Espíritu Santo, la comunidad ya se realiza aquí en la tierra, en el *locus* de una mesa colectiva que ofrece solidaridad a todos, sobre todo a aquellos que sufren más hambre en el mundo, tanto física como espiritualmente.

La teología, en general, y la teología alimentaria, en particular, no pueden permanecer indiferentes ante el hecho de que hay tantas personas en el mundo que sufren desnutrición e incluso mueren de hambre. Frei Betto atinadamente insiste en recordarnos el gran número de cuerpos humanos que mueren de hambre y desnutrición. Y este horrendo hecho es reflejo de la indiferencia y del egoísmo que existen en el mundo:

Según la FAO, 831 millones de personas actualmente viven en un estado crónico de desnutrición. Cada día, 24,000 personas mueren de hambre; esta cifra incluye la muerte de un niño o niña de menos de 5 años cada minuto. ¿Por qué es que hay tantas campañas en torno a otras causas de muerte prematura, como cáncer, accidentes, guerra y terrorismo, sin que se haga lo mismo en torno al hambre, que produce un número mucho mayor de víctimas? Sólo se me ocurre una explicación, y es una explicación cínica: que, a diferencia de estas otras causas, el hambre respeta a las clases sociales. Es como si nosotros, los que estamos bien alimentados, dijésemos: 'Que los miserables se mueran de hambre; no nos afecta'.⁶⁸

Como se explora en el capítulo 4, el hambre tiene una dimensión física y existencial, así como una dimensión ético-política. Los humanos somos seres con hambre, ya que si no comemos nos morimos de hambre. Sin embargo, el hambre también es reflejo de la ética y la política, ya que involucra relaciones de poder, y el compartir (o no compartir) los dones de Dios.

Desde esta dimensión ético-política, el hambre es reflejo de la práctica de la sociedad de desempoderar a ciertos grupos y de la falta de una visión comunitaria, de virtud y de *cáritas*.⁶⁹ ¿Por qué es que el hambre se relaciona predominantemente a cuestiones de etnicidad, raza, género, sexualidad, y clase social? Patricia Hill Collins aboga por ponerle una mayor atención a las posiciones de las feministas negras como un ejemplo de un pensamiento que tiene presente a estos factores que están correlacionados. Hill Collins también argumenta que el pensamiento feminista de las negras contribuye

al desarrollo de lo que ella llama una “política del empoderamiento”, precisamente porque cuestiona el pensar desde la perspectiva de las relaciones de poder justas e injustas, con vistas a desarrollar una epistemología.⁷⁰ Este cuestionamiento debe ir más allá de la epistemología para integrar una visión teológica de la alimentación y del compartir comunitario como *locus* de la autoexpresión divina.

El pan y la falta de pan tienen que ver con el poder de compartir y con la potencial negativa de compartir. Se trata, por ende, de una cuestión profundamente teológica, ya que —en última instancia— tiene que ver con el don de Dios y con compartir este don entre sí (o con rehusarse a compartirlo). Por eso el proyecto “Cero Hambre” es un acto de compromiso que expresa la voz de docenas de denominaciones religiosas (cristianas y no cristianas) bajo la convicción compartida de que “el hambre resulta de la injusticia y representa una ofensa en contra del Creador, ya que la vida es el mayor regalo de Dios”. También expresa la creencia de que “compartir el pan es compartir a Dios”⁷¹ ya que, como veremos de manera más detallada en el capítulo 3, la creación no está desprovista del compartir de Dios. Esto implica que, sin Dios, no existe posibilidad alguna de vencer el hambre. Intrínseco —mas no extrínseco— a la creación *está* Dios cuyo compartir (escenificado en comunidades humanas concretas) nutre. Esta es otra razón por la cual la teología alimentaria podría ser una práctica contrasecular en medio de un mundo desprovisto de Dios que sufre hambre.

Más aún, así como el *molli* está compuesto por el toque personal de numerosos individuos, comunidades y tradiciones, así también la teología alimentaria nos invita a incluir nuestro propio ser entre los ingredientes, nos invita a agregar nuestras propias “especies” para así hacer que esté más “condimentado”. Los teólogos deberían ofrecer su propia contextualidad, su género, orientación sexual, raza, etnicidad, cultura y clase social. La preparación de este *molli* teológico también debe incluir testimonios de esperanza, sufrimiento y lucha. La condimentación con especias es un tipo de subversión: su agudeza es picante: hace que nos pique la lengua y la boca; nos despierta. Los alimentos condimentados nos ponen en estado de alerta, de atención, nos permiten la capacidad de responder, de ser responsables. De ahí que incluir nuestras propias especias en el *molli* teológico también implica la adquisición de una voz picante o profética. Esta “teología profética condimentada” nos impulsa a levantar la voz para señalar los casos concretos en los que la comunidad no logra satisfacer el hambre de su gente, en donde se rehúsan a aceptar la otredad (tanto humana como divina) en el festejo comunitario.

Hacer *molli* y hacer teología alimentaria no es un esfuerzo por colapsar todas las diferencias y fronteras bajo la categoría homogenizante de la *nouvelle cousine*.⁷² En el *molli*, y en el acto de hacer teología alimentaria, se acoge y celebra la diferencia armónica. Esta noción de la diferencia armónica es semejante al argumento de John Milbank a favor de la construcción de un “complejo espacio gótico” que permita la intersección e incluso la superposición de vínculos, formas de vida, e identidades.⁷³ Además del espacio complejo, la teología alimentaria integra la noción de Talal Asad del tiempo heterogéneo, que incluye:

...prácticas encarnadas enraizadas en múltiples tradiciones, de las diferencias entre los horizontes de las expectativas y los espacios de experiencia —diferencias que continuamente desarticulan el presente del pasado, el mundo como se vive del mundo como se anticipa, diferencias a las que invita a revisar y reconectar. Estas temporalidades simultáneas abarcan tanto a los individuos como a los grupos en complejidades que implican más que un simple proceso de tiempo secular.⁷⁴

En vez de construir un medio de absoluta diferencia con una tendencia o potencial para desarrollarse en indiferencia total, antagonismo extremo e incluso violencia, una perspectiva cristiano-católica visualiza el cuerpo eucarístico eclesial como un *locus* comunitario concreto, una compleja interacción de tiempo y espacio que permite que coexistan las diferencias en paz y armonía continua (parecido a la forma en que interactúan los ingredientes en el *molli*). Como veremos en los capítulos que siguen (sobre todo los capítulos 3 y 4), el cuerpo eucarístico visualiza a todos los seres humanos y a la creación no como entidades autónomas aisladas entre sí —e incluso antagónicas entre sí— sino más bien como expresiones diversas de un heterogéneo banquete divino y cósmico.

Esta noción de espacio y tiempo heterogéneos no implica que la teología alimentaria sea un nuevo tipo de religión hecha de todas las religiones. Tampoco es una teología hecha de todas las teologías guisadas en una misma cazuela. En vez, es un intento por pensar la complejidad de los alimentos y de la falta de los mismos en el mundo. Y los alimentos no son “sólo comida”, sino que son expresión de una multiplicidad de conexiones en el interior de nuestro cuerpo, de la tierra, de las economías locales y globales, y, finalmente, de Dios. Los alimentos también son una construcción de las identidades de los individuos: de identidades nacionales, políticas, económicas, sociales, culturales, religiosas, somáticas, sexuales, etcétera. La teología alimentaria, por lo tanto, ve la teología como alimento y el alimento como teología: ya

que tanto la teología como los alimentos ejemplifican la necesidad de una práctica comunitaria del deleite y de compartir.⁷⁵ Como ya lo señalé, no es de sorprender que los alimentos hayan sido uno de los símbolos más paradigmáticos en muchas prácticas religiosas tanto antiguas (el *molli* entre los mexicas, por ejemplo) como actuales.⁷⁶ Más importante aún, la teología alimentaria es una invitación a unir el deseo de los individuos de erradicar la desnutrición, tanto material como espiritual, que una vez más tiene que ver con el cuerpo: individual, comunitario, ecológico.

Esta es una cuestión profundamente enraizada en las prácticas cotidianas de compartir y rehusarse a compartir. Atender y cuidar del otro no sólo nos exige reflexionar sobre la relacionalidad y la reciprocidad entre individuos y sociedades; también nos exige tomar conciencia de la relacionalidad de la humanidad con los animales, las plantas y los recursos del planeta, en general.⁷⁷ La teología alimentaria tiene una postura crítica ante cualquier forma de poder que se ejerza como subordinación violenta de los otros y también ante el poder ecológico a través del cual la humanidad explota el resto del orden creado. Al decir esto, no estoy implicando que la humanidad no tenga un lugar especial en la creación, incluso por encima de los ángeles, como nos enseñan las narrativas bíblicas y la tradición cristiana. Mi intención al decir esto es más bien denunciar el ejercicio del poder como coerción y aniquilamiento y, por ende, como la traición de la vocación de la humanidad de ser buenos guardianes de la creación y de promover relaciones armónicas y pacíficas, incluyendo relaciones respetuosas de la ecología. La humanidad debe de ser parte de un cuerpo ecológico más amplio, ya que no es un “otro” para nosotros. Estoy consciente de que a lo largo de la historia, los católicos y los cristianos han recurrido a este poder coercitivo.⁷⁸ Debido a esta realidad, la teología alimentaria insiste en la *metanoia*, un proceso continuo de conversión encarnado en prácticas cotidianas de *cáritas* que debe empezar desde el interior mismo de la iglesia.

Veo la teología alimentaria como una práctica de poder que no es coercitiva, sino comunitaria, enraizada en cuidar los unos a los otros de manera nutriente y amorosa, imitando el propio gesto radical de amor de Dios. Espero que esto nos lleve más allá de una práctica social de mera “tolerancia” recíproca para abrirnos a una materialización ecológica de la comunión —simultáneamente local y global— expresada como hospitalidad y nutrimento recíproco. El nutrir a otros materializa la *cáritas* para todos. Esperemos que el hacer teología alimentaria puede llegar a ser un verdadero compartir de alimentos para la reflexión, para el alma y el cuerpo: el regocijo humano en el autocompartirse de Dios.

Al igual que para hacer *molli*, para hacer teología alimentaria se requiere de fe, creatividad, imaginación, y de la inspiración de Dios, como la que llevó a Sor Andrea y a San Pascual Bailón a crear el mole barroco. La teología alimentaria integra el don de Dios que rebasa el cálculo, y se abre para siempre a la trascendencia, la materialización de Dios en la superabundancia, en el exceso. La teología alimentaria, al igual que la preparación de un exquisito *molli*, no es para nada pasiva, sino que es un compromiso activo y una apertura a la inspiración divina. Además es interesante notar que tanto a Sor Andrea como a San Pascual Bailón se les ocurrió la idea del *molli* en un contexto de gran presión y ansiedad, incluso de caos. La teología alimentaria, asimismo, muchas veces resulta de acciones no calculadas, un “evento” repentino que surge de un donante divino (el abundante compartir de Dios); y a veces incluso hasta de contextos caóticos, como nos recuerdan los historiadores de la Iglesia. Con la recepción de la inspiración divina, no sabemos la plena implicación de lo que ha sido inspirado. Esto, sin embargo, requiere de un profundo discernimiento en la fe, y también de una continua práctica de caridad, situada dentro del territorio de la esperanza.

En el proceso de elaboración del mole, siguiendo la receta de doña Soledad, nada resultó más satisfactorio que el momento en el que finalmente compartimos el mole en un gran convivio entre amigos. Como les constó a muchos de los comensales en mi fiesta de despedida, la experiencia de saborear este antiguo platillo conduce a un verdadero estado de éxtasis. Me gustaría agregar que para mí, en particular, la experiencia de preparar, compartir y comer *molli* aumentó mi conciencia del sentido comunitario del éxtasis, ya que realmente abre el horizonte a nuevas formas de entenderse uno mismo y de entender al otro.

Desde la perspectiva de la teología alimentaria, me gustaría explorar más esta noción del entendimiento y argumentar que hay una conexión especial entre el saborear y el saber. Esta conexión se vuelve más evidente a través del acto de comer. Si esto es así, se podría argumentar que el conocimiento explota una dimensión de participación en lo conocido a través de los sentidos, sobre todo del tacto y del gusto, en el momento de comer y beber. Y ¿qué hay con crecer en el entendimiento de Dios? ¿Se podría también decir que conocer a Dios implica una dimensión de “degustar”, que podría entonces también implicar un aspecto de participación en Dios? Esta forma de conocer se podría parecer a las experiencias místicas de Dios que a menudo han resultado ser intensamente somáticas, incluso “eróticas”. Esta alquimia de entendimiento divino, este “eros cognitivo”⁷⁹ es, entonces, un aspecto que la teología alimentaria explora en el capítulo que sigue.