

Anotaciones en torno a metodologías para los estudios críticos alimentarios en transversalidad a lo religioso y las teologías alimentarias

Ángel Francisco Méndez Montoya¹

RESUMEN

En este trabajo quisiera articular algunos elementos o ejes metodológicos para el desarrollo de lo que en español podríamos nombrar “estudios críticos alimentarios” (*Food Studies*)², en particular cuando se entrecruzan con fenómenos, creencias, imaginarios, símbolos, tradiciones y prácticas religiosas y/o espirituales, entablando un diálogo transversal y crítico con teologías diversas.

Palabras clave: alimentación, teología alimentaria, antropología.

Notes on methodologies for critical food studies in transversality with religion and food theologies

ABSTRACT

In this work i would like to articulate some methodological elements or axes for the development of what in spanish could call “estudios críticos alimentarios” (*food studies*), particulary when they intersect with phenomena, beliefs, imaginaries, symbols, traditions and religious and/or spriritual practices, establishing a transversal and critic dialogue with diverse teologies.

Keywords: food, food theology, anthropology.

¹ Profesor-investigador de la Universidad Iberoamericana, email: angel.mendez@ibero.mx

² El término “food studies” podría traducirse literalmente como “estudios alimentarios” o “estudios sobre la comida”. Dentro del texto explico las razones por las que sugiero utilizar el término “estudios críticos alimentarios”. Ver, Ken Albala (2013) *Routledge International Handbook of Food Studies*. New York: Routledge; Mustafa Koc, Jennifer Sumner & A. Winson (eds.) (2022), *Critical Perspectives in Food Studies*. (Third Edition) Oxford: Oxford University Press.

Introducción: categorías preliminares

Propongo adoptar el término “estudios críticos” para hacer resonancia con la “teoría crítica”, proveniente de la Escuela de Frankfurt. Desde su nacimiento en el año 1920 hasta la actualidad, esta escuela ha continuado el ejercicio de un pensamiento crítico y transformador a través de la historia y en medio de una gran pluralidad de contextos locales y globales. Tiene como objetivo el discernimiento dialéctico para poner en tensión relacional y dinámica al sujeto con el objeto, lo local con lo global, lo material con lo simbólico, la teoría con la praxis. Los estudios alimentarios investigan prácticas culturales materiales y simbólicas relacionadas con actos de comer o con la falta de alimento. La comida y los actos de comer, la producción y el consumo alimentario, así como su carencia, explotación y desperdicio, expresan el fascinante fenómeno alimentario y nuestras relaciones alimentarias interpersonales y medioambientales. Esto requiere un método y hermenéutica inter y trans-disciplinar, en donde se incluyan estudios históricos, culturales, antropológicos, bioquímicos, etnográficos, sociales, políticos, ecológicos, filosóficos e incluso religiosos y teológicos. Mientras que los estudios alimenticios se concentran en las causas y efectos nutricionales y bioquímicos de los alimentos, así como otras relaciones médico-científicas, aquí uso preferentemente el término “alimentarios” para concentrarnos en actitudes identitarias, sociales y culturales en torno a suposiciones, creencias y tradiciones que engloban prácticas de comer o fenómenos de carencia alimentaria (Montanari, 2004). Estoy de acuerdo con Barthes, R., cuando se refiere a la comida como algo más que meros contenidos alimenticios y nutricionales: “la comida no es sólo una colección de productos que se pueden usar para estudios estadísticos y nutricionales, es también y al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos” (Barthes, 2006, p.215). Por lo mismo, incluyo la dialéctica de la corporeidad y experiencias sensoriales en relación con imaginarios cognitivos o epistémicos. Así como narrativas de saberes y sabores que enmarcan los fenómenos alimentarios de sociedades y tradiciones culturales diversas³.

3 Ver, por ejemplo, Aguilar Piña, P. (2010). *El Sistema cultural de la alimentación. Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española; Counihan, C. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Routledge.; Counihan, C. & Van Esterik (eds.). (2010). *Food and Culture: A Reader*. Routledge..

Más allá de la Escuela de Frankfurt, de epistemologías y hermenéuticas euro-centradas y hegemónicas, propongo articular, a manera de “anotaciones”, algunas de las complejidades en torno a los alimentos y prácticas alimentarias, tomando en cuenta contextos que incluyen vivencias y tradiciones desde otros saberes y sabores provenientes del Sur (Sousa Santos, 2009). Este es particularmente el caso cuando nos damos a la tarea de estudiar prácticas alimentarias en contextos Latinoamericanos y del Caribe, particularmente después del choque cultural y alimentario que produjo la colonización del continente (Long, 2018). En el caso de México, por ejemplo, es importante no invisibilizar la enorme riqueza de cosmovisiones y culturas alimentarias provenientes de Mesoamérica. Aunque la mayoría han sido “encubiertas” (Dussel, 1999) por el sistema hegemónico colonial extractivista, mantienen asombrosos sincretismos e incluso cierta permanencia de elementos técnicos, materiales, culturales, simbólicos y sapienciales provenientes de cosmovisiones desarrolladas antes de la colonización de Abya Yala⁴. De esta manera, los estudios críticos alimentarios mantienen una resonancia con la genealogía de la teoría crítica generada en Europa, pero en discontinuidad y distanciamiento crítico con posturas supremacistas y hegemónicas, con el fin de generar otras epistemologías y saberes provenientes del Sur.

En este capítulo me concentro en la transversalidad proveniente de creencias y experiencias religiosas y/o espirituales⁵ así como culturas materiales y simbólicas en torno a los alimentos. Los estudios críticos alimentarios se enriquecen al profundizar sobre fenómenos alimentarios mezclados con experiencias y cosmovisiones religiosas. Este amplio campo de estudio requiere, entre otras disciplinas, la antropología y etnología alimentaria, la historia y la antropología de las religiones, sobre todo cuando

4 El término “Abya Yala” proviene del pueblo kuna en las zonas de ahora Panamá y Colombia, - Se usa para referirse al continente nombrado “América” después del 1492. Denomina a las organizaciones y agrupaciones indígenas a lo largo del continente, teniendo como misión común el rescate de los saberes, tradiciones y prácticas de los pueblos originarios y un respeto a la biodiversidad y al derecho de la tierra, más allá de la hegemonía colonial.

5 Los términos “religioso” y “espiritual” están co-implicados, aunque tienen diferentes significados. Aquí usamos “religión” o “religioso” para referir a sistemas de creencias mantenidas por una institución religiosa oficial o extraoficial, siguiendo principios y simbolismos dentro de gramáticas religiosas concretas, incluyendo híbridos y sincretismos de prácticas y creencias religiosas. “Lo religioso” se refiere a fenómenos que surgen de sentipensares en torno a un cierto sentido de trascendencia o sagrado, pero que también puede ser evocado desde lo cotidiano, lo mundano y lo matrial.. “Espiritual” es un término usado para designar sentipensares en torno a experiencias de trascendencia o sacralidad sin pretensiones de institucionalizar ni sistematizar rigurosamente tales creencias y prácticas.

se estudia el carácter cultural, simbólico y religioso de prácticas y sistemas alimentarios en sociedades del pasado y del presente.

Por otro lado, las disciplinas teológicas pueden contribuir a este estudio crítico alimentario, al profundizar sobre diversas creencias, conceptos y tradiciones religiosas y su relación con prácticas alimentarias. Ciertamente, la teología ha sido dominada por un cristianismo euro-centrado que ha encubierto “otras” espiritualidades, teologías o saberes teológicos fuera de occidente. Aquí entendemos el carácter crítico del ser y quehacer teológicos como tarea que incluye el diálogo interreligioso e intercultural, especialmente para el continuo desarrollo de la “teología alimentaria”, término con el que se integra una actitud dialógica con religiones plurales y con diversos campos del saber y tradiciones que aporten a estas investigaciones en torno al alimento, tomando en cuenta su entretreído con imaginarios religiosos, sagrados y espirituales.

Sin embargo, para la teología alimentaria que propongo, considero imperativo no dicotomizar lo espiritual de lo material, lo religioso de lo cotidiano, el cuerpo de lo simbólico. Precisamente porque comer y beber son profundamente actos cotidianos, materiales, sensoriales, afectivos y somáticos, que, cuando integran creencias e imaginarios religiosos, provocan discernir sobre lo porosas que pueden ser las fronteras entre la materialidad y la espiritualidad, la naturaleza y la cultura. Como criterio previo a cualquier propuesta metodológica, pongo especial atención, más que exclusivamente a las dicotomías y antagonismos de los fenómenos alimentarios, a los intersticios o el punto intermedio donde se relacionan y complementan lo material con lo espiritual, lo corpóreo con lo cognitivo. En la teología alimentaria estas rígidas fronteras se hacen porosas, creando relaciones complementarias y mutuamente implicadas.

Además, para la teología alimentaria es importante incluir un análisis de prácticas intersociales y políticas de comensalidad y de celebraciones comunitarias, integrar estudios en torno a éticas alimentarias, como es el dar de comer a quienes tienen hambre, a los extranjeros y a las personas más vulnerables. La teología alimentaria también propone alternativas para superar la explotación laboral, para enriquecer y cuidar la gran diversidad cultural alimentaria. El objetivo principal es aprender y compartir saberes y sabores de tradiciones alimentarias, imaginando mundos posibles en

donde se practique la comensalidad fraternal y sororal, procurando el bien vivir y el “vivir sabroso”⁶. Comer y beber son actividades humanas que nos conectan interpersonalmente al nivel local y global, directa e indirectamente. A pesar de ser un fenómeno común, al mismo tiempo marca diferencias y una enorme pluralidad de expresiones y tradiciones alimentarias que se desarrollan dentro de contextos diversos—incluso contrastantes—en donde se adoptan estrategias y sistemas de producción, preparación, consumo y desecho de alimentos. Estoy de acuerdo con los planteamientos de Counihan y Van Esterik en *Food and Culture: A Reader* (1997), donde puntualizan que “la alimentación es un aspecto central de las estrategias políticas de los estados y hogares. Los alimentos marcan diferencias, fronteras, vínculos y contradicciones sociales. El acto de comer es una escenificación de la eterna negociación de las relaciones de género, familia y comunidad” (mi propia traducción del inglés al español, p.1). A esto unimos la urgente tarea del cuidado del planeta, discerniendo sobre los impactos ecológicos y climáticos de nuestras prácticas, culturas y políticas alimentarias.

Finalmente, es preciso reiterar que las siguientes propuestas de ejes metodológicos son solo “anotaciones”, considerando que la teología alimentaria y los estudios críticos alimentarios están en un proceso constante de desarrollo e investigación. Estas metodologías son transposicionales, en tanto que superponen horizontes epistémicos pluridimensionales, integrando contextos tales como geográficos, culturales, sociales, políticos y demás. Propongo un método nómada, experimental, que no se limita a llegar a un punto final ni totalmente conclusivo. Más bien es una invitación a permanecer abiertos a las fisuras e intersticios en las propias transposiciones metodológicas. Para los estudios críticos alimentarios en su transversalidad con teologías alimentarias, más que pretender llegar a un método universal y cerrado, invito a imaginar metodologías abiertas y dispuestas a dejarse

6 “Vivir sabroso” es una expresión que se refiere a una filosofía de vida a partir de las experiencias de pueblos originarios de Abya Yala y de pueblos afrodescendientes traídos como esclavos a estas tierras. La expresión se hizo popular por la líder y activista política afrocolombiana, Francia Márquez. Vivir sabroso indica un modelo e imaginario de vida social, cultural, económica, política y espiritual, promoviendo la armonía intersocial e interespecie, incluyendo el bienestar de los ecosistemas y medioambiente. Vivir sabroso significa procurar comunides a favor de paz, la justicia y la convivencia fraternal/sororal, en busca de la soberanía alimentaria y una vida digna para todas las personas. Recuperado de: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/revistaudea/article/view/340802/20795411>; Recuperado de: <https://cnnespanol.cnn.com/2022/06/22/vivir-sabroso-francia-marquez-colombia-que-es-orix> . Último acceso 27 de agosto 2025.

transformar por nuevos cuestionamientos en torno a las complejidades, paradojas y perplejidades de sistemas, fenómenos y prácticas alimentarias.

Comer y beber son actos profundamente somáticos. Pero, al mismo tiempo y paradójicamente, algunas prácticas y tradiciones alimentarias pueden evocar y provocar pensar sobre un aspecto desbordante, simbólico, espiritual, sagrado, ritualista, poético y poiético en tales prácticas alimentarias. Esto puede suscitar agrietamientos en aquellos métodos rígidos inmanentes que solo reconocen la mera materialidad de prácticas alimentarias sin percibir su posible desbordamiento. Por otro lado, estas paradojas podrían agrietar la rigidez de sistemas “espiritualistas” o “trascendentalistas” que subordinan o anulan la materialidad y somaticidad de prácticas alimentarias. Las teologías alimentarias pueden aventurarse a investigar sobre la complementariedad dialéctica e intersticial, la mutua configuración de lo religioso con lo mundano, precisamente localizado en fenómenos y prácticas alimentarias.

Las fisuras en los métodos podrían suscitarse al incluir nuestras propias locaciones narrativas, afectivas y teóricas, incluso experiencias de sabores y saberes que se involucran con nuestras investigaciones. La propuesta integra un tipo de conocimiento teórico-práxico e intersubjetivo. Promovemos una transformación social, en lugar de solo generar un análisis y descripción de la “realidad” desde una distancia supuestamente neutra. Ante la actual crisis alimenticia y la permanencia de la explotación humana y ecológica, del hambre local y mundial, estas propuestas metodológicas se mantienen abiertas a investigaciones que integren una espiritualidad o vocación comprometidas con la ética del cuidado de las personas y del planeta, procurando el bien vivir humano y planetario.

En lo que sigue, propongo algunas metodologías que me sirvieron como ejes estratégicos para mi investigación doctoral en teología filosófica, durante mi residencia académica en la universidad de Cambridge, RU. Esta investigación fue publicada originalmente en inglés como *The Theology of Food: Eating and the Eucharist* (2009). El libro fue traducido al español y en su segunda edición por la editorial Aliosventos, con el título *Festín del deseo: hacia una teología alimentaria* (Mendez Montoya, 2022).

Es importante aclarar que mi investigación se realizó desde un marco religioso del cristianismo en su vertiente católica, teniendo como finalidad

proponer una teología alimentaria a partir de imaginarios eucarísticos desde prácticas y narrativas concretas. Por esto mismo, el acercamiento metodológico tiene límites, por lo que es necesario construir teologías críticas alimentarias con metodologías diversas y propias de los contextos religiosos, espirituales y teológicos del campo de estudio de cada investigación. A estas particularidades hay que añadir símbolos y prácticas sincretistas o híbridas donde se entremezclan y transforman mutuamente diversas espiritualidades con culturas alimentarias. En mi investigación sobre las prácticas y creencias eucarísticas en la religión católica, encontré que los sincretismos y mestizajes son definitivamente permanentes.

Lo cotidiano como lugar epistémico: la corporalidad alimentaria y sus estretejidos interculturales, históricos, políticos y religiosos

Todo acto alimentario, por muy simbólico o “abstracto” que pretenda ser, involucra al cuerpo (Fischler, 1995). Pero el cuerpo no solo es el lugar de subjetividad existencial de cada persona o individuo. También forma parte de un tejido biogenético; afectivo y sensorial; social y cultural; geopolítico e histórico; virtual y material. En tanto corpóreos, los fenómenos alimentarios forman parte de los tejidos e “invenciones de lo cotidiano” (De Certeau, 1996). Lo cotidiano se construye en la materialidad de las culturas y situacionalidad histórica. Pero también tiene un carácter poiético que emerge de la creación de imaginarios, la creatividad de narrativas y mundos simbólicos, estéticos y éticos. Incluso religiosos y/o espirituales. En este sentido, los fenómenos alimentarios pueden ser considerados como lugares epistémicos, que arrojan luz sobre prácticas y estrategias de cognición y comprensión del mundo. Y en algunas instancias, evocan un sentido de trascendencia.

La somaticidad y la materialidad de los alimentos dentro de contextos y tradiciones espirituales y religiosas, requieren una metodología que permita articular los entrecruces de antropologías alimentarias con antropologías de la religión, así como incluir hermenéuticas y metodológicas inspiradas en la etnografía y en las experiencias etnográficas de la alimentación. Antes que teorizar a la comida y bebida de su situacionalidad, es imperativo partir del fenómeno alimentario, ya sea desde sus contextos materiales, narrativos, simbólicos y demás.

Para *Festín del deseo*, consideré necesario desarrollar una metodología a partir de alguna comida concreta, un platillo o una receta particular, algunas

narrativas cotidianas y/o literarias, cinematográficas y/o simbólicas, o de relatos y actos de comensalidad o de su ausencia Encontré en el mole poblano un lugar ideal para construir una teología alimentaria en donde se reúnen una fascinante diversidad de fenómenos alimentarios complejos, entremezclando no solo ingredientes y especias, saberes y sabores, sino también un mestizaje de culturas, tradiciones y cosmovisiones gastronómicas.

La investigación inició a partir de una experiencia etnográfica o auto-etnográfica, al decidir que, antes de escribir y teorizar sobre el mole, tenía que aprender a cocinarlo. Fue así como un amigo gastrónomo me asesoró en esta investigación, para enseñarme una receta que provenía de su madre y ésta heredada de varias generaciones atrás. La receta contiene treinta y tres ingredientes, entre los que se encuentran los chiles y los chocolates. Compramos todos los ingredientes en la Central de Abastos de la gigantesca Ciudad de México con más de veinticinco millones de personas. En sí mismo, este lugar es icónico para los estudios críticos alimentarios, ya que es de suma importancia para el abastecimiento de alimentos para toda la ciudad y sus alrededores, convirtiéndose en un lugar donde se conjuntan y colapsan la vida económica, cultural, social, ecológica y política que configura las prácticas alimentarias de la gran mayoría de la sociedad citadina.

Fue interesante la experiencia somática de cocinar esta receta de mole. Es un proceso muy demandante físicamente, sobre todo en este caso donde partimos desde “cero”. Esto implicó movernos físicamente hacia y luego dentro de la enorme Central de Abastos para obtener los ingredientes, para luego cocinarlos en casa después de cortar algunos o de desvenar y quitarles las semillas a los chiles; para luego tostarlos en su gran mayoría. El tiempo y el cuerpo fueron elementos prevalentes en el proceso de hacer mole, un performance somático que tomó tres días. El primero para adquirir todos los ingredientes para esta receta específica. El segundo para limpiar, desveinar, quitar semillas y tostar todo. Y el tercer día, para llevarlo al molino y obtener un polvo muy refinado con la mezcla de todos los ingredientes. La experiencia somática fue más contundente cuando tostamos las diferentes especias, especialmente los chiles, porque el efecto de tostar desató un fuerte olor a chile que invadió toda la casa, al grado de tener que salir no solo de la cocina, sino de la misma casa para liberarnos de lo picante del olor que infiltró la nariz, los ojos, incluso la piel. Pero fue todavía más intensa y “sabrosa” cuando preparamos y servimos un mole que verdaderamente

deleitó el paladar de los comensales. Todo este proceso es ya de por sí etnográfico e intensamente somático. Existe un relato de los diferentes momentos de producción, preparación y consumo que conlleva preparar, cocinar y compartir un platillo de tradición mexicana como es el caso de preparar y consumir este mole poblano.

La comida no es solo comida. En el caso del mole, nos encontramos con un fascinante híbrido alimentario en donde se entremezclan diversos imaginarios culinarios, al que se le suman tradiciones, culturas, técnicas, incluso cosmologías complejas donde se mezclan, contrastan, complementan y sincretizan constantemente. Para discernir sobre estas complejidades, consideré necesario desarrollar una metodología transdisciplinar que permitiera mezclar y entretrejer diversos ángulos de este tradicional platillo, “transposicionándolos”, cual si fuera preparar un mole poblano.

En el mundo mesoamericano, existía la palabra en el náhuatl, “mulli”, que significa “salsa”, “guisado” o molido. Una gran mayoría de estos platillos estaban basados en chiles diversos y especias molidas. Era común mezclar chiles con el cacao-chocolate. Con la invasión de los europeos, a estas salsas se le integraron nuevos ingredientes, especias y alimentos traídos no solo de Europa, sino también de otros lugares como Asia, África, India. Después de la colonia se mezclaron técnicas culinarias y sazones adaptados a paladares extranjeros. Según José Luis Juárez López, la primera evidencia de la receta del mole fue publicada hasta en 1930 en un periódico en la Ciudad de México (Juárez López, 2008). Lo interesante de este platillo consiste en los imaginarios “mexicanistas” que fueron creados alrededor del supuesto origen del mole. Por ejemplo, la narrativa sobre el “milagro” que experimentaron sus supuestos creadores en conventos de Puebla, Sor Andrea de la Asunción o de San Pascual Bailón. Ambos son invenciones populares, pero captan el imaginario popular y el sincretismo alimentario intercultural que se experimentó después de la colonización y que se intensificó durante el proyecto de construcción de la identidad nacional en la primera mitad del siglo veinte. Aún ahora, el mole se prepara y sirve de múltiples maneras y se puede adaptar a diferentes paladares y gustos, lo que permite que este platillo permanezca abierto a la innovación e incorporación de antiguas y nuevas recreaciones.

A esta investigación incluí un análisis sobre aspectos alimentarios religiosos e interreligiosos. Algunos ingredientes son nativos de Mesoamérica y provienen de un sistema alimentario lleno de mitologías y cosmovisiones que apreciaba la comida como un don divino, incluso algunos alimentos eran considerados como deidades. Tal es el caso del cacao-chocolate, que es tanto un regalo entregado a la humanidad por Quetzalcóatl, mientras que en el mundo maya el cacao es representado por el dios EkChuah (Arias, 2014 y 2021). Es interesante que, en el siglo diecisiete, al cacao se le asignó el nombre científico de Teobroma, que significa “alimento de Dios” (Coe, 1999). Estos sistemas religiosos bajo la dinámica del don, de dar, recibir, compartir y ofrecer dones a las deidades (Mauss, 1967), son fuente de inspiración para el desarrollo de una teología alimentaria. Anteriormente mencioné lo poroso que son las categorías de lo religioso y lo cultural, y en el caso del cacao-chocolate y de los símbolos alimentarios de Mesoamérica, se convierten en ejemplos paradigmáticos de esta co-implicación. En el Popol Vuh, por ejemplo, la humanidad es creada del maíz y seremos ingeridos por los dioses al momento de morir y ofrecer nuestros cuerpos como ofrenda (*Popol Vuh*, 1994 y López Austin, 2015).

Algunas de estas cosmovisiones y teologías alimentarias colapsaron y se transformaron con la religión católica del siglo XVI, particularmente proveniente de España y Portugal en una primera etapa de invasión, seguida por otras etapas de ocupación por imperios en Europa, como Inglaterra, Italia, Alemania y Francia. El chocolate se transformó con el paladar europeo. Se agregó azúcar, canela, leche y otros ingredientes, siendo muy popular. Se hizo incluso adictivo, por lo que fue muchas veces prohibido y a veces demonizado por la iglesia católica debido a su efecto “lascivo” y “afrodisíaco” y adictivo. Sin embargo, a pesar de este rechazo al cuerpo y a los sentidos corporales, estas teologías cristianas traían un imaginario de Dios que se da a sí mismo, haciéndose carne, muriendo y resucitando para hacer partícipes a la humanidad y toda la creación de su divinidad. Es extravagante el imaginario de Dios que se da para ser ingerido, como pan y vino, comida y bebida para celebrar en la comensalidad eucarística. Podemos observar que ambas cosmovisiones y teologías alimentarias contienen, entre muchos contrastes, elementos análogos en sus imaginarios y prácticas religiosas alimentarias que siguieron un proceso de hibridación fascinante. Paradójicamente, aunque “sagradas” o “espirituales”, son profundamente somáticas y materiales.

El análisis de lo religioso en los alimentos puede también contener algunos aspectos políticos, en tanto que sistemas religiosos están inmersos en relaciones y fuerzas de poder, subordinación, participación, resistencia y demás imaginarios político-religiosos. En la eucaristía, por ejemplo, se ponen en juego imaginarios políticos o teo-políticos bajo los símbolos de comunión divina-humana, humana-humana y humana-planetaria. A partir del siglo XVI, religión y política tomaron nuevos giros con la geopolítica colonial y extractivista del cristianismo euro-centrado y supremacista.

Sin embargo, en el caso de la teología alimentaria que continuó emergiendo desde la colonización hasta nuestros días, también ha generado prácticas y políticas de resistencia. Por lo limitado de este espacio, no podemos ahondar en ejemplos de teologías alimentarias de resistencia, pero cabe mencionar, en el caso de las prácticas alimentarias en México, la relación tensa con implicaciones políticas entre el maíz y el trigo, la influencia del azúcar y la explotación laboral y de los recursos naturales, la lucha entre culturas del cacao-chocolate y el café⁷. En el caso del mole poblano, entran en juego políticas identitarias de un proyecto de construcción del mexicanismo que emergió en los años treinta del siglo veinte, en donde los productos culinarios funcionaron como mecanismos de identidad nacional. Al mismo tiempo, las prácticas e imaginarios eucarísticos en la teología cristiana podrían ser cuestionados críticamente al observar de qué maneras las comunidades eucarísticas realmente son inclusivas, o si más bien son símbolos de exclusión de aquellos cuerpos que no son bienvenidos en la comensalidad eucarística, debido a su estatus matrimonial o si pertenecen a los colectivos LGBTII+, por ejemplo.

Para resumir este primer eje metodológico, la teología alimentaria se entrecruza con los estudios críticos alimentarios al concentrar las investigaciones desde prácticas de la vida cotidiana, narrativas literarias o históricas e imaginarios alimentarios concretos. Estos fenómenos alimentarios atraviesan nuestra corporalidad, de manera que también sería importante reconocer un horizonte de autoenografía, sobre todo cuando la investigación requiere saborear ciertos platillos, como en el caso del mole poblano. Pero

⁷ Ver, Esteva, G. y Marielle, C. (eds.). (2003). *Sin maíz no hay país*. Dirección General de Culturas Populares e Indígenas. Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V. Mintz, S. (1986). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Penguin Books. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, ibid.

dado que comer no es solo comer ni mera materialidad encerrada en sí misma, es necesario integrar en la investigación análisis históricos, antropológicos, culturales, políticos y religiosos, entre otros. La investigación de este exótico platillo, implicó una metodología etnográfica y autoetnográfica para cocinar la receta del mole, involucrarme en la vida cotidiana, prepararlo y comerlo entre amigas y amigos. Además, a esta investigación de carácter somático y culinario, integré una investigación antropológica, histórica, intercultural y teológica, con lo que se complejizó la investigación, pero también la enriqueció.

Con la teología alimentaria que generé desde esta investigación propongo desarrollar una metodología parecida a cocinar y estudiar el mole poblano. En especial es necesario integrar diversos elementos, incluso aparentemente contrastantes, para hacer teología alimentaria. Algunos de estos elementos para integrar en esta “metodología alimentaria”, son los estudios críticos alimentarios con diversas teologías alimentarias; la corporalidad y los imaginarios; cosmovisiones interreligiosas e interculturales; prácticas, tradiciones, narrativas y experiencias en torno a los complejos fenómenos alimentarios.

Una metodología para discernir sobre las complejidades de la cognición corpórea en los fenómenos y prácticas alimentarias

Una de las limitantes para superar aquellas teologías alimentarias que provienen o estudian prácticas y tradiciones en el cristianismo, es la sospecha y subordinación al cuerpo, así como a los sentidos corporales. Esta sospecha también es heredada por un sistema racionalista y positivista en torno a estudios antropológicos y etnográficos en general, pero en particular cuando involucran prácticas y tradiciones somático-alimentarias.

Mi investigación en *Festín del deseo*, propone una metodología para contrarrestar críticamente la llamada “jerarquía de los sentidos”, particularmente en las tradiciones filosóficas y teológicas (Heldke, 1992, y Korsmeyer, 2002). La jerarquía establece niveles de importancia epistémica a los sentidos corporales, colocando por encima de todos a los sentidos visuales y auditivos. Por debajo de esta pirámide, se colocan a los sentidos del olfato, el tacto, colocando al sentido del gusto como el más bajo de todos. Esta jerarquía emerge de una tradición filosófica que considera que los

sentidos más bajos (el olfato, el tacto y el gusto) tienden hacia una distorsión cognitiva más de carácter subjetivo que objetivo. En esta tradición, la vista y el sentido auditivo son considerados como los sentidos con objetividad porque se supone que guardan una distancia “neutral” respecto a los fenómenos observables u objetos percibidos. En esta tradición, los sentidos visuales y auditivos suponen un conocimiento de los objetos, atendiendo a la “objetividad externa” de lo percibido, mientras que los sentidos más “bajos” se supone que llevan la atención “internamente” hacia una perspectiva subjetiva de lo percibido. Esto es especialmente el caso con el sentido del gusto, el cual, para este posicionamiento jerárquico, nos permite percatarnos de nuestros gustos subjetivos más que revelar algo supuestamente objetivo. Según la filósofa Korsmeyer, C. (2002), la jerarquización filosófica de los sentidos corporales posiciona el sentido del gusto como el más inferior de todos, debido a que, en el caso del sentido del gusto, es considerado como “un sentido subjetivo que dirige la atención al estado corporal de uno más que al mundo circundante; que sólo proporciona información sobre el que percibe: las preferencias por el que percibe no se pueden debatir de manera contundente” (p. 68). Por ejemplo, en algunas culturas como en México, puede haber una preferencia y cierto grado de tolerancia hacia comidas picantes, pero no es el caso en otras culturas culinarias. Entonces, para esta tradición filosófica que Korsmeyer cuestiona, la comida picante es algo subjetivo que no arroja luz sobre el objeto observable, sino sobre las personas degustando.

La teología heredó esta tradición filosófica, pero agregó a esta sospecha a los sentidos “inferiores” una teología contra el cuerpo, los vicios y hacia todo lo que desata el apetito hacia “placeres”, los cuales supuestamente conducen hacia el “pecado”. Recordemos que en el cristianismo existe una tradición que ha interpretado las narrativas bíblicas de manera literal, por lo que el pasaje en el Génesis sobre la ingesta del fruto prohibido se ha usado como advertencia al pecado que proviene de esta ingesta. Además, para estos imaginarios de tradición cristiana, comer en exceso conduce hacia el pecado de la gula y podría incluso producir enfermedad y muerte cuando se ingieren sustancias tóxicas o mortales.

Para contrarrestar a estas tradiciones filosóficas y teológicas, seguimos las propuestas metodológicas de Korsmeyer, indicando que el conocimiento que arrojan los alimentos tiene un carácter no sólo gustativo y químico. Muestran, además, una compleja red de construcción de significados. Reitero

lo que mencioné anteriormente diciendo que la comida no solo es “comida”, sino una red de significados, tipificaciones, imaginarios y simbolismos que son importantes para estudiar y entender los fenómenos alimentarios y sus funciones cognitivas y simbólicas asociadas con actos o prácticas alimentarias.

En esta cita tomada de *Festín del deseo* (2022), por ejemplo, resumo algunas tipificaciones que Korsmeyer sugiere incluir para una metodología que investigue las prácticas y fenómenos alimentarios:

1. Los alimentos y la representación: los alimentos apuntan a algo que está más allá de sí mismos y simbolizan o representan otra cosa. Las calaveras de azúcar en la fiesta mexicana del Día de Muertos, representan más que un objeto de consumo, ya que cada calavera tiene el nombre del difunto inscrito sobre la frente como recuerdo del difunto (por lo general, un miembro de la familia o un ser querido).

2. Los alimentos también ejemplifican las cualidades o propiedades contenidas en el objeto, así como algunas estructuras de la construcción cultural del significado. Para algunos grupos o culturas, por ejemplo, la avena es un ejemplo de un alimento que se come en el desayuno. El enfoque estructuralista (siguiendo básicamente la obra antropológica de Lévi-Strauss) defiende fuertemente la ejemplificación. Con una perspectiva menos universalista que Lévi-Strauss (1968), la antropóloga cultural Mary Douglas (1973) ve los alimentos como un “sistema de comunicación”. El valor de la investigación de Mary Douglas radica en que crea una mayor conciencia de las prácticas alimentarias como ejemplos o ilustraciones de las codificaciones y relaciones sociales, como los conceptos de clase y barreras sociales. En tanto tal, las prácticas alimentarias cargan significado.

3. Los alimentos también pueden ser expresivos. Con esto, Korsmeyer alude al aspecto metafórico de los alimentos. En el cuento de Blanca Nieves, por ejemplo, se puede hacer una lectura de la manzana como algo “siniestro”, por el veneno que contiene y por el papel que desempeña en la historia. En palabras de Korsmeyer, “hay numerosos casos en los cuales ciertas propiedades expresivas del contexto específico de la historia se incrustan en los alimentos, pero también hay casos más ordinarios en los cuales los alimentos llegan a expresar ciertas propiedades debido a las circunstancias tradicionales o rutinarias de su preparación”. Con respecto a este último “caso ordinario” de la expresividad de los alimentos, Korsmeyer da el ejemplo del caldo de pollo (como se prepara popularmente en los Estados Unidos), un caldo cuyas propiedades implícitas en algunas culturas se asocian con adjetivos como “calmante” y “reconfortante” y

que se usa como remedio casero para curar enfermedades menores como un resfriado.

4. Los alimentos y el papel que desempeñan en ceremonias y rituales proporcionan otra ilustración importante de las prácticas alimentarias como construcción de significado. Aquí nuevamente los alimentos apuntan a algo que está más allá de ellos, y sirven a un propósito más amplio que tan sólo nutrir. Por ejemplo, la Eucaristía, para muchos católicos, es un elemento de la práctica sacramental ritual-litúrgica regida por la creencia que —con el propósito de compartir divinidad con la humanidad— Dios se transforma en alimento (pan que representa el cuerpo de Cristo y vino que representa su sangre). Otro ejemplo es la ceremonia del té, descrita por el maestro Takuan, del budismo zen, como la encarnación de toda una filosofía y de toda una tradición en la cultura japonesa. Las prácticas alimentarias en ceremonias y rituales tienen algo de “epifánico”, ya que buscan expresar lo inexpresable: el misterio, y alcanzar una experiencia de trascendencia, activada de alguna manera en la ceremonia que se realiza en torno a los alimentos” (Mendez Montoya, p.71-73).

Estas tipificaciones no son absolutas, cada investigación sobre estudios críticos del alimento en su entrecruce con estudios críticos de las religiones y teologías, puede y debe proponer transformaciones a estas tipificaciones o invenciones que sirvan como herramientas metodológicas de los significados de las comidas en prácticas y contextos religiosos diversos. Con estos ejemplos de tipificaciones, podemos reiterar el carácter polivalente de los alimentos, reflejando una gran diversidad de significados que vale la pena explorar con el fin de articular no solo las capacidades cognitivas y epistémicas de los fenómenos alimentarios, sino también su enorme potencial simbólico y poético, incluso religioso de los alimentos. Además, siguiendo al ya mencionado Roland Barth, una metodología que permanece atenta al carácter polivalente de los fenómenos y prácticas alimentarias puede ayudarnos a discernir sobre sus complejos sistemas lingüísticos de comunicación y creación de significado, que a su vez arrojan luz sobre experiencias corpóreas, afectivas y demás dispositivos relacionados con estas prácticas y culturas materiales.

La cognición alimentaria involucra al cuerpo, el cual se encarna en medio de relaciones sociales, culturales, históricas, geopolíticas y demás. Por ejemplo, retomo el caso del apartado anterior en el que me di a la tarea de preparar una receta de mole poblano. A través de las acciones físicas y somáticas que involucraron a todos los sentidos corporales—la vista, la

audición, pero sobre todo el tacto, el olfato y el gusto—me percaté con mayor contundencia de la importancia del aprendizaje corporal implicado en acciones somáticas. Es algo parecido al desarrollo de un método heurístico, de aprender a través de acciones prácticas intrínsecamente corpóreas, íntimamente relacionadas con el cuerpo:

Por cuerpo no sólo nos estamos refiriendo a una serie de movimientos mecánicos, sino (entre otras cosas) también a un sentido desarrollado del olfato, una conciencia de la textura que se aprende a través de tocar y manipular los productos alimenticios, y un sentido del gusto que se adquiere a través de degustar alimentos y platillos (Méndez Montoya, 2022, p.74).

Prácticas alimentarias, como preparar y cocinar una receta de mole poblano, demuestran que la construcción cognitiva implica un conocimiento interactivo. Estos sistemas de cognición alimentaria nos permiten acceder a diversas redes de conocimiento afectivo, social, cultural y estético gustativo, encarnados en tradiciones y prácticas culinarias y alimentarias.

El sentido del gusto es aquí, por ejemplo, muy importante y para nada “inferior” a los otros sentidos. El acto de degustar contiene una compleja red de relaciones químicas y bioneurológicas; contiene impulsos físicos y afectivos; así como constructos lingüísticos, culturales y sociales. Hay un aspecto implícitamente poiético en la ingesta. Degustar es un acto de re o co-creación del mundo. Esto nos habla del sentido del gusto como una forma de cognición que no es meramente pasiva, sino que, activamente, configura al sujeto, al mismo tiempo en que construye el mundo. El conocimiento generado a través de degustar los alimentos evoca la relación etimológica entre el saber y el sabor, ambos provenientes de una misma raíz latina, *sapere o sapio*,

... que significa tanto degustar, saborear, como entender. *Sapientia*, posteriormente traducida como sabiduría, significa tener conocimientos o sabiduría del mundo, pero también significa degustar cosas en el mundo. De igual manera, la palabra *sapiens* significa ser sabio, y también se deriva de *sapere*, saborear y/o saber. Mientras que los actos de comer y beber involucran otros sentidos, como el olfato, el tacto, la vista e incluso la escucha, pero es el sentido del gusto el que predomina. Comer y beber, por ende, proporcionan un medio culinario para la cognición que se está conectando con el cuerpo y los constructos del mundo... (Méndez Montoya, 2022, p.62).

Por eso es importante que la teología, al entablar un diálogo entre religión y estudios en torno a los alimentos, mantenga siempre una actitud sapiencial. Si partimos de una actitud negativa y prejuiciosa en torno a los alimentos, como la que ha prevalecido en algunas teologías cristianas y católicas de rasgos fundamentalistas y neoconservadores con algunas actitudes coloniales y supremacistas, entonces se corre el peligro de limitar la investigación, hasta boicotearla.

La teología alimentaria que propongo integra una metodología que toma en serio al cuerpo y la corporeidad en tanto que, al considerar el imaginario de la teología cristiana, nos encontramos con un imaginario donde la divinidad se hace carne y, más radicalmente, deviene comida y bebida para hacer partícipes de su divinidad a los comensales. Aunque, tristemente, las tradiciones cristianas han mantenido durante siglos una actitud negativa hacia el cuerpo, este imaginario eucarístico se convierte en un reto para teologías desencarnadas y descorporizadas que niegan—y algunas censuran—este origen simbólico en sus doctrinas.

Como recurso metodológico fue importante tomar en serio al cuerpo, en particular porque mi investigación sobre actos y prácticas alimentarias tuvo como hilo conductor una reflexión sobre la eucaristía, la cual es una acción performativa y litúrgica plural y heterogénea debido a las locaciones y contextos diversos en que se celebra, deviniendo una corporalidad performativa en medio de una ingesta comunitaria. En términos teológicos, esta ingesta se vislumbra como un cuerpo eucarístico o “crístico”. Este término proviene de la palabra “Cristo” o “mesías”, apuntalando a Jesús en los Evangelios en donde funge como el mesías, el “Hijo” enviado por Dios, entendido como “Padre” en su relación filial con Jesús, pero también como partícipe de la comunidad trinitaria divina conformada por un tercero que es el Espíritu Santo. Bajo este pensamiento e imaginario, la eucaristía configura un cuerpo crístico, no solo como reflejo del cuerpo comunitario divino, sino también en comunión con la humanidad y con la creación entera.

Entiendo que esta no es una revista teológica, por lo que no voy a profundizar en este tema ya de por sí complejo, si no es que nebuloso y extravagante. Pero, para el desarrollo de una teología alimentaria, sirve como referencia poner atención a un imaginario religioso profundamente corpóreo y alimentario. La eucaristía simboliza el alimento de Dios, o la divinidad

misma que se da como alimento, para que los comensales devengan un cuerpo eucarístico o crístico. Esto provoca pensar en un sentido profundamente somático o “trans-corpóreo” implícito en la comensalidad eucarística. En este imaginario, el cuerpo de Jesús es humano y mundano por su encarnación en la historia, asumiendo incluso la muerte. También es un cuerpo crístico en tanto cuerpo a la vez crucificado como resucitado, participando del cuerpo divino de la comunidad trinitaria. Además, según el evangelio de Mateo, el cuerpo de Jesucristo es un cuerpo representado en los cuerpos vulnerables y los “abyectos”, en los que tienen hambre, sed, quienes son encarcelados, etc (Mt. 25). Finalmente, es un cuerpo que deviene eucarístico al entregarse como alimento y bebida que se comparte en la comensalidad de un corpus comunitario. Es trans-corpóreo porque es un cuerpo que deviene uno con el cuerpo del otro, transitando en las vicisitudes de la otredad. Es un cuerpo trans-subjetivo y profundamente relacional.

Por eso, la eucaristía se convierte en reto para las comunidades cristianas locales y globales, cuestionando sus relaciones, en concreto relaciones éticas interhumanas y para con el planeta. Esta crítica y autoreflexión inicia al interior mismo de las comunidades cristianas, preguntándose si las prácticas eucarísticas tienen o no impacto en la transformación de las sociedades y el bienestar humano y el del planeta. Los asuntos alimentarios son paradigmáticos de este sentido ético de corporalidad intersubjetiva, ya que comer implica relaciones personales, sociales, económicas, culturales, políticas, religiosas y ecológicas. Aún para aquellos alimentos que no provengan de fuentes naturales, la ecología recibe un fuerte impacto generalmente negativo debido a los procesos alimentarios que implican la preparación, transportación, consumo y desperdicio de alimentos.

Resumiendo. Fenómenos y prácticas alimentarias tienen el potencial de generar modelos de cognición en donde el cuerpo y la corporeidad son factores importantes para la investigación del complejo universo alimentario y sus múltiples significados y simbolismos. Esta importancia es vital para comprender y discernir sobre estos fenómenos y prácticas y culturas alimentarias, especialmente cuando son atravesados y/o atraviesan la esfera de lo religioso. En el caso del desarrollo de una teología alimentaria dentro de tradiciones cristianas, el estudio requiere una actitud crítica ante teologías que rechazan al cuerpo y subordinan los sentidos corporales, particularmente el sentido del gusto. La metodología consiste en desarrollar una teología

alimentaria atenta a la relación entre saber y sabor, entendiéndolos de manera amplia, retroalimentándose entre sí y con la apertura a descubrir nuevos saberes alimentarios que formen parte de la sapiencia que emerge de diversas religiones y espiritualidades.

Hambre, deseo y comida/bebida

Como tercer eje metodológico propongo el desarrollo de una teología alimentaria en donde se busquen los entrecruces entre hambre, deseo y comida/bebida. Por supuesto que los entrecruces pueden ser muy diversos, dependiendo en lo que cada investigación proponga como objetivo del estudio concreto, además de sus múltiples variantes de acuerdo con diversos contextos y gramáticas religiosas. El hambre, el deseo y la comida/bebida, muestra una intersección interreligiosa e interpersonal que nos vincula como seres humanos en el planeta, sin anular las diferencias y las diversidades de experiencias humanas.

Comer y beber son fundamentales para todas las personas, ya que, si por un tiempo considerable no tenemos acceso a la comida y bebida o algún tipo de ingesta nutriente, no sobrevivimos. El hambre es algo que nos une a todos en nuestra necesidad común de sobrevivencia. Las experiencias de hambre no son homogéneas, ya que dependen en los contextos culturales, económicos, geopolíticos y bioecológicos, entre otros. Según el Informe Mundial sobre Crisis Alimentaria, más de 280 millones de personas en 59 países y territorios en el mundo sufrieron de hambre aguda en el año 2023⁸. Y esto no ha mejorado ahora que escribo este artículo en 2025. Las causas o detonantes del hambre son, entre otros, los conflictos armados, eventos climáticos extremos y los embates económicos. Las mujeres y los niños son los más afectados por la crisis de hambre, la inseguridad alimentaria y la desnutrición. Para mitigar el hambre es necesario una acción holística, no solo que consista en dar de comer a los que tienen hambre o hacer donativos, sino, como lo puntualiza Frei Betto (2005), en realizar cambios estructurales:

El objetivo es movilizar los recursos mundiales, bajo la supervisión de la ONU, con el fin de financiar programas empresariales, movimientos de cooperación y de desarrollo sustentable en las regiones más pobres.

No se puede combatir el hambre simplemente a través de donativos, o de transferencias de fondos. Estos necesitan ser complementados por

8 Véase: <https://news.un.org/es/story/2024/04/1529271> Fecha última de acceso 27 de agosto 2025.

políticas efectivas de cambio estructural, como una reforma agraria y una reforma fiscal, capaces de reducir la concentración de los ingresos obtenidos a través de trabajar la tierra y de tratos financieros. Todo esto tiene que ser garantizado por políticas más atrevidas de préstamos y créditos ofrecidos a las familias beneficiarias, quienes deben ser el blanco de programas educacionales intensos, para que se transformen en unidades socioeconómicas y agentes activos en los procesos políticos e históricos... (“Zero Hunger...”, p. 12).

Esto cambios estructurales requieren acciones de interdependencia y prácticas de cuidado interpersonal y planetario. Por eso es un asunto que le concierne a la teología alimentaria. Esto implica desarrollar estrategias metodológicas tanto para mitigar el hambre como para visibilizar contextos diversos de hambre en el mundo, incluyendo contextos y prácticas religiosas de ayuno y rituales de comensalidad.

No todas las hambres son iguales. Existe el hambre material y concreta, en su mayoría debida a la crisis alimentaria que ya mencionamos. Pero también podemos identificar un tipo de hambre que no es exactamente material, sino algo intangible, aunque densa. Me refiero al hambre de valores interpersonales y heterogéneos, como el amor, la justicia, la paz, el bien vivir humano y planetario. Este tipo de hambre o apetito tiene referencias hacia los deseos y están muy ligados a las necesidades. La falta de alimentos produce una necesidad, y si agregamos a esta necesidad el hambre de justicia y soberanía alimentaria, nos referimos a un deseo que está ligado a una necesidad.

En el caso de la historia de la comida, el vínculo entre hambre y deseo está asombrosamente presente en el desarrollo alimentario de las sociedades. Ante la necesidad de comer y beber, las sociedades han creado y aprendido estrategias para sobrevivir. Los sistemas agricultores y ganaderos, así como atención a la captación de nutrientes en la naturaleza, llevó a crear prácticas inter sociales para la sobrevivencia. El descubrimiento del fuego también trajo consigo un giro cognitivo y cultural importante en la emergencia de culturas y civilizaciones en torno a prácticas alimentarias que se han venido desarrollando a lo largo de la historia. La necesidad generó estrategias comunes para atender al hambre, pero esto a la vez suscitó la creatividad y el deseo de comer y beber. La necesidad y el deseo han generado tradiciones y técnicas de cocina, en donde entran en juego percepciones

culturales y geográficas respecto a lo que se debe comer o a lo que hay que abstenerse o que es prohibido; los tabúes y preferencias de gustos; el apetito por olores, sabores y texturas para las experiencias culinarias (Lévi-Strauss, 1968 y Douglas, 1973). Estos factores nos permiten dilucidar, como ya se ha mencionado, en torno al aspecto *poiético* en prácticas y tradiciones alimentarias, en especial dentro de expresiones *poiéticas* de lo religioso, en donde—de acuerdo con el teólogo de la liberación, Leonardo Boff (2007)—se complementan y complejizan por el carácter profundamente simbólico de fenómenos alimentarios en contextos religiosos o espirituales.

Somos seres hambrientos porque sin comer morimos. Pero también el hambre manifiesta el hambre del “otro”. Ese otro no solo significa la comida material, también incluye al deseo social por la otra persona, el deseo de coexistencia. En términos filosóficos y teológicos, este deseo expresa el eros en la humanidad, es la carencia del otro y el deseo de complementariedad y plenitud. Para una teología con herencia cristiana, el deseo es fundamental porque expresa el deseo por la otredad y la trascendencia. La fuente del deseo es el apetito de Dios, teológicamente hablando.

En las liturgias católicas, las prácticas eucarísticas devienen imaginarios alimentarios en tanto que se centran en acciones simbólicas de partir y compartir el pan y el vino, Dios que se da para comer, beber y celebrar en medio de la comunidad. También conecta con la naturaleza, en donde el pan y vino llevados al altar expresan “los frutos de la tierra y del trabajo” de la humanidad. Esto evoca el aspecto profundamente *poiético* de la ingesta eucarística, pues la comensalidad genera o “co-crea” un espacio de encuentro entre el deseo de Dios que se da para alimentar a la humanidad y el deseo humano de plenitud en Dios.

Para el desarrollo de métodos para la teología alimentaria, considero importante atender a la dimensión erótica (Allende, 1992) y estética al mismo tiempo que a la ética y política del hambre y la comida. Por ejemplo, al estudiar críticamente el potencial simbólico de prácticas eucarísticas, me surgieron muchos cuestionamientos en donde observé que los conceptos e imaginarios simbólicos de tradiciones eucarísticas no correspondían a sus prácticas. Si la eucaristía simboliza una mesa de inclusión, ¿por qué excluye a otras personas como a las personas divorciadas o representantes de comunidades LGBTIQ+? ¿Si la eucaristía no es indiferente al hambre

humana, porqué vivimos en medio de una crisis alimentaria, qué factores ocasionan el hambre, y qué podríamos hacer para atender el hambre en el mundo? Las preguntas son interminables, por lo que reitero el carácter interminable de la teología alimentaria y sus múltiples métodos y estrategias críticas que nos ayuden a profundizar en los estudios críticos alimentarios y el entrecruce con religiones y espiritualidades diversas.

Además, al desarrollar metodologías para detectar los elementos éticos, políticos y ecológicos de fenómenos y prácticas alimentarias dentro de tradiciones religiosas y/o espirituales, colaboramos con el proyecto interreligioso “Zero Hunger” (Cero Hambre), en donde se reúnen representantes de diversas religiones, cristianas y no cristianas, para ayudar comunitariamente a mitigar el hambre. El hambre es una injusticia y representa una ofensa a la humanidad y a Dios, quien se da como alimento, ya que “compartir el pan es compartir a Dios” (Frei Betto, 2005, p.11). ¿Cómo crear metodologías en la teología alimentaria para promover estrategias del cuidado personal, interpersonal y planetario?

Conclusiones: fisuras y nomadismos metodológicos

Quedan aún muchas preguntas por explorar. Esta es solo una propuesta para el desarrollo de metodologías que considero deben personalizarse y diversificarse a partir de los contextos culturales y religiosos particulares que conllevan fenómenos alimentarios diversos y plurales.

Las metodologías para el desarrollo de las teologías alimentarias y los estudios críticos de la religión no son estáticas sino fluctuantes. Emergen de acuerdo con contextos alimentarios concretos. Este flujo en los métodos provoca pensar en una noción de metodología nómada o itinerante, sin llegar a un punto final o absoluto. Subrayo la necesidad de desarrollar metodologías inter y trans-disciplinarias, para continuar ampliando los itinerarios metodológicos. El campo de investigación en torno a los alimentos o a su carencia contiene un enorme potencial, por ejemplo, en investigaciones que se concentran en ceremonias, rituales y festividades de comunidades religiosas diversas. Solo asomarnos a estas áreas, podemos encontrar un campo de investigación que se antoja interminable.

Por otro lado, podemos desarrollar metodologías que integren disciplinas que problematicen las categorías de “alimento” y de “religión”.

Sería importante buscar los puntos ciegos en los estudios críticos alimentarios, sobre todo para atender contextos urgentes relacionados con prácticas y tradiciones alimentarias en general, y, en particular, para visibilizar los aspectos y símbolos religiosos que forman parte de estas prácticas.

Por ejemplo, aquí me he concentrado en prácticas alimentarias, más exclusivamente relacionadas con prácticas y símbolos en torno a comer. Pero hice muy poca mención de la importancia de beber, especialmente en algunas ceremonias y rituales religiosos en donde se ingieren bebidas “espirituales” o “sagradas” con efectos de embriaguez y/o psicotrópicos o estados alterados de conciencia. Vivimos en un momento histórico donde el agua cada vez escasea más, así que esta es un área pendiente para el desarrollo de una teología alimentaria y estudios críticos alimentarios a partir de estudios críticos de la religión. Y aquí se puede integrar una teología entorno a beber en prácticas y tradiciones religiosas. Para estudios que integren las cosmovisiones mesoamericanas y sus vestigios e híbridos con tradiciones contemporáneas, esta área de las bebidas sagradas y espirituales tiene mucho potencial para investigar.

Un itinerario interesante por investigar es la relación entre comida, arte y religión. Este entrecruce está muy presente en expresiones artísticas, sobre todo en artes visuales como en la pintura, la escultura y el cine. Igualmente podemos encontrar materiales interesantes para investigar sobre esta relación comida-arte-religión en la literatura. *El Festín de Babette*, por ejemplo, es una película de Gabriel Axel (1987) basada en el cuento de la escritora Karen Blixen (1865-1882), bajo el seudónimo de Isak Dinesen. Aquí apreciamos el entrecruce de la literatura y la cinematografía, teniendo como narrativa central la protagonista del cuento y película, Babette, una famosa chef francesa que huye de los impactos de la revolución, para refugiarse en un pueblito de pescadores en las costas de Noruega. Babette encuentra refugio en el hogar de dos ancianas líderes espirituales de un pueblito de costumbres calvinistas muy rigurosas, en donde se niegan y reprimen todos los placeres, incluso culinarios. Frente a esta austeridad y rechazo al cuerpo y al placer, Babette, de tradición católica, transforma a la comunidad cocinando un extravagante y placentero menú que ella acostumbraba a servir en el famoso *Café Anglais*, en París. El efecto de este banquete transforma al cuerpo y los sentidos, sobre todo el sentido del olfato, el tacto y el gusto. Transforma sus relaciones interpersonales, pues sana heridas que cargaba la comunidad.

Transforma al espíritu a través de este festín, que evoca el ágape eucarístico, la comunidad experimenta el gozo de un instante de eternidad o *Kairós*. Arte, comida y religión establecen relaciones simbólicas intensas, llenas de narrativas e imaginarios afectivos, evocativos y provocativos. Considero que esta relación tiene un enorme potencial para investigar y explorar desde teologías alimentarias.

Por otro lado, observo que cada vez más está creciendo el interés de investigar sobre la relación entre experiencias sexogenéricas diversas y comer/beber desde prácticas y tradiciones religiosas. Aquí teorías feministas, de género y queer pueden contribuir a generar un diálogo muy enriquecedor con la teología alimentaria. En la historia del cristianismo, el cuerpo y la sexualidad han sido agudamente reprimidos. Comer y beber son actos “performativos” en donde se escenifican social y culturalmente expectativas sobre el rol del género masculino y femenino en torno a prácticas y tradiciones alimentarias diversas. En sociedades patriarcales, por ejemplo, los hombres dominan el espacio público, mientras que las mujeres el privado, como la cocina. Un excelente ejemplo de esta relación corporalidad-género-religión es el libro de Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women* (1998). Esta investigación se centra en experiencias de mujeres religiosas en el medioevo que usaban la cocina y tenían una devoción muy intensa con prácticas eucarísticas como formas de empoderamiento en medio de un sistema patriarcal que situaba a las mujeres al espacio privado.

Prácticas alimentarias pueden arrojar luz sobre estas expectativas y normas de género. Igualmente, respecto a la sexualidad, podemos encontrar referencias, incluso en *El cantar de los cantares* en donde la comida y símbolos alimentarios llevan una enorme carga erótica y evocan uniones sexuales a través de símbolos alimentarios siendo atravesados por símbolos religiosos.

En el cristianismo, por ejemplo, símbolos de la mesa compartida pueden representar un lugar de dominio o sumisión, comunión o/y odio, con estrictas en donde podemos reglas de inclusión o exclusión, especialmente hacia personas del colectivo LGBTIQ+. Representaciones de contemporáneas de la “última cena”, pueden ser interesantes ejemplos de posibles temas para la teología alimentaria en su entrecruce con las artes, sexo/género y religión.

Un buen ejemplo de esto lo encontramos en la confusión y reacción negativa que se suscitó con la actuación de la ceremonia de inauguración de los juegos Olímpicos en París en el año 2024. La actuación fue una representación inspirada en la pintura “La Fiesta de los Dioses” de Jan Hermansz van Bijler (1635). Pero algunas personas, principalmente cristianas, lo confundieron con la representación de “La última cena” de Leonardo da Vinci⁹. La actuación incluyó a un grupo de *drag queens*, por lo que protestaron tachándolo de “blasfemo”. Un análisis crítico desde la teología alimentaria podría ofrecer interpretaciones interesantes donde se conjuguen arte-religión-comida/mesa para articular algunas razones del rechazo a esta performance y algunos significados de una mesa de inclusión o exclusión, dependiendo en los posicionamientos religiosos respecto a una supuesta mesa compartida, refiriéndose a la comensalidad que ofrece Jesucristo. Aquí la metodología requiere estudios históricos, antropológicos, religiosos, bíblicos, sociales, culturales, políticos y demás.

Quisiera mencionar, por último, que considero importante pensar en el futuro de la comida en medio de los tiempos que vivimos de crisis civilizatoria, alimentaria y ecológica. Aquí se podrían incluir análisis sobre algunas consecuencias alimentarias cuando se experimentan la escasez del agua; o los efectos negativos del cambio climático; los daños de la contaminación industrial; la globalización y el mercado alimentario; el uso de transgénicos y de insecticidas; el maltrato a los animales y la explotación laboral de trabajadores del alimento; y demás temas relacionados al presente y futuro de los sistemas y prácticas alimentarias. ¿De qué maneras la teología alimentaria y los estudios críticos de la religión podrían aportar críticamente a imaginar colectivamente soluciones a estas crisis alimentarias que ya estamos experimentando en el mundo contemporáneo y que tal parece seguirán agravándose en el futuro a cercano, mediano y largo plazo?

Referencias

AGUILAR PIÑA, P. (2010). *El sistema cultural de la alimentación: Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española.

⁹ Véase: <https://www.bbc.com/mundo/articles/cmm2qpd828zo> Fecha última de acceso 27 agosto 2025.

ALBALA, K. (2013). *Routledge international handbook of food studies*. Routledge.

ALLENDE, I. (1997). *Afrodita: Cuentos, recetas y otros afrodisíacos*. Plaza & Janés.

ARIAS GONZÁLEZ, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 79–95.

ARIAS GONZÁLEZ, J. (2021). *El deleite de los Tlatoque*. Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México.

BARTHES, R. (2006). Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (11), 205–221.

BBC NEWS MUNDO. (2024, julio). La polémica por la supuesta “Última Cena” en París 2024. Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/articulos/cmm2qpd828z>

BETTO, F. (2005). Zero hunger: An ethical-political project. *Concilium*, 2, 11–23.

BOFF, L. (2007). *Virtudes para otro mundo posible: Comer y beber juntos, y vivir en paz*. Sal Terrae.

CERTEAU, M. de (1996). *La invención de lo cotidiano I: Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana; ITESO; CEMCA.

COE, S., & COE, M. D. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. Fondo de Cultura Económica.

COUNIHAN, C. (1999). *The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power*. Routledge.

COUNIHAN, C., & VAN ESTERIK, P. (Eds.). (1997). *Food and culture: A reader*. Routledge.

DOUGLAS, M. (1973). *Pureza y peligro: Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI.

DUSSEL, E. (1999). 1492: *El encubrimiento del otro. Hacia el origen del mito de la modernidad*. Plural.

ESTEVA, G., & MARIELLE, C. (Eds.). (2003). *Sin maíz no hay país*. Dirección General de Culturas Populares e Indígenas.

FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

HELDKE, L. M. (Ed.). (2002). *Cooking, eating, thinking: Transformative philosophies of food*. Indiana University Press.

JUÁREZ LÓPEZ, J. L. (2008). *Nacionalismo culinario: La cocina mexicana en el siglo XX*. Consejo Nacional para las Culturas y las Artes.

KOC, M., SUMNER, J., & WINSON, A. (Eds.). (2022). *Critical perspectives in food studies (3rd ed.)*. Oxford University Press.

KORSMEYER, C. (2002). *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. Paidós.

LÉVI-STRAUSS, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica.

LONG, J. (2018). *Comida y conquista: Consecuencias del encuentro de dos mundos (3.ª ed.)*. UNAM.

LÓPEZ AUSTIN, A. (2015). *Las razones del mito: La cosmovisión mesoamericana*. Ediciones Era.

MAUSS, M. (1967). *The gift: Forms and functions of exchange in archaic societies*. Norton.

MÉNDEZ MONTOYA, A. F. (2009). *The theology of food: Eating and the Eucharist*. Wiley-Blackwell.

...en transversalidad a lo religioso y las teologías alimentarias

MÉNDEZ MONTOYA, A. F. (2022). *Festín del deseo: Hacia una teología alimentaria* (2.ª ed.). Aliosventos.

MINTZ, S. W. (1986). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Penguin Books.

MONTANARI, M. (2004). *La comida como cultura*. Trea.

NACIONES UNIDAS. (2024, abril). Millones sufren hambre aguda en 2023. Recuperado de: <https://news.un.org/es/story/2024/04/1529271>

PARIS AGUILAR PIÑA, P. (2010). *El sistema cultural de la alimentación: Una aproximación de teoría y método para los estudios de antropología de la alimentación*. Editorial Académica Española.

PILCHER, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones de la Reina Roja.

POPOL VUH. LAS ANTIGUAS HISTORIAS DEL QUICHÉ (A. Recinos, Trad.; 7.ª ed.). (1994). Fondo de Cultura Económica.

SOUSA SANTOS, B. de (2009). *Una epistemología del Sur: La reinención del conocimiento y la emancipación social*. Siglo XXI.

WALKER BYNUM, C. (1988). *Holy feast and holy fast: The religious significance of food to medieval women*. University of California Press.