

"Sembrando vida":

Una investigación etnográfica
acerca del programa forestal

Elio Masferrer Kan (coordinador)

María Patricia Monsiváis Galindo

Gabriel Pérez Millán

José Reyes Vargas Ricárdez

Yuyultzin Pérez Apango

Ricardo Álvarez Sevilla

Adriana Ferrer Reyes

María del Rocío Orozco Gaitán

Marcelo de Luca

Equipo de la Escuela de
Ciencias Antropológicas
(Universidad Autónoma
de Sinaloa)



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Brújula

RELIGIONES LATINOAMERICANAS

N U E V A É P O C A

COMITÉ ACADÉMICO

Xavier Albó	Elio Masferrer Kan	Fabio Gemo
Harvey Cox	Carlos Miranda Videgaray	Luis Scott
Anatilde Ideoyaga	Marion Aubrée	Iván Franco
Fabiola Jara	Mercedes Saizar	Javier Hernández
Isabel Lagarriga	Laura Collin Harguindeguy	Ivan San Martín Córdova
Enrique Marroquín	Elizabeth Díaz Brenis	Jerry Espinoza Rivera
Isidoro Moreno Navarro	Jorgue R. González M.	María Diéguez Melo
Juan Ossio	Gerardo A. Hernández A.	
Alejandro Ortíz		

Comité Editorial

Nayeli Olivia Amezcua Constandce, Josué E. Barrios Vázquez, Elizabeth Díaz Brenis, Jesús Tecruceño Hernández, Rolando Macías Rodríguez, Elio Masferrer Kan, Eleonora Pagnotta.

Edición, Diseño y Formación
Rolando Macías Rodríguez

Corrección de estilo español
Alejandra Edith Lozada Zarate

Corrección de estilo portugués
Guillermo Rodríguez Pérez

Apoyo de portada
Jesús Tecrucesño Hernández

Dibujo de Portada
Víctor Alfaro Ortiz

Publicación semestral editada por el Comité editorial de Religiones Latinoamericanas. Nueva Época, AP 22-614; C.P. 14000 Tlalpan, México, D.F., Teléfono y Fax: (52)5665-6097, Editor responsable: Elio Roberto Masferrer Kan, email: religioneslatinoamericanas@gmail.com . Reserva de derechos de uso exclusivo del título: 0188-4050

ISSN: 0188-4050

El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de sus autores

Edición Digital
Rolando Macías Rodríguez
Derechos Reservados

septiembre 2025

LA ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA Y SUS MANIFESTACIONES RELIGIOSAS

Coordinación: J. Arias González

A. F. Méndez Montoya

L. M. Cuevas Quintero

J. V. Barrios Barrios

M. A. Galicia Gordillo

O. Velasco Martínez

M. de la L. Del Valle Berrocal

J. González Muñoz

J. A. Martínez Galván

J. Medina Bastidas

RELIGIONES

LATINOAMERICANAS

N U E V A É P O C A

15

enero - junio 2025

CONTENIDO

Presentación	7
Anotaciones en torno a metodologías para los estudios críticos alimentarios en transversalidad con lo religioso y las teologías alimentarias	13
<i>Ángel Francisco Méndez Montoya</i>	
El maná de Dios en el Orinoco. La palma de Moriche (<i>oji</i>), imaginario religioso de los jesuitas, mundo warao y códigos sagrados	41
<i>Luis Manuel Cuevas Quintero</i>	
El pan conventual y sus imaginarios clarianos	75
<i>Jiapsy Arias González</i>	
Religiosidad popular, prácticas alimentarias rurales y ciclo vital en Mérida, Venezuela	87
<i>Johnny V. Barrios Barrios</i>	
Entre santos, dioses y la gente: La fiesta y la comida. Tradición culinaria y fiestas patronales en algunas comunidades de Ixmiquilpan y Orizabita	123
<i>María Angélica Galicia Gordillo</i>	

CONTENIDO

La ingesta de venado y cordero. Sacrificio, ritualidad y cocina en el Valle de Ixmiquilpan	145
<i>Omar Velasco Martínez</i>	
Delicias santorales: encuentro de sabor y fe a través del trabajo de campo en tres alcaldías de pueblos originarios en la ciudad de México	165
<i>María de la Luz Del Valle Berrocal</i>	
Curruchete: entre la fe y la memoria	183
<i>Jenny González Muñoz</i>	
La donación de alimentos como práctica devocional en la festividad del Señor de Gracias en Tepexpan, Estado de México .	201
<i>Jorge Antonio Martínez Galván</i>	
La Culinaria Andina Venezolana y las Congregaciones Religiosas: Un Análisis Etnográfico sobre la gastronomía y el discurso colonial	227
<i>José Medina Bastidas</i>	

PRESENTACIÓN

Nuestra disertación, ha sido entrelazada con diferentes enfoques multidisciplinarios de análisis metodológicos, entre la antropología, la historia, la teología, la geografía, la cinematografía, la política y la literatura, todas unidas por un solo objetivo: la explicación de la alimentación en diversos ámbitos contextuales en donde la religión alimentaria, es parte fundamental para entender y dar cuenta el ¿por qué se come?, ¿cuándo?, ¿en dónde?, ¿con qué? y ¿con quién?, preguntas que van desarrollando una explicación de símbolos y significados, a partir de diversos ámbitos imaginarios, cada uno en su tiempo y espacio.

Cuando nos referimos a temas alimentarios, no alude a poner sólo un constructo de recetas de las elaboraciones de una sociedad; representa todo un análisis a fondo, sobre los fenómenos implícitos que llegaron a transformar el alimento para un fin determinado, en donde el tiempo y el espacio van a establecer un sin número de significados alrededor de la

comida, empezando por si es o no seleccionable para ingerirla y una vez aceptada, tendrá ciertos valores y escenarios para ser consumida.

Uno de esos condicionantes es la religión, entendida generalmente como lo designa la Real Academia de la Lengua Española: “Conjunto de creencias o dogmas acerca de la divinidad, de sentimientos de veneración y temor hacia ella, de normas morales para la conducta individual y social y de prácticas rituales, principalmente la oración y el sacrificio para darle culto”. De hecho, en este caso será la aglutinadora de símbolos alimentarios a través del tiempo, para explicar cuándo o no comer y por supuesto en dónde y cómo hacerlo, estableciendo realidades de creencias simbólicas institucionalizadas, a través de la conducta humana y en donde el alimento juega un papel preponderante como eje básico de la necesidad humana, en la cual radican los estudios sobre la antropología alimentaria.

Cada uno de los autores del presente dossier analiza diferentes expresiones culturales, en donde la religión es el factor común para darle cohesión a los procesos de significación de las diferentes formas de alimentarse en espacios distintos plagados de creencias y ensimismados en sus interesantes símbolos, signos y significantes.

Los aportes los comienza Ángel Méndez, quien analiza una crítica alimentaria, a través de la teología como un factor de estudio multidisciplinario y transdisciplinario, hacia un método analítico de la alimentación y su sincretismo con la religión, principalmente mesoamericana, católica, entre otras, que fueron producto de la transformación en la época del contacto cultural colonial en México, curiosamente haciendo una analogía con el mole poblano, como representación de esta simbiosis de ingredientes y símbolos que constituirán el sincretismo de creencias de las que conforman la teología alimentaria, como integrante importante para el análisis de las prácticas intersociales y políticas de la comensalidad y de las celebraciones comunitarias. En donde entra la historia, la antropología alimentaria y la antropología de las religiones, como el factor importante para el desarrollo del análisis central.

Una de sus propuestas, es contrarrestar críticamente la llamada “jerarquía de los sentidos” de las tradiciones filosóficas y teológicas, al

establecerse niveles de importancia epistémica a los sentidos corporales, colocando por encima los sentidos visuales y auditivos; por debajo de los sentidos del olfato, el tacto, y especialmente el gusto por debajo de todos los sentidos por ser el más lascivo al cuerpo, produciendo el pecado de la gula, causando enfermedades o hasta la muerte, entablando un diálogo transversal y crítico con teologías alimentarias diversas, siendo éstas a la vez el significado de una necesidad práctica comunitaria para compartir el alimento, a través del acto de comer y beber.

Por otra parte, Luis Manuel Cuevas, enuncia una explicación hacia la valoración de los alimentos en los trópicos durante el periodo colonial del siglo XVIII, basándose en una de las fuentes primarias principales del jesuita Joseph Gumilla, misionero de la Orinoquia, Guayana venezolana; centrándose en las observaciones de los waraos y sus hábitos alimentarios vinculados a la palma de moriche (*mauritia flexuosa*). El contacto con un sistema alimentario diferente en el Delta del Orinoco articuló el registro material de los usos de la palma con una traducción religiosa al imaginario de los misioneros quienes vieron en ella, un maná bíblico, siendo un alimento enviado por Dios para aplacar el hambre. Y desde la cosmovisión de los waraos, construyó una concepción de la palma como un don divino, un árbol de la vida.

Sin embargo, con el paso del tiempo los imaginarios alimentarios sobre su significado e interés por la palma de moriche se encuentran en extinción dentro de la cosmovisión de los warao, influyendo los medios geográficos que imperan y van cambiando, tratándose de adaptar al medio territorial y por ende social de las épocas itinerantes.

Asimismo, Jiapsy Arias, señala cómo algunos centros conventuales entre los siglos XVII y XVIII, del México virreinal, en especial del convento clariano de la ciudad de Querétaro; manifiestan el pan como un elemento divinizante en sus imaginarios alimentarios, siendo catalizador social de unión y a la vez herramienta individual como martirizante para sus cuerpos, y en donde lo sagrado y lo profano funge como significado de identidad en estos conventos, principalmente de orden clariana.

Lo mismo sucede con algunos espacios ceremoniales en donde se consume o se transforma la comida, siendo espacios de penitencia y castigo por alguna ofensa cometida; relacionando así el control de los sentidos especialmente del gusto como mecanismo regulador del alma en la expiación de sus culpas.

Johnny V. Barrios, nos sumerge en la interconexión entre religiosidad popular y alimentación en las zonas rurales de Mérida (Venezuela), durante un período de cincuenta años. Con un enfoque interdisciplinario, que integra aspectos históricos, geográficos, económicos, culturales y psicosociales desde la historia cultural y la antropología de la alimentación. En ellas destaca cómo las prácticas alimentarias trascienden la nutrición para abarcar aspectos culturales y reflejar valores, tradiciones e identidades regionales.

El estudio busca evidenciar la importancia de la fe católica en las personas que habitan las aldeas y pueblos de los Andes venezolanos, al examinar cómo la comida se socializa en ambientes religiosos, influyendo en la cotidianidad y en el ciclo de vida de los creyentes; y poniendo en diálogo la ingesta y la abstinencia, o la negación con la aceptación de acuerdo a los aspectos sensoriales del aprendizaje del gusto en estas comunidades en cada celebración, duelo, compromiso o incluso en algunas actividades de la vida cotidiana.

En su caso, María Angélica Galicia, muestra la interrelación entre fiestas patronales, ritualidad y comida. Exponiendo el sincretismo religioso otomí, desde un análisis simbólico estructural de la cratofanía del cristo de Jalpan venerado en Ixmiquilpan, y del cristo del Buen Viaje, venerado en Orizabita, Hidalgo. Mostrando el proceso de dos formas festivas, en donde la comida es un aspecto trascendental para la interacción entre lo divino y lo terrenal.

Continuando con los temas versados en sincretismos religiosos alimentarios de los otomíes, particularmente en las cocinas hñähñü del Valle del Mezquital, en Ixmiquilpan. Omar Velasco, explica por qué las ofrendas alimentarias, altas en proteínas de origen animal, son factores trascendentales en el convite otomí. En donde el venado desde tiempos

prehispánicos se convirtió en la presa preferida por su valor sacrificial. Con la Conquista y su proyecto de evangelización, el venado fue introducido en el cristianismo hasta ocupar un valor relevante y con el paso del tiempo fue desplazado hasta que el cordero ocupó su lugar.

María de Luz Del Valle, muestra una riqueza cultural que se manifiesta en las diversas festividades celebradas en cada uno de los pueblos, barrios y colonias que conforman las alcaldías de Tlalpan, Xochimilco y Milpa Alta, describiendo las actividades relacionadas con la organización social y tradicional basada fundamentalmente, en la agricultura y la práctica religiosa católica constituida a través de mayordomías, que se articulan con las festividades y en donde la comida tiene un papel religioso muy importante. Y que a pesar del paso del tiempo los sistemas de cargo, en la manera de los posible siguen preservando estas celebraciones generación tras generación.

Y una vez más, el alimento es el actor indiscutible dentro de la sacralidad entre la naturaleza y la interconexión de todos los seres vivos, que se reflejan en la forma en cómo se concibe y se practica la alimentación, mediante ofrendas, hermandades, comisiones y mayordomías, que cuidan con fervor las imágenes y ven a los alimentos como dones sagrados de la tierra, merecedores de respeto y gratitud, además de ser elementos de identidad y júbilo de la tradición culinaria en sus celebraciones.

Jenny González, expone la tradición de las festividades a San Juan Bautista, particularmente del estado de Trujillo, Venezuela, en donde un dulce tradicional de nombre singular “cuchurrete”, hecho a base de panela, queso y pan, es el eje rector en la unión de los procesos de migración, y solamente se consume en una fecha particular, el 24 de junio para afianzar las memorias afectivas, colectivas e identitarias.

Por otro lado, Jorge Antonio Martínez, nos mencionará como la donación de alimentos, es fundamental en la festividad del Señor de Gracias en Tepexpan, Estado de México, y en donde la organización de las redes de parentesco, tienen un papel preponderante para cumplir con el compromiso de la festividad.

Finalmente, José Medina Bastidas presenta su trabajo en el que desarrolla una perspectiva discursiva en la que se interrelacionan los elementos sociohistóricos del orden colonial, desde un orden social católico y la materialización del mismo en la constitución de los alimentos, entretejiendo así una dinámica de resistencia y pertenencia entre lo que los pueblos fueron, son y siguen siendo.

Esperamos amable lector, que esta disertación sea de su interés, pero sobre todo que pueda observar como la comida, a través de su interacción alimentaria en diversos espacios culturales ha sido el factor de cohesión e identidad cultural que nos congrega, siendo integrantes fundamentales como comensales para degustar el presente escrito.

Jiapsy Arias González
Coordinadora invitada del número