

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“LA MESA, EL BANQUETE Y EL PLACER COMENSAL: UN ACERCAMIENTO DESDE LA FILOSOFÍA DE LA ALIMENTACIÓN”

Autor: Omar Velasco Martínez

Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciado en Filosofía

Nombre del asesor:
Dr. Ángel Francisco Méndez Montoya

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

FACULTAD DE FILOSOFÍA

TITULO:

LA MESA, EL BANQUETE Y EL PLACER COMENSAL: UN
ACERCAMIENTO DESDE LA FILOSOFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

TESIS

Para obtener el título de:

LICENCIADO EN FILOSOFÍA

Presenta:

OMAR VELASCO MARTÍNEZ

ASESOR DE TESIS:

DR. ÁNGEL FRANCISCO MÉNDEZ MONTOYA

CLAVE 16PSU0024X

ACUERDO No. LIC100409



MORELIA, MICH. 2022

ÍNDICE

Introducción	5
Capítulo I. Comensalidad y filosofía de la alimentación	11
1.1. Definiendo el término “comensalidad”	14
1.1.1. Características de la comensalidad	16
1.2. La filosofía de la alimentación, una propuesta filosófica emergente	22
1.3. La mesa y los filósofos con estómago	31
1.3.1. El placer comensal.	36
Conclusión	39
Capítulo II. El banquete grecorromano, un espacio comensal abierto al placer comensal	41
2.1. El banquete grecorromano	42
2.1.1. Características principales del banquete grecorromano	43
2.2. El banquete filosófico	51
2.2.1. El banquete de Platón.	53
2.3. El banquete epicúreo y el banquete estoico.	56
Conclusión.	63
Capítulo III. El placer comensal en las primeras comunidades cristianas	65
3.1. La relación entre religión y alimentación	66
3.2 El placer comensal desde la teología católica.	73
3.2.1. La mesa como imaginario y praxis de comunión.	77
3.2.2. Jesús y el reino de Dios desde una perspectiva alimentaria	81
3.2.3. La comensalidad de Jesús en los Evangelios.	84
3.3. El ágape en las primeras comunidades cristianas	86
Conclusión	93
CAPÍTULO IV. La comensalidad en los tiempos posmodernos, una mirada desde la filosofía de la alimentación	95
Introducción	95
4.1. El sujeto débil de los tiempos posmodernos.	97
4.1.1. Una mirada en conjunto	107
4.2. Características de la comensalidad posmoderna	112
4.3. Hacia una comensalidad consciente, festiva y agradecida	118

Conclusión	126
Conclusiones finales	129
Bibliografía	131

INTRODUCCIÓN

La alimentación humana es un acontecimiento complejo que necesita ser analizado a partir de los estudios interdisciplinarios. Su complejidad exige un dialogo entre las diversas ciencias, saberes y tradiciones que han desarrollado algún conocimiento sobre la alimentación humana. En este contexto, ubico la importancia del estudio filosófico de la alimentación, la mesa, y del placer comensal porque son temas que tradicionalmente han sido relegados del estudio filosófico. Un ejemplo que ilustra lo anteriormente señalado fue cuando Platón escribió el Banquete, su obra literaria más acabada, en donde realizó una excelente exposición intelectual de las diversas opiniones del amor en la Grecia Antigua, pero olvidó el placer comensal, el gusto de la cocina mediterránea, la delectación culinaria que comienza en la boca y satisface todo el cuerpo.

El banquete filosófico se centró en el placer intelectual y demeritó el placer que provoca comer, consideró que el sentido del “gusto” no eran una fuente confiable de conocimiento. Este pensamiento filosófico avanzó en el tiempo, se fortaleció en la Edad Media y continua presente hasta los tiempos posmodernos.

Con el auge de la industrialización, la primacía del capital, el libre mercado, la creación de nuevos deseos y gustos a partir de los medios de comunicación, la alimentación humana cambió, sufrió una ruptura conforme al modelo anterior. Un ejemplo que visualiza esta ruptura es la desaparición de la mesa, principal espacio de comensalidad; dejó de ser un espacio de comensalidad comunitaria para dar paso a una “alimentación del rendimiento”, aquella que se lleva a cabo en un corto periodo de tiempo, con alimentos precocidos y sabores estandarizados, sin tiempo para comer sentados. El estudio de la alimentación humana en los tiempos posmodernos se está posicionándose cada vez más, se ha convertido en objeto de estudio de las ciencias de la salud, ciencias médicas, ciencias sociales, las humanidades y, por supuesto, de la filosofía.

El acercamiento filosófico de la alimentación que realizo en esta investigación tiene dos etapas, la primera es una valoración de la comensalidad tradicional sostenida por los valores del banquete grecorromano y la influencia del ágape cristianismo. En segundo lugar, analizan la crisis del *sujeto débil* a partir de la crisis de comensalidad. Sin embargo, para

salir de un estado de desolación que puede causar el análisis de la posmodernidad, también visualizo que el *sujeto del rendimiento* está construyendo creativamente nuevos imaginarios y prácticas de alimentación más humana, consciente, festiva y agradecida que subvierten la anemia de la *alimentación del rendimiento*.

La filosofía de la alimentación es un estudio académico reciente que poco a poco está tomando relevancia. La mayoría de los *filósofos con estómago*, es decir, los filósofos interesados en desarrollar algunas de las temáticas relacionadas con la alimentación humana son europeos y estadounidenses. A continuación cito algunos de los más representativos: Elizabeth Telfer *Food for thought; Philosophy and Food* (1996), Carolyn Korsmeyer *Making sense of taste: Food and Philosophy* (2002), David M. Kaplan *The Philosophy of Food* (2012), Raymond D. Boisvert *I eat, therefore I think; Food and Philosophy* (2014), Nicolas Perullo *Taste as experience; The Philosophy and Aesthetics* (2016), Spencer K. Wertz *Food and Philosophy* (2016), Sarah E. Worth. *Taste. A Philosophy of Food* (2021).

Mi investigación se apoya en algunas investigaciones hechas por estos filósofos y filosofas, sin embargo, también integro otros estudios que provienen de la Antropología Social, la Teología y la Sociología realizada en Latinoamérica. En este sentido, esta investigación, quiere posicionar el desarrollo del estudio filosófico e interdisciplinar de la alimentación en México.

Algunos conceptos que van a guiar nuestro estudio son los siguientes: alimentación, nutrición, deseo, comensalidad, mesa, banquete, y filosofía. Lo interesante es ver cómo interactúan entre ellos para explicar el complejo sistema de la alimentación humana alrededor de la mesa, espacio de reconocimiento de la otredad, construcción de imaginarios, lugar de prácticas comunitarias de alimentación y delectación del carácter hedónico del ser humano.

Todos los conceptos mencionados son explicados en la presente investigación conforme avanzan los capítulos correspondientes. Sin embargo, es importante aclarar qué se entiende por alimentación humana. Es el conjunto de acciones inteligentes, gustativas, y volitivas por las cuales suministramos alimentos al organismo. Dentro de estas acciones, se incluye la selección de alimentos, el cocinado y la ingestión. Aunque parezca sencillo, es un proceso complejo, ya que sobre él influyen diferentes factores como pueden ser las preferencias y/o necesidades individuales, los factores psicológicos, la disponibilidad de

alimentos, la situación socioeconómica, la cultura, la política, la ecología, la religión y el mercado, entre otros.

La nutrición es algo diferente de la alimentación. Por nutrición se entiende como el proceso biológico que realiza el organismo por el cual incorpora, transforma y utiliza los nutrientes contenidos en los alimentos. Es un acto involuntario que comienza cuando se ingiere el alimento hasta que se excretan sus desechos. El alimento es el producto crudo o cocido de origen animal, vegetal o fúngico que contiene los nutrientes (carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas o minerales). La elección de los alimentos ingeridos nunca ha sido una acción irracional, se ha basado principalmente en la búsqueda y la satisfacción de los mejores sabores.

En este sentido, ciertos alimentos también tienen un *sabor*, un *gusto* y un *significado* especial que se vinculan con ciertos acontecimientos culturales especiales. Actualmente existe un gran debate sobre la naturaleza herbívora u omnívora del ser humano, sin tomar partido en este debate porque no es la cuestión principal de esta investigación, lo importante es reconocer el carácter omnívoro de la alimentación humana.

Ante una crisis alimentaria en la que vivimos, no por la escasez, sino por una alimentación controlada por el mercado que sólo permite el acceso de aquellos individuos que lo pueden comprar, considero que es muy importante realizar reflexiones, análisis y propuestas de estudio sobre los temas alimentarios que tengan un carácter interdisciplinar. En este contexto, la filosofía contemporánea no puede quedar al margen de los estudios alimentarios, necesita realizar de forma regular análisis y reflexiones profundas sobre una de las actividades vitales que realiza el ser humano.

La filosofía necesita dejar de ser percibida como el estudio de las ideas propio de personas ilustradas, de reflexiones con poca incidencia en la vida cotidiana, de análisis encerrados en las aulas universitarias. Por el contrario, la filosofía contemporánea necesita estudiar todos aquellos temas que tienen gran importancia en la vida de las personas y la alimentación es una de ella.

Dada la amplitud de los estudios sobre la alimentación humana esta investigación se centra en un discernimiento filosófico en torno a la ingesta, el placer, el gusto que produce comer y beber en compañía de la otredad.

Para Jack Goody, la alimentación humana tiene cuatro fases: producción, distribución, preparación y consumo.¹ La primera fase se refiere a los medios de obtención de los alimentos; la segunda fase se refiere al proceso de asignación por el cual se comparten y distribuyen los alimentos (mercado). La tercera fase se refiere a la preparación de los alimentos, las artes culinarias y la *cuisine*. La cuarta fase se refiere a la mesa, el consumo del alimento preparado tanto el cocido como el crudo; es el espacio de los banquetes y los ayunos, de las prohibiciones y preferencias, de las comidas comunitarias y domésticas, de los modales en la mesa y los modos de servir, de las jerarquías y roles en la mesa.

El gusto y el placer conducen todas las fases de la alimentación humana, pero en la cuarta fase se expresa con toda intensidad y, además es el espacio privilegiado para la delectación gustativa, intelectual y espiritual. Su dinamismo es tan fuerte que es capaz de anunciar nuevos espacios de humanización y de revelación de lo divino.

El objetivo principal de esta investigación es analizar, desde la filosofía de la alimentación, la relevancia filosófica del sentido del gusto, el placer comensal, la construcción simbólica de la mesa y el banquete.

Entonces, las preguntas principales que van a guiar nuestra investigación son las siguientes: ¿Qué se entiende por filosofía de la alimentación? ¿En qué consiste la comensalidad y cuál es su relación con la filosofía? ¿Qué es el banquete filosófico y cuáles son sus principales características? ¿Cuál es la relación entre religión y alimentación? ¿Cómo fue la comensalidad de Jesús y de las primeras comunidades cristianas? ¿Qué es la posmodernidad y cuáles son las principales características de la comensalidad posmoderna y por qué esto es relevante para la filosofía? ¿Cómo *subvertir* la tiranía de la alimentación del rendimiento?

¹ Cfr. GOODY J. *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*. Gedisa. Barcelona 2017. Págs. 55-56.

La metodología de esta investigación es básicamente el análisis de los textos filosóficos desde los tiempos de la Grecia clásica hasta la actualidad que tratan algún asunto relacionado con la alimentación, en especial, la comensalidad. En un segundo momento, realizo una crítica de la ausencia de los temas relacionados con el placer comensal, la mesa, el banquete en la filosofía clásica y de la *alimentación del rendimiento*.

Finalmente, hago una propuesta en favor de una comensalidad consciente, festiva y agradecida, capaz de *subvertir* la alimentación del rendimiento de la mano de algunos de los filósofos contemporáneos más destacados, como Gilles Lipovetsky, Zygmund Bauman, Byung Chul-Han y Giorgio Agamben.

Para responder a estas interrogantes el primer capítulo comienza con señalar la emergencia y el posicionamiento de la filosofía de la alimentación en el mundo académico, además defino la comensalidad y señalo algunas de sus principales características. En este capítulo también recorro a la metáfora de la *mesa filosófica* y los *filósofos con estómago* para hablar del creciente posicionamiento de los estudios de alimentación humana desde la filosofía.

En el segundo capítulo analizo el banquete grecorromano y de manera especial el *banquete filosófico*, espacio creativo y delectable que dio comienzo la filosofía occidental. En este sentido, la filosofía clásica nació y se difundió por todo el Mediterráneo y, después a todo el mundo conocido, cuando *los sabios con estómago* se reunían para comer y filosofar.

El aspecto común entre ambas actividades es que estaban intencionalmente construidas para sumergir al comensal en un tiempo abierto al placer culinario e intelectual. Por lo tanto, comensalidad y filosofía (*deipnon* y *symposium*) eran dos partes inseparables del mismo banquete. El banquete filosófico fue el escenario donde tomó forma la filosofía de las diversas escuelas helenistas, entre ellos se encuentran los epicúreos y los estoicos.

En el tercer capítulo propongo un estudio de los alimentos, del gusto y la comensalidad desde las ciencias de la religión y, en un segundo momento, desde la teología católica. La conexión entre comensalidad y religión es evidente, todas las religiones tienen una doctrina y una liturgia que acontece alrededor de la mesa. Además, los alimentos

compartidos crean un espacio privilegiado de comunión con la otredad, de íntima conexión con los demás comensales o con la divinidad.

En un segundo momento, analizo el pensamiento cristiano y su relación con la mesa y el placer comensal, lugar donde se lleva a cabo una ingesta de carácter divino. La mesa es un *lugar epifánico*, un lugar de manifestación, de visibilización, de delectación de la presencia de Dios a partir de una dinámica generosa de donación, de apertura a todos, en especial, de aquellos que han sido negados por los sistemas religiosos, económicos y políticos hegemónicos. En este sentido, Jesús fue un hombre con estómago, abierto al placer comensal, que dedicó mucho de su tiempo en comer y beber públicamente con todo tipo de personas con el propósito de construir un imaginario y una praxis que visibilizara el reino de Dios alrededor de la mesa.

El cuarto capítulo está dedicado al estudio de la comensalidad en los tiempos posmodernos. Aquí el concepto de posmodernidad se entiende como el *tiempo presente*, es decir, la construcción de un mundo global dominado por el mercado, el individualismo, el consumo, lo vacío, pero al mismo tiempo, se nota el surgimiento de una “nueva realidad” que privilegia los sentidos, el culto al cuerpo, la vulnerabilidad, la vuelta del fenómeno religioso y el interés por cuestiones ecológicas.

La crisis del sujeto posmoderno también tiene una dimensión alimentaria, algunas de estas características son: la desaparición de la mesa como lugar comensal, una *alimentación del rendimiento*, la homogeneización del gusto y la invasión de alimentos precocidos (*fast food*), una alimentación rigurosa y ascética que busca responder a los imaginarios de belleza, y, sobre todo, una alimentación presa de los desórdenes alimentarios.

Para superar un análisis desolador de la crisis del *sujeto posmoderno* también propongo la *construcción* de una comensalidad consciente, festiva y agradecida a partir de la filosofía de la alimentación, aquella que hace del *sujeto del rendimiento* un comensal abierto al deleite, que cuando come de forma consciente se humaniza, y es capaz de subvertir la tiranía de una alimentación del rendimiento. En este sentido, considero que la tiranía radica en que el mercado de los alimentos agroindustriales se ha posicionado en todos los lugares con el propósito de convertirse en la única opción para comer.

La presente investigación es solo una aproximación al placer comensal desde la filosofía de la alimentación. Por placer comensal me refiero a la *delectación*, al *gozo*, que provoca los alimentos consumidos generosamente con los demás, pero también implica la *delectación* que produce una interesante conversación filosófica o una investigación que estimula el conocimiento. Espero que la lectura de estas páginas sea una actividad delectable capaz de nutrir imaginarios y praxis de transformación social que apuntan a la construcción de una vida más digna para todos.

CAPÍTULO I. COMENSALIDAD Y FILOSOFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Desde el tiempo de la filosofía clásica griega con Platón (428- 347, a. C.) considerado el fundador de la metafísica occidental y Aristóteles (384- 322, a. C), alumno de Platón, las cuestiones relacionadas con la alimentación, el sentido del gusto, el placer comensal y los deseos fueron relegados de la reflexión filosófica por considerarlos demasiados simples y cotidianos, incapaces de ofrecer algún tipo de contenido al desarrollo del conocimiento. A este respecto, Carolyn Korsmeyer afirma que los filósofos griegos tomaron solo tangencialmente algunos temas relacionados con el sentido del *gusto* y la comida.

Generalmente los filósofos han coincidido en que la búsqueda del gusto por la mera satisfacción del placer parece un objetivo poco digno para un ser cuyas capacidades superiores requieren del esfuerzo de la racionalidad. Es más, parece un anhelo frívolo que se encuentra sólo al alcance de algunos privilegiados, aquellos que pueden comer y beber en abundancia.²

Este desdén está presente en las principales corrientes filosóficas clásicas como el platonismo y el aristotelismo. Para Platón el cuerpo no es entendido como receptáculo del alma, sino más bien como *tumba* y *cárcel* del alma, por lo tanto, todo lo que está relacionado con el cuerpo (los apetitos y los deseos) limita la libertad del alma. El cuerpo es la raíz de todos los males y la fuente de dementes amores, pasiones, ignorancia y locura³.

Por lo tanto, la alimentación que mantiene vivo el cuerpo significa el mantenimiento de esa cárcel. Para Aristóteles, el ser humano está integrado por razón, apetitos e instintos que no siempre conviven de forma armónica. Sin embargo, la razón como entendimiento debe lograr la sumisión de los apetitos e instintos. Su pensamiento, en cuestiones alimentarias, afirma que debe ser conducida por la virtud, es decir, la búsqueda de la *justa*

² KORSMEYER C. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Paidós. Barcelona 2002. Pág. 13.

³ Cfr. REALE J. – ANTISERI D. *Historia de la filosofía. Filosofía pagana antigua*. San Pablo. Bogotá 2007. Pág. 235.

medida entre el exceso y el defecto de los impulsos y las pasiones. Una alimentación virtuosa es aquella que se conduce con la frase *nada en demasía*⁴.

A partir del contacto entre las escuelas filosóficas helenistas y el cristianismo nacieron algunas corrientes espirituales y teológicas que se sumaron a la condena del cuerpo, los deseos y los sentidos, hasta convertirse en uno de los núcleos de la doctrina moral cristiana que dio forma a la construcción de la cultura occidental.

Un ejemplo de cómo las primeras comunidades cristianas tenían una sospecha del cuerpo y la alimentación está en la carta de san Pablo a los Corintios, su posición es muy cercana al aristotelismo:

Todo me es lícito; más no todo me conviene. “Todo me es lícito”; más ¡no me dejaré dominar por nada! “la comida es para el vientre y el vientre para la comida”. Mas lo uno y lo otro destruirá Dios. Pero el cuerpo no es para la fornicación, sino para el Señor y el Señor para el cuerpo. (1 Cor, 6.12-13)

El desdén continuó en la época patristica y en el medioevo, hasta llegar a la época moderna cuando la razón instrumental se levantó como el principal criterio de verdad a partir del lema cartesiano *pienso, luego existo*. Descartes asumió un régimen alimentario metódico y rígido con el fin de preservar la salud, se caracterizaba por la regularidad en su dieta, una uniformidad en los alimentos ingeridos y un respeto escrupuloso de los tiempos para su consumo. En su dieta era muy escaso el consumo de carnes rojas, por el contrario, prefería frutas y verduras como los nabos, coliflores, lechugas, manzanas, pan⁵. Era una alimentación demasiado racional, metódica, regulada, que deba poco interés al placer, pues lo principal era la preservación de la salud.

Sin embargo, siempre hubo filósofos cercanos a los temas de la mesa, la alimentación y el placer comensal, pero estuvieron invisibilizados por la hegemonía de la filosofía clásica. Algunos de ellos son: Epicúreo (341-271 a. C) quien fue el que propuso el principio filosófico del “placer”; Ludwig Feuerbach (1804- 1872), quien se le adjudica la famosa frase *el hombre*

⁴ REALE J. – ANTISERI D. Op. cit. Pág. 331.

⁵ Cfr. RODRÍGUEZ S. **Hábito y autonomía del sujeto: la preservación cartesiana de la salud a través de la dieta** en *Prax. filos.* 2017. No. 44. Págs. 147-167.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-46882017000100147

es lo que come y Friedrich Nietzsche (1844-1900), quien planteó la importancia de llevar una dieta equilibrada para cumplir con las necesidades básicas del organismo y, al mismo tiempo, fortalecer la salud y permitir que el individuo pueda alcanzar todo su potencial. En la actualidad, hay varios filósofos como Giorgio Agamben (1942-) que propone una comensalidad festiva y, sobre todo, reparadora que es capaz de introducir al comensal en un tiempo propio para el deleite.

Actualmente, a partir de la problemática de la alimentación humana cada vez más apremiante, se están posicionando nuevos acercamientos académicos interdisciplinarios para tratar temas relacionados con el hambre, la desnutrición, el cambio climático, la escasez de agua, el veganismo, la responsabilidad ética con el trato animal, el poder de las empresas agroindustriales y un mercado inundado de productos *fast food* y *slow fat*.

Sólo por citar algunos ejemplos, están las siguientes investigaciones: *Smell, Taste, and everyday aesthetics* (Emily Brady), *Ethics and genetically modified food* (Gary Comstock), *The Myth of happy meat* (Richard P. Haynes), *Nature politics and the Philosophy of agriculture* (Matthias Kaiser) y *Nutritionism and functional food* (Gyogy Scrinis).

Dentro de este amplio marco de referencia surge la filosofía de la alimentación que poco a poco va ganando terreno en el mundo académico y en la discusión pública. En este sentido, la filosofía como ciencia analítica está relejando el pasado que desafortunadamente se distinguió por un desdén en cuestiones alimentarias, pero que actualmente está posicionando la conveniencia de un estudio interdisciplinar sobre los saberes y sabores que acontecen alrededor de la mesa, el placer que provoca el acto cotidiano de comer y beber en compañía del otro.

Tratar la cuestión sobre la alimentación humana es una empresa desbordante. Por tal motivo, me centraré principalmente en el estudio del placer comensal desde la filosofía. El contenido de este primer capítulo es básicamente definir lo que significa la comensalidad y señalar sus principales características.

En un segundo momento, me detengo en exponer la emergencia de la filosofía de la alimentación y el impacto que ha tenido en las diversas disciplinas filosóficas. En un tercer momento, a partir de la figura metafórica de la *mesa filosófica* realizo un recorrido histórico

sobre el posicionamiento de algunos *filósofos con estómago* y los *filósofos sin estómago*, para hablar de sus posicionamientos sobre los temas relacionados con los alimentos, el gusto, los deseos y el placer comensal. Finalmente, termino este primer capítulo con un acercamiento sobre el placer comensal, es decir, el placer que nace del deleite de los alimentos y la alegría que provoca la compañía del otro.

Las preguntas que surgen en este capítulo son las siguientes: ¿Qué es la comensalidad? ¿Cuáles son sus principales características? ¿En qué consiste la filosofía de la alimentación? ¿Cuál ha sido el posicionamiento de los filósofos sobre las temáticas referentes al placer comensal y las cuestiones alimentarias? ¿Qué es el placer comensal y su dimensión filosófica?

1.1. Definiendo el término “comensalidad”

Los seres humanos son la única especie que piensa y habla de sus alimentos, los únicos que construyen normas y reglas con respecto a lo que comen, modos de preparación, formas de consumo, además de elegir con quien y dónde degustar un platillo. Asimismo, organizan sus ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios, *banquetes*, más o menos socializados y estructurados.⁶

Según Goody considera que, para estudiar la comensalidad de un pueblo, debe ubicarse dentro de un *sistema culinario* o *cultura alimentaria* en el que interactúan distintos procesos iniciando con la producción, la distribución, la preparación y, finalmente, el consumo. La comensalidad está ubicada en la última etapa del sistema, de tal manera, siguiendo con Goody que entre más elaborada sea una cocina o sistema culinario mayor es la importancia que una cultura determinada dedica a cuestiones sobre jerarquía, status social, poder, gobierno, privilegios, a través de la ingesta de ciertos alimentos destinados para las élites.⁷

⁶ MAURY E. **Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación** en *Gazeta de Antropología*. No. 26. 2010. http://www.ugr.es/~pwlac/G26_45Eduard_Maury_Sintjago.pdf

⁷ Cfr. GOODY. Op. cit. Pág. 60.

María Lucrecia Rovalleti define la comensalidad de la siguiente manera: “*La comensalidad es la forma en que los alimentos se comparten... representa la ley simbólica que arranca al hombre de una relación solitaria con el alimento para redefinirlo en un horizonte intersubjetivo regulado*”⁸.

La comensalidad siempre implica el consumo comunitario de los alimentos, es el momento en que la persona deja de tener una relación intimista con el alimento para abrirse con la otredad. Maury Sintjago, pone de manifiesto que la noción de comensalidad es compleja, pero la define de la siguiente manera: “*Quien come en la misma mesa, los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros (cum panem)*”⁹. Para Ewerton Reubens Coelho Costa, la comensalidad deriva del latín “*mensa*” (convivir en la mesa) y abarca no sólo lo que se come, sino con quien se come, es decir, el acto de comer juntos, se considera una manifestación simbólica de solidaridad social y de comunidad¹⁰.

De entre todas las definiciones, considero que Alejandro Arribas Jimeno ofrece la más pertinente para este estudio porque vincula la comensalidad con el placer, lo define de la siguiente manera;

Nos encontramos y no por casualidad que el verbo español comer, de donde procede comensal y comensalidad, está formado de *com* y *edere*, *com-edere*, que significa comer con otros, compartiendo un placer, el de los gustos y sabores, no solo de los alimentos, sino de la compañía y de la reconciliación.¹¹

El placer comensal es el motor de los actos vitales de la nutrición. Si no existiera placer en el acto vital de comer, no se comería. Las papilas linguales y palatales son parte de un sistema hedónico, que informa sobre el placer que provoca el acto de comer. Este placer tiene implicaciones sociales pues es capaz de introducir y conducir a los comensales hacia actos de reconciliación y apaciguamiento. El comer humano, y por tanto, la comensalidad es

⁸ ROVALETTI M. **La sociedad postmoderna como crisis de la comensalidad** en *Revista Argentina de Psiquiatría*. Vertex. Vol. 24. 2013. Págs. 405-409. <http://www.editorialpolemos.com.ar/vertex112.php>

⁹ MAURY E. Op. cit. http://www.ugr.es/~pwlac/G26_45Eduard_Maury_Sintjago.pdf

¹⁰ Cfr. COELHO E. **Comensalidad. La dádiva de la hospitalidad a través de la gastronomía** en *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Vol. 23. No 3. 2014. Pág. 513.

¹¹ ARRIBAS A. *El laberinto del comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad*. Alianza Editorial. Madrid 2003. Pág. 34.

una muestra del acto de compartir la vida, por lo tanto, la comensalidad va más allá de la gustosa ingesta de alimentos, Arribas Jimeno lo dice de la siguiente manera:

Al lado de la necesidad imperiosa de apropiarse de la energía preciosa de los alimentos para sobrevivir, se diría que en la comensalidad se quiere dejar al hombre la posibilidad de crear un ámbito de paz mediante el reparto de esa energía alimentaria apropiada, redistribuyéndola comensalmente, participando a los demás una parte de lo apropiado.¹²

El placer comensal tiene en cuenta el deleite de los alimentos, pero se complementa con la satisfacción de la compañía del *otro* con quien lleva a cabo actos de donación, reconciliación, apaciguamiento. Sin un *otro*, la comensalidad pierde sentido. El placer comensal presupone ganas de entrar en comunión con otros, compartir lo grato y, también las responsabilidades y obligaciones que implica vivir en comunidad. Por eso el comer humano y, por lo tanto, la comensalidad, es un acto social de compartir la vida¹³. Es un placer que tiene en cuenta a los demás y solo puede existir cuando el placer es compartido¹⁴.

A continuación, como introducción a todo este estudio, es importante señalar las características más importantes de la comensalidad y, sobre todo, exponer la argumentación en favor de un estudio filosófico sobre el tema de la comensalidad, el gusto, el deleite y los sentidos, ya que normalmente han quedado marginados de los estudios filosóficos. Esta investigación es una apuesta por presentar algunas reflexiones filosóficas sobre el acto humano del comer acompañados.

1.1.1. Características de la comensalidad

No parece que sea exagerado afirmar que el ser humano es el único ser viviente que se nutre transformando o modificando los productos naturales con el uso del fuego, cociéndolos, hirviéndolos, friéndolos, asándolos, tostándolos o ahumándolos. También es cierto, que existen otras especies animales que transforman sus alimentos, pero no guisan, no

¹² Ibid. Pág. 34.

¹³ Cfr. Ibid.

¹⁴ Cfr. Ibid. Pág. 40.

hacen uso del fuego, ni degustan sus alimentos comensalmente. La comensalidad de los primeros humanos fue una actividad colectiva en donde los alimentos provenientes de la recolección, la caza, pesca y agricultura se integraron creativamente con el propósito de buscar el mejor sabor de los alimentos. De tal manera que en los primeros días de la humanidad comer no era una acción individual sino comunitaria, incluso pública, conducida por un estricto orden jerárquico y una organización inteligente que implicaba repartir, compartir, transformar y conservar los alimentos. Esta naciente organización alrededor del fuego y los alimentos cocinados fue el principio de una profunda socialización. Según Marvin Harris, “*la comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva*”.¹⁵ En este sentido, el comer humano, como acción comunitaria, tuvo gran influencia en la “toma de decisiones”, el comer humanizado va unido a la capacidad de hablar, acordar, pactar y contar historias. La comensalidad crea cultura y fortalecer la identidad de un grupo humano.¹⁶

Al igual que Harris, Rovaletti también expone que la comensalidad va más allá de una cuestión netamente nutricional, ya que implica el reconocimiento de una dimensión de socialización asociados al *status*, genero, creencias, ocupación e identidad grupal o los tipos de ordenamiento según el cual dependen los estilos de comida, los modos de prepararlos y servirlos, las ocasiones cotidianas o especiales, el tipo de comensal y las normas a seguir. La comensalidad indica que no se come ni se bebe solo, la soledad alimentaria es un contrasentido.¹⁷ De tal manera que la comensalidad socializada y altamente estructurada se expresa a partir de los que Maury Sintjago llama *ritos de comensalidad*.

La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia un lugar convivial, y la comida una técnica simbólica, una metáfora de intimidad que establece una profunda comunión en los momentos festivos.¹⁸

¹⁵ HARRIS M. *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid 1989. Pág. 5.

¹⁶ Cfr. ARRIBAS J. Op. cit. Págs.18-19.

¹⁷ ROVALETTI. Op. cit. Pág. 407.

¹⁸ MAURY E. Op. cit. Pág. 1.

La comida en común es un poderoso símbolo de convivialidad que ha sido utilizado para formar una comunidad en contextos de donación, generosidad y ayuda mutua, también como un lugar para la integración de grupos afines, la construcción de acuerdos y un escenario para la expresión de diversas actividades artísticas y lúdicas. Sin embargo, la comida en común no está exenta de mecanismos de poder y dominio patriarcal, de jerarquías y honor, de violencia y exclusión. La pugna entre estos intereses también puede hacer de la mesa un *espacio* o *escenario* que visibiliza las intrigas, las riñas, la confrontación, el envenenamiento y la muerte. Por esto, la comida y la comensalidad son categorías “complejas” porque no siempre son símbolo creativos de donación y generosidad, también pueden convertirse en espacios que reproduce los diversos mecanismo de violencia que impulsan los sistemas de poder en turno.

La comensalidad que acontece en el banquete es una ceremonia, un ritual, *un sistema de comunicación*, que se expresa a partir de la abundancia de signos, reglas, imágenes, sabores y olores. Por su naturaleza abierta al diálogo hace converger a los comensales entre sí, y también con los alimentos que van a ser consumidos. A través de la comensalidad se organiza, fortalece y mantienen diversos mecanismos de interacción social que llegan a ser muy importantes para la vida de la comunidad.

En este sentido, Arribas Jimeno afirma que “*el banquete no deja de ser un placer social saboreado en común y casi siempre dentro de una escenificación ritualizada*”¹⁹. Un ejemplo de lo anteriormente comentado es el *banquete griego*, que más adelante va a ser abordado con mayor profundidad, su celebración fue conducida por los valores de la igualdad, el honor y el reconocimiento hasta convertirse en una de las principales instituciones que introdujeron al comensal en la participación política hasta alcanzar ciudadanía, pues compartir la misma mesa en igualdad significaba compartir el mismo placer dentro de un pequeño grupo con valores éticos fuertes como la fraternidad, la igualdad, la amistad.

Los ritos de comensalidad están fuertemente vinculados con las fiestas religiosas, de tal manera que la comensalidad festiva interrumpe el tiempo ordinario, pausa la monotonía

¹⁹ ARRIBAS J. Op. cit. Pág. 65.

del trabajo para sumergir a la comunidad en la delectación de lo divino y lo sagrado a partir del placer comensal. Un ejemplo de ello son los ágapes de los primeros cristianos; comer juntos en la misma mesa bajo los dones alimentarios de pan y de vino actualizó de cierta manera en la comunidad cristiana una presencia alimentaria de Dios.

Según Norman Wirzba, la comensalidad de los primeros cristianos era un *memorial* que actualizaba la presencia de Cristo en la mesa²⁰. En este sentido, la comensalidad de los primeros cristianos es un buen ejemplo de cómo los ritos de comensalidad poco a poco se convirtieron en acciones litúrgicas que intentan actualizar las acciones y palabras de Jesús.

Para Coelho Costa, la comensalidad es una virtud; “*una dadiva que se da cuando no se espera nada a cambio, es olvidarse de cuidar de sí mismo y cuidar al otro*”.²¹ Es importante mencionar que, aunque la dadiva es darse sin esperar nada a cambio, no sitúa al donador en la precaridad y la carencia; por el contrario, lo plenifica de forma extraordinaria. Por lo tanto, la comensalidad consiste en la entrega amorosa e incondicional de sí mismo a partir de los dones alimentarios. Desde esta perspectiva, la *comensalidad virtuosa* está ligada a las virtudes humanas de la hospitalidad, el recibimiento y la convivencia, de lo contrario, también es posible el surgimiento de una mesa como lugar donde surgen las más terribles discordias e intrigas. Es decir, una comensalidad egoísta y viciosa visualiza dinámicas de violencia, de muerte y derroche. Este tipo de *mesa viciosa* es conducida por mecanismos de poder que se posicionan por encima del hambre de una comunidad.

Comensalidad es también un encuentro con la otredad. Por otredad me refiero a la capacidad de tomar conciencia de la individualidad de sí mismo mirándose desde una perspectiva ajena a sí mismo. En filosofía, la otredad es distinguir al *otro* como diferente a uno mismo, es decir, como alguien externo a nuestro ambiente. Esto no quiere decir que el *otro* debe ser discriminado, sino todo lo contrario. Es un concepto que acepta la diversidad y conlleva una convivencia entre las partes. La otredad es poder coexistir en el mundo con *alguien o algo* que no es propio pero que al interactuar mutuamente se descubre nuevas perspectivas sobre ambos.

²⁰ Cfr. WIRZBA N. *Food and Faith, A theology of eating*. Cambridge University Press. UK 2019. Pág. 219.

²¹ COELHO E. Op. cit. Pág. 507.

Para Emmanuel Lévinas citado por Josep F. María afirma que; “*El “otro” es el ámbito de la exterioridad, aquel con quien la subjetividad no puede identificarse porque lo trasciende. En ese sentido, hay otro humano y otro divino*”²². El acercamiento filosófico que hace Lévinas es importante porque se refiere al otro como “*subjetividad marcada por el deseo de pan, deseo del otro, deseo de Dios*”²³. En el corazón de la subjetividad humana hay un deseo que solo se puede satisfacer cuando es empujado al encuentro de lo trascendente, lo completamente otro, lo divino.

Para nuestro estudio sobre comensalidad, la mesa compartida hace referencia al tiempo y espacio propicio para entrar en diálogo con la otredad a partir de la satisfacción de los deseos, un gusto sensual, y un gozo alimentario. Comer cada día nos recuerda que necesitamos del *otro*, sea alimentos o personas, sin su presencia en la mesa el comensal es presa del hambre. Comer y beber juntos, por lo tanto, significa entrar en contacto, es decir, ser tocados por la otredad. En este sentido, el acto simple de gustar y tocar nos acerca a los demás, y nos recuerda que somos seres abiertos en dependencia profunda con los demás.

Para Wirzba, nuestra condición de seres dependientes del alimento cotidiano nos recuerda que la dependencia de nuestro ser limitado está vinculada con la creación. Para ilustrar esta dependencia recurre al ejemplo del *ombligo y el cordón umbilical*, afirma que, desde los inicios de la vida humana, alimentarse significa entrar en profunda intimidad con otros, en este caso, con la madre: “*el ombligo nos recuerda que nuestro origen está en el otro*”²⁴

Según Ángel Francisco Méndez Montoya, la comensalidad es una experiencia de extrema cercanía, incluso de intimidad, afirma lo siguiente: “*cuando comemos y bebemos juntos, estamos literalmente “intimando” con la comida introducida a nuestro cuerpo por medio de los labios y la boca*”.²⁵ La intimidad también se profundiza en la medida que se comparten ideales, pensamientos, proyectos, ceremonias y rituales con los demás comensales.

²² MARIA, J. **Emanuel Levinas: entre el deseo de pan y el deseo de Dios.** *Cristianisme i Justicia*. No. 33.1997. pág. 3.

²³ Ibid. Pág. 49.

²⁴ WIRZBA N. Op. cit. Pág. 5.

²⁵ MÉNDEZ A. *The Theology of Food: Eating and Eucharistic*. Wiley- Blackwell. UK. 2012. Pág. 1.

Para Méndez Montoya, una de las principales características de comer juntos se convierte en un detonante de las pasiones eróticas y de los deseos más profundos que trasciende el ámbito material de los alimentos hasta conducir al comensal hacia una de las más altas experiencias espirituales sobre el amor de Dios y el amor humano.²⁶

De tal manera que comer acompañados no es solo una actividad de sobrevivencia humana, puede llegar a convertirse en una experiencia espiritual. Lévinas también expresa lo siguiente: “*La subjetividad humana tiene deseo de pan, deseo de Dios, su gozo apunta hacia la trascendencia, por el gozo salimos del Mí mismo, y podemos plantarnos delante de las puertas de lo infinito divino*”.²⁷

Es importante mencionar que en la medida que la carnalidad de los sujetos del deseo es satisfecha por medio de los dones alimentarios acontece una apertura hacia la trascendencia humana y divina. Se trata de una apertura gozosa, que desbloquea las más profundas ataduras para conducir al comensal hacia una delectación de lo divino. La dimensión espiritual de la comensalidad va a ser abordada con mayor profundidad en el tercer capítulo.

Otras de las características muy importantes de la comensalidad es *la mesa*; lugar adecuado donde la historia de nuestras vidas se cuenta, se recuerda y se revive. Para Leonard Sweet, los humanos están conectados con sus historias que cuentan en la mesa, afirma lo siguiente; “*sabemos que la familia se define por las historias que cuentan alrededor de la mesa. A través de sus memorias ellos recuerdan juntos una y otra vez*”.²⁸

Un ejemplo de la importancia de la mesa como *lugar de formación de la comunidad* es la historia del nacimiento del cristianismo y de las primeras comunidades cristianas que no se formaron detrás de los púlpitos o del altar. Surgieron alrededor de la mesa cuando las personas creyentes en las palabras y obras de Jesús, el Cristo, se trataron como iguales, contando historias, compartiendo memorias, disfrutando de los alimentos con los demás comensales.

²⁶ Cf. Ibid. Pág. 3.

²⁷ MARÍA J. Op. cit. Pág. 52.

²⁸ SWEET L. *From tablet to table, where community is found and identity is formed*. NavPress, Colorado Springs 2014. Pág. 3.

El mejor lugar para contar historias, mitos, leyendas es la mesa (*table talk*), en especial aquellas que se tramiten por tradición oral. Sweet, afirma que el placer comensal no solo se reduce a la delectación de los alimentos, también hay un gozo en la conversación: “*Cuando tú cuentas historias, estas transfiriendo tus experiencias directamente al cerebro de los oyentes; ellos sienten lo que tú sientes, piensan lo que tú piensas, huelen lo que tú hueles. Tú estás transportando tu historia a sus cerebros*”²⁹.

Al igual que Leonard Sweet, Kendrall Vanderslice, afirma que la comensalidad, aparte de ser una delectable comida, es también una gozosa conversación. Afirma que “*en la mesa se crea un básico nivel de conexión con todos, en teoría, gente que no tiene nada en común con los demás pueden estar juntos para comer*”³⁰. La mesa es el espacio para que el extranjero deje de ser extranjero y se convierta en amigo, con aquel con quien se puede llevar a cabo una agradable conversación a pesar de los puntos de vista divergentes, pues la diferencia enriquece el discurso comensal. La comensalidad nos acerca y tiene el poder de convertirnos en amigos de una manera inesperada.

1.2. La filosofía de la alimentación, una propuesta filosófica emergente

Después de haber señalado someramente algunas de las características más sobresalientes sobre la comensalidad, cabe preguntarnos por la pertinencia de un estudio filosófico sobre un asunto muy básico como el comer, la comensalidad, y los alimentos. Una respuesta corta es que no existe algún aspecto de la vida humana que sea ajeno al estudio de la filosofía y la alimentación no es una excepción.

Una respuesta más completa la ofrece David M. Kaplan al decir que el tema de la alimentación humana es muy amplio para cualquier ciencia, por tal motivo, exige un estudio interdisciplinar en donde los diversos saberes puedan dialogar y juntos ofrecer un conocimiento más completo sobre la alimentación y el placer comensal. Los estudios filosóficos tradicionales han tratado estos temas desde una perspectiva ética, estética y en

²⁹ Ibid. Pág. 33.

³⁰ VANDERSLICE K. *We Will Feast, Rethinking dinner, worship, and the community of God*. William B. Eerdmans Publishing Company. USA 2019. Pág. 25.

algún momento incluyeron algunos elementos epistemológicos, pero nunca les dieron gran importancia.

En este sentido Kaplan hace la siguiente pregunta; “¿por qué los filósofos solo ocasionalmente trataron cuestiones concernientes a la alimentación?”³¹. El tema es muy importante para haber sido relegado y ofrece algunas explicaciones; el primer lugar, afirma que para muchos filósofos hay una percepción de que la alimentación es un tema demasiado físico y pasajero para merecer una seria consideración. También tiene que ver con una cuestión de género pues la producción y preparación de los alimentos culturalmente se ha asignado a las mujeres, y la filosofía para los varones, en este sentido, la filosofía tiene un talante patriarcal.

Otra razón que da Kaplan sobre la ausencia de una reflexión filosófica sobre la alimentación tiene que ver con los sentidos y las actividades asociadas a la alimentación (paladear, saborear, comer, beber) que tradicionalmente se han catalogado como parte de los *sentidos inferiores* (gusto, olfato, tacto), demasiado primitivos e instintivos carentes de una refinación intelectual como los *sentidos superiores* (vista, oído)³².

Sobre esta última consideración, Carolyn Korsmeyer al estudiar el sentido del gusto, hace una crítica a la filosofía clásica por la desconfianza y recelo del placer. Sostiene que generalmente los filósofos han coincidido en que la búsqueda del gusto, por la mera satisfacción del placer, parece un objetivo poco digno de estudio. El gusto y la comida están unidos a las necesidades vitales que habitualmente están clasificados como una de las funciones inferiores de la percepción sensorial y, además, suele creer que operan en un nivel primitivo vinculado a las actividades exclusivamente animales. Esta valoración filosófica negativa extendió el menosprecio hacia los temas dedicados al gusto, la alimentación y el placer. Korsmeyer afirma lo siguiente:

Apoyándose en una tradición ancestral, los filósofos han dado por hecho que este sentido (gusto) tiene poco interés teórico. Se identifica demasiado con el cuerpo y con nuestra naturaleza animal, y no parece tener ningún papel en la exploración de la

³¹ KAPLAN D. *The philosophy of food* University of California Press. Berkeley 2012. Pág. 1.

³² Cfr. Ibid. Pág. 2.

racionalidad o en el desarrollo del conocimiento. Por lo tanto, el gusto queda fuera de total discusión epistemológica... La extendida creencia de que el gusto no presenta ningún aspecto filosófico interesante es un error firmemente asentado que expulsa un objeto potencialmente fascinante del ámbito de la investigación filosófica.³³

Un acercamiento filosófico sobre la comensalidad, y por lo tanto, sobre la alimentación humana es una tarea difícil por la amplitud de las diferentes dimensiones que trata. Como ya lo he mencionado anteriormente, el estudio tradicional se ha detenido en las cuestiones éticas como las siguientes: la cuestión del hambre mundial, el trato animal, cuestiones de género, veganismo y vegetarianismo, prácticas agrícolas, alimentos genéticamente modificados. En menor medida se presentan estudios estéticos sobre la alimentación, aquellos que tratan cuestiones sobre el sentido del gusto, la mesa y la cocina como un arte³⁴.

Sin embargo, las cosas comienzan a cambiar. El nivel de discusión pública sobre dietas, salud, nutrición, agricultura es más intensa en los últimos años. Basta por dar un vistazo a la amplia producción literaria, periodística, audiovisual que existe en la televisión e internet sobre temas relacionados con la alimentación, la cocina tradicional, comida callejera, cocina gourmet y una amplia diversidad de recetas. En este sentido, se están abriendo muchos espacios de discusión académica sobre la alimentación y uno de ellos es la filosofía de la alimentación³⁵.

Siguiendo la investigación hecha por David M. Kaplan, propone nuevos acercamientos filosóficos sobre la alimentación como una metafísica de la alimentación, una epistemología de la alimentación, una estética de la alimentación, una ética de la alimentación y finalmente una política filosófica de la alimentación. Considero que es pertinente hacer una exposición breve de cada una de las disciplinas filosóficas en relación con la alimentación, pues abre un amplio horizonte sobre los temas de la alimentación desde una perspectiva filosófica. Inicio con la metafísica alimentaria.

³³ KORSMEYER, Op. cit. Pág. 14.

³⁴ Cfr. BOISVERT R. *I eat therefore I think: Food and Philosophy*. Fairleigh Dickinson University Press. USA 2014. Pág. 4-5.

³⁵ Cfr. WERTZ S. *Food and Philosophy. Select essays*. Texan Christian University Press. USA 2016. Pág. 2.

La metafísica alimentaria busca explicar o hacer explícitos los supuestos implícitos sobre qué son los alimentos y qué propiedades hacen que algo sea llamado alimento. En primer lugar, expone que el alimento es concebido como *nutrimento*, pues la primera función de la comida es proveer nutrimentos a los organismos a partir de un proceso metabólico con la finalidad de proveer energía y mantenerlos vivos.

En segundo lugar, el alimento es concebido como *naturaleza* no en sentido objetivo, sino en sentido holístico como interdependencia entre los procesos naturales de la producción y su relación con la ecología y el medio ambiente. En un tercer momento, la alimentación es analizada como *cultura*, el alimento tiene un significado social que va más allá de las funciones nutricionales.

Cada sociedad determina que es alimento y cuándo es permisible comer y con quien comer. Existen leyes alimentarias que regulan la ingesta de los alimentos así como la calificación de buenos y malos, legales e ilegales, aquellos que son consumidos cotidianamente, los que se consumen en celebraciones y los que tienen un significado ritual y simbólico. En cuarto lugar, la comida es vista como un *bien social* básico en orden a vivir juntos en sociedad muy ligada a cuestiones de justicia social, gobierno e igualdad entre los pueblos.

En quinto lugar, la alimentación como *espiritualidad*, la comida y los alimentos son un tema central en las religiones, tienen la capacidad de aperturar un tiempo y espacio para lo sobrenatural. Las comidas rituales permiten una delectación de lo divino. En sexto lugar, los alimentos como *deseo*, los seres humanos no comen sólo para atender su hambre, también comen por deseo, para satisfacer sus apetitos, aquellos que tienen que ver con su naturaleza hedónica³⁶.

Así como se ha hecho un acercamiento metafísico de la alimentación, también se está desarrollando una epistemología de la alimentación que tienen que ver con cuestiones sobre el conocimiento porque los alimentos no son solo un objeto de una experiencia sensible, también tiene que ver con el conocimiento, las creencias, la razón, y el significado simbólico que contienen los alimentos dependiendo del contexto.

³⁶ Cfr. KAPLAN D. Op. cit. Págs. 3-4.

Para Kaplan, la epistemología de la alimentación tiene que ver mucho con algunos conceptos como el riesgo, la confianza, la razón práctica y los efectos psicológicos en la percepción degustativa de los alimentos.

Sobre el *riesgo*, afirma que el consumo alimentario siempre está envuelto en un estado de incertidumbre, en muchas ocasiones el comensal no tiene certeza del origen de lo que se está comiendo. En este sentido, el conocimiento parte de una curiosidad que siempre implica un riesgo que al ser superado por la aprobación del sentido del gusto lleva al comensal hacia la seguridad, la confianza y la verdad.

Sobre la *confianza*, afirma que en la situación en donde a falta de seguridad se debe depositar la confianza en alguien o en algo. La confianza se fortalece en la medida que los demás (el otro) ofrecen seguridad, a pesar de ser un *acto de fe* también es un acto de razón que poco a poco avanza hacia la certeza y el conocimiento. El alimento es también objeto de un *conocimiento práctico*, pues tiene que ver con distintas habilidades culinarias, no basta conocer las recetas, se necesita una razón práctica, una habilidad inteligente capaz de transformar los diversos ingredientes en una delectable propuesta culinaria. El conocimiento práctico tiene que ver mucho con la cocina tradicional.

Finalmente, los alimentos también hablan de un conocimiento *involuntario* o *inconsciente*, principalmente con aquellos que producen repulsión o aquellos que inconscientemente motivan los deseos. En este sentido, la epistemología alimentaria se complementa con los estudios realizados por la fisiología y la psicología³⁷.

La siguiente área de estudio es la estética alimentaria. Los cinco sentidos están involucrados en el acto de comer, pero el sentido del gusto es aquel que tiene una gran preponderancia por ser el sentido más directo con la comida. Por su medio se accede al placer o al disgusto, sin embargo, el gusto no sólo es la satisfacción que acontece en la boca, también tiene que ver con gusto por el arte, es decir, un conocimiento que viene de la contemplación de las diversas expresiones de la belleza.

Para Kaplan, el gusto es un tipo de *juez* que, tradicionalmente, se deja llevar por un conocimiento subjetivo porque es conducido por los sentimientos y las emociones.

³⁷ Cfr. Ibid. Págs. 5-6.

Históricamente, el problema ha sido que los filósofos han evadido este tipo de conocimiento subjetivo, por considerarlo relativo y de carácter personal. Sin embargo, la experiencia de la belleza requiere razón, imaginación y otras actividades cognitivas que acompañan a la estética del placer.

Una de las principales características estéticas de la alimentación tiene que ver con la idea de que la cocina es un arte. Como ya mencioné anteriormente, el sentido estético trasciende las cualidades del gusto que acontecen en la boca, también va acompañada de otras expresiones estéticas como una presentación visual de los alimentos, además de otras expresiones artísticas como la música, el baile y otras formas de arte. Ciertamente las artes culinarias requieren un alto nivel de propuesta artística, de desarrollo del sabor, *buen sazón*, a partir de una práctica culinaria artesanal cada vez más sofisticada³⁸.

Uno de los campos filosóficos más estudiados es la ética alimentaria que ha estudiado las graves problemáticas del hambre y la malnutrición, el carácter ético de comer y ser comido que ha influido bastante un factor cultural y religioso sobre lo que se debe comer y lo que no se debe comer. Sin embargo, los tiempos postmodernos y la industrialización alimentaria han suscitado nuevas problemáticas de carácter ético como las siguientes: ¿Qué debemos comer? ¿Es necesario comer carne?, ¿mis opciones alimentarias pueden hacer alguna diferencia sobre la problemática del cambio climático? Muchas de estas preguntas están en debate y cada día se están aclarando los postulados éticos. Kaplan propone los siguientes aspectos éticos que necesitan ser profundizados.

La responsabilidad de uno mismo y con los demás. Dentro del horizonte de la teoría ética está el discurso de la obligación, la responsabilidad y los deberes. Es decir, ¿Cuál es nuestra responsabilidad con los *otros* en temas concernientes a la alimentación? y se puede responder que probablemente tenemos la obligación de prevenir el hambre y alimentar a los hambrientos, pero la problemática se está agudizando principalmente por un economía de mercado que poco atiende esta problemática empezando por la industria manufacturera de alimentos, pasando por los agricultores, los restaurantes y otras instancias estatales que tienen el deber de proveer alimentos seguros. Pero, también hay otras preguntas a las que

³⁸ Cfr. Ibid. Págs. 7-9.

necesitamos responder: ¿Cuánta gente debo de alimentar? ¿A qué costo? ¿Qué calidad de alimentos debo ofrecer a los demás?

Otro de los puntos de la teoría ética de la alimentación tiene que ver con las *virtudes morales*, es decir, las reglas y los principios que dirigen la convivencia en la mesa como la integridad, la sabiduría, la hospitalidad, la fraternidad, la comensalidad, templanza y los buenos modales en la mesa con la finalidad de edificar un tipo de comunidad, un lugar capaz de ofrecer pertenencia y ciudadanía. Sobre este punto, vamos ampliar más este estudio dado que la comensalidad es una de las principales virtudes que se manifiestan en la mesa, como lugar de encuentro, acogida y delectación placentera.

Uno de los temas a los que Kaplan le da mucho interés son aquellos que tiene que ver con el trato animal y el vegetarianismo. Kaplan inicia recordando la obligación moral de los humanos hacia los animales que a pesar de ser proveedores de la carne, los humanos nunca deben de torturarlos. Sobre este tema hay dos acercamientos filosóficos uno basado en los derechos de los animales y otro más de corte utilitarista, el primero afirma la obligación de los humanos de tratar a los animales en igualdad de condiciones esto implica *no comer carne de animales*, ni ejercer algún tipo de propiedad sobre ellos.

Por otro lado, están los que desde un posicionamiento utilitario argumentan que los animales no tienen derechos fundamentales como el ser humano, no hay una igualdad de naturaleza, que su propósito existencial es ser alimento para los humanos y, por lo tanto, ser comidos evitando su sufrimiento y la crueldad animal. La pregunta de fondo es ¿Debemos tratar a los animales en igualdad de derechos y naturaleza que el ser humano? Una posible respuesta a esta pregunta se encuentra en la herencia cultural y religiosa de cada pueblo expresada en sus virtudes culinarias, sus mitos, leyendas y finalmente en sus virtudes morales.

Siguiendo con los diversos campos éticos de la alimentación están aquellos que se refieren a la agricultura y el medio ambiente, sobre todo aquellas problemáticas relacionadas con los procesos de producción de alimentos provenientes de las granjas, de los ranchos y la vida silvestre, de la industria alimentaria (altamente mecanizada y el uso de bastantes químicos). Además de la alta producción de estos alimentos crecen preguntas morales sobre la erosión del suelo, la contaminación del agua, la pérdida de biodiversidad, la alta cantidad

de contaminación medioambiental, la experimentación animal y los altos riesgos de salud de los trabajadores del campo y los consumidores. Dada las características de una agricultura riesgosa para la salud humana y medio ambiental está surgiendo la propuesta de una agricultura más sustentable, con mayor equilibrio con el medio ambiente, de acuerdo con los ciclos de la naturaleza, y el propósito de incrementar la calidad de vida de agricultores, rancheros y sociedad en general³⁹.

Otra de las áreas de la investigación filosofía sobre la alimentación tiene que ver con una política alimentaria. Las elecciones alimentarias son inevitablemente acciones políticas, incluso nuestros simples actos de comer en público son un posicionamiento político. En este sentido, la interacción entre producción, distribución y consumo moldean las políticas de nuestro sistema alimentario. Pero, incluso algo más importante que las decisiones individuales son aquellas que tienen que ver con las cuestiones comunitarias, con las legislaciones nacionales, los gobiernos y el sistema internacional de alimentos. Actualmente, estamos ante un panorama político que ha hecho del mercado internacional de los alimentos un factor de decisión política ante los pueblos. Entre los temas más importantes de la política alimentaria se encuentran aquellos que tienen que ver con seguridad alimentaria, mercado global, marketing y etiquetado.

Los pueblos o comunidades nacionales se plantean el tema de la *seguridad alimentaria* cuando existen dificultades para el acceso suficiente y seguro de alimentos saludables. La Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas (FAO) estima que mil millones de personas sufren alto niveles de hambre y desnutrición, mientras que otros mil millones están sobrealimentada. Esta desproporción hace ver la inmensa distancia entre los pueblos, mientras unos desperdician alimentos otros tienen serias dificultades para alimentar a su población.

La seguridad alimentaria también tiene que ver con otros problemas como la pobreza, la crisis económica, los gobiernos débiles y una pobre infraestructura agrícola. La falta de seguridad alimentaria, somete a los pueblos a los grandes intereses mundiales, las personas comen menos, carecen de salud y educación, y las mujeres son más afectadas que los

³⁹ Cfr. Ibid. Págs. 9-11.

hombres. En situaciones críticas se alimenta principalmente a los niños y se deja morir de hambre las niñas.

Sobre el *comercio global* hay algunas cuestiones que están preocupando a la política alimentaria como la condición de vulnerabilidad de los productores y consumidores ante el inmenso poder económico y político de las grandes empresas agroindustriales que rebasan el control de los gobiernos locales, pues tienen el poder para influir en las políticas nacionales e internacionales. Otra preocupación es que la alta industrialización de las agroindustrias está reduciendo el empleo y muchos trabajadores agrícolas son despedidos arriesgándose a trabajos cada vez más riesgosos, cada vez se emplean más migrantes en los trabajos agrícolas con un salario bajo y pocas condiciones de seguridad social.

También los granjeros locales no pueden vender sus productos al mismo precio de las grandes cadenas de alimentos, y se ven forzados a depender de las ayudas gubernamentales y malvender sus productos. Sin embargo, también crece con mayor fuerza las iniciativas de un comercio local con productos locales que hayan sido cultivados en un medio ambiente sano y sin contaminación.

Sobre el etiquetado de los alimentos. El consumidor necesita estar informado, es su derecho, saber lo que está comprando para tomar una mejor decisión acerca de lo que come. El riesgo de una falsa información puede ser letal o poner en riesgo la salud de las personas. Desgraciadamente, las empresas utilizan una publicidad y un empaquetado que esconde a propósito la información calórica de los alimentos, su procedencia o la cantidad de químicos con la que fueron empaquetados.

A mayor información en el empaquetado, mayor responsabilidad y capacidad de decisión de los consumidores y así mismo crecerá la responsabilidad de las empresas agroalimentarias o cárnicas con las comunidades que alimentan. En pocas palabras, que el beneficio económico no se sobreponga a la salud y bienestar de la comunidad.⁴⁰

Finalmente, la alimentación también tiene que ver con la cultura e identidad de los pueblo. Algunas culturas se conocen principalmente por su alimentación, en este caso, la cultura mexicana se conoce por su gusto alimentario por el chile, el maíz, los frijoles, la carne

⁴⁰ Cfr. Ibid. Págs. 15-18.

y algunas bebidas como el pulque, el tequila, el mezcal. Dependiendo cada región se suman alimentos propios y una cocina local pone de manifiesto la identidad y cultura alimentaria de los pueblos. Además de los productos locales, también algunos alimentos están asociados a momentos especiales en la vida de las personas como una fiesta, entre las que destacan aquellas que tienen una dimensión religiosa. Kaplan afirma lo siguiente:

La comida y bebida se incorpora a nuestra vida cotidiana de innumerables formas. Una dieta expresa una identificación étnica y religiosa, prescribe el rol de género, encarna y te introduce corporalmente a rituales. Comer y beber satisface el placer y calma las ansiedades, las memorias y deseos. Esta conexión entre dieta e identidad incrementa el número de preguntas filosóficas⁴¹.

Como conclusión de este breve recorrido sobre algunas disciplinas de la filosofía sobre la alimentación cabe mencionar que hay muchas otras problemáticas que atender, probablemente han sido dejadas de largo, sin embargo, poco a poco van logrando mayor visualización y atención por los estudios académicos dedicados a esta temáticas. Lo que pretendí con este recorrido es plantear las múltiples disciplinas y estudios que tratan la cuestión de los alimentos, el acto humano de comer, la preparación de los alimentos, la comercialización y la conexión que guardan entre ellos.

Este acercamiento también pone de manifiesto el intento de ir más allá del planteamiento de las disciplinas filosóficas tradicionales como la ética, la estética y proponer nuevos acercamientos desde las demás disciplinas como la metafísica, la epistemología, etc. A pesar del amplio margen de preguntas que tienen que ver con el acto de comer y beber que lejos de ser calificado como un acto *básico y cotidiano* es mucho más complejo de lo que aparenta, este estudio solo se detendrá en la cuestión de la comensalidad que, de alguna manera, alrededor de la convivencia de la *mesa común*, se pueden reunir los estudios ya mencionados. En los siguientes apartados expondré la forma de como la “mesa y el placer comensal” puede convertirse en un auténtico banquete filosófico.

⁴¹ Ibid. Pág. 18.

1.3. La mesa y los filósofos con estómago

La filosofía académica, como ya se mencionó en el apartado anterior, ha tratado muy poco las cuestiones de la alimentación y, como afirma Raymond D. Boisvert en su libro *I eat therefore I think: food and philosophy*, parece que los filósofos han reflexionado ignorando el estómago⁴². La raíz de la marginación de estos temas no es reciente, también se encontraba ausentes en la discusión filosófica de la Antigua Grecia con Platón y Aristóteles.

D. Boisvert considera que Platón fue el filósofo que marginó el conocimiento proveniente de los sentidos, para Platón el conocimiento es principalmente un ejercicio de *rememoración* (anamnesis) de las ideas originales que entraron en interacción con el alma humana. Después de la caída del alma que finalmente terminó encarceladas en el cuerpo humano, el conocimiento proveniente de los sentidos es sospechoso, oscuro porque ya no se encuentra iluminado por las ideas originales. En este sentido, el conocimiento verdadero es *rememoración* de las ideas originales que no están sujetas a la carnalidad.

Siglos más tarde, será René Descartes quien actualizará este modelo epistemológico con su frase “*pienso luego existo*” puso de manifiesto que el conocimiento verdadero es aquel que proviene de un ejercicio racional, lógico, reflexivo y sujeto a la comprobación. El modelo cartesiano tomó mucha fuerza y terminó por convertirse en la base del método científico de la Edad Moderna. Para salir de este modelo epistemológico se propone que los filósofos asuman su corporalidad, sus gustos y deseos, que sean *filósofos con estómago*. Es decir, que reconozcan que el acto de comer y beber también es un acto inteligente, racional, selectivo, imaginativo, y fuente de *conocimiento carnal* que se obtiene y expresa comensalmente.

A partir de un ejercicio de imaginación D. Boisvert propone la *mesa filosófica* como un lugar central donde se rompen los límites espaciales con la intención de reunir a los filósofos del pasado y del presente para degustar los alimentos, alimentar el diálogo y sobre todo, romper con la imagen del filósofo como pensador solitario, introvertido, ocupado en sus profundas reflexiones parecido a la famosa estatua del pensador de Rodin, que desnudo y absorto en sus pensamientos no se preocupa de las cosas mundanas como la ropa o la

⁴² BOISVERT R. Op. cit. Pág. 1.

alimentación. Parece un asceta que estoicamente renuncia a los placeres de la vida para refugiarse en las delicias intelectuales que lo apartan de la vida cotidiana.

El pensador de Rodin puede representar a Platón el filósofo griego que escribió una obra llamada *El Banquete*, en donde se habla del amor, pero considera que la comida es una distracción para la discusión. La crítica que hace D. Boisvert a Platón es la siguiente:

No solo la comida es olvidada en el Banquete (Symposium), también las mujeres son borradas de este espacio. Hay un diálogo central sobre el “amor femenino” pero ella es una diosa imaginaria que celebra una fuga del cuerpo como la mejor forma de caracterización del amor. La filosofía de Platón tiene una triple exclusión; hay banquetes sin comida, hombres sin mujeres, y amor sin cuerpo. Es tiempo de romper con estas tres exclusiones.⁴³

El desdén filosófico sobre cuestiones alimentarias continuó con Aristóteles. Afirmó que aprender cuestiones sobre cocina se compara con la enseñanza musical; ambas son un absurdo. Este posicionamiento solo refuerza el pensamiento de la filosofía clásica sobre la jerárquica de los sentidos. Sobre esta cuestión, Carolyn Korsmeyer en su obra *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía* afirma que los textos fundacionales de la filosofía occidental clasificaron jerárquicamente los sentidos según su importancia entre superiores e inferiores.

El sentido de la vista acompañado por el oído son los superiores y principales porque son aquellos que tienen mayor importancia decisiva para el desarrollo del conocimiento, mientras que los tres sentidos restantes (olfato, gusto, tacto) necesitan ser controlados y educados puesto que hacen posible el disfrute de placeres y la satisfacción de los apetitos de la comida, la bebida y el sexo, “ellos representan un motivo de preocupación a causa de los goces seductores que representan”⁴⁴.

Los filósofos clásicos llegaron a la conclusión de que el grado de desarrollo cognitivo de la vista y el oído es superior en relación con los otros sentidos. Estos dos pueden ser llamados sentidos *cognitivos* o *intelectuales*, o simplemente *sentidos superiores*, puesto que

⁴³ Cfr. Ibid. Pág. 11.

⁴⁴ KORSMEYER C. Op. cit. Pág. 15.

son aquellos que proveen mayor cantidad de información sensorial necesaria para el desarrollo y transmisión del conocimiento humano. En este sentido, el olfato, el tacto y el gusto fueron clasificados como sentidos *corporales e inferiores*.

La propuesta de Korsmeyer es que la clasificación de los sentidos entre superiores e inferiores es una mentira, pues comer y beber es una acción que sumerge la totalidad del ser humano (mente y cuerpo) en una delectación de los alimentos que va más allá del acto primario de sobrevivencia. Además, los cinco sentidos en conjunto son los que proveen la información necesaria para llevar a cabo el proceso de conocimiento humano.⁴⁵

La influencia de la filosofía clásica llegó hasta la época Moderna y Contemporánea. A continuación señalo algunos ejemplos sobre el desdén de los alimentos, la mesa y la comensalidad en el pensamiento filosófico. Arturo Schopenhauer (1788-1860) fue un filósofo interesado por la cultura griega clásica, sobre los alimentos, Schopenhauer afirma: *“La comida estimula los apetitos, incita los deseos y nos lleva a enredos con el mundo. Nos convierte en prisioneros, esclavos de este mundo. Distráidos de esta manera, estamos muy lejos de la pura contemplación”*.⁴⁶

Los biógrafos de Ludwig Wittgenstein (1889- 1951) afirmaban que a este filósofo *“no le importaba lo que comía siempre y cuando fuera lo mismo”*.⁴⁷ Jean Paul Sartre (1905-1980) demeritaba la necesidad de comer, pero consideraba que la boca era un órgano que debía ser ocupado. *“Su menú diario que pasaba por su boca eran dos cajetillas de cigarros especialmente fuertes que se alternaban con caladas constantes en la pipa. Bebía varios litros de bebidas alcohólicas, especialmente cerveza, vino; además de anfetaminas, aspirinas y barbitúricos junto con una taza de té o café”*.⁴⁸

Estos tres filósofos representan los que D. Boisvert llamó filósofos sin estómago, pensadores que ignoraron las molestas distracciones asociadas con la comida y la bebida. Sin embargo, desde los tiempos de la filosofía clásica también hubo otro acercamiento epistemológico sobre el alimento, la comida y el placer comensal que desgraciadamente

⁴⁵ Ibid. 25-26.

⁴⁶ BOISVERT R. Op. cit. Pág. 11.

⁴⁷ Ibid. Pág. 12.

⁴⁸ Ibid.

quedó invisibilizados. Heráclito (540-480 a. C) fue uno de los primeros filósofos griegos que supo reconocer el carácter sagrado de los alimentos, al afirmar que “*los dioses están presentes en la cocina*”.⁴⁹

Es decir, la elaboración y consumo de los alimentos tiene una dimensión sagrada capaz de establecer una vía de comunicación con los dioses. Sin embargo, fue Epicuro (341-270) y la escuela filosófica de *El Jardín* quienes afirmaron que el conocimiento se basa en la sensaciones porque son objetivas y verdaderas, *capaz de captar al ser* de modo inefable. La sensación es el medio cognitivo más seguro que evidencia inmediatamente la realidad.⁵⁰

Para Epicuro el verdadero bien es el placer como *la ausencia de dolor en el cuerpo (aponia) y la falta de turbación en el alma (ataraxia)*, para llegar a este estado se necesita “*comer bien, beber bebidas exquisitas, vestir rebuscadamente*”⁵¹. También afirmaba la existencia de otros placeres vanos como el deseo de riqueza, el poder, los honores y otros semejantes que no son naturales ni necesarios.

La postura filosófica de Epicuro no es una búsqueda desenfrenada del placer y la satisfacción de los deseos de manera compulsiva. Es una propuesta conducida por la medida, pues el exceso conduce al dolor tanto físico como espiritual. Ante las acusaciones de sus excesos, Epicuro se defiende de la siguiente manera:

Cuando decimos que el placer es un bien, no aludimos de hecho a los placeres disipados que consisten en crápulas, como creen algunos que ignoran nuestras enseñanzas o lo interpretan mal: aludimos a la ausencia de dolor del cuerpo, la ausencia de perturbación en el alma. No pues a las libaciones o las fiestas ininterrumpidas, ni el goce con niñas o mujeres, ni comer pescado y todo lo demás que puede ofrecer una rica mesa, es fuente de vida feliz; sino el sobrio razonar que escudriña a fondo las causas de cada acto de elección o rechazo y que expulsa las falsas opiniones por las cuales una gran turbación se apodera del alma.⁵²

⁴⁹ Ibid. Pág. 13.

⁵⁰ Cfr. REALE J. – ANTISERI D. Op. cit. Pág. 400.

⁵¹ Ibid. Pág. 412.

⁵² Ibid. Pág. 411.

En los tiempos recientes Ludwig Feuerbach (1807-1872) dijo una frase muy conocida: “*el hombre es lo que come*”⁵³. Su posicionamiento no se refiere a un punto de vista solo material destinado a satisfacer los deseos alimentarios movidos por un impulso de sobrevivencia. Se trata de una idea más completa que poco a poco va ganando espacio dentro de los estudios de las ciencias sociales, de la filosofía y la teología. Como bien menciona David Kaplan en su libro *Philosophy of food*, el tema es tan amplio que tiene que ser tratado de forma interdisciplinar.

La mesa filosófica es el espacio imaginativo al que hemos invitados algunos *filósofos sin estómago*, herederos de una filosofía clásica que renunciaron al estudio de los alimentos, la mesa y el placer comensal. Además, por su carácter hegemónico ocultó la postura de los “filósofos con estómago” aquellos que se atrevieron hacer algún tipo de reflexión a partir del placer comensal.

Sin embargo, las diversas problemáticas del siglo XXI como el hambre, los desórdenes alimentarios, la escasez del agua, el cambio climático, los derechos de los animales, el veganismo, los alimentos fast food, low-fat, etc, exigen volver la mirada a cuestiones muy elementales, tales como la alimentación. En el caso de la filosofía está surgiendo un interés académico muy oportuno por el estudio de estos temas que poco a poco están tomando mayor fuerza y visibilidad.

Raymond D. Boisvert invita a los filósofos y filosofas contemporáneos a *tener hambre*, no solo en el sentido intelectual, sino en su dimensión más primaria, atentos por el gusto del placer comensal. Además, también los invita a estar cercanos en *temáticas de la vida ordinaria* con el propósito de dejar atrás el prejuicio que la *vida cotidiana* u *ordinaria* no puede ofrecer algún espacio de reflexión filosófica⁵⁴,

Los filósofos, como creaturas hambrientas necesitan hacer de su hambre, no solo un objeto, sino también un “sujeto” de estudio. Es decir, superar la idea que el hambre, los deseos, los gustos y apetencias son solo accidentes de la vida humana; por el contrario,

⁵³ PIÑÓN J. **Feuerbach: Dios como esencia del hombre (Homo homini Deus)**. *Andamios* [online]. 2014, vol.11, n.24. Págs.191-214: <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-00632014000100011&lng=es&nrm=iso>. ISSN 2594-1917.

⁵⁴ BOISVERT R. Op. cit. Pág. 18.

estamos dotados de estómago y de un sistema hedónico inteligente que creativamente selecciona y se deleita en sabores, gustos y apetencias conforme a un conocimiento racional.

Por lo tanto, comer y beber es un acto inteligente que acontece a partir de la profunda interconexión e interdependencia entre el estómago y la mente, el cuerpo y el alma, los sentidos y la racionalidad.

1.3.1. El placer comensal.

Al hablar del placer comensal se hace referencia, en primer lugar, que el ser humano no sólo come por atender un sentido de supervivencia, sino por una búsqueda intencional del placer que provocan los sabores y olores de los alimentos cocinados. En segundo lugar, el placer se multiplica cuando los alimentos se consumen acompañados con *otros*, cuando se comparte un placer, el de los gustos y sabores. Como bien lo ha mencionado Arribas Jimeno, el placer comensal implica una apropiación delectable de la energía preciosa de los alimentos y un acto de compartir la vida capaz de crear un ambiente de paz, sosiego y reconciliación con aquellos con los cuales se comparte la mesa⁵⁵.

Para Elizabeth Telfer, la comensalidad es una actividad ociosa. Es decir, se trata de un tiempo dedicado al placer, al gozo, al descanso y la diversión. Su reflexión la dirige principalmente hacia las comidas que se realizan fuera de casa (picnic), en contacto profundo con los elementos de la naturaleza, pero también en aquellas que son de carácter social y familiar. Dentro de este ambiente de relajación, cocinar no es un deber, es una *acción de donación* que rompe con la rutina diaria de los comensales.

Un ejemplo de la comensalidad como actividad ociosa son las *parrilladas familiares*, llevadas a cabo el fin de semana en donde, por lo general, se trata de un tiempo para reafirmar la pertenencia familiar y social a partir del consumo de alimentario en la mesa. Telfer afirma: “¿Por qué la gente come fuera de casa? La respuesta corta es por placer. Un placer que implica principalmente un gusto por la comida, además, de todo aquello que le rodea y la

⁵⁵ Cfr. ARRIBAS A. Op. cit. Pág. 34.

*compañía del otro. El placer de la comida es un placer que se elige, un placer como ejercicio del gusto y del juicio... es una expresión de creatividad, si tú quieres”.*⁵⁶

Hasta el momento he afirmado que el placer es el principal agente que mueve el gusto por fomentar una comensalidad agradable, reconciliadora, gozosa y hasta espiritual con la capacidad de introducir delectablemente al comensal en un momento místico de comunión con Dios. Sin embargo, Telfer nos advierte que no hay que olvidar que el placer comensal sin templanza pone en riesgo la salud humana, sin prudencia se puede volver una adicción muy fuerte hasta caer en el peligro de perder la habilidad de disfrutar la comida⁵⁷.

Además, hace una clasificación de cuatro formas diferentes de acercarse a la mesa: El primero es el comensal normal, aquel que todos los días busca satisfacer temporalmente su hambre sabiendo que próximamente tendrá hambre de nuevo. Es un comensal que come con templanza y prudencia, escoge sus alimentos y los cocina apropiadamente buscando el mejor sabor. En segundo lugar, está el glotón, que siempre quiere estar comiendo y corre el riesgo de comprometer su salud por el exceso de alimento. El glotón lo mueve un deseo, un sentido de saciedad que lo alcanza a través de los alimentos. En tercero lugar se encuentran aquellos de carácter epicúreo que ante todo disfrutan comer, el deleite es su principal objetivo que les trae sosiego, paz y reconciliación. Y finalmente, en cuarto lugar, se encuentran los adictos, aquellos que siempre buscar comer y beber hasta reventar.

Su obsesión patológica es tan desbordante que por más que coman y beban son incapaces de disfrutar el alimento, su sistema hedónico se encuentra afectado e incapaz de satisfacer sus deseos y apetencias. Un ejemplo de sociedades adictas fue el Imperio Romano que continuamente realizaba banquetes que terminaban en bacanales, su deseo no era alcanzar un deleite sino seguir comiendo y bebiendo compulsivamente hasta el extremo. Se trataba de una sociedad bulímica que después de atracones alimentarios provocaba intencionalmente el vómito para seguir comiendo y bebiendo en exceso⁵⁸.

La reivindicación del placer comensal como un tema filosófico hace ver que el placer que acontece alrededor de la mesa tiene una fuerza, una vitalidad capaz de crear imaginarios

⁵⁶ TELFER E. *Food for Thought: philosophy and food*. Routledge edition. USA 1996. Pág. 2.

⁵⁷ Cfr. Ibid. Pág. 26-27.

⁵⁸ Cfr. Ibid.

de profundo contenido humano y espiritual. También, la mesa y el placer comensal son una metáfora de gran impacto social que sugieren la construcción de sociedades abiertas a la fraternidad, la hospitalidad, la igualdad. Sin embargo, la mesa y el placer comensal sin templanza ni prudencia se puede convertir en una mesa *necrófila* y *bulímica*, que introduce muerte y adicción por la boca. Tal vez esta es una de las razones por lo cual la filosofía clásica fue muy severa sobre las cuestiones de la alimentación, la bebida y el sexo. Desgraciadamente, no pudo tratar la cuestión de forma integral e hizo una división entre los sentidos superiores e inferiores que todavía está presente en la moral de las sociedades y muchas expresiones espirituales y religiosas cercanas al cristianismo.

El placer comensal no solo es un placer gustativo, también es un placer mental, cognitivo y consiente. Telfer afirma que “*todos los placeres son mentales en el sentido que todos dependen de un estado consiente*”⁵⁹.

En este mismo sentido, Wirzba también afirma que la comensalidad puede transformarse es un ejercicio espiritual. Es decir, comer no es sólo un acto instintivo, es un acto consiente, inteligente y espiritual.

El propósito de la gente que se reúne alrededor de la mesa para comer no es simplemente adquirir nutrientes para el mantenimiento de su cuerpo. Comer juntos debe ser la ocasión de estar más atentos y presentes en el mundo... comer juntos se puede convertir en un ejercicio espiritual, la gente tiene la oportunidad de ver, recibir y gustar conscientemente el mundo presente en la mesa con mayor profundidad espiritual⁶⁰.

El placer comensal, aparte de los alimentos, también es acompañado por otras actividades hedónicas de carácter artístico como la música, el baile, la conversación. Estas actividades tienen el propósito de intensificar el placer e introducir al comensal en un estado de satisfacción que termina por afectar toda la corporalidad del comensal. En definitiva el placer comensal que acontece alrededor de la mesa es sensitivo e inteligente, corporal y racional, gustativo y dialógico, humano y espiritual.

⁵⁹ Ibid. Pág. 30.

⁶⁰ WIRZBA N. Op. cit. Págs. 68-69.

Conclusión

Los humanos somos personas vulnerables, abiertos a la contingencia. En este sentido, la muerte, el dolor, la enfermedad y el hambre nos recuerdan constantemente nuestro estado de contingencia. Sin embargo, el primer movimiento de la alimentación que implica la atención al sentido de supervivencia humana poco a poco se ha convertido en una acción placentera, delectable y, sobre todo, capaz de crear nuevos escenarios de la vida humana. En la medida que la comensalidad es guiada por el placer comensal, implica una búsqueda por los sabores más delectables y el compartir comunitario de ese placer, es posible reconocer un proceso por el cual el comensal se humaniza. Los primeros *homo sapiens* pudieron sobrevivir en la medida que compartieron sus alimentos con los demás alrededor de una misma mesa. Con el paso del tiempo, las primeras culturas de la humanidad le dieron mucha importancia a los banquetes como muestra de poder, de refinamiento culinario, como espacio de desarrollo de las artes y como un espacio propicio para la conversación inteligente. En este ambiente surgió el *banquete filosófico* que paradójicamente no centró su reflexión en el placer comensal, por el contrario, puso su mirada en reflexiones basadas en el conocimiento objetivo y racional.

Esta forma de hacer filosofía en la mesa, sin poner atención a la ingesta alimentaria, se extendió hasta el tiempo presente. La reflexión sobre el *deseo*, los *gustos*, las *apetencias* y los *alimentos*, parecieron temas demasiado débiles y superfluos para ser tratados de forma sistemática. Sin embargo, hubo filósofos con estómago que de alguna forma hicieron algunos acercamientos sobre el tema de los alimentos, la mesa y el placer comensal.

Dadas las circunstancias de los tiempos posmodernos, en los cuales se ha agravado problemáticas de carácter alimentario, están surgiendo con fuerza nuevos espacios de reflexión académica e interdisciplinar sobre cuestiones alimentarias. En este sentido, la presente investigación se suma al esfuerzo académico por hacer una reflexión sobre un aspecto muy concreto, el tema de la comensalidad.

Considero que la comensalidad, comer y beber en compañía el otro, puede reunir en un solo lugar las diferentes disciplinas filosóficas (metafísica, epistemología, estética, ética

y política). Para explicarlo con mayor claridad uso la metáfora alimentaria del *mole* como un lugar en donde las diversas disciplinas filosóficas pueden converger⁶¹.

La elección del *mole*, como alimento de fiesta, empieza por ser un alimento placentero, delectable, agradable al gusto del comensal (metafísica), que integra de manera excepcional sabores picosos provenientes del chile, la grasa de la carne, las diferentes especias y un cocimiento lento perceptibles al gusto sensible e intelectual del comensal (epistemología).

Además, el mole cautiva los sentidos y mueve a la degustación a partir de su color, olor, la presentación en el plato y en la mesa (estética). Por lo regular el mole es una comida de fiesta que se comparte comensalmente con la familia, los amigos, los compañeros de trabajo en un ambiente de fraternidad, hospitalidad y comunión (ética). Estas comidas tienen el objetivo de la consolidación de un grupo humano, la pertenencia e identidad de una comunidad y el fortalecimiento de intereses comunes (política).

Para seguir profundizando en el carácter filosófico de la comensalidad veo conveniente analizar en el siguiente capítulo el banquete griego y romano pues alrededor de la mesa y el placer comensal surgió el pensamiento y la cultura occidental. Principalmente porque el banquete griego fue la institución que hizo posible el desarrollo de las artes, la gastronomía, la ética, la filosofía y, más tarde, el nacimiento del cristianismo en Medio Oriente y el Mediterráneo. Por tal motivo, el siguiente capítulo está dedicado a la filosofía griega.

⁶¹ MÉNDEZ A. Op. cit. Págs. 19-24.

CAPÍTULO II. EL BANQUETE GRECORROMANO, UN ESPACIO COMENSAL ABIERTO AL PLACER COMENSAL

Después de haber argumentado en el primer capítulo la importancia de los estudios filosóficos sobre la alimentación y, en concreto, sobre el placer comensal, es conveniente puntualizar que actualmente la filosofía está haciendo un acercamiento serio sobre la cuestión alimentaria, a partir de un diálogo interdisciplinar con otras ciencias o saberes. Bajo este contexto, en el segundo capítulo expongo la importancia que tuvo el banquete grecorromano para el nacimiento de la filosofía occidental.

Es decir, la filosofía clásica se construyó cuando los sabios griegos y romanos se reunían festivamente para comer y filosofar. Una de las expresiones del banquete grecorromano, fue el *banquete filosófico* que se convirtió en un espacio abierto al placer intelectual, así lo expone Platón en su obra *El Banquete*. Desafortunadamente, los filósofos clásicos se centraron en el placer intelectual e intencionalmente evitaron filosofar sobre el placer comensal.

Este capítulo comienza con la definición de lo que es el banquete grecorromano, sus características más importantes, los valores éticos que condujeron su celebración, el número adecuado de participantes, la dimensión religiosa del banquete y, sobre todo, un análisis sobre la opinión actual del banquete como un lugar de excesos, *nido de oprobios sexuales*. En un segundo momento, fijo la atención en el banquete filosófico, como un espacio que privilegió la discusión, la argumentación de las principales ideas de las escuelas filosóficas helenistas. En este sentido, tomo como ejemplo *El Banquete* de Platón para visualizar la dinámica del banquete filosófico, sus temas de discusión y, sobre todo, la predilección de la discusión filosófica sobre el placer comensal.

En un tercer momento analizo el banquete epicúreo y el banquete estoico. Dos escuelas filosóficas helenistas que recogen el legado del pasado y creativamente proponen una nueva ética comensal en tiempos de crisis social, de tal manera, que ambas escuelas no son sólo centros de estudios académicos, sino comunidades que enseñaban el *arte de vivir* (filosofía). El epicureísmo se centró en la búsqueda del placer como el bien más alto, a partir

de la ausencia del dolor y alcanzar el sosiego del alma. El epicureísmo nunca fue una propuesta filosófica abierta a los excesos y la depravación. Por su parte, el estoicismo propuso que la vida del ser humano deber ser guiada por su naturaleza racional. Desde su razón puede moderar, domesticar y hasta eliminar sus deseos, pasiones e impulsos. La vida virtuosa para los estoicos esta conducida por la moderación que busca evitar el dolor, alcanzar la paz interior y, por supuesto, la felicidad. La visión antropológica de ambas escuelas se vio reflejada en la comensalidad que llevaron a cabo en el llamado banquete grecorromano.

Por último, expongo brevemente la importancia de la unidad entre el acto de comer y la conversación, entre la degustación alimentaria y el placer intelectual, entre el *deipnon* y el *symposium*. Si se privilegia uno por encima del otro se rompe la unidad del banquete y deja de ser una mesa nutritiva. Por un lado, una alimentación sin moderación da cabida a los excesos de la mesa (bacanales). La comensalidad sin moderación se vuelve insípida, peligrosa, que pone de manifiesto una compulsión mortal.

El objetivo de este capítulo es realizar un análisis del banquete grecorromano, en concreto, del banquete filosófico y los valores éticos que propusieron tanto epicúreos y estoicos cuando se reunían para comer y conversar. Las preguntas que surgen en este capítulo son: ¿Qué es el banquete grecorromano? ¿Cuáles son sus principales características? ¿Qué es el banquete filosófico? ¿Qué es el placer como concepto filosófico para epicúreos y estoicos? ¿Cuál es su relación con el banquete?

2.1. El banquete grecorromano

En el mundo mediterráneo antiguo, cuando un grupo de personas se juntaba con propósitos sociales o religiosos, sus reuniones tendrían que girar alrededor del banquete o una comida común. No importaba si se trataba de un asunto religioso, social o político, la comida formal era un momento central de la reunión.

Para Dennis E. Smith, la comida en forma de banquete se convirtió en una de las principales *instituciones sociales* del mundo grecorromano: “*El acontecimiento tradicional de las comidas tenía la forma de banquete, que se había convertido en el modelo a seguir*

*por todas las comidas formales del mundo mediterráneo de ese periodo. En este sentido, el banquete puede ser considerado como una institución social en el mundo grecorromano*⁶².

También Sven-Tage Teodorsson considera que el banquete griego fue una “institución”, un lugar privilegiado para la congregación de la aristocracia y los ciudadanos prominentes de Atenas; “*el simposio fue una parte integrante de la vida política, militar y aristocrática. Eran círculos para gente educada, un ambiente natural para la música, la danza, la recitación, la poesía*”⁶³.

Susana González Reyero también considera que el banquete fue una “*institución social y política* una metáfora de la ciudad, capaz de conferir ciudadanía a sus comensales y una excelente representación del microcosmos político.

En efecto, el banquete fue una de las instituciones más significativas y representativas de la ciudadanía griega. Importante, como veremos, en la toma de decisiones comunitarias, en la aceptación de nuevos miembros para el grupo, etc [...] El banquete griego arcaico ha sido caracterizado en ocasiones como una metáfora de la ciudad. El banquete fue visto como un microcosmos del mundo político.⁶⁴

El banquete grecorromano consistía en una comida formal que comprende los periodos helenístico y romano. Se trata de una institución que partía de una misma *tradición común*, aunque también había pequeñas diferencias dependiendo de la región, los grupos sociales, la ocasión y el motivo. El banquete era la comida que acontecía al atardecer cuando llegaba el ocaso, era diferente a las comidas ordinarias de cada día. Para mayor delimitación de lo que se entiende por banquete grecorromano, Smith lo ubica en el mundo mediterráneo antiguo que abarca, aproximadamente, desde el 300 a. C. (Alejandro Magno) hasta el 300 d. C. (Constantino)⁶⁵.

⁶² SMITH D. *Del simposio a la eucaristía. El banquete en el mundo cristiano antiguo*. Verbo Divino. Navarra 2009. Pág. 20.

⁶³ TEODORSSON S. **The place of Plutarch in the literary genre of Symposium** en *Symposium and Philanthropia in Plutarch*. Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra. Brasil 2009. Pág. 3.

⁶⁴ GONZÁLEZ S. **El banquete griego en Occidente. La Galia: alcance y límites de un tipo de comensalidad** en *Quaderns de prehistoria i arqueologia de Castelló*. No. 21. España 2000. Págs. 227-228.

⁶⁵ Cfr. SMITH D. Op. cit. Pág. 32.

2.1.1. Características principales del banquete grecorromano

Una de las principales características del banquete (*deipnon*) era su comensalidad, pues el acto de comer juntos crea vínculos muy estrechos entre los comensales. De aquí que los banquetes más habituales fueron los de carácter familiar, los de un anfitrión y sus amigos, los miembros de alguna agrupación organizada y, finalmente, los de un grupo religioso. El banquete también podría celebrarse sin que existiera previamente algún vínculo. Un ejemplo de ello, en la tradición griega, fue el tema de la hospitalidad brinda al extranjero o forastero. El banquete tiene sus normas, es decir, implica el cumplimiento de una ética común, una “etiqueta” que modera el comportamiento de los comensales en la mesa según las categorías éticas de la amistad, la alegría y el placer.

El banquete era principalmente un *festín entre iguales*. Desde la antigüedad, los griegos construyeron una comensalidad capaz de crear un sentido de comunidad entre iguales y con plena participación. En este sentido, el objetivo del banquete era principalmente romper las barreras sociales y permitir un sentido de orden social interno en el grupo.

Sin embargo, como afirma Smith, “*la igualdad no se entendía como se hace hoy en día sino que más bien tenía que ver con el estatus social*”⁶⁶. El banquete se realizaba bajo la conducción de los valores éticos de la buena animación, la alegría festiva (*euphrosyne*) y el placer (*hedoné*). Para lograr este cometido era importante una comida sustanciosa, vino abundante y una variedad de actividades de entretenimiento.

Otro aspecto significativo de los antiguos banquetes era la idea de la clasificación social. El banquete era el escenario idóneo para asignar el debido status correspondiente a cada uno de los comensales, y así, de toda la sociedad. Dos aspectos del banquete que expresaban esta idea fue el hábito de reclinarse (*kliné*) y la costumbre de clasificar los lugares en la mesa. Reclinarse indicaba el propio rango en la sociedad, solo a los ciudadanos libres les estaba permitido hacerlo. Entre los griegos el banquete era una actividad masculina, una comida patriarcal, que excluía la presencia de las mujeres y los niños.⁶⁷

⁶⁶ SMITH D. Op. cit. Pág. 36.

⁶⁷ Cfr. GONZÁLEZ S. Op. cit. Pág. 229.

Los esclavos estaban presentes con el único propósito de servir la mesa y tenía que permanecer sentado⁶⁸. Los comensales comían reclinados y se les clasificaba según los lugares que tenían asignados en la mesa, casi siempre había un “lugar de honor” destinado a la persona más honorable que participaba en la cena.

En el caso de comensalidad romana, el *triclinium* era el comedor donde se llevaba a cabo la cena. Por lo regular era una habitación con tres lechos en los cuales se podía recostar el comensal y con la mano derecha tomaban los alimentos. Pedro Iván Patrón Puertas señala que en un inicio los hombres comían sentados, poco a poco, se fueron recostando y, a diferencia del banquete griego, había participación de mujeres:

En las cenas romanas, los hombres comían, en un principio, sentados, pero con el tiempo fueron recostándose hasta comer tumbados. Las mujeres comían sentadas en sillas. A partir del 200 a. C., las mujeres también empiezan a recostarse y compartir los lechos con sus esposos⁶⁹.

El banquete era una práctica colectiva que, de forma conjunta, conferían ciudadanía a los comensales. Era el momento de conformación de los valores ciudadanos, del establecimiento de las funciones políticas.

Para Schmitt Pantel, citada por González Reyero, el banquete “*era un instrumento para expresar soberanía política*”⁷⁰. Era el lugar donde se dialogaba ampliamente sobre la vida de la polis, y a veces se tomaban algunas decisiones. Hay que señalar que los banquetes de la aristocracia siempre fue la institución que se guiaba por el prestigio, los honores, la autoridad y el poder.

El banquete se realizaba al atardecer, era la comida más importante del día. Para los griegos, se llamaba *deipnon* y para los romanos *cena*. Para ambos pueblos el banquete tenía lugar por lo general poco antes del ocaso, a veces incluso después de él, y podía alargarse hasta tarde o la noche. Por lo regular, el número de comensales era de tres a nueve personas. Plutarco afirma:

⁶⁸ SMITH D. Op. cit. Pág. 35.

⁶⁹ PATRÓN P. **La comensalidad del triclinium romano** en *Arte, Arqueología e Historia*. No 22. 2015-2016. Pág. 142.

⁷⁰ GONZÁLEZ S. Op. cit. Pág. 228.

El tamaño de un banquete viene dado tanto por la cantidad de personas como por la comodidad de los que están en él. Cuando la multitud es demasiado grande, de manera que los invitados no pueden hablar con otro ni disfrutar juntos de la hospitalidad, e incluso no pueden conocerse, entonces deja de ser un banquete.⁷¹

En la casa griega, el comedor se llamaba *andron*, que traducido significa “sala de los hombres. Ahí es donde el jefe de la familia (*paterfamilia*) recibía a sus invitados masculinos. Era un cuarto dispuesto con divanes, permanentes o portátiles, se cubrían con cojines cómodos para reclinarse. El término griego para aludir al diván del comedor era *kliné*. En el caso romano es llamado *triclinium*, espacio de los “tres divanes” pensado para acoger a los comensales con una capacidad mínima de tres comensales o máxima de nueve. Como se observa, el banquete era principalmente una cena masculina, comían recostados en divanes y los comensales no pasaban de nueve personas.

Sobre el orden de la comida. Habitualmente los griegos tenían dos momentos bien definidos en sus banquetes. El primero era el *deipnon*, durante el cual se tomaban los alimentos. El segundo momento era el simposio (*symposium*) o “fiesta de la bebida”, que consistía en un amplio periodo dedicado a beber relajadamente durante el cual se tenía lugar el entretenimiento vespertino. Los romanos también tenían dos momentos básicos, pero le añadieron el aperitivo al comienzo de la comida llamado *gustatio*.

Para Almudena Villegas Becerril el orden de las comidas en el banquete romano era el siguiente; un ligero aperitivo (*gustatio*), luego la primera comida (*prima mensa*), seguida de la segunda comida (*secunda mensa*), y finalmente, se daba paso a la fiesta de la bebida (*comissatio o convivium*).⁷² En este sentido, tanto griegos (*symposium*) como romanos (*convivium*), la segunda parte del banquete consistía principalmente en una *fiesta para beber*, en donde había varios espectáculos, actividades recreativas o simplemente era un tiempo reservado para la conversación⁷³.

⁷¹ PLUTARCO. *Quaestiones convivales*. Lib. V, q. 5. Vol. IV. Madrid 1987.

⁷² Cfr. VILLEGAS A. *Comer y beber en la antigua Roma, o el inicio de la gastronomía*. Museo Arqueológico Nacional de España. <https://www.youtube.com/watch?v=HpIXkjUJU2c&t=3797s>

⁷³ Cfr. SMITH D. Op. cit. Págs. 60- 61.

El banquete como institución social, también tenía una *dimensión religiosa*, formaba parte de la construcción simbólica del mundo que habían elaborado las gentes de la ciudad alrededor de sus creencias y de sus prácticas religiosas. González Reyero afirma: “*En Grecia no existía una separación clara entre el placer de beber que se manifestaba en el banquete y el sentimiento de estar de acuerdo con los dioses, de pertenecer a una comunidad social, y en definitiva de ciertas referencias políticas*”.⁷⁴

Smith también reconoce el carácter religioso del banquete. Sin embargo, también descubre que el banquete tenía una función integradora en la sociedad antigua donde se combinaba lo sagrado y lo secular en el interior de un evento ritual:

La mayoría de las comidas grecorromanas se ubicaban en una categoría intermedia en la que se mostraban tanto características sagradas como seculares. Ciertamente, en la cultura mediterránea antigua generalmente lo sagrado y lo secular se entretajan y tienden a ser indistinto.⁷⁵

En el banquete era costumbre ofrecer libaciones o plegarias a los dioses sin importar cuan secular era el motivo de la fiesta. Después de haber terminado la cena (*deipnon*) y hacer la transición a la fiesta de la bebida (*symposium*), tenía lugar un elaborado ritual llamado libaciones. Primero se retiraban las mesas y se barría el suelo. Luego se pasaba agua para lavar las manos. Sigue la libación de vino sin mezclar que se ofrecía al “Buen Dios” (Dionisos) y se cantaba una plegaría. Otras fuentes afirman que la primera libación era dedicada al “Buen Dios”, una segunda era dedicada a Zeus Salvador y, otra para las divinidades domésticas. Otros más, hablan de una libación para los dioses del olimpo, la segunda para los héroes y finalmente, la tercera para Zeus Salvador⁷⁶. En el banquete de Platón los invitados dicen haber “*cantado un himno a dios*”⁷⁷.

Sobre Dionisos, el dios del vino, Alberto Bernabé señala que se trata de una divinidad paradójica, en su persona se conjuga la divinidad y condiciones humanas que lo hacen demasiado humano. Dionisos es el protagonista del banquete y el dios del vino. Sin embargo,

⁷⁴ GONZÁLEZ S. Op. cit. Pág. 230.

⁷⁵ SMITH D. Op. cit. Pág. 27.

⁷⁶ Cfr. SMITH D. Op. cit. Págs. 64-65.

⁷⁷ PLATÓN. *Banquete* 176^a. Gredos. Madrid 1988.

su naturaleza paradójica también se deja ver en el vino y sus efectos contradictorios; pues, así como puede ser factor de alegría, también puede ser causa de dolor.⁷⁸ Sobre este aspecto paradójico Hesíodo afirma lo siguiente:

¡Qué dones concedió Dionisos a los hombres para su gloria y su dolor! Al que bebe hasta hartarse, el vino lo vuelve furioso; le ata pues, manos, lengua y entendimiento con invisibles cadenas y de él se enamora el dulce sueño.⁷⁹

Después de haber hecho un acercamiento somero del sentido religioso del banquete es importante señalar que el banquete es una comida, es decir, una ingesta de alimentos y bebidas con una profunda relación con el medio ambiente mediterráneo. Javier Cabrero Piquero afirma que la base de la comida mediterránea era el trigo (cereales), olivo (aceite), y uva (vino). A esta triada se le unía una gran variedad de verduras, carne y mariscos.⁸⁰ El menú del banquete griego podía consistir en pan y verduras variadas, pescado o carne cuando la comida era especialmente importante. Las principales verduras que se comían eran lechugas, cebollas, habichuelas, puerros, hierbas finas y aceitunas.

La dieta romana se basaba en el menú griego, pero se caracterizaba por una variedad de salsas (*garum*) con la que condimentaban carnes y otras comidas. Para los romanos pobres, la carne era escasa, y generalmente sólo la comía en ocasiones festivas, mientras que los ricos la consumían en demasía. El consumo de carne era principalmente de res, cordero, cerdo y cabra. En el caso del vino, griegos y romanos siempre bebía el vino mezclado con agua; “*las proporciones normales era cinco partes de agua para dos de vino o tres de agua para una de vino*”.⁸¹

Hasta el momento he mencionado algunas características de la cena (*deipnon*). Sin embargo, el segundo momento del banquete llamado simposio (*symposium*) es fundamental para este estudio. En este segundo momento tenía lugar varias actividades tales como juegos festivos, entretenimientos dramáticos, lectura de poesía, adivinanzas, bailes y música y, por

⁷⁸ BERNABÉ A. *Mito y rito en los misterios dionisiacos*. Fundación Juan March.
<https://www.youtube.com/watch?v=i3YS3FHn-r0>

⁷⁹ HESÍODO. *Teogonía*.

⁸⁰ Cfr. CABRERO J. *La alimentación en Roma; comidas y banquetes*. Museo Arqueológico Nacional de España.
<https://www.youtube.com/watch?v=56wUjzLsVcU&t=2878s>

⁸¹ Cfr. SMITH D. Op. cit. Pág. 68.

supuesto, conversaciones filosóficas. Sin embargo, el entretenimiento típico lo ofrecía una flautista y mujeres acróbatas quienes eran las únicas mujeres permitidas en el banquete griego. Muy a menudo, en el periodo clásico, la flautista era una prostituta. Para Smith, la presentación de la flautista como prostituta es un estereotipo, una figura que no correspondía con la realidad.

Si bien a las flautistas se les tenía a menudo en baja estima, no podemos concluir que todas ellas eran prostitutas. Ciertamente, las flautistas también eran importantes en cualquier ceremonia sacrificial griega y, por lo tanto, jugaban un papel importante en la religión griega.⁸²

Existe una idea muy extendida que los banquetes eran ocasiones idóneas para organizar orgías y bacanales. En este sentido, Pedro Ángel Fernández Vega habla que algunos banquetes, aquellos dedicados a Dionisos, eran rituales litúrgicos que se llevaban a cabo con alto consumo de vino y un alto contenido erótico. Por eros, en este contexto, hay que comprenderlo en un primer momento como *un deseo y apetencia sexual*. En un segundo momento como *pulsión vital* que incluye el deseo sexual. Por lo tanto, no fueron banquetes orgiásticos y disolutos. Pero dada su naturaleza de rituales nocturnos llevados a cabo en lugares despoblados en los que participaban hombres y mujeres, fueron cultos muy sospechosos a las autoridades griegas. A estas características se suma que eran banquetes catárticos en donde los participantes entraban en trance (cuerpos poseídos por Dionisos) hizo que aumentara su desconfianza.

Sin embargo, no todos los banquetes dionisiacos fueron “nidos de oprobios sexuales”. La tesis que defiende Fernández Vega es que; “*fueron perseguidos por romper las fronteras sociales entre libertos y esclavos, hombres y mujeres, niños y adultos*”⁸³. En las que había una gran pulsión vital que en ocasiones tenía expresiones de índole sexual.

Según Smith, los temas eróticos estaban muy *idealizados* en las pinturas de las vasijas que la arqueología ha encontrado. Sobre este punto, Smith afirma:

⁸² Cfr. SMITH D. Op. cit. Pág. 73.

⁸³ FERNÁNDEZ P. *Bacanales. El mito, el sexo y la caza de brujas*. Museo Arqueológico Nacional de España. <https://www.youtube.com/watch?v=Y1MAIpQZVQE&t=2994s>

Los temas de la embriaguez y la diversión lasciva se convirtieron en rasgos que predominaban en las diferentes representaciones de los simposios. De hecho, los simposios llegaron a ser infames por el comportamiento extravagante e incluso bizarro de los artistas, y de los propios asistentes. Estos temas quedaron pintados en las vasijas que mostraban imágenes en la que los comensales hacían bromas sobre el sexo, bien compartiendo en realidad favores sexuales.⁸⁴

Sin embargo, Smith concluye que los excesos idealizados por las pinturas no fueron una práctica común en los banquetes, sino una idealización de la imaginación griega como una institución aristocrática y de élite. Ciertamente, algunos aspiraban a emular lo que estaba pintado en las vasijas, si hubieran tenido los medios. Pero, lo más común era el uso del banquete para una diversidad de interacciones sociales como; trato de negocios, convenios de matrimonios, planeación de políticas a nivel local y conservatorios filosóficos⁸⁵. Sobre el banquete de las clases romanas más altas, Smith afirma que, a diferencia del banquete griego, el romano llegó a ser especialmente infame por sus excesos en la mesa⁸⁶.

Plinio el Viejo (23-79 d. C) criticó la decadencia del banquete pues se había convertido en ocasión para la embriaguez, la lujuria y la gula.⁸⁷ En este sentido, Plutarco (46-120 d. C) en su obra *Sobre la vida y poesía de Homero* habló a los romanos sobre la necesidad de moderación en la comida y la bebida. La idea de moderación en todos los ámbitos de la vida se resumía en la consigna “*nada en demasía*”, pues los excesos en la comida y la bebida tienen efectos adversos en la salud personal y social⁸⁸. Sobre el vino afirmó lo siguiente; “*puede ser veneno como remedio. La diferencia estriba precisamente en cuál es la justa medida, en beber y comer con moderación*”.⁸⁹

A pesar del llamado a la moderación en los banquetes romanos era muy común recurrir a la provocación del vomito para después volver a comer. Pedro Iván Patrón Puertas

⁸⁴ SMITH D. Op. cit. Pág. 74.

⁸⁵ Cfr. Ibid. Pág. 75.

⁸⁶ Cfr. Ibid. Pág. 76.

⁸⁷ Cfr. PLINIO EL VIEJO **Contra la embriaguez** en *Historia Natural*. Lib. XIV, Cap. XXVIII. Biblioteca Clásica Gredos. Barcelona 2010.

⁸⁸ Cfr. FERNÁNDEZ J. **Moderación en el simposio en sobre la vida y poesía de Homero de Pseudo-Plutarco** en *Symposion and philanthropia in Plutarch*. Centro de Estudios Clásicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra. Brasil 2009. Págs. 31-34.

⁸⁹ Ibid. Pág. 35.

afirma que “*estos banquetes copiosos y abundantes, eran amorales y demasiado para el estómago. Los romanos no comían, por necesidad, sino por el placer de comer*”.⁹⁰

Su compulsión alimentaria trajo exceso, frivolidad, muerte y caída de un imperio. La bulimia romana era un signo claro de la crisis de la sociedad romana, de sus valores y de sus instituciones.

2.2. El banquete filosófico

El banquete, como ya lo mencioné, fue una de las principales “instituciones sociales” del mundo antiguo y el simposio (*symposium*), no sólo fue el escenario para las diversas actividades de entretenimiento. También se convirtió en un *género literario*, un modelo de ficción literaria de carácter filosófico. Smith afirma:

Por consiguiente, con denominación de “simposio” tenemos dos fenómenos interrelacionados. Por un lado, el simposio como institución social, donde las auténticas comidas seguían el modelo social de códigos y costumbres. Por otro lado, el simposio como forma literaria, en el que las comidas, en concreto las de los filósofos famosos eran idealizadas literariamente.⁹¹

El género del simposio fue muy popular y ejerció su influencia en los círculos filosóficos y fuera de estos. Disfrutó de un largo periodo de vida que se extendió al menos desde el siglo VI a. C hasta la Edad Media y más allá. Los ejemplos más influyentes de este género son los simposios de Platón, Jenofonte, Plutarco. Estos filósofos presentan un banquete como marco general para exponer su pensamiento.

El simposio filosófico, comparte muchos elementos con la tradición del banquete, pero está íntimamente relacionado con la tradición filosófica clásica y, de hecho, funge como el escenario donde se lleva a cabo las discusiones entre las diversas escuelas filosóficas de la época. Cuando los filósofos se encontraban para celebrar un banquete, buscaban divertirse no con los típicos juegos de competencias, ni con actividades lascivas, sino que se entretenían

⁹⁰ PATRÓN P. Op. cit. Pág. 143.

⁹¹ SMITH D. Op. cit. Págs. 92-93.

manteniendo una conversación elevada sobre un tema adecuado en el que todos podían participar. El arquetipo de este modelo fue el simposio de Sócrates, narrado por Platón:

Pues bien- dijo Erixímaco- ya que se ha decidido beber la cantidad que cada uno quiera y que nada sea forzoso, lo siguiente que propongo es dejar marchar a la flautista que acaba de entrar, que toque la flauta para sí misma o, si quiere, para las mujeres de allá adentro, y que nosotros pasemos el tiempo de hoy en mutuo discurso.⁹²

Después de la comida y las libaciones, se daba lugar al *symposium*, un tiempo adecuado para la relajación, la fiesta del vino y una conversación a partir de la elección de un tema en la que todos pudieran participar. Alguno de ellos eran: la importancia del placer (*hedoné*), el protocolo de las comidas, el vino y la embriaguez, el honor y el status social, la filosofía y el arte de la vida, etc. La elección del tema buscaba no solo entretener, sino también instruir, evitando a toda costa el “*parlotear vinoso*”, es decir, “*evitar participar de una conversación vacía y frívola*”.⁹³ También se buscaba evitar a toda costa la intolerancia, la violencia y el comportamiento ebrio, pues tales acciones se oponían al ideal de cultura y refinamiento.

La discusión sobre temas éticos en el simposio era principalmente sobre el compartir (*koinonía*), la amistad (*philia*), y el placer (*hedoné*). Sobre la *koinonía*, Plutarco se refiere a la “camaradería que proporciona la bebida” como un aspecto intrínseco del simposio. La *koinonía* quiere significar que compartir la comida, la bebida y la diversión acerca a los comensales de una manera tan íntima que la *buena camaradería* se construye alrededor del ágape (comidas del amor).⁹⁴ La naturaleza comunitaria de la comida también venía afirmada por una idea de amistad (*philia*).

Plutarco alude a menudo al “*carácter que tiene la mesa de hacer amigos*”⁹⁵. En ese sentido, la comida comunitaria es algo más que sólo satisfacer el hambre, es la ocasión para

⁹² PLATÓN. *Banquete*. 176e.

⁹³ PLUTARCO Op. cit. 716e.

⁹⁴ Cfr. Ibid. 615a.

⁹⁵ SMITH D. Op. Cit. Pág. 102.

hacer amigos; “*un invitado viene a compartir no sólo la comida, el vino y los postres, sino también la conversación, la diversión y la amabilidad que conduce a la amistad*”.⁹⁶

Sobre el placer (*hedoné*), los filósofos clásicos, se fijaron principalmente en el deleite de participar en una conversación común, un placer intelectual, dialogal que en ciertos momentos fue apasionado por los efectos del vino.

2.2.1. El banquete de Platón.

Una de las obras literarias más importantes sobre el *género literario del simposio* es *El Banquete* de Platón. Esta obra tuvo un gran impacto en los filósofos de su época, pero también marcó muchos aspectos de la filosofía clásica que ha llegado hasta nuestros días. Sin pretender abundar ampliamente sobre esta obra, expongo algunos puntos importantes para este estudio.

El Banquete ha sido calificado por la inmensa mayoría de los estudiosos como la obra maestra de Platón y su obra más acabada. Es uno de los escritos en prosa más completos de la Antigüedad y una de las más importantes obras literarias de toda la literatura universal, “*En este diálogo, literatura y filosofía son justamente la misma cosa*”.⁹⁷

Esta obra es una muestra de cómo la poesía y la producción literaria estaban muy unidas con la comida y la bebida. Sin embargo, el tema del placer comensal, la delectación de la comida, los sabores y el gusto no fueron tomados en cuenta. En *El Banquete* de Platón fue escrita alrededor del 384-379 a. C. e inauguró un tipo de *literatura simposiaca*, que después fue continuada por otros filósofos clásicos como Jenofonte y Plutarco.

El tema escogido para este discurso fue el tema del *Eros* (amor) y la totalidad de la discusión versará en la exposición de las diferentes opiniones sobre lo que significa Eros. En primer lugar, se afirma que es “*un gran dios admirable entre hombres y dioses*”⁹⁸, un dios que juega un papel importante en la vida humana:

⁹⁶ Ibid. 660b.

⁹⁷ PLATÓN. *Banquete*. pág. 145

⁹⁸ Ibid. 178^a.

Y de la misma manera que es el más antiguo para nosotros de los mayores bienes. Pues yo, al menos, no sabría decir que bien para uno recién llegado a la juventud hay mayor que un buen amante y para un amante que un buen amado. Lo que, en efecto, debe guiar durante toda su vida a los hombres que tenga la intención de vivir notablemente, esto, ni el parentesco, ni los honores, ni la riqueza, ni ninguna otra cosa son capaces de infundirlo tan bien como el amor.⁹⁹

El discurso del Platón en *El Banquete* es la exposición de las diferentes opiniones que se tenían sobre el Eros, de manera sintética recojo las ideas principales, el discurso inicia afirmando que *Eros* es el más antiguo de los dioses, el principio originario del universo. En segundo lugar, es el causante de los mayores bienes para los seres humanos, tanto en su vida privada como para la comunidad. Luego, se afirma que tiene una dimensión sacrificial, es el único que está dispuesto a sacrificarse por los amantes. En cuarto lugar, Eros es deseo de algo que no se tiene, es una apetencia por poseer lo bueno y lo bello. En quinto lugar, Eros también significa un “deseo sexual” principalmente, en este contexto, un deseo sexual homosexual. En sexto lugar, Eros es una búsqueda infatigable, se parece al filósofo amante de la sabiduría que no es sabio ni ignorante, sino un caminante en constante estado de búsqueda. Finalmente, Eros es un deseo de procreación en lo bello y la manera correcta de acercarse a las cosas es ascender hasta la comprensión de la *Belleza en sí*.¹⁰⁰

Sven-Tage Teodorsson considera que Platón tuvo dos actitudes sobre la fiesta del vino en el banquete. En un primer momento, adoptó una actitud negativa sobre la música, el canto, la danza, las acrobacias, así como el alto consumo de vino (fiestas del vino). Consideraba que la embriaguez era una ocupación para gente ordinaria, mientras que los filósofos no tenían nada en común con los hombres ordinarios, es decir, “*disfrutar las fiestas del vino no es parte de la virtud de los filósofos*”.¹⁰¹

En un segundo momento, cuando Platón era viejo, su manera de pensar sobre el consumo de vino en el *symposium* cambió: “*el abandonó su negativa actitud e invitaba a la moderación y el control en el uso del vino como parte integrante de la formación de los*

⁹⁹ PLATÓN. *Banquete*. 178c.

¹⁰⁰ Cfr. PLATÓN. *Banquete*. 210^a – 210e.

¹⁰¹ TEODORSSON S. Op. cit. Pág. 4.

comensales”.¹⁰² Incluso, llegó a argumentar que, en el *symposium*, el vino y la embriaguez pueden ser usadas con un significado educativo, una prueba de la virtud.

A partir de una lectura actual del Banquete de Platón es importante descubrir que esta obra tiene un cierto grado de ambigüedad, un carácter incierto. Es decir, el banquete en conjunto (*deipnon- symposium*) fue el escenario más adecuado para llevar a cabo la degustación alimentaria, el placer comensal, la construcción de los sabores más delicados y delectables de la cocina mediterránea. Sin embargo, su carácter hedónico fue negado por la racionalidad de los filósofos.

Bajo este contexto tiene sentido lo que afirmó David M Kaplan cuando planteó la pregunta “¿por qué los filósofos solo ocasionalmente trataron cuestiones concernientes a la alimentación?”¹⁰³. Afirma que para muchos filósofos clásicos hay una percepción de que la alimentación es un tema demasiado físico y pasajero para merecer una seria consideración.

Sin embargo, considero que la razón de fondo está en la antropología de Platón quien afirmaba que el cuerpo humano es la cárcel del alma, los sentidos inferiores no son una fuente fiable de conocimiento de la realidad y las actividades asociadas a la alimentación (paladear, saborear, comer y beber) no parecen ofrecer un sustento creíble para el desarrollo y transmisión del conocimiento. Los sentidos inferiores resultan ser demasiado corporales e instintivos para sostener una conversación intelectual.¹⁰⁴

La crítica que realizó Raymond D Boisvert sobre Platón es muy adecuada. Platón fue un filósofo sin estómago, es decir, un filósofo que escribió sobre el Eros (amor), pero no supo disfrutar o paladear los alimentos, pues consideró que la comida y la bebida era una distracción para la conversación. Para Platón, el placer era principalmente de carácter intelectual. En este sentido, el objetivo de la elección de un tema y sobre él cual versar una profunda y delicada conversación era la fuente de un placer que se compartía con los demás oyentes.

¹⁰² Ibid. Pág. 5.

¹⁰³ KAPLAN D. Op. cit. Pág. 1

¹⁰⁴ Cfr. KORSMEYER C. Op. cit. Pág. 14.

Parece que en el “Symposium de Platón” los asistentes tenían más una relación de maestro- discípulo que una comunidad de amigos comensales. El alimento delectable era la conversación y, no tanto, la cocina mediterránea. El Eros (amor) era más bien una idea, un tema de conversación intelectual, sin conexión con el cuerpo, los sentidos, los deseos de los comensales. El banquete platónico negó e invisibilizó el primer acercamiento que tiene el ser humano con los alimentos, la satisfacción de un placer que acontece en la boca y después recorre todo el cuerpo.

2.3. El banquete epicúreo y el banquete estoico.

Después de haber señalado algunos de los puntos más importantes del *symposium* en Platón, considero conveniente analizar brevemente el banquete epicúreo y el banquete estoico ya que fueron dos de las escuelas filosóficas helenistas más importantes de la Antigüedad y de la filosofía clásica. Se trata de dos escuelas que hicieron una relectura del banquete platónico y de sus valores éticos, además propusieron nuevas consideraciones sobre el mismo, a veces, contradictorias.

La primera de las grandes escuelas helenísticas, en orden cronológico, fue la de Epicuro, que apareció en Atenas hacia la mitad del s. IV a.C. Epicuro quiso fundar una escuela diferente a la Academia de Platón y el Peripato de Aristóteles, comprendió que tenía algo nuevo que decir a la sociedad ateniense, mientras que los sucesores de las escuelas de Platón y Aristóteles se habían quedado en el pasado.

Epicuro eligió un huerto (jardín) en los suburbios de Atenas para asentar allí su escuela. Por tal motivo fueron llamados “los filósofos del jardín”. La elección de este espacio fue intencional, pues buscaron alejarse del bullicio de la vida pública de la ciudad y centrarse en el silencio de la campiña. Una de las primeras características diferentes de la Academia y del Peripato eran que *los del Jardín* abrieron las puertas a todos: nobles, comunes, esclavos, libres, hombres y mujeres bajo la idea de que todos los seres humanos son iguales.¹⁰⁵

Para Platón, la *sensación*, el conocimiento venido de los sentidos confunde el alma y no hay necesidad de confiar en ella. Mientras que Epicuro afirma justamente lo contrario, “la

¹⁰⁵ Cfr. REALE J. – ANTISERI D. Op. cit. Pág. 398.

sensación, ella y solo ella capta el ser de modo infalible. Ninguna sensación puede fallar nunca”¹⁰⁶. A partir de esta posición sobre los sentidos, Epicuro afirma que lo más real en el ser humano son las sensaciones del *placer* y *el dolor*.

En este sentido, para Epicuro, el verdadero placer es la ausencia de dolor en el cuerpo (*aponia*) y la falta de turbación en el alma (*ataraxia*). Este es el ideal de los filósofos del Jardín, lograr una vida placentera en donde no exista el dolor y ni la turbación del alma, una vida relajada en la cual no hay cabida para los placeres disipados, pues la búsqueda compulsiva de los mismos trae dolor.

Entre los placeres que puede permitirse el ser humano, Epicuro ubica los alimentos como parte de los “*placeres naturales necesarios*”, aquellos que están estrechamente ligados con la conservación de la vida y que evitan el dolor (comer cuando se tiene hambre y beber cuando se tiene sed). Sin embargo, también habla de “*placeres naturales, pero no necesarios*”, en los que ubica el banquete (*symposium*); es decir, son placeres acompañados de un cierto grado de superficialidad como; comer bien, beber bebidas exquisitas, vestir lujosamente.

Finalmente están los “*placeres no naturales y no necesarios*” (placeres vanos) como el deseo de riqueza, de poder, de honores y otros semejantes. Para Epicuro los placeres que necesitan ser satisfechos son los primeros, los “*placeres naturales necesarios*”, aquellos que nos alejan del dolor y traen tranquilidad al alma. En este sentido afirma lo siguiente;

Los alimentos simples conllevan un placer igual al de un régimen lujoso, una vez que se ha suprimido el dolor [que provoca] la carencia, y el pan y el agua proporcionan un placer supremo cuando se los ingiere necesitando. Por lo tanto, el hábito de regímenes simples y no lujosos es adecuado para satisfacer la salud, hace al hombre diligente en las ocupaciones necesarias de la vida, nos pone en mejor disposición cuando a intervalos accedemos a los alimentos lujosos, y nos prepara libres de temor ante la suerte.¹⁰⁷

¹⁰⁶ Ibid. Pág. 399.

¹⁰⁷ EPICURO. **Carta a Meneceo** en *Revista de lingüística, filología ONOMAZEIN*. No. 4. 1999. Págs. 403-425.

Para Smith, el principio fundacional de la comunidad epicúrea era la amistad (*philia*) y el placer (*hedoné*) que se expresaba, principalmente, en los banquetes comunitarios (festines alegres) que normalmente tenían lugar una vez al mes. Epicuro afirmó que la verdadera raíz de todo placer empieza por la “*satisfacción de las necesidades del vientre*” y de allí buscar el “*bien más elevado*” que es la ausencia del dolor (*aponia*), la paz del alma (*ataraxia*) y, finalmente, que el ser humano se baste así mismo (*autarquía*).

A pesar de que el banquete epicúreo buscó “*el bien más elevado*” a través del placer, el gozo y la alegría festiva, nunca fue un banquete de juergas constantes, sino más bien, un banquete sobrio y moderado.¹⁰⁸

A finales del s IV a.C. poco después de un lustro de la fundación del “*Jardín*” nació en Atenas otra escuela, destinada a ser la más famosa de la edad helenística. Su fundador fue Zenón de Citio. Él como Epicuro concebían la filosofía como el *arte de vivir*, sin embargo, se convirtió en un fiero adversario de la filosofía del jardín, le repugnaba la idea de que el fin de la vida del hombre fuera el placer.

Zenón no era ciudadano ateniense, y como tal, no tenía derecho de adquirir un edificio, por tal motivo, impartió sus lecciones en un pórtico (stoá) de ahí que la nueva escuela tuvo por nombre “*Stoá*” o “*Pórtico*” y sus seguidores fueron llamados; “*aquellos de la Stoá*” o “*aquellos del Pórtico*” o simplemente *Estoicos*.¹⁰⁹

Un elemento común entre la escuela filosófica de los epicúreos y de los estoicos es que surgieron en un tiempo crítico para la sociedad ateniense, las Ciudades- Estado habían caído, el sistema sociopolítico se encontraba resquebrajado y había un sentimiento de falta de pertenencia, acompañado de la sensación de que el individuo se ve lanzado a lo desconocido. El ser humano se encontraba descolocado. Bajo este contexto de crisis, los atenienses vieron surgir las escuelas filosóficas (cinismo, epicureísmo, estoicismo, eclecticismo) como una respuesta ante la necesidad de nuevas explicaciones o acercamientos sobre el mundo que estaba naciendo. En el caso del estoicismo, Roberto Quiroz afirma lo siguiente:

¹⁰⁸ Cfr. SMITH D. Op. cit. Pág. 109.

¹⁰⁹ REALE J. – ANTISERI D. Op. cit. Pág. 431.

Así debió ser en el caso del estoicismo que pasó a ser una escuela de pensamiento y de vida que pudo atraer a personas tan dispares. Esto hace pensar que la filosofía de la Stoá se presentaba como una enseñanza válida para todo mundo, y que la crisis espiritual abarcaba a todos los estratos de la sociedad. En efecto, los estudiantes de la Stoá, por ejemplo, les parecía que para vivir más humanamente o sanamente, se pueden aplicar unos criterios que combinan aspectos conjuntivos del ser humano, tales como la virtud, la felicidad y la idea de una naturaleza en armonía con la racionalidad. Por tanto, la filosofía sería vista bajo un alcance medicinal, y en cierto sentido, como un horizonte terapéutico.¹¹⁰

La parte más significativa de la filosofía del Pórtico radica en su mensaje ético. Los estoicos por más de medio milenio supieron decir a los hombres una palabra verdaderamente eficaz, iluminadora sobre el sentido de la vida. Afirmaron que la finalidad de la vida es alcanzar la felicidad. Y la felicidad se persigue viviendo “*conforme a la naturaleza de la racionalidad*”.¹¹¹ Según Quiroz el sabio estoico no buscaba un saber enciclopédico o erudito a la manera de la filosofía platónica o aristotélica, sino más bien, el discípulo estoico prefiere la sencillez, la evidencia del propio lenguaje, las imágenes concretas y realistas.¹¹²

La filosofía estoica giró sobre la idea de “*vivir conforme a la naturaleza*”, es decir, el ser humano vive realizándose plenamente cuando desarrolla su carácter racional. En este sentido, para el estoico la racionalidad es el bien mayor más que la felicidad y el placer del sabio epicúreo. Sobre las pasiones y los deseos, la enseñanza estoica considera que son *errores de la razón*, las cuales no tiene sentido *moderar o circunscribir* sino que deben ser destruidas, extirpadas, erradicadas totalmente;

El sabio, sanando su logos y haciendo que sea recto, en cuanto sea posible, no dejará ni siquiera que nazcan en su corazón las pasiones o las destruirá en su mismo nacimiento. Esta es la célebre “*apatía*” estoica, es decir, la liberación y la ausencia de

¹¹⁰ QUIROZ R. **En el caminar de los estoicos** en *Revista anual de estudios griegos, bizantinos y neohelénicos. BIZANTION NEA HELLAS*. No. 32 España. 2013. Pág. 128.

¹¹¹ REALE J. – ANTISERI D. Op. cit. Pág. 445.

¹¹² Cfr. QUIROZ R. Op. cit. Pág. 131.

toda pasión, la cual es siempre y solo perturbación del espíritu. La felicidad, pues es apatía, impasibilidad.¹¹³

Sobre los deseos, el estoicismo exhorta al ser humano aprender a ordenar sus deseos según la recta razón. Solo a partir de la luz de la razón, el ser humano puede elegir lo que desea, es aquella cualidad que le impide desear los que no está dentro de su propio dominio. La razón le hace saber al ser humano sus límites y reconocer que el apego de sus deseos absurdos lo hacen sufrir. Para el estoicismo, la piedad, la compasión y la misericordia sin razón deben ser extirpadas. Afirma que el sabio es un hombre impasible; “*el sabio no se conmueve a favor de quien sea; no perdona a nadie una falta cometida. No es propio del hombre fuerte dejarse vencer por plegarias o alejarse de la justa severidad*”.¹¹⁴

En definitiva, el estoicismo es una ética de dominio interior, de la contención de los deseos, de la moderación de los sentidos, de la negación de la corporalidad, de la exaltación de la razón como principio de libertad. Quiroz afirma: “*la propuesta del estoicismo puede ser vista como un discurso que puede funcionar como una terapia filosófica, o un ejercicio espiritual o una guía de primeros auxilios para el vivir humano*”.¹¹⁵

Un ejemplo claro de la filosofía estoica y su invitación a la moderación, la impasibilidad, el dominio de los deseos es el *banquete* que a comparación de los epicúreos, se distancia de la actitud festiva. Epíteto (55-135 d. C.), filósofo estoico que vivió en Roma, fue quien dejó en su obra *Enchiridion* (manual), editado por su discípulo Flavio Arriano, el comportamiento estoico durante el banquete:

Recuerda que debes conducirte en la vida como en un banquete. ¿Un plato ha llegado hasta ti? Extiende tu mano sin ambición, tómalo con modestia. ¿Se aleja? No lo retengas. ¿No ha llegado aún? No lances desde lejos tu deseo, sino que espera a que el plato esté a tu lado. Pórtate así con los amigos, con una mujer, con los cargos y las dignidades, con las riquezas, y serás digno de ser admitido en la mesa de los dioses. Y si sólo tomas lo que se te ofrece, y sabes contentarte con lo poco que es necesario

¹¹³ REALE J. – ANTISERI D. Op. cit. Pág. 449.

¹¹⁴ Ibid. 449.

¹¹⁵ QUIROZ R. Op. cit. Pág. 132.

sin ceder a la envidia, entonces no sólo serás convidado por los dioses sino su igual, y reinarás con ellos.¹¹⁶

Para los estoicos la racionalidad es lo que permite el control de sí mismo, más que las situaciones del medio. Ante el caos de las emociones oscuras, ante la *Hybris*, la templanza de la razón, el sosiego de la contemplación y la toma de conciencia hacen al ser humano libre, dueño de sí mismo mediante su fuerza racional y volitiva.

La templanza, y el control de sí mismo están señalados por Epicteto como las virtudes que hacen al hombre virtuoso, aquel que “*vive conforme a la naturaleza*”, sabe cuidar de sí mismo y conoce sus límites: “*vale la pena hacer el intento de ser felices pero dentro de unos límites que debemos conocer. Conocer los límites del deseo mismo. Conocer los límites que impone la racionalidad*”.¹¹⁷

El epicureísmo y estoicismo son dos escuelas filosóficas del helenismo que a pesar de postura diferente y contrarias sobre algunos temas referentes a la naturaleza humana, los deseos, las pasiones y la comensalidad en el banquete buscaron presentar una opción ética y espiritual, en medio de una sociedad grecorromana en crisis. En definitiva, ambas escuelas impulsaron una filosofía como un “*arte de vivir*”, menos intelectual y más práctico, desarrollaron una sabiduría más vivencial cercana a la vida cotidiana de las personas que funcionara como un tipo de guía, de manual que orientaba la vida con el objetivo de alcanzar la felicidad a partir de una vida virtuosa.

El epicureísmo supo mirar la dimensión hedónica del ser humano, hasta ese tiempo ignorada por la Academia y el Peripato, y propuso el *placer* como el principio rector de su pensamiento filosófico. Su propuesta encontró buena recepción, principalmente por dos temas principales; la “*amistad y el placer*”, pero al mismo tiempo también despertó mucha desconfianza en la sociedad ateniense, se pensó que el “*Jardín*” era una escuela disoluta, un lugar para el desenfreno pasional, un bacanal apoteósico lleno de frivolidad.

Por el contrario, el banquete epicúreo fue un banquete modesto, alegre, festivo. Un escenario propicio para el sosiego del alma (*ataraxia*). Epicuro fue un filósofo con estómago,

¹¹⁶ EPICTETO. *Enquiritidion*. Clásicos del pensamiento y de las ciencias. Ántropos. España 2004. Pág. 8.

¹¹⁷ QUIROZ R. Op. cit. Pág. 142.

supo atender y reconocer el placer de la degustación de los alimentos de la cocina mediterránea, y también impulsó el placer de la comensalidad abierta que llevó a cabo con todo tipo de personas. Finalmente, su filosofía provocó un deleite intelectual que satisfizo el hambre de una sociedad en crisis.

El banquete estoico, por su parte, es un banquete que apuesta por la moderación, la sobriedad y el autocontrol de la naturaleza hedónica del ser humano. Hasta cierto punto, el estoicismo desconfía de la vitalidad de los deseos y la fuerza de las pasiones que, según el estoicismo, necesitan ser conducidos, controlados y domesticados, pues sin una adecuada conducción de los gustos y apetencias se pone en riesgo la vida humana.

Sin los límites ordenados por la razón, no puede haber una comensalidad virtuosa, modesta y sobria. La ética estoica de la sobriedad y la moderación en la conducción del banquete quiere ser un referente que marca su distancia del banquete epicúreo¹¹⁸. Pero, sobre todo, es una crítica de la sociedad grecorromana que había hecho del banquete una ocasión para la vida disoluta (las borracheras, los bacanales) que impedían el ideal de la felicidad del ser humano.

El filósofo estoico, parece ser un asceta que come con desconfianza, no sabe (no le interesa) paladear los alimentos, el placer comensal es una amenaza, es la antesala de los vicios que traen dolor e infelicidad. Zenón de Citio, el maestro de la *Stoa* se parece a un filósofo con estómago de asceta que al ver los excesos del banquete grecorromano apostó por la moderación y el dominio de los deseos. Su discípulo Epicteto va en ese mismo sentido y Plutarco sin ser un filósofo estoico, más bien platónico, también exhorta al comensal a comer y beber con moderación,

Una dieta ligera es sana, pero comer no deja de ser una necesidad para el hombre, incluso si es un héroe homérico. Solo los dioses se han librado de la esclavitud del estómago. Por otra parte, el vino es perjudicial si se bebe de más, o si es un vino fuerte, pero siempre y cuando sea dulce y suave proporciona energía y valor, ayuda a la filosofía, e incluso puede curar a los enfermos.¹¹⁹

¹¹⁸ Cfr. Ibid. Pág. 142.

¹¹⁹ FERNÁNDEZ P. Op. cit. Págs.33-34.

Los filósofos de este último periodo estudiado, como Epicteto (55-135 d.C) y Plutarco (46-120 d.C), insisten en la moderación, los excesos en el banquete ya eran escandalosos, los bacanales eran un signo de la descomposición social, de un vacío espiritual generalizado y de una crisis política en el imperio.

El banquete que en sus inicios había sido una *institución social*, un factor civilizatorio y cultural, un género literario poco a poco se fue desgastando hasta llegar a los excesos que denunciaron las escuelas filosóficas helenistas, principalmente los estoicos. Sin moderación, el banquete se convierte en un bacanal. Sin valores éticos el banquete es un atracón alimentario, sin la filosofía, “el arte de la vida”, el banquete desaparece para dar paso a la compulsión de los desórdenes alimentarios de los seres humanos.

Conclusión.

El banquete grecorromano fue un espacio comensal, gustativo, delectable, que dio forma al nacimiento de la cultura occidental. De entre las distintas formas del banquete se encuentra el banquete filosófico, es decir, un espacio gustativo que privilegió la conversación, la argumentación y la discusión sobre temas concretos. El filósofo clásico buscó trascender el placer de los alimentos por una reflexión más refinada, intelectual, racional y con mayor objetividad que aquella que proviene de los sentidos. El banquete filosófico era principalmente el lugar privilegiado para el placer intelectual.

El banquete grecorromano estaba dividido en dos partes (*deipnon* y *symposium*). El primero era principalmente un tiempo para comer, para degustar los alimentos provenientes de la cocina mediterránea. El segundo era el tiempo para la bebida (vino) y para el entretenimiento. En el caso del banquete filosófico, era la ocasión para la conversación. Desafortunadamente la unidad del banquete se fracturó cuando los filósofos clásicos privilegiaron el *symposium* sobre el *deipnon*, la conversación sobre la degustación, el placer intelectual sobre el placer alimentario. La obra literaria del banquete de Platón es un claro ejemplo de ello cuando sólo se centra en la conversación intelectual sobre el eros (amor) y deja de lado el placer que provocan los alimentos.

La unidad creativa e inteligente del *deipnon* y *symposium*, entre *delectación alimentaria* y *conversación inteligente* le otorgan al banquete equilibrio, armonía y moderación. Si solo se privilegia una delectación alimentaria irracional es muy fácil caer en graves excesos que pervierten el placer comensal. Por el contrario, cuando se privilegia el placer intelectual sobre los placeres gustativos de la mesa, el comensal desconfía de su naturaleza corporal, de sus sentidos, deseos y gustos. Se deshumaniza y desencarna.

Dentro de este contexto, es comprensible que el comensal sea propicio a la flagelación de sus deseos, de su cuerpo y su vitalidad. De tal manera que, la unidad creativa entre *deipnon* y *symposium* hacen del banquete, de la comensalidad, uno de los escenarios más importantes para el desarrollo integral de la vida humana. Es capaz de visibilizar trascendencia y comunión con Dios.

La influencia del banquete grecorromano como *institución social* también llegó a las primeras comunidades cristianas cuando se reunían el día domingo para celebrar la cena del Señor. El banquete de las primeras comunidades cristianas, conocido como ágape, fue un espacio de confesión de Jesucristo como hijo de Dios y de construcción de la iglesia a partir de la convivencia fraterna alrededor de la mesa. La unidad entre *deipnon* y *symposium* continuó, ahora en la comensalidad cristiana. Este es el objetivo que voy a tratar en el siguiente capítulo de esta tesis.

CAPÍTULO III. EL PLACER COMENSAL EN LAS PRIMERAS COMUNIDADES CRISTIANAS

El tercer capítulo de la presente investigación está dedicado al estudio de la comensalidad a partir de las ciencias de la religión y de la teología católica. El vínculo entre la mesa y el placer comensal están presente en la mayoría de las religiones hasta convertirse en un espacio privilegiado de comunión entre los seres humanos y la divinidad.

Un ejemplo de la dimensión religiosa de la comensalidad en el banquete grecorromano fueron las *libaciones*, acciones por la cuales los comensales dedicaban a sus dioses protectores algún tipo de ofrenda. En este mismo sentido se encuentra el banquete dedicado a Dionisos, el dios del vino, que hizo del banquete un ritual. El banquete dionisiaco se construyó como un espacio de convocación y comunión entre lo humano y lo divino, hasta generar un estado de inhabitación divina. Es decir, el banquete se convierte en una liturgia por la cual la divinidad toma posesión del cuerpo de los comensales.

En el primer apartado trató del estudio sobre la interconexión entre alimentación y religión. Ambas atienden, en su base más profunda, las necesidades humanas más sentidas, aquellas que tienen que ver con la contingencia y la vulnerabilidad. En este sentido, el hambre recuerda al ser humano su dependencia cotidiana a los alimentos. El hambre representa un estado de vulnerabilidad que logra satisfacerse a partir de una ingesta alimentaria.

De igual manera, la religión, también atiende la contingencia y la vulnerabilidad humana, busca dar respuestas a problemáticas muy sentidas, ofrece seguridad ante *situaciones límites* del existir humano. La interconexión entre religión y alimentación es muy cercana, de tal manera, que no existe religión sin algún credo alimentario, o una liturgia alimentaria (comidas rituales). El propósito de estas comidas rituales es, de alguna manera, visualizar una forma de comunión con los dioses a partir de la ingesta delectable de algunos dones alimentarios simbólicos que previamente han sido aceptados por la comunidad.

En el segundo apartado toco el tema del placer comensal, desde la teología católica. Así como el judaísmo es una religión de la mesa, también lo es el cristianismo en sus

orígenes, hizo de la “mesa” un espacio de comunión entre los comensales, los alimentos consumidos, el cosmos y Dios.

La mesa es un *lugar epifánico*, un lugar de manifestación, de visibilización, de delectación de la presencia de Dios a partir de una dinámica generosa de donación, de apertura a todos, en especial, de aquellos que han sido negados por los sistemas religiosos, económicos y políticos hegemónicos. En este sentido, Jesús fue un hombre del banquete, con estómago, abierto al placer comensal, dedicó mucho de su tiempo en comer y beber públicamente con todo tipo de personas con el propósito de construir un imaginario y una praxis que visibilizara el reino de Dios alrededor de la mesa. Una lectura somera de los evangelios da cuenta de la comensalidad de Jesús que fue antisistémica, apartada de la ley de la pureza ritual, que tomó algunos elementos del banquete grecorromano para visualizar su particular significado de la vida y de la comunión con Yahvé.

En este apartado presento, en conexión con el anterior, la recepción y continuación de la mesa de Jesús en la comensalidad de los primeros cristianos. Fueron las primeras comunidades cristianas quienes hicieron de la mesa un espacio de construcción de la comunidad a partir de su fe en Jesucristo como Mesías e hijo de Dios. La comida sacramental llamada “ágape” continuó celebrándose bajo la institución del banquete grecorromano.

El *symposium* se convirtió en un espacio para la enseñanza evangélica, una naciente liturgia y, sobre todo, la conmemoración de la presencia espiritual de Jesús en los dones alimentarios del pan y del vino. Sin embargo, el reto que tuvieron las primeras comunidades cristianas fue salir de su etnocentrismo judío para convertirse en una religión de carácter universal. La inclusión de los paganos en la misma mesa no fue fácil, el llamado Concilio de Jerusalén fue decisivo para hacer de la mesa un lugar de comunión entre los diferentes pueblos que abrazaban el cristianismo.

Las principales preguntas por responder en este capítulo son: ¿Cuál es la relación entre religión y alimentación? ¿Qué lugar ocupa el placer comensal en la teología católica?, ¿Qué dicen los Evangelios sobre la comensalidad de Jesús? ¿Cuál fue la importancia del *ágape* en las primeras comunidades cristianas?

3.1. La relación entre religión y alimentación

La alimentación es un fenómeno multidimensional que tiene que ser estudiado de forma interdisciplinaria como lo he señalado en el primer capítulo. En este sentido, me aproximo en este capítulo al estudio de la alimentación, principalmente desde la filosofía, pero también analizando el aporte que la religión tiene sobre la alimentación, el placer comensal y el sabor. Inicio afirmando, como ya lo he hecho anteriormente, que la alimentación es un hecho complejo y diverso que va más allá de una cuestión nutricional y gastronómica. Es un fenómeno social, cultural e identitario¹²⁰.

La alimentación nos remite siempre a un conjunto articulado de clasificaciones y de reglas que una cultura en concreto ha creado para ordenar el mundo y darle sentido. En este sentido, Jesús Contreras habla del carácter multidimensional de la alimentación y la presencia de condicionantes ideológicos que dirigen la comensalidad bajo un amplio sistema de pensamiento simbólico y religioso.

Así, además de la producción, distribución y consumo de alimentos, integrados en una serie de procesos ecológicos, tecnológicos y económico-políticos complejos que determinan, en buena medida, la dinámica y la lógica de los comportamientos alimentarios, también hay que tener en cuenta el papel que juegan los *condicionantes ideológicos*. En efecto, la alimentación constituye una vía privilegiada para reflejar las manifestaciones del pensamiento simbólico y la alimentación misma constituye, en ocasiones, una forma de simbolizar la realidad.¹²¹

El vínculo entre religión y alimentación es muy profundo, en su sentido más elemental, ambas buscan atender la contingencia y finitud del ser humano. Por un lado, se encuentra el hambre que a diario afirma el estado de contingencia del ser humano y, por otro lado, está la angustia e inseguridad de vivir que hace del ser humano un “ser en el mundo” y para darle sentido necesita de la religión.

¹²⁰ Cfr. PAREJO M. **Diversidad alimenticia según las prescripciones religiosas: cuestiones jurídicas** en *Revista de Ciencia de las Religiones*, No. 23. 2018. Pág. 192. <https://doi.org/10.5209/ILUR.61027>

¹²¹ CONTRERAS J. **Alimentación y religión** en *Humanitas, humanidades médicas*. Observatorio de la Alimentación, Universidad de Barcelona. No. 16. 2007. <https://usuaris.tinet.cat/dones/imagenes/articulos/religion%20y%20alimentacion.pdf>

Para Juan Antonio Estrada, las religiones juegan un papel determinante en el desarrollo de la vida humana ofrecen respuestas, significado y sentido de la vida, canalizan el deseo insatisfecho de trascendencia; “*Las religiones han sido laboratorios de sentido, de valores, significados y pautas de orientación*”¹²².

La religión es, sobre todo, una instancia de sentido, un intento cultural de dar sentido a la vida, una expresión del ansia de pervivencia e inmortalidad humana¹²³. La religión, por lo tanto, es creación humana. Sin embargo, también es un mecanismo de religación con Dios. Según Estrada la religión como religación con Dios es la capacidad de abrirse a la plenitud que solo puede venir de una relación con lo absoluto.

La religión está vinculada a la búsqueda de lo absoluto, lo inmutable, y no contingente, que pueda dar sentido y ofrecer salvación al hombre. Supera la ruptura de nivel ontológico, el corte entre lo mundano y lo celestial, entre lo natural y lo sobrenatural.¹²⁴

La relación intrínseca entre religión y alimentación, en un primer momento, atienden el estado de contingencia y finitud del ser humano, en un segundo momento, la interdependencia se normaliza e integra de forma natural hasta convertirse en un espacio de relevación festiva de lo divino que poco a poco se va institucionalizando. En un tercer momento, la religión formula un núcleo doctrinal, una regla moral, que poco a poco busca conducir todas las dimensiones de la vida humana y la alimentación no es la excepción. Así pues, la mesa y su consecuente comensalidad se convierte en un escenario adecuado para visualizar los valores éticos de cada religión.

Bajo este contexto, es comprensible que la alimentación sea conducida por un sistema de creencias y valores locales, algunas de carácter global, que de forma taxonómica clasifican en diferentes categorías los alimentos, como por ejemplo: saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, calientes y fríos, puros e impuros, sagrados y profanos.

¹²² ESTRADA J. *El sentido y sinsentido de la vida. Preguntas a la filosofía y a la religión*. Trotta. Madrid 2012. Pág. 39

¹²³ Cfr. Ibid. Págs. 39-40.

¹²⁴ Ibid. Pág. 53.

Sobre las últimas dos clasificaciones queda claro que “*la religión o sistema de creencias rigen la alimentación en algún sentido*”.¹²⁵

Es decir, las religiones cuentan con algún tipo de doctrina alimentaria, un cierto dogma alimentario, del que se desprenden las prescripciones alimentarias, las concepciones dietéticas y los rituales que implican el consumo de algunos alimentos y la prohibición de otros. Todas las religiones tienen *comidas rituales* o *liturgias alimentarias* con el fin de fortalecer la identidad de la comunidad, visualizar los valores religiosos del grupo y dar paso al placer comensal. Sin embargo, las comidas rituales son principalmente *sacramentos de comunión* con los dioses, canales de comunicación degustativa con la divinidad, lugares de encuentro comensal con lo sobrenatural.

Las religiones o sistema de creencias han hecho de la mesa y de la comensalidad un *escenario* adecuado para expresar su ética alimentaria. Por lo tanto, la mesa se ha visto como el *espacio* adecuado para presentar un ideal de santidad a partir del dominio de los deseos, pero también es el espacio que escenifica claramente lo que cada religión entiende por perversión y pecado. En este sentido, siguiendo la moral católica, la gula es uno de los “pecados capitales” mientras que el ayuno es un “acto de piedad” que libera al creyente de sus deseos pecaminosos. Para Conteras, todas las religiones tienen un *carácter restrictivo*, un sistema de contención, con el propósito de limitar o prohibir la ingesta de algunos alimentos y bebidas para disminuir el placer de comer, un acto carnal y pasional que según los credos de varias religiones se opone a la trascendencia. Las religiones tradicionales u oficiales exaltan el predominio del espíritu sobre la materia¹²⁶.

Al parecer, tanto la filosofía clásica (platonismo, estoicismo) como las religiones de origen judeocristiano fomentaron en la cultura occidental una ética de carácter restrictivo sobre el placer alimentario. Siempre desconfiaron del placer comensal hasta levantar el ideal del ayuno, la abstinencia y la flagelación como un método espiritual eficaz capaz de domesticar el deseo carnal y la pasión de comer.

¹²⁵ CONTERAS J. Op. cit. Pág. 2.

¹²⁶ Cfr. Ibid.

Sobre el carácter restrictivo de las religiones en cuestiones alimentarias, María José Parejo Guzmán afirma lo siguiente: “*Las religiones suelen contener, entre sus preceptos, mandatos sobre lo que se puede comer y lo que no; casi todas prohíben algún alimento, bien por completo o en determinadas épocas del año, o inducen al consumo de ciertos productos en fechas concretas*”.¹²⁷

Desde los tiempos más antiguos de la humanidad hasta la actualidad, la degustación alimentaria y el placer comensal no sólo atienden el deseo primario de la alimentación, también se han convertido en uno de los principales vehículos de creación y transmisión de la cultura. García Ruiz afirma lo siguiente;

La alimentación también es un fenómeno cultural muy diverso estrechamente vinculado, en algunos casos, a determinadas creencias filosóficas o prescripciones religiosas. En ese sentido, sabido es que las religiones, en tanto que cosmovisiones, regulan todos los ámbitos de la vida y la alimentación no es una excepción.¹²⁸

Bajo un contexto, los alimentos consumidos comensalmente adquieren significados que rebasan por mucho su origen gastronómico, también son capaces de develar una dimensión espiritual. Como ya lo mencioné, la comida ritual consumida fraternalmente abre un espacio para la comunión con lo sagrado, son *espacios comensales* que expresan fraternidad y solidaridad, pecado y gracia, impureza y donación.

Para Contreras, en todas las religiones, los alimentos tienen tres finalidades; “*1. Comunicarse con Dios, 2. Demostrar fe mediante la aceptación de las directrices divinas concernientes a la dieta, 3. Desarrollar una disciplina mediante el ayuno*”¹²⁹.

La presencia de alimentos en las ceremonias y rituales religiosos cumple una función de vínculo con lo divino, un canal de comunicación y encuentro con la divinidad. Los alimentos cumplen la función de convocación gustativa en la que acontece el encuentro de lo humano y lo divino. Parece que el placer comensal es un factor común entre los seres humanos y los dioses, los acerca cordialmente, y desde allí pueden entrar en comunicación.

¹²⁷ PAREJO M. Op. cit. Pág. 192.

¹²⁸ GARCÍA Y. **Alimentos kosher en Europa: Aspectos religiosos, políticos y económicos** en *Alimentación, creencias y diversidad cultural*. Universidad de Valencia. 2015. Págs. 137-152.

¹²⁹ CONTERAS M. Op. cit. Pág. 12.

Para Vatika Sibal las comidas rituales son una de las partes más importantes de una religión, son una forma de comunicación no verbal, “*un signo que comunica algo más allá de sí mismo*”¹³⁰.

Sibal define la comunicación alimentaria dentro de los rituales religiosos de la siguiente manera: “*Comunicación es el proceso por el cual entendemos el mundo y lo compartimos con los otros a través de un lenguaje verbal y no verbal. Podemos considerar la comida como una forma de comunicación no verbal que comparte significados con otros*”.¹³¹

Se trata de una comunicación sensual, gustativa, delectable a partir del consumo de los alimentos agradables al paladar de humanos y dioses. De tal manera que los alimentos cocinado y ofrecidos bajo un contexto ritual se convierten en expresiones de vida, amor, alegría y donación. Esto explica la profunda relación que hay entre el alimento y los rituales religiosos como espacios de encuentro delectable entre la humanidad y la divinidad. Sibal nos ofrece el ejemplo del pan para entender con mayor claridad como un alimento sencillo puede ir más allá de sí mismo y ser capaz de comunicar vida, amor y donación.

El pan es un buen ejemplo del simbolismo presente en los alimentos. Cuando la gente se sienta junto con sus amigos a comer, ellos parten el pan. Esta expresión simboliza que sentarse con los amigos se convierte en lugar cálido y jovial para comer. Bajo este contexto, el pan es signo de vida.¹³²

Tratando de profundizar un poco más la interdependencia o vínculo entre religión y alimentos Benjamin E. Zeller ha estudiado la interacción entre religión y alimentos a partir de la conceptualización de la religión como un *sabor*, un *gusto*, una *degustación* en donde puede confluir creativamente el carácter hedónico del placer comensal y el deseo de religación espiritual.

¹³⁰ SIBAL V. **Food; Identity of culture and religion** en *Scholarly research Journal for Interdisciplinary Studies*. University of Mumbai. Vol 6. No. 46. 2018.
<http://d.researchbib.com/f/enq3q3YaAlnzymYzAioF9jLJqypl9jMTMTnJkyp18kAGZ2ZQH1ZGx4ZGDhWG VjEUVhWGVjIzS0nJguWGVjH2yvLJjhpTEz.pdf>

¹³¹ Ibid.

¹³² Ibid.

Si pensamos sobre la religión como un sabor – podemos entenderla de muchas maneras- como una categoría de sensación corporal simultáneamente encarnada en la mente. Como un gusto individual que implica el desarrollo de un sabor en los cuerpos y en las mentes...Como todo sabor, el gusto por la religión desarrolla familiaridad, y una consolidación a partir de la repetición de esa experiencia.¹³³

La conexión que ofrece Zeller entre religión y alimentos se basa en el sabor. Los alimentos tienen la capacidad de despertar la memoria sensitiva de una comunidad y de actualizar su identidad religiosa cuando participa de sus comidas rituales. La religión, funciona como un *sabor* que afecta al cerebro, el cuerpo y la mente hasta convertirse en una *experiencia religiosa encarnada*.

Zeller afirma: “*La religión se convierte, en esencia, un gusto, un conjunto de patrones repetitivos encarnados, una experiencia sensitiva que no vive fuera de una red de memorias, cuerpos y comunidades*”¹³⁴. Por lo tanto, el vínculo entre religión y comida es a partir del *sabor* alimentario y espiritual que se experimenta gustativamente en la vulnerabilidad de la vida humana.

Religión y comida tiene una proximidad muy estrecha se expresan a partir de comidas rituales o rituales alimentarios. En el caso del cristianismo primitivo, la mesa en donde se degustaba la comida mediterránea fue el mismo espacio donde nació la comunidad cristiana y la fe en Jesucristo como Mesías y Señor.

En el caso del Judaísmo ocurrió algo similar, a partir de la cena pascual, se sigue celebrando la liberación del pueblo judío de la esclavitud en Egipto. Es importante señalar que las comidas rituales son resultado de la integración creativa entre un imaginario religioso y una praxis alimentaria. En el caso del catolicismo el imaginario es una idea de la presencia de Dios en medio de la mesa eucarística a partir de dones alimentarios del pan y del vino, y la praxis es una acción eclesial de aquellos que comparen el mismo ritual alimentario. Por lo tanto, no existe comida ritual sin un imaginario religioso ni una praxis alimentaria.

¹³³ ZELLER B. **Religion as embodied taste: using food to rethink religion** en *Body and religion*. Vol 1. No. 1. 2017. Pág. 11. <https://doi.org/10.1558/bar.32834>

¹³⁴ Ibid. Pág. 13.

La Eucaristía cristiana es un buen ejemplo de cómo los rituales alimentarios se convirtieron en liturgias cargadas de intensa comensalidad. El *ágape* de los primeros cristianos tuvo sus orígenes en una teología de alimento proveniente del mundo hebreo (cena pascual, el maná, etc.) que logró integrar la influencia del banquete grecorromano. No cabe duda que el *ágape* de las primeras comunidades cristianas fue escenario de integración sobre el cual se fue configurando la identidad cristiana que poco a poco fue tomando fuerza y presencia en el mundo romano hasta institucionalizarse.

3.2 El placer comensal desde la teología católica.

Para abundar con mayor profundidad sobre la interacción entre un imaginario religioso y praxis alimentaria como un espacio de develación de lo divino recorro a la teología católica para hacer una reflexión sobre los alimentos y el placer comensal. En primer lugar, desde una mirada católica, como bien lo afirma Emily Stimpson Chapman los alimentos son un don de Dios.

Los alimentos no son solo calorías y grasa, vitaminas y minerales, aditivos y colorantes. Se trata sobre Dios. Se trata de la comunidad. Se trata de la vida. La comida es uno de los dones más preciosos de Dios, signo de la bondad, de abundancia, de creatividad y de amor del Señor.¹³⁵

Es importante destacar que los alimentos son *signos* que van develando gustativamente la presencia de Dios entre los comensales. Sin embargo, la realidad material y simbólica de los alimentos es potenciada cuando los alimentos se consumen guiados por el placer comensal. Es decir, cuando alrededor de la mesa acontece una dinámica de amor, fraternidad y perdón “*cuando no sólo comemos, también hablamos, reímos, miramos al otro a los ojos. Cuando compartimos historias y aprendemos acerca de los otros*”¹³⁶. Es importante señalar que, dentro de este contexto alimentario y festivo, Dios se va revelando.

¹³⁵ STIMPSON E. *The catholic table. Finding joy where food and faith meet*. Emmaus Road Publishing. 2016. Pág. 11.

¹³⁶ Ibid. Pág. 40.

Para Leonardo Boff, el placer comensal significa comer, beber, comulgar y celebrar juntos en la misma Casa Común acompañados de Dios y los demás seres de la creación. La comunión alrededor de la mesa es el lugar privilegiado de la familia, de la hospitalidad y de la fraternidad/sororidad. Sobre ella se comparte el alimento y, junto con él, el comensal se entrega generosamente al otro. Boff lo señala de la siguiente manera;

Consumir “comensalmente” es comulgar con quien come conmigo. Es entrar en comunión con las energías escondidas en los alimentos, con su sabor, su olor, su belleza y su densidad. Es comulgar con las energías cósmicas que subyacen en los alimentos, especialmente la fertilidad de la tierra, la radiación solar, los bosques, el agua, la lluvia y el viento. Debido a este carácter numinoso del comer/consumir/comulgar, toda comensalidad es, de algún modo, sacramental.¹³⁷

Para Norman Wirzba, comer es un ejercicio espiritual y la comensalidad es una *celebración consiente* en donde los comensales aprenden a estar más atentos y presentes en el mundo, agradece la presencia del *otro* y descubren el amor de Dios. Comer juntos introduce al comensal en una *comunidad afectiva* en la que se llevan a cabo dinámicas relacionales de estrecha proximidad y profunda intimidad suscitando un espacio adecuado para la conversación, la reflexión y la gratitud. Por lo tanto, comer conscientemente es signo de profundidad espiritual en donde el comensal pueda ver, entender, recibir y probar el mundo como un don gratuito de Dios¹³⁸.

Sobre el carácter sacramental que tienen los alimentos, los teólogos citados anteriormente mencionan que la comensalidad es un *acto sacramental*, es decir, los alimentos puestos en la mesa y consumidos comensalmente son un signo sensible que develan el deseo de Dios de alimentar al comensal con su gracia divina¹³⁹.

Son testimonio del amor, la bondad y generosidad de Dios. De tal manera que tienen que ser consumidos con gratitud, son una ofrenda que demanda respeto. Stimpson Chapman afirma:

¹³⁷ BOFF L. *Virtudes para otro mundo posible III, Comer y beber juntos, y vivir en paz*. Sal Terrae. España 2007. Pág. 22.

¹³⁸ Cfr. WIRZBA N. OP. Cit Págs. 68-69.

¹³⁹ Cfr. Ibid. Pág. 260.

La comida es un signo del amor, en parte, porque lo compramos, lo preparamos, y lo servimos. Esto demanda sacrificio. El pastel no se hace así mismo, el estofado no aparece de repente en la mesa. Cocinar siempre implica trabajo, y ese trabajo es una ofrenda de tiempo, dinero y energía.¹⁴⁰

José M. Castillo señala que la comensalidad es; “*comer compartiendo la misma comida en la misma mesa en compañía de otras personas*”.¹⁴¹ El hecho de comer abarca la vida entera, se come no sólo para alimentar el estómago sino también para alimentar el espíritu, la necesidad que todos tenemos de compañía, de escucha y de ser escuchados. Y también de algo más profundo, la necesidad de una experiencia de sentido de totalidad que abarca nuestras vidas y nuestras relaciones. Para Castillo, la comida compartida es principalmente comunicación:

En la comida compartida con otros, nos comunicamos rompemos nuestro aislamiento y nuestra soledad, y sin saber exactamente porqué ni cómo, nos sentimos más cercanos unos de otros, de manera que, en la intimidad de la comida, caen muchas de nuestras barreras de distancia e incomunicación.¹⁴²

Ángel F. Méndez Montoya también menciona que la comida y su consecuente comensalidad tienen una dimensión comunicativa. Sin embargo, puntualiza que se trata de una *comunicación sensual* capaz de conectar y compartir sentimientos, emociones, esperanza, miedos, sueños y alegrías entre los comensales. Se trata de una comunicación que va más allá de lo meramente *instrumental utilitario* para convertirse en un medio eficaz de expresión de los deseos, el erotismo, la sensualidad y la transgresión de las fronteras. Por su naturaleza de comunicación dinámica, la comida y su consecuente ingesta comensal son un lugar (*locus*) adecuado de profunda intimidad¹⁴³.

De igual manera, Leonardo Sweet habla de la mesa como un lugar adecuado para la comunicación, un espacio para contar historias y actualizar recuerdos, en especial, aquellos

¹⁴⁰ STIMPSON E. Op. cit. Pág. 41.

¹⁴¹ CASTILLO J. *La humanización de Dios. Ensayo de cristología*. Trotta. Madrid 2009. Pág. 219.

¹⁴² Ibid. Pág. 222.

¹⁴³ Cfr. MÉNDEZ A. Op. cit. Págs. 48-51.

que han quedado profundamente grabados en la memoria sensitiva de los comensales. Swett afirma:

Si quieres conocer la historia de alguien siéntate en la mesa con él y partan juntos el pan, esta es la mejor manera de empezar... En la mesa donde la comida y las historias pasan de persona a persona, de generación en generación, es donde cada uno de nosotros aprendemos quienes somos, de dónde venimos, lo que podemos ser, a donde pertenecemos.¹⁴⁴

La mesa da sentido y forma a la vida humana, es el espacio donde los comensales visualizan una develación de lo divino, actualizan sus rituales religiosos, convocan a los dioses para compartir los alimentos y, para los católicos, la mesa eucarística es el lugar donde ocurre una ingesta de lo divino a partir del consumo del cuerpo y sangre de Cristo.

Es importante señalar que tanto filósofos y teólogos hacen notar que la comensalidad celebrada en profunda intimidad consigo mismos, con la creación y con los demás comensales se convierte en el lugar idóneo de la revelación de lo divino.

Castillo menciona que la *mesa compartida* nos revela a Dios mismo, al Dios de Jesús, en la medida en que lo más entrañablemente humano es vivido, en el hecho de compartir el mismo alimento que sustenta nuestra condición de seres de carne y hueso. Fue en las comidas compartidas donde Jesús se nos dio a conocer y nos comunicó al Padre¹⁴⁵.

Méndez Montoya, desde una perspectiva eucarística, menciona que comer y beber juntos se convierte en un *lugar epifánico* donde se devela el deseo amoroso y gratuito de Dios por compartir su vida divina con la humanidad¹⁴⁶.

Para Boff, la comensalidad que llevó a cabo Jesús de Nazaret tenía como finalidad alimentar una idea y una praxis de apertura incondicional al que llamó *reino de Dios*¹⁴⁷ representado por un banquete abierto que privilegia la participación de los pecadores públicos, los pobres, las mujeres, los enfermos, los paganos, los impuros y todos aquellos

¹⁴⁴ SWEET L. Op. cit. Págs. 7-8.

¹⁴⁵ Cfr. CASTILLO J. Op. cit. Pág. 224.

¹⁴⁶ Cfr. MÉNDEZ A. Op. cit. Págs. 58-60.

¹⁴⁷ Cfr. BOFF L. Op. cit. Pág. 64.

que vivían en los márgenes de la vida institucional (Mc 22, 2-10). La comensalidad de Jesús revela la presencia amorosa de Dios en la mesa cuando los comensales parten, comparten y entregan generosamente los alimentos entre sí¹⁴⁸.

De igual manera, Kendall Vanderslice hace referencia que los alimentos consumidos comensalmente van más allá de sí mismos, tienen la fuerza para anunciar algo sagrado, algo transformacional, algo lleno de gracia que acontece alrededor de la mesa¹⁴⁹. Además, también afirma que los alimentos son una forma de deleite de lo divino.

Cuando comemos experimentamos un deleite con el orden creado, experimentamos la magnificencia sensorial de nuestros cuerpos, nos comunicamos con otros y, a través de alimentos que provienen de la creación nos conectamos delectablemente con el Creador.¹⁵⁰

Después de haber profundizado en el pensamiento de algunos filósofos y teólogos contemporáneos sobre el placer comensal, los alimentos y su degustación comunitaria. Es importante señalar que, para las tradiciones cristiano-católicas, la mesa se convierte en un *lugar epifánico* capaz de anunciar, revelar, convocar la presencia de Dios alrededor de la mesa servida. En este sentido, los alimentos o la comida que se presentan bajo una forma ritual dentro de una celebración religiosa no sólo tienen una dinámica de comida ritual, se convierte principalmente en el *locus* de revelación de lo divino a partir de la profunda intimidad que acontece entre los comensales.

Para la teología católica, la comensalidad de Jesús fue capaz de anunciar, visualizar un imaginario sobre el reino de Dios como un *banquete* abierto a todas las personas, principalmente aquellas que se encontraban fuera del sistema religioso y social del judaísmo. Este es un punto que a continuación desarrollo con mayor profundidad.

¹⁴⁸ Cfr. BOFF L. Op. cit. Pág. 67.

¹⁴⁹ VANDERSLICE K. Op. cit. Pág. 9.

¹⁵⁰ Ibid. Pág. 16.

3.2.1. La mesa como imaginario y praxis de comunión.

En el primer capítulo de esta investigación hice referencia a la metáfora de *filósofos sin estómago* que formuló Raymond D. Boisvert en su libro *I eat, Therefore I think. Food and Philosophy*. Esta metáfora hace referencia a la poca importancia que los filósofos le han dado a los asuntos relacionados con la comida, la mesa y el placer comensal a pesar de ser personas que a diario toman sus alimentos.

En este sentido, también recurro a las metáforas para referirme a *la mesa* no sólo como un espacio comensal, sino también como un *lugar abierto* al deleite, a la recreación de la memoria colectiva, y la apertura de lo festivo.

Leonard Sweet, cuando analiza la comensalidad en los tiempos posmodernos inmediatamente afirma que “*estamos perdiendo la mesa*”¹⁵¹; es decir, no hay lugares suficientes para comer sentados. Las personas comen de pie y con prisa para regresar puntualmente a sus lugares de trabajo. No hay tiempo para dialogar y, mucho menos, para construir un vínculo con los demás comensales, el objetivo principal es satisfacer el hambre. Dentro de las casas, la situación no es diferente, muchos de ellos comen solos, delante de la televisión consumiendo alimentos precocidos que desafortunadamente aportan pocos nutrientes: “*nuestra cultura tiene hambre de pasar tiempo en la mesa*”¹⁵².

En este sentido, es necesario volver a posicionar la mesa como un lugar para contar una historia, recrear el pasado, actualizar el presente y proyectarse hacia el futuro. Los filósofos con estómago, a partir de una metafísica alimentaria, necesitan presentar la mesa como un lugar de deleite, de vínculo, constructora de identidad, capaz de visualizar un imaginario de la presencia de lo divino.

Siguiendo el pensamiento de Byung- Chul Han, la mesa dentro de un ambiente festivo es una expresión de vida desbordante, “*una forma intensiva de la vida*”. *Sin el placer delectable de la mesa, la vida se empobrece, se anquilosa en una mera supervivencia*”¹⁵³. La

¹⁵¹ SWEET L. Op. cit. Pág. 10.

¹⁵² Ibid. Pág. 11.

¹⁵³ HAN B-C. *La desaparición de los rituales. Una topología del presente*. Herder. Barcelona 2020. Pág. 32.

mesa generosa apertura un tiempo comensal, un tiempo detenido, un tiempo sublime que hace que los seres humanos participen de lo divino.

El carácter hedónico de la mesa tiene la capacidad de subvertir la anemia de los *cuerpos posmodernos* quienes, sometidos por el poder del mercado global, el rendimiento empresarial y la producción en serie han dejado sin tiempo ni fuerza a sus trabajadores para comer delectablemente alrededor de la mesa. Bajo este contexto, los tiempos posmodernos se caracterizan por la falta de tiempo para el placer comensal.

Para romper con esta lógica de hambre y vulnerabilidad es necesario volver la mirada a la dimensión espiritual de los alimentos. En este sentido, Stimpson Chapman propone recibir los alimentos como un don de Dios, “*una ofrenda cotidiana del amor de Dios*”¹⁵⁴. Entonces, es posible que el comensal los ingiera con gratitud, caridad y respeto. Más aún, los alimentos compartidos generosamente tienen un efecto sanador, se convierten en una manera de tratar con el dolor, la confusión, los miedos, la culpa, la vergüenza, la inseguridad¹⁵⁵.

Es importante recuperar el sentido festivo de la comensalidad, en donde no sólo se alimentan estómagos, también se nutren imaginarios, se fortalecen identidades, se estrechan relaciones humanas, y se construye un espacio de profunda intimidad donde la *vulnerabilidad de los cuerpos posmodernos* pueden descansar, retomar fuerza y sobreponerse de forma resiliente al imperialismo del capitalismo que principalmente se guía por el beneficio económico.

La mesa es un espacio que principalmente está inclinado hacia la virtud. Desde la ética cristiana, la mesa es una diaria invitación para comer con justicia, prudencia, templanza y fortaleza. Según Stimpson Chapman, comer guiados por la virtud de la justicia es comer de forma saludable y balanceada. Es decir, estar atentos en todo momento de procurar ingerir alimentos que sean buenos para el cuerpo y el alma. La prudencia es la virtud que ayuda “*discernir lo bueno en cada circunstancia*”¹⁵⁶ en un ámbito alimentario, la prudencia indica los alimentos que deben ser comidos dependiendo del contexto y la situación vital de los comensales.

¹⁵⁴ STIMPSON E. Op. cit. Pág. 37.

¹⁵⁵ Cfr. Ibid. Pág. 17.

¹⁵⁶ Ibid. Págs. 115-116.

La fortaleza ayuda a que las decisiones alimentarias se lleven a cabo con regularidad, principalmente cuando los vicios alimentarios ponen en riesgo la salud y la vida humana. Por último, la templanza coordina todas las virtudes anteriores e invita a la moderación, el balance, el equilibrio. En definitiva, la templanza evita los excesos e invita al comensal a disfrutar los alimentos sin caer en la gula.¹⁵⁷

Cuando los valores (praxis) y los ideales (imaginario) que conducen la comensalidad virtuosa se pervierten aparece una *mesa viciosa* dominada por la *glotonería*. Es decir, se trata de un poder exacerbado, de amor propio que busca satisfacer compulsivamente sus apetitos e intereses sin tomar en cuenta a los demás. Los otros se convierten en objetos de consumo, forman parte del menú, en la medida que son útiles a los propósitos de quien ostenta la presidencia de la mesa.

Por lo regular, la mesa viciosa se caracteriza por una comensalidad necrófila en donde la amabilidad, la caridad, la consideración por los demás y el cuidado de los pobres no tiene cabida. La mesa viciosa es aquella que debajo de la suntuosidad, la abundancia y la delicadeza se esconde mecanismos de violencia, traición, muerte y dominación.

Para la ética cristiana, la gula, uno de los pecados capitales, no sólo hace referencia a la excesiva ingesta alimentaria que poner en riesgo la vida de los comensales. También se trata de la satisfacción egoísta de los propios deseos sin tener consideración por los demás, de una complacencia autárquica inmisericorde. La mesa viciosa, aquella que es guiada por la glotonería contradice en todo sentido una praxis e imaginario de comunión, fraternidad y hospitalidad, por lo tanto, deja de ser un espacio de visualización de lo divino para convertirse en una *mesa perversa* en donde los amigos dejan de ser amigos para convertirse en rivales, el placer comensal se torna cada vez más oscuro hasta convertirse en una compulsión de muerte, la alegría festiva desaparece para dar paso a una cierta alegría sádica que disfruta del dolor de los demás.

La comensalidad en el banquete grecorromano fue en espacio abierto para el placer, la amistad y la alegría. No cabe duda que se trató de una mesa virtuosa. Sin embargo siempre estuvo el peligro de convertirse en una mesa viciosa. Advirtiendo este peligro, los filósofos

¹⁵⁷ Cfr. Ibid. Pág. 115-116.

clásicos como Platón prefirieron un banquete filosófico abierto a la discusión, la argumentación, el conocimiento y la racionalidad. Fue el estoicismo quien denunció los placeres y excesos de la mesa y propuso el ideal ético de moderación con el fin de alcanzar la liberación de la esclavitud de los deseos y placeres. El estoicismo desconfió de todo tipo de placer, entre ellos el placer comensal, y propuso un ideal de comensalidad conducido por la moderación, el dominio de los deseos y un autocontrol racional. Los valores éticos del banquete estoico pronto se encontraron con la ética comensal de los primeros cristianos, y a partir de una síntesis creativa dieron forma a la espiritualidad del mundo occidental que hasta nuestros días persiste en numerosas prácticas religiosas.

Uno de los personajes del mundo antiguo que también destaca por la importancia que le dio al placer comensal fue Jesús de Nazaret. Alrededor de la mesa formó una comunidad, anunció su mensaje y sentó las bases de los valores éticos y religiosos que abrían de vivir sus discípulos. Hizo del banquete el lugar idóneo para construir un imaginario y una praxis del reino de Dios. Además, supo integrar de forma creativa la tradición del banquete hebreo y el banquete grecorromano para dar forma a una comensalidad abierta, fraterna y subversiva del orden social y religioso que excluía a muchos de la mesa. Por lo tanto, considero que es conveniente analizar la comensalidad de Jesús, pues ha tenido gran repercusión hasta el tiempo presente.

3.2.2. Jesús y el reino de Dios desde una perspectiva alimentaria

El reino de Dios fue el concepto central en la predicación de Jesús, pero nunca lo definió. Para explicar la presencia del reinado de Dios, Jesús utilizó las parábolas como un recurso popular y pedagógico que parten de episodios de la vida cotidiana e interpelan al oyente para reflexionar y sacar sus propias conclusiones. Las parábolas no quieren transmitir doctrina, pretenden transformar la vida. En este sentido, Jesús es el maestro de las parábolas, caracterizadas por su sencillez, su penetración y, sobre todo, porque no están al servicio de la interpretación de la Torá, su finalidad es suscitar una peculiar experiencia de Dios¹⁵⁸.

¹⁵⁸ Cfr. AGUIRRE R. *Qué se sabe de Jesús de Nazaret*. Verbo Divino. Navarra 2009. Pág. 71.

Jesús al hablar del reino en las parábolas hizo uso de elementos alimentarios como la semilla que germina, la cosecha abundante, el gran banquete y la fiesta real. De entre todas las imágenes bíblicas, el banquete y la mesa compartida se convirtieron en el corazón de temas trascendentales como; la salvación, el perdón, la cena del Señor, el reino¹⁵⁹.

Por *reino de Dios*, no se hace referencia a un “territorio o algún tipo de gobierno monárquico, sino a la causa sobre la cual Dios ejerce su soberanía¹⁶⁰.

Para Rafael Aguirre, la predicación de Jesús sobre el reinado de Dios fue un hecho histórico indudable ya que se trataba de una expresión no muy utilizada en el tiempo de Jesús, lo explica de la siguiente manera:

El reinado de Dios tuvo que ser proclamación de Jesús, porque en el judaísmo de ese tiempo no era una expresión muy usada. Jesús no explicó lo que entendía por reino de Dios, consideraba que su auditorio “campesinado judío” lo podía entender sin dificultad. El término reino de Dios, se puede entender como soberanía o poder de Dios que irrumpe en la historia de una forma nueva, escondida y misteriosa, como oferta de gracia y de vida.¹⁶¹

La predicación sobre el reinado de Dios se desarrolló principalmente en la baja Galilea, lugar donde apareció Jesús como un predicador itinerante sanando, enseñando y comiendo con sus seguidores y causando escándalo por ocuparse de los enfermos, tullidos, leprosos y posesos. Esta actitud causó molestia en los fariseos *intérpretes de la ley y guardianes de la pureza moral*.

Sin embargo, lo imperdonable, según Hans Kung, fue que Jesús intimó con los *fracasados morales*; “gente moral, religiosa y políticamente reprobable, de existencias dudosas, equivocadas y perdidas que estaban al margen de la vida social”¹⁶². Galilea era una zona mediterránea pobre y siempre escasa de comida, en donde el anuncio de la llegada

¹⁵⁹ Cfr. BARRIOS H. **Comida, mesa, banquete. De la Primera a la Segunda Alianza** en *Theologica Xaveriana*. Vol. 58. No. 166 España 2008. Pág. 350.

¹⁶⁰ Cfr. KÜNG H. *Jesús*. Trotta. Madrid 2014. Pág. 76.

¹⁶¹ AGUIRRE R. Op. cit. Pág. 67.

¹⁶² KÜNG H. Op. cit. Pág. 122.

del reino se imaginaba como un banquete caracterizado por una abundancia alimentaria que permitía a los pueblos hambrientos fijar un futuro esperanzador¹⁶³.

Gerd Theissen, en su estudio sobre el movimiento de Jesús, considera que el reino de Dios en clave alimentaria no era un sueño o anhelo de sacerdotes, doctores de la ley y poderosos que tenían asegurado su alimento, sino de personas sencillas que veían en la comensalidad de Jesús la firme esperanza de comer y beber cada día (Lc 6, 20ss; Mc 14, 25)¹⁶⁴.

De tal manera que el reinado de Dios no sólo es un símbolo, o un imaginario solipsista que habitaba en el interior del oyente de la palabra de Jesús, por el contrario, era un símbolo dinámico y poderoso desde el cual Jesús realizaba una crítica del mundo en el que vivía.

Para Jesús, el reinado de Dios es palpable y visible, no sólo existe en el interior del ser humano ni se oculta en el más allá de la historia. Se le puede ver, tocar, conseguir, degustar en el tiempo presente. En este sentido, Leonardo Boff insiste en que, en el reino de Dios, la comensalidad tiene la finalidad de construir un imaginario y hacer visible una praxis de comunión con la otredad.

Los estudios teológicos de Gerhard Lohfink, proponen una lectura del reinado de Dios como superabundancia y plenitud desbordante¹⁶⁵. Lohfink afirma que las parábolas del Reino muestran un movimiento que parte de la pequeñez o la escasez y después de la intervención de Yahvé se convierten en un signo de superabundancia a la manera de la parábola del minúsculo grano de mostaza que se convierte en un gran arbusto capaz de dar cobijo a las aves (Mc 4, 30-32), y la parábola de la levadura que a pesar de ser pequeña es capaz de fermentar una enorme cantidad de masa de harina (Mt 13, 33). La sobreabundancia recorre los evangelios y encuentra su punto culminante en dos relatos; La boda de Caná (Jn 2, 1-11) y la Multiplicación de los panes (Lc 9, 10-17). Son dos narraciones que, a pesar de una cuestionada realidad histórica, condensan e interpretan la sobreabundancia del reino de Dios tal como Jesús lo anunció y lo vivió¹⁶⁶.

¹⁶³ Cfr. GÓMEZ I. *Lucas*. Verbo Divino. Navarra 2008. Pág. 251.

¹⁶⁴ Cfr. THEISSEN G. *El movimiento de Jesús. Historia social de una revolución de los valores*. Sígueme. Salamanca 2005. Pág. 254.

¹⁶⁵ Cfr. LOHFINK G. *Jesús de Nazareth; qué quiso, quien fue*. Herder. Barcelona 2013. Pág. 394.

¹⁶⁶ Cfr. *Ibid*. Pág. 396.

Entre los especialistas bíblicos, cada día se reafirma el consenso de que Jesús presentaba el reino de Dios a los marginados; o como los llama Rafael Aguirre, “*los estigmatizados sociales*”¹⁶⁷, a través de una mesa de fraternidad. La comensalidad que llevó a cabo Jesús no sólo atendió una dimensión alimentaria importante para la mayoría de las personas pobres, enfermas y hambrientas; también alimentó la construcción de espacios de inclusión alrededor de la mesa para aquellos que se encontraban excluidos y al margen de la vida social y religiosa del judaísmo. La comensalidad de Jesús fue única, llegó a simbolizar la relación más profunda de la comunidad con Dios.

En este sentido, Jesús de Nazaret se valió de la comunión de la mesa para visualizar que el reinado de Dios es una acción salvífica en el tiempo presente y una figura esperanzadora para los tiempos futuros (banquete escatológico)¹⁶⁸.

Para Xavier Pikaza, Jesús es el hombre del banquete, quien entendió que la comensalidad generosa y fraterna entre amigos es el espacio idóneo para construir un imaginario sobre el reino de Dios como *comida y bebida en abundancia*. Además, se trata de una comensalidad antisistémica en la que los impuros, pobres y excluidos toman asiento para convivir con Jesús, anfitrión del banquete (Lc 14. 21)¹⁶⁹.

3.2.3. La comensalidad de Jesús en los Evangelios.

Una lectura atenta de los Evangelios pronto hace notar la importancia que Jesús dedicó a las comidas. En los Evangelios existen alrededor de 173 referencias a la comida; 28 en Mateo, 22 en Marcos, 56 en Lucas y 31 en Juan. Según Castillo, la comensalidad fue un asunto al que la Iglesia primitiva le dio mucha importancia, más que a las curaciones de enfermos y los milagros¹⁷⁰. La práctica de Jesús histórico de comer en compañía, en comensalidad, es una de las características más contundentes e importantes de su misión. A

¹⁶⁷ AGUIRRE R. Op. cit. Pág. 118.

¹⁶⁸ Cfr. BARRIOS H. Op. cit. Pág. 364.

¹⁶⁹ Cfr. PIKAZA X. *Para celebrar fiesta del pan, fiesta del vino. Mesa común y Eucaristía*. Verbo Divino. Navarra 2000. Pág. 185.

¹⁷⁰ Cfr. CASTILLO J. Op. cit. Pág. 221.

partir de los relatos evangélicos se puede suponer que Jesús pasó largos ratos en la mesa conversando, comiendo y enseñando¹⁷¹.

Mientras que los fariseos aparecen como los principales opositores de la comensalidad abierta y generosa de Jesús, fueron ellos los que lanzaron cuatro acusaciones condenando la forma en como Jesús llevaba a cabo su comensalidad; come con personas inadmisibles desde el punto de vista religioso (Mc, 2, 15-16), banquetea en vez de ayunar (Mc 2, 18), arranca espigas en sábado (Mc 2, 23), y come con las manos impuras (Mc 2, 23).

La frecuente comensalidad de Jesús quedó evidenciada cuando se afirma categóricamente que Jesús es “un comilón y un borracho, amigo de cobradores de impuestos y pecadores” (Mt 11, 19; Lc 7, 34). A pesar de las acusaciones lanzadas por los fariseos, el hecho de compartir la mesa con gente que vivía en los márgenes de la vida institucional se convirtió en un signo muy sensible de crítica al sistema religioso en los tiempos de Jesús. Comer con “otro” significaba aceptarlo y comenzar una experiencia de intimidad, por el cual el “otro” se convierte en hermano.

En el caso de Jesús, según James Dunn; *“fue quien tomaba la iniciativa para incluir en la mesa a los excluidos (Lc 19,5) con la intención de realizar una crítica a las leyes de pureza que sostenían el sistema de justicia legal de los fariseos”*.¹⁷²

La comensalidad de Jesús también toma distancia de dos grupos religiosos de su tiempo, de los fariseos y los esenios. Los fariseos, “especialistas de la ley”, era un grupo que le gustaba llamarse “los piadosos”, “los justos”, “los temerosos de Dios”, preocupados principalmente por la pureza moral y religiosa. Muchos fariseos entendían que su propio comportamiento debía reflejar la condición de Israel como pueblo elegido por Yahvé y requería, por tanto, tomar distancia de todo cuanto pudiera poner en peligro la pureza de Dios; por tal motivo declararon impuros algunos alimentos y se apartaron de compartir la mesa con aquellas personas que consideraban impuras.

¹⁷¹ Cfr. DUNN J. *El cristianismo en sus comienzos. Jesús recordado Tomo I*. Verbo Divino. Navarra 2013. Pág. 680.

¹⁷² Ibid. Pág. 682.

El caso de los esenios de Qumrán fue más extremo, era una comunidad más estricta que el grupo de los fariseos en el cuidado de la pureza alrededor de la mesa. La comida diaria se conducía por un riguroso ritual de purificación y de oración. Solo a los miembros que habían pasado algunos años de iniciación les estaba permitido sentarse a la mesa para comer juntos, mientras que los novicios comían aparte.

La comunidad de Qumrán excluía de su mesa a todos los moralmente impuros, pero también a todos aquellos que estaban afectados por parálisis de pies o manos, cojos, ciegos, sordos, mudos, aquellos que tenían una visible imperfección en su cuerpo. Jesús, por el contrario, quiso formar una comunidad abierta, centrada en una comensalidad fraterna/sororal, abundante, amorosa y profundamente dispuesta al encuentro con Dios.¹⁷³

Estos valores fueron lo distintivo de la comensalidad de Jesús, que dieron paso de un imaginario predicado sobre el reino de Dios a una práctica comunitaria constructora de nuevas alternativas de vida humana.

Para Dennis E Smith algunas de las comidas de Jesús, según los Evangelios, se llevaron a cabo bajo el modelo del banquete grecorromano y la tradición del simposio. Algunas características dejan entrever esta afirmación, como son el lavatorio de los pies antes de reclinarsse (Lc 7, 44; Jn 13. 3-5), reclinarsse en divanes (Mc 2, 15; 6, 39; 8, 6; 14, 3), la unción con perfume (Mc 14,3), recitar plegarias antes del *deipnon* (Mc 6, 41; 8, 6-7; 14,22), *el simposio* (Mc 14, 23), compartir una libación de vino en torno a la mesa (Lc 14, 7-24), acabar la comida con un himno (Mc 14, 26). Además, también plantea que algunos dichos de Jesús pudieron haberse originado en el simposio como por ejemplo; el festín (Mt 22, 2, 2-13. Lc 14, 16-23), la bendición del hambriento (Mt 5,6. Lc 6, 21), la importancia de la sal (Mt 5, 13; Mc 9,50; Lc 14, 34-35), los remiendos y los odres de vino (Mt 9, 16-17; Mc 2, 21-22; Lc 5, 36-38), el servidor de la mesa (Mt 20, 25-28; Mc 10, 42-45; Lc 9, 48; Jn 13, 14)¹⁷⁴.

Sin perder de vista la importancia que tuvo el banquete grecorromano para el desarrollo de la comensalidad en el Mediterráneo. Es importante hacer notar que los evangelios también narran algunos elementos del banquete grecorromano en la comensalidad

¹⁷³ Cfr. Ibid. Págs. 682-685.

¹⁷⁴ Cfr. SMITH D. Op. cit. Págs. 342-345.

de Jesús. Sin embargo, también señalan su propia particularidad. En este sentido, la última Cena se convirtió en la principal celebración cristiana que recuerda y conmemora la presencia de Jesús en la mesa a partir de los dones alimentarios de pan y de vino.

Desde entonces, los primeros cristianos (griegos, romanos, judíos) hicieron de la mesa un “espacio epifánico” de revelación de lo divino. El modelo del banquete grecorromano que había conducido la comensalidad de los filósofos clásicos, de las escuelas filosóficas, de Jesús de Nazaret, ahora vuelve actualizarse en la comensalidad de los primeros cristianos, llamando a su mesa *ágape*. Este es el objetivo del siguiente apartado, tratar de visualizar la dinámica comensal de los primeros cristianos.

3.3. El ágape en las primeras comunidades cristianas

Entre los historiadores del cristianismo primitivo hay un consenso sobre el gran pluralismo que hubo en el *cristianismo de los orígenes* y sobre la diversidad de comidas eucarísticas, conocida como “ágape”, que dieron forma al surgimiento de las diversas comunidades de los seguidores de Jesús, el Cristo.

Los primeros grupos de seguidores de Jesús eran pequeños, pobres y muy diferentes unos de otros, sin embargo, pronto atribuyeron algunas de sus comidas habituales un sentido especial, *un rito de pertenencia* por medio del cual afirmaban, haciendo memoria y alabando a Dios, su identidad como creyentes de Cristo. La diversidad de comunidades cristianas también hizo visible una diversidad de *comidas eucarísticas* que dialogaron creativamente entre la herencia del banquete hebreo y el banquete grecorromano que era la principal institución social que permeaba la comensalidad en todo el Mediterráneo¹⁷⁵.

Sobre la importancia del banquete grecorromano en los primeros cristianos, Smith afirma lo siguiente:

Cada vez que los primeros cristianos se reunían como iglesia, hacían regularmente una comida juntos. En esto no se diferenciaban de los otros pueblos religiosos de su tiempo: en el mundo mediterráneo antiguo, cuando un grupo de personas se juntaba

¹⁷⁵ Cfr. AGUIRRE R. **Rito de pertenencia, comidas eucarísticas** en *Así vivían los primeros cristianos, evolución de las prácticas y de las creencias en el cristianismo de los orígenes*. Verbo Divino. Navarra 2017. Pág. 159.

con propósitos sociales o religiosos, sus reuniones tendían a girar alrededor de un banquete o comida común.¹⁷⁶

Partiendo de los estudios más recientes, se descubre que el modelo del banquete grecorromano tuvo mucha influencia en las comidas de los primeros cristianos. Para Smith el banquete grecorromano hizo posible continuar con las enseñanzas y con la práctica de Jesús. Fue el lugar adecuado para crear la teología, la comunidad, los valores éticos y la relación con lo divino del cristianismo más primitivo. Se trata de un banquete híbrido, que poco a poco fue sintetizando varios elementos como la herencia del banquete hebreo, sobre todo la comida de Pascua, como comida de liberación.

Luego integró el banquete grecorromano con sus dos parte más importante; el *deipnon*, fue el espacio para comer y degustar la gastronomía mediterránea, *el symposium* *fiesta del vino* abierta al entretenimiento, la conversación y la discusión filosófica. A esto se suma lo extravagante de las comidas romanas. La unión inteligente, creativa, paciente de los diversos elementos conducidos por la negociación se convirtió en la base de la liturgia cristiana más primitiva¹⁷⁷.

Como ya mencioné, existe un consenso sobre la diversidad de *comidas eucarísticas* en el cristianismo primitivo, pero en lo que no hay consenso es sobre la forma en cómo se dio la diversidad. Cada comunidad, según el carácter étnico de los comensales fue tomando rasgos muy característicos que a menudo trajo conflictos y enfrentamiento entre los cristianos judíos (judeocristianos) y los cristianos venidos de los pueblos gentiles (griegos, romanos, etc.). Un hecho que ilumina la dificultad de comer juntos en el tiempo de las primeras comunidades cristiana lo narra San Pablo en la Epístola a los Gálatas:

Más, cuando vino Cefas a Antioquía, me enfrenté con él cara a cara, porque era censurable. Pues, antes que llegaran algunos de parte de Santiago, comía en compañía de los gentiles; pero una vez que ellos llegaron, empezó a evitarlos y apartarse por miedo a los circuncisos (2, 11-12)¹⁷⁸

¹⁷⁶ SMITH D. Op. cit. Pág. 20.

¹⁷⁷ Cfr. Ibid. Pág. 421-422.

¹⁷⁸ Nueva Biblia de Jerusalén, revisada y aumentada. Desclée de Brouwer. Bilbao 1998.

A pesar de las divergencias entre los estudiosos del cristianismo primitivo sobre la forma de clasificar la pluralidad de las comidas eucarísticas, existe unanimidad en considerar que estas celebraciones o *rito de pertenencia*, como las llama Aguirre, se convirtieron en el lugar de grandes experiencias espirituales, donde se profetizaba, se *hablaba en lenguas*, se daba un encuentro privilegiado de la comunidad con el Señor, se fortalecía la identidad del grupo y se cultivaba la fraternidad entre los comensales¹⁷⁹.

A pesar de la diversidad de comidas eucarísticas, los dirigentes de las comunidades cristianas tuvieron que solucionar los conflictos y poner algunos criterios básicos para el desarrollo de la comensalidad cristiana. En este sentido, el llamado Concilio de Jerusalén vino a clarificar el tema alimentario, pero también vino a marcar la dirección universal del mensaje cristiano, pues corría el peligro de quedarse como un movimiento religioso reformista dentro del judaísmo. El principal conflicto era seguir manteniendo la ley de la pureza de la religión judía o abrir la posibilidad de seguir a Jesús más allá del judaísmo. El Concilio de Jerusalén llegó a la siguiente conclusión:

Los apóstoles y los presbíteros hermanos, saludan a los hermanos venidos de la gentilidad que están en Antioquía en Siria y en Cilicia. Habiendo sabido que algunos de entre nosotros, sin mandato nuestro, los han perturbado con sus palabras hemos decidido de común acuerdo elegir algunos hombres y enviarlos a ustedes, junto con nuestro querido Bernabé y Pablo, hombres que han entregado su vida a la causa de Nuestro Señor Jesucristo. Enviamos pues a Judas y Silas, quienes les expondrán esto mismo de viva voz. Que hemos decidido el Espíritu Santo y nosotros no imponer más cargas que estas indispensables: abstenerse de lo sacrificado a los ídolos, de la sangre, de los animales estrangulados y de la impureza. Harán bien en guardarse de estas cosas. Adiós. (Hch 15, 23b-29).

El Concilio de Jerusalén, no se apartó de la ley de pureza del todo, según la religión Judía, en cuestiones alimentarias. Pero, es un testimonio de la gran diversidad de *comidas eucarísticas* y que, poco a poco, los dirigentes (apóstoles y presbíteros) van teniendo conciencia que el mensaje cristiano tiene un carácter universal.

¹⁷⁹ AGUIRRE R. Op. cit. Pág. 188.

El banquete eucarístico o ágape, deja de ser una comida étnica, solo judía, para convertirse en un banquete universal. En este sentido, el banquete cristiano, poco a poco, va construyendo su dimensión universal capaz de integrar los deseos alimentarios y espirituales de los demás pueblos.

El banquete de los primeros cristianos es un buen ejemplo de cómo un imaginario y una praxis alimentaria se integran creativamente para construir comunidad, fortalecer su identidad como discípulos de Cristo, proponer los valores de una ética cristiana y, sobre todo, hacer de la mesa un *lugar epifánico* de revelación y degustación de lo divino¹⁸⁰.

El cristianismo, sin la mesa, sin el banquete, o una comensalidad eucarística deja de ser una propuesta religiosa de importancia. Tal como lo afirma Leonard Sweet:

La historia del cristianismo no toma forma detrás de pulpitos, o en altares, o libros. No, la historia del cristianismo toma forma alrededor de las mesas, cuando la gente mira al otro a la cara como igual, contando historias, compartiendo recuerdos, disfrutando la comida con los demás¹⁸¹.

La mesa generosa tiene la capacidad de acercar a las personas con el propósito de atender su contingencia alimentaria y, desde allí, desde lo delectable, anuncia una dimensión mucho más profunda que tienen que ver con la visualización y degustación de lo divino. En el caso del cristianismo primitivo, la mesa se convirtió en el lugar adecuado para crear la teología, la comunidad, los valores éticos. En este sentido, a mi parecer, el catolicismo actual centrado en la pulcritud de las celebraciones eucarísticas conducidas por un riguroso ritual está dejando de lado la dimensión epifánica de la mesa.

El ágape de las primeras comunidades cristianas, al paso de los siglos, se ha transformado en una comida simbólica que está dejando de ser importante para el desarrollo de la espiritualidad de los católicos posmodernos. Por lo tanto, es necesario, como dijo Sweet, “*recuperar la mesa*”¹⁸², pues comer y beber generosamente es una forma de imaginar a Dios.¹⁸³

¹⁸⁰ Cfr. MÉNDEZ A. Op. cit. Págs. 58-60.

¹⁸¹ SWEET L. Op. cit. Págs. 4-5.

¹⁸² Ibid. Pág. 11.

¹⁸³ Cfr. Ibid. Pág.134.

Cuando las primeras comunidades cristianas crecieron en número de integrantes y se dispersaron por todo el imperio romano, la estructura de la comida cambió. El más grande cambio fue trasladar la comensalidad que se llevaba a cabo en la sala de las casas (*triclinium*) hacia una sala de reuniones o una basílica. Entonces el culto ya no tuvo lugar en la mesa, la comensalidad poco a poco empezó a ser problemática, y la liturgia empezó a ser controlada por un orden eclesial. La comunidad que se formó en las casas, alrededor de la mesa, se convirtió en una iglesia que ahora se reunía en torno del altar. La comensalidad de las primeras comunidades cristianas poco a poco se fue institucionalizando hasta convertir el ágape, una comida real, en una comida simbólica.

El cambio de lugar hizo que la estructura de las comidas, *ágape* o *fiesta del amor*, diera lugar al nacimiento de la institucionalización de un rito eucarístico. Según Smith, no está claro cuando se dio la separación, pues en los tiempos de Pablo, la cena del Señor y la comida comunitaria (*ágape*) era una y la misma. Sin embargo, a finales del siglo I se empezó a notar la tensión entre el ágape y una celebración simbólica regida cada vez más por un orden eclesiástico.

En este sentido, Michael White, citada por Smith señala que en torno al siglo III, se llevó a cabo la transición cuando *la tradición apostólica* de Hipólito de Roma (217-235 d.C) habla de dos comidas; una por la mañana realizada durante el culto, que por entonces era una eucaristía ritual y estilizada, y otra por la tarde, aún denominada *Cena del Señor*, pero que carecía del significado religioso de la comida matinal.

En este mismo periodo, Clemente de Alejandría en su obra *El Pedagogo* (200 d.C) alude a la separación entre la Eucaristía y la comida comunitaria o ágape. Para este momento, la eucaristía y el ágape se habían convertido en comidas separadas.

Para White, la separación de la eucaristía y el ágape respondió a un cambio de lugar y de un modelo social. “*La separación de la eucaristía del ágape (comida comunitaria) coincidió con el cambio de lugar y del modelo social de la asamblea cristiana cuando la renovación de los edificios de la Iglesia empezó a convertirlos en salas de la asamblea*”¹⁸⁴.

¹⁸⁴ SMITH D. Op. cit. Pág. 430.

La distancia continuó profundizándose a tal grado que, en el siglo IV, sólo quedó la eucaristía ritualizada que comprende, hasta la actualidad, la ingesta de *un pedazo de pan y un poco de vino*.

Kendall Vanderslice, considera que la influencia de Constantino, al hacer del cristianismo la religión oficial, tuvo un impacto muy profundo en las comunidades cristianas y en las comidas ágapicas, pues terminaron desapareciendo para dar paso a las liturgias cargadas de símbolos imperiales, celebradas bajo un estricto ritual que visibilizaba la convivencia entre el poder imperial y la jerarquía eclesial. Lo explica de la siguiente manera:

Cuando Constantino fusionó la Iglesia y el Estado; imperializó el culto, convirtiendo el servicio en un acto elaborado y pomposo. La reunión pasó de un pequeño espacio circular de igualdad a un enfoque jerárquico conducido por los líderes de la Iglesia. La eucaristía se convirtió en un evento muy formal que reflejaba el poder político y económico. Los ornamentos de la iglesia reflejaban una profunda reverencia por el poder de Dios, pero el servicio eliminó la subversión social que se centra en la adoración de la comida.¹⁸⁵

En este punto de la investigación quiero hacer eco del posicionamiento de John Dominic Crossan sobre el cambio del ágape (comida real) de los primeros cristianos transformada en una comida simbólica. En cambio consistió principalmente en que una comida real al convertirse en el escenario del poder imperial terminó haciendo a un lado la construcción de la comunidad para convertirse en una comida simbólica reducida a la ingesta de un bocado de pan y un sorbo de vino. En este sentido, el ágape de los primeros cristianos dejó de ser una comida real, a pesar de que se diga que en un trozo de pan y en un sorbo de vino es suficiente para simbolizar la presencia sacramental de Jesucristo en la comunidad de fe¹⁸⁶.

Desde entonces, la eucaristía se convirtió en una comida simbólica (celebraciones eucarísticas altamente ritualizadas) que domina el culto cristiano. Por lo tanto, ante la necesidad de recuperar el sentido comensal, *el poder de la mesa*, es necesario volver a

¹⁸⁵ VANDERSLICE K. Op. cit. Pág. 33.

¹⁸⁶ Cfr. CROSSAN J. *El nacimiento del cristianismo, ¿Qué sucedió en los años inmediatamente posteriores a la ejecución de Jesús?* Sal Terrae. Santander 2002. Pág. 424.

posicionar el placer comensal de las primeras comunidades cristianas para la vida espiritual de los cristianos posmodernos que están buscando urgentemente nuevas experiencias de vida cristiana.

Los megarelatos de las religiones tradicionales, altamente doctrinales, están siendo sustituidos por los microrelatos de los sujetos vulnerables más atentos a espiritualidades cercanas a cuestiones de la corporalidad, la ecología, la vulnerabilidad de los sujetos negados. En este cambio de paradigma, es importante volver a posicionar el nacimiento del cristianismo alrededor de la mesa como un signo creíble de la presencia de Dios en medio de la comunidad cuando generosamente se reúnen para partir el pan.

A partir de los aportes de Raimond D, Boisvert sobre los *filósofos sin estómago*, como una metáfora para referirse a la ausencia de estudios filosóficos en los asuntos de la alimentación y de la comida. Esta misma metáfora se puede muy bien aplicar a los *teólogos sin estómago*, es decir, la negación o, en el mejor de los casos, una sospecha generalizada sobre del placer comensal que acontece alrededor de la mesa.

Para no dar cabida a los excesos comensales y tener un mejor control de los deseos, se impuso una espiritualidad de la renuncia, del sacrificio, del abandono y negación de los deseos. Los teólogos con estómago, son la reivindicación del pensamiento teológico a partir del principio del placer comensal, la mesa compartida, la construcción de un imaginario y una praxis delectable de la presencia de Dios alimentando nutriciamente a todos los seres vivos, en especial, aquellos que el mercado capitalista ha desechado.

Para los filósofos y teólogos con estómago, la mesa generosa es un espacio delectable de revelación de lo divino. En este sentido, Jesús como maestro de la mesa, hizo del banquete, de la comensalidad, de los alimentos, un signo de la presencia de Dios en medio de un pueblo hambriento, esclavizado, pobre y enfermo. Su predicación y su acción siempre estuvieron acompañadas del uso de imágenes alimentarias y de acciones que atendieron el hambre de la multitud (Lc. 9, 10-17).

La propuesta de Jesús de recibir a todos en su mesa, en especial aquellos que se encontraban al margen de la religión oficial, se convirtió en una crítica al Judaísmo que hizo de la ley de la pureza el mecanismo para separar los unos de los otros, los puros de los

impuros, los que tienen la oportunidad de acercarse a la mesa y los que son rechazados por ser pecadores.

Jesús, es el hijo de Dios con estómago, estuvo más cerca del placer comensal, de la fracción del pan, de la acción de gracias, de la enseñanza alrededor de la mesa, que de la ascesis, el ayuno y la penitencia alimentaria. La mesa de Jesús continuó celebrándose en las primeras comunidades cristianas, desgraciadamente poco a poco se fue institucionalizando hasta convertir en un escenario de convergencia entre el poder imperial y el eclesiástico. Sin embargo, las diversas iglesias cristianas actualmente están posicionando de forma creativa la importancia de la mesa, de los alimentos, del placer comensal en las nuevas formas de espiritualidad cristiana posmoderna.

Por espiritualidad cristiana posmoderna me refiero aquella que nace del testimonio de Jesús, el Cristo, narrada en los evangelios, pero que ya no se apega de manera confesional a una Iglesia. Se distancia de la espiritualidad cristiana tradicional porque es vieja, anacrónica y anquilosada en la repetición de viejas fórmulas, liturgias, jaculatorias, cantos. En especial, busca *revertir* los mecanismos de control que tiene el catolicismo como religión dominante y propone una espiritualidad más corporal, sensual, ecológica, feminista, dinámica, dialogal, ecuménica e intercultural.

Conclusión

Jesús, hijo de Dios, fue un hombre con estómago. No cabe duda que Jesús privilegió el placer comensal sobre el cumplimiento de la ley de la pureza de la religión judía, más aún, se convirtió en un gran crítico del rigorismo religioso que no tenía en cuenta la atención de las necesidades más básicas del ser humano. Propuso una mesa abierta, generosa, delectable, capaz de anunciar una realidad más profunda, el banquete mesiánico. Jesús hizo de la mesa un espacio de donación radical, mientras que los guardianes de la pureza *fariseos* levantaron un dispositivo de control para asignar a cada uno su lugar en la mesa. Cuando vieron que Jesús trastocó el orden establecido y no dudaron en desacreditarlo llamándolo “*borracho y comilón*” (Mt 11,19).

En este sentido, la comensalidad generosa, abierta, comunitaria, levanta sospechas, es antisistémica, guarda un alto grado de conflictividad con los poderes hegemónicos establecidos. Por tal motivo, considero que la comensalidad de Jesús abierta, generosa y, apartada de la ley de la pureza, sumó un motivo más al conflicto con las autoridades religiosas y políticas de su tiempo que terminaron por llevarlo a la muerte.

Los primeros cristianos, siguiendo el testimonio de Jesús, continuaron haciendo del banquete comunitario (ágape) el lugar de nacimiento de una comunidad que buscaba dar cabida a todos aquellos que habían sido rechazados por la religión oficial y, en especial, los paganos que no pertenecían al pueblo judío. Sin embargo, el desarrollo de las primeras comunidades cristianas tuvo que superar varios retos, uno de ellos está íntimamente relacionado con la comensalidad, es decir, hacer del banquete un espacio para el diálogo intercultural, de apertura al otro, a los distintos.

Sin la superación de este paso fundamental, el cristianismo corrió el peligro de haberse quedado como un grupo religioso cerrado, de carácter sectario y conducido bajo una lógica de un alto control disciplinar. En este sentido, la comensalidad cristiana es capaz de hacer de la mesa, un espacio de visualización y delectación de lo divino, así como un lugar de convocación, diálogo, y consenso entre las naciones encaminadas en la toma de decisiones enfocadas en la construcción de un mundo más justo y fraterno.

La mesa de Jesús, desde la filosofía, es un *espacio epifánico*. Es decir, se trata de un lugar que revela de forma alimentaria la presencia de Dios a partir del placer comensal que acontece de forma festiva alrededor de la mesa. Otra de las características principales de la mesa de Jesús es que se trata de una comensalidad conducida por un intenso deseo de comunión entre humanidad y divinidad. Por lo tanto, el ágape de los primeros cristianos era una comida de religación donde los deseos humanos y divinos se fundían de forma tan íntima hasta lograr una experiencia sensitiva de profunda comunión.

Para una sociedad que vive en la modernidad líquida (Zygmunt Bauman), o en la sociedad del cansancio (Byung Chul Han) considero conveniente volver la mirada a Jesús y su gusto por el placer comensal para hacer de la mesa un espacio nutricional capaz de alimentar las nuevas espiritualidades cristianas que buscan acompañar la vida humana en esta parte de la historia llamada posmodernidad. El cuarto capítulo es principalmente un estudio de la

comensalidad en los tiempos de la “agonía del eros”, y cómo la filosofía necesita seguir estudiando las cuestiones alimentarias para volver hacer de la mesa un banquete filosófico capaz de nutrir un deseo de delectación corporal, intelectual y espiritual.

CAPÍTULO IV. LA COMENSALIDAD EN LOS TIEMPOS POSMODERNOS, UNA MIRADA DESDE LA FILOSOFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

En los dos capítulos anteriores se señalaron algunas de las características más importantes y relevantes de la comensalidad en los tiempos antiguos. Se trata de una mirada hacia el pasado y reconocer que la mesa, el banquete, y el placer comensal se convirtieron en un *lugar epifánico* de revelación de lo divino, pero también un *escenario* que mostró la construcción de la vida pública de una comunidad local, la formación de la identidad de grupo concreto y, sobre todo, la *conexión* cercana que existe entre mesa y filosofía, banquete y escuelas de pensamiento, degustación alimentaria y deleite intelectual. En este cuarto capítulo fijo la mirada en el tiempo presente llamado *posmodernidad* para analizar su influencia sobre las cuestiones alimentarias, la transformación de la mesa y el placer comensal.

En el primer apartado analizo al *sujeto posmoderno*, el *sujeto débil*, el *Prometeo cansado*, el *sujeto del rendimiento* a partir de los aportes que atinadamente han hecho tres de los filósofos más representativos de estos últimos tiempos, me refiero a Gilles Lipovetsky (1944-) y su crítica al individuo como un sujeto vacío, narcisista y hedonista. Luego, fijo la mirada en el análisis que realizó Zygmunt Bauman (1925-2017) sobre la modernidad líquida y la *licuefacción* de los grandes sistemas de sentido tradicionales, que dieron origen al nacimiento de un individuo inconforme, molesto, apático de las causas comunitarias que sólo se detiene en la satisfacción de sus deseos y en el culto al cuerpo.

Finalmente, recorro al análisis que ha hecho Byung- Chul Han (1959-) para referirme al *sujeto del rendimiento* que ha terminado cansado, *autoexplotado*, a partir de un sueño ilusorio cargado de positividad. La crisis del sujeto posmoderno se manifiesta en la manera de cómo lleva a cabo su comensalidad.

Después de señalar algunas características del *sujeto posmoderno* realizo un análisis de la comensalidad posmoderna que inmediatamente evidencia profundos cambios con relación a la comensalidad de los tiempos anteriores. En este sentido, los cambios más

significativos son los siguientes; la desaparición de la mesa como lugar comensal, una *alimentación del rendimiento* que cumple con el propósito de mantener produciendo al sujeto débil, una homogeneización del gusto y la invasión de alimentos precocidos (fast food), una alimentación rigurosa y ascética que busca responder a un imaginario de belleza y, sobre todo, una alimentación presa de los desórdenes alimentarios.

Sin embargo, para superar un análisis desolador que nos ayude a subvertir la tiranía de una *alimentación del rendimiento* recurro a la filosofía de Byung-Chul Han que tiene dos conceptos claves, “*la vida contemplativa y el descanso despierto*”, que pueden volver a posicionar el placer comensal alrededor de la mesa.

En el tercer apartado expongo la *construcción* de una comensalidad consciente, festiva y agradecida como una forma de *subversión* de la alimentación del rendimiento y de la mesa viciosa. Estas tres características despiertan y potencian el carácter hedónico del ser humano que siempre se encuentra en búsqueda de un deleite cada vez más completo, aquel que satisface lo corporal, lo intelectual y lo espiritual.

Cada vez que el *sujeto del rendimiento* lleva a cabo una comensalidad consciente, festiva y agradecida se humaniza, reconoce la cercanía de la otredad, se vincula con el mundo a partir del gusto, reconoce su responsabilidad ante la creación, y propone políticas de acción muy puntuales ante las problemáticas alimentarias que padecen muchas otras personas. Por lo tanto, es importante el estudio de las cuestiones alimentarias desde una visión interdisciplinar en donde la filosofía también ofrece su valioso aporte.

Las preguntas por responder en este capítulo son las siguientes: ¿Qué es la posmodernidad? ¿Cómo definir al sujeto posmoderno? ¿Cuáles son las principales características de la comensalidad posmoderna? ¿Cómo subvertir la tiranía de la alimentación del rendimiento? ¿En qué consiste la comensalidad consciente, festiva y agradecida?

4.1. El sujeto débil de los tiempos posmodernos.

Para iniciar este capítulo, es importante tener una aproximación sobre el estudio que han hecho diversos filósofos sobre el tiempo presente. Sin embargo, por ser una cuestión muy amplia que desborda el objetivo de esta investigación, centraré mi estudio en el análisis

del *individuo* en los tiempos posmodernos a través de tres filósofos representativos y sus obras principales; Gilles Lipovetsky (*La era del vacío*), Zygmunt Bauman (*Modernidad líquida*) y, Byung-Chul Han (*La sociedad del cansancio*).

Gilles Lipovetsky (1944-) publicó su obra *la era del vacío* por primera vez en 1983. Inmediatamente, se convirtió en un referente sobre el estudio crítico de los tiempos posmodernos. Comienza afirmando que estamos en una nueva fase en la historia del individualismo occidental, la define como “*la segunda revolución individualista*”¹⁸⁷. Es decir, se trata de un proceso de personalización que rompió con las estructuras democráticas-disciplinarias, universalistas-rigoristas, ideológicas coercitivas de la modernidad¹⁸⁸.

En este sentido, la posmodernidad inaugura tiempos más flexibles y, sobre todo, fija la mirada en el individuo, sus necesidades más próximas, aquellas que fueron negadas por mucho tiempo. La posmodernidad es la construcción de una sociedad flexible basada en la información y en la estimulación de las necesidades, el sexo, la asunción de los factores humanos, el culto a lo natural, la cordialidad y el sentido del humor¹⁸⁹.

Para Lipovetsky, “*la estimulación de las necesidades*”¹⁹⁰ es una de las características más importantes de la posmodernidad. A partir de esta estimulación se puso en marcha mecanismos generadores de nuevos comportamientos enfocados en la procuración de un máximo de elecciones privadas, con un mínimo de austeridad, un máximo de deseo y una menor represión.

En este sentido, se dejan atrás los modelos autoritarios y mecánicos para dar paso a *nuevos procedimientos* que privilegian los valores hedonistas, el respeto por las diferencias, el culto a la libertad personal, el relajamiento, el humor y la sinceridad, el psicologismo y la expresión libre.

Para Lipovetsky, los valores individuales se superponen a los valores colectivos: “*Lo que desaparece es esa imagen rigorista de la libertad, dando paso a nuevos valores que*

¹⁸⁷ LIPOVETSKY G. *La era del vacío. Ensayo sobre el individualismo contemporáneo*. Anagrama. Barcelona 2002. Pág. 5.

¹⁸⁸ Cfr. Ibid. Pág. 6.

¹⁸⁹ Cfr. Ibid.

¹⁹⁰ Ibid.

*apuntan al libre despliegue de la personalidad íntima, la legitimación del placer, el reconocimiento de las peticiones singulares, la modelación de las instituciones en base a las aspiraciones de los individuos*¹⁹¹.

La idea moderna de subordinación del individuo a los intereses estatales ha desaparecido. En cambio, la sociedad posmoderna ha erigido al *individuo libre* como valor cardinal. Para nuestro autor, la era moderna de la revolución, del escándalo, de la esperanza futurista ha concluido. En cambio, la sociedad posmoderna es aquella en donde reina la indiferencia de las masas, la autonomía privada no se discute, el futuro no se asimila y, sobre todo, es una sociedad de consumo.

Que error el haber pregonado precipitadamente el fin de la sociedad del consumo, cuando está claro que el proceso de personalización no cesa de ensanchar sus fronteras. La recesión presente, la crisis energética, la conciencia ecológica, no anuncian el entierro de la era del consumo: estamos destinado a consumir aunque sea de manera distinta¹⁹².

Sin embargo, Lipovetsky advierte que no sólo se trata de una sociedad del consumo, va más allá, se encamina hacia una apoteosis del consumo de la propia existencia, “*Más exactamente estamos en la segunda fase del consumo, ha quedado atrás lo cool y estamos en lo hot, se terminó la crítica de la opulencia*”¹⁹³.

En este sentido, el ideal consumista de la cultura posmoderna tiene varios signos como los siguientes; “*búsqueda de calidad de vida, pasión por la personalidad, sensibilidad ecológica, abandono de los grandes sistemas de sentido, culto de la participación y la expresión, moda retro, rehabilitación de lo local, de lo regional, de determinadas creencias y prácticas tradicionales*”¹⁹⁴. En la cultura posmoderna sólo perdura un valor cardinal, intangible, indiscutido; el *individuo* y su cada vez más proclamado derecho a realizarse rechazando todo mecanismo de control social.

¹⁹¹ Ibid. Pág. 7.

¹⁹² Ibid. Pág. 10.

¹⁹³ Ibid.

¹⁹⁴ Ibid. Pág. 11.

Algunas de las características más importantes del individuo posmoderno según Lipovetsky son las siguientes. El individuo vive en un estado de *seducción* originado por el mercado. La seducción consiste en transformar lo real por una representación falsa, en ofrecer un universo infinito de opciones y posibilidades donde cada uno puede componer a la carta los elementos de su existencia.

Sin embargo, la naturaleza ilusoria de la seducción no busca la liberación del individuo, por el contrario, pretende su sometimiento al mercado. Nuestro autor no escatima en exponer la naturaleza ilusoria de la seducción, la describe de la siguiente manera:

La seducción radica en ofrecer ilusoriamente una vida sin imperativos categóricos, modulada en función de las motivaciones individuales, la vida flexible en la era de las combinaciones, de las opciones, de las fórmulas independientes que una oferta infinita hace posible, así opera la seducción¹⁹⁵.

Otra de las características del individuo posmoderno es el estado de indiferencia pura, *el poder de lo negativo* en el que vive. Según nuestro autor, el nihilismo de Nietzsche ha quedado atrás por la indiferencia total, el vacío de sentido, el hundimiento de los ideales que nos han llevado. El individuo posmoderno está más angustiado, más pesimista. La indiferencia aumenta hasta dar forma a una creciente apatía de las masas:

La indiferencia no se identifica con la ausencia de motivación, se identifica con la escasez de motivación, con la anemia emocional, con la desestabilización de los comportamientos y juicios convertidos en “flotantes”, con la fluctuación de la opinión pública. El hombre indiferente no se aferra a nada, no tiene certezas absolutas, nada le sorprende y sus opiniones son susceptibles de modificaciones rápidas¹⁹⁶.

El individuo posmoderno, aparte de ser indiferente, también es narcisista y vacío. Según nuestro autor, el narcisismo designa el surgimiento de un perfil inédito del individuo en sus relaciones con él mismo y con su cuerpo, con los demás, el mundo y el tiempo. A través del narcisismo el capitalismo autoritario cede el paso al capitalismo hedonista y permisivo.

¹⁹⁵ Ibid. Pág. 19.

¹⁹⁶ Ibid. Pág. 44.

Esto significa que ha terminado un tipo de individualismo competitivo y revolucionario, para dar paso a un individualismo puro donde el individuo posmoderno narcisista sólo le importa cuidar la *esfera privada de su vida*, pone mucha atención en el cuidado de su salud, perseverar la situación material, desprenderse de *complejos*, esperar las vacaciones, vivir sin ideal, sin objetivo trascendente. Se ha terminado el sueño del futuro promisorio, con la intención de vivir con intensidad el presente; “*cuando el futuro se presenta amenazador e incierto, queda la retirada sobre el presente al que no cesamos de proteger, arreglar y reciclar en una juventud infinita*”¹⁹⁷.

Para el individuo posmoderno narcisista el cuidado del cuerpo es fundamental. Lo ha colocado en un nicho muy alto, lo ha promovido al rango de verdadero *objeto de culto*, se angustia de la edad y de las arrugas, tiene una profunda obsesión por la salud, por la línea, por la higiene, los rituales de control y de mantenimiento. Por lo tanto, el “*cuerpo ya no designa una abyección o una máquina, designa nuestra identidad profunda de la que ya no cabe avergonzarse y que puede exhibirse desnudo*”¹⁹⁸.

El narcisista reclama el imperativo de la juventud, su principal sueño es permanecer joven y evitar a toda costa envejecer. Sin embargo, el imperativo narcisista lleva consigo el pago de altos costos como *trastornos de carácter*, un malestar difuso que invade todo, un sentimiento de vacío interior, y de absurdidad de la vida, una incapacidad para sentir las cosas y los demás seres¹⁹⁹.

En definitiva, se trata de un individuo presa de una insatisfacción generalizada que pretender superarla a partir del gozo efímero que le provoca su compulsión consumista. Insatisfecho por esta situación, conforme pasa el tiempo el individuo sólo hace más profunda su soledad, su vacío, aumenta la dificultad de sentir al otro y salir de sí mismo.

Diecisiete años después de la publicación de *la era del vacío* de Lipovetsky apareció en el año dos mil, otro estudio crítico sobre los tiempos posmodernos y su relación con el individuo.

¹⁹⁷ Ibid. Pág. 51.

¹⁹⁸ Cfr. Ibid. Pág. 62.

¹⁹⁹ Ibid. Pág. 76.

El autor era Zygmunt Bauman (1925- 2017) con su libro *Modernidad líquida*. Comienza afirmando que la *fluidéz* o *liquidez* son metáforas adecuadas para comprender la naturaleza de la fase actual de la historia de la modernidad.²⁰⁰ Sin embargo, comienza distinguiendo la existencia de dos etapas; la primera modernidad fue conducida por la intención de *derretir los sólidos*, a partir de la *profanación de lo sagrado*, la desautorización y negación del pasado, y primordialmente, de la *tradición*.

Sin embargo, el ideal de derretir sólidos no pudo disolver el rol de la economía, ni el nexo del dinero. Las sociedades modernas se volvieron rígidas; “*esa rigidez es el producto general de “perder los frenos” de la desregularización, la liberalización, la flexibilización, la creciente fluidéz, la liberación de los mercados financieros, laborales e inmobiliario*”²⁰¹.

La segunda etapa de la modernidad es el surgimiento de un nuevo orden en donde la *disolución de sólidos* ha adquirido un nuevo significado, se trata de la *modernidad fluida* caracterizada por la primacía de las elecciones individuales en detrimento de las acciones políticas colectivas. Bauman afirma:

En este momento, salimos de la época de los “grupos de referencia” preasignados para desplazarnos hacia una era de “comparación universal” en la que el destino de la construcción individual está endémica e irremediabilmente indefinido, no dado de antemano, y tiene a pasar por numerosos y profundos cambios antes de alcanzar su único final verdadero; el final de la vida del individuo.²⁰²

La modernidad fluida ha cambiado la condición humana de modo radical. Se caracteriza por un aumento en la velocidad del movimiento, una mayor flexibilidad, la primacía de lo instantáneo, el rechazo de cualquier confinamiento, la promoción de estilos de vida nómadas, el desinterés de las agencias de acción colectiva. En definitiva, son tiempos de mayor angustia y levedad.

Sobre el individuo, Bauman no duda en afirmar que el ser humano es presa del *capitalismo liviano*. Es decir, el individuo vive sometido a un mundo lleno de posibilidades

²⁰⁰ Cfr. BAUMAN Z. *Modernidad líquida*. FCE. Buenos Aires 2002. Pág. 8.

²⁰¹ Ibid. Pág. 11.

²⁰² Ibid. Pág. 13.

como una mesa de buffet repleto de platos apetitosos, cuya cantidad excede la capacidad de degustación del más eximio glotón.

El individuo de la modernidad líquida *es un adicto*, una víctima del capitalismo liviano. Su adicción le confirma que ninguna compra es suficientemente satisfactoria; “*el deseo se convierte en su propio objetivo, un objetivo único e incuestionable*”²⁰³. Todo lo que compra tiene fecha de vencimiento y ningún premio es suficiente, su compulsión lo hace presa de los “templos del consumo” que agravan su compulsión a elegir.

Según Bauman, “*el consumismo de hoy no tienen como objetivo satisfacer las necesidades, ni siquiera las necesidades más sublimes, sino el deseo –una entidad mucho más volátil y efímera, evasiva y caprichosa, y esencialmente mucho más vaga que las necesidades*”²⁰⁴.

El deseo tiende a sí mismo como objeto constante, y por esta razón está condenado a una condición de hambre insaciable. El individuo de la modernidad liviana ha reemplazado la necesidad por el deseo, la fantasía y los anhelos. Sin embargo, Bauman también hace notar que el deseo puede ser desechado cuando el individuo ha hecho del consumo una adicción, una compulsión que originalmente fue guiado por el principio del placer.

El individuo de la modernidad líquida se encuentra embelesado por *la idea del lujo* y la luminosidad de las falsas necesidades que ofrecen los templos del consumo. A pesar de la liviandad en la que vive, existen dos preocupaciones que no pasan de largo; *estar en forma* y la *salud* que suelen ser usados como sinónimos, ya que ambos aluden al cuidado del cuerpo.

Estar en forma significa tener un cuerpo flexible y adaptable, preparado para vivir sensaciones aún no experimentadas que después de ser satisfechas buscan compulsivamente nuevas sensaciones. *Estar sano* significa, en la mayoría de los casos, *ser empleable*, estar en condiciones de producción, llevar la carga de un trabajo rutinario que pone a prueba la tolerancia física y psíquica del empleado.

²⁰³ Ibid. Pág. 78.

²⁰⁴ Ibid. Pág. 81.

Cuando el ideal de estar en forma y tener salud se ve truncado por desórdenes alimenticios y la enfermedad, el individuo de la modernidad liviana incrementa su insatisfacción y genera una profunda sensación de ansiedad. Bauman afirma:

En la búsqueda de estar en forma, que insume toda la vida, no hay tiempo de descansar y la celebración del éxito parcial es tan sólo un breve recreo ante de que empiece otra etapa del esfuerzo. Todos los que buscan estar en forma solamente saben con certeza que no están suficientemente en forma y que deben seguir esforzándose. Es un estado de perpetuo autoescrutinio, autoreproche, autodesaprovación, y, por lo tanto, de ansiedad constante²⁰⁵.

Debajo de la obsesión por la compra compulsiva, el individuo liviano está luchando contra sus sentimientos de inseguridad. Desea, por medio de la satisfacción de sus sensaciones más profundas, estar libre de temor a equivocarse, estar seguro en hallar certeza; *“La compra compulsiva/adictiva es siempre un ritual diurno destinado a exorcizar la horrenda aparición de la incertidumbre y la inseguridad que acosa por las noches”*²⁰⁶.

Se trata de un ritual cotidiano, con fecha de vencimiento que sólo disipa los fantasmas de la ansiedad por un momento. En este sentido, la libertad, la identidad, la autenticidad, del individuo en los tiempos líquidos está pasando por un proceso de *licuefacción* que anuncia tiempos de zozobra, *“con el exceso de oportunidades, crece las amenazas de desestructuración, fragmentación y desarticulación”*²⁰⁷.

El sujeto posmoderno que vive en los tiempos líquidos tiene una alimentación compleja y muchas veces contradictoria; el placer sigue condiciendo su alimentación, no tiene conflicto en gastar altas cantidades de dinero por una comida que le procure prestigio y reconocimiento social, porque sabe que tendrá repercusión en su salud y su imagen física.

Pero, también, crece una alimentación baja en calidad, nutrientes, sabores y que lo mantienen en un estado de sobrevivencia. Los alimentos *fast food* se han apoderado de la alimentación del sujeto liviano que lo hacen apto para seguir produciendo. La zozobra ha

²⁰⁵ Ibid. Pág. 84.

²⁰⁶ Ibid. Pág. 87.

²⁰⁷ Ibid. Pág. 97.

tocado la mesa, ha erosionado su relación con los demás comensales y ha hecho del placer comensal un advenedizo que pocas veces toma su frágil humanidad.

El último filósofo que cito es Byung Chul-Han (1959-) quien publicó su libro *la sociedad del cansancio* en el año 2010. Comienza afirmando que la sociedad del siglo XXI ya no es disciplinaria o de control, sino una *sociedad del rendimiento* en donde el individuo cree que vive en libertad, pero se haya tan encadenado como Prometeo, preso de un cansancio infinito²⁰⁸.

Una de las principales características a destacar de los *sujetos del rendimiento* es que son emprendedores de sí mismos, cargados de una positividad sin límites expresada en el slogan “*Yes, we can*”. Las sociedades disciplinarias se caracterizaban por la negatividad, la prohibición, el mandato, la ley, mientras que las sociedades del rendimiento afirman compulsivamente una *positividad de poder*, un afán de maximizar la producción, hacer del *sujeto de rendimiento* más rápido y productivo, carente de vínculos, fragmentado y atomizado socialmente.

Bajo este contexto, el sujeto de cumplimiento no escapa de la depresión, del agotamiento, según Chul Han; “*el síndrome de desgaste ocupacional no pone de manifiesto un sí mismo agotado, sino más bien un alma agotada, quemada*”²⁰⁹. Y para ser más contundente afirmando lo siguiente; “*en realidad, lo que enferma no es el exceso de responsabilidad e iniciativa, sino el imperativo del rendimiento, como nuevo mandato de la sociedad del trabajo tardomoderna*”²¹⁰.

El sujeto del rendimiento es el nuevo tipo de hombre, indefenso y desprotegido frente al exceso de positividad, le falta todo sentido de soberanía, es el *animal laborans* que se explota así mismo de forma voluntaria, sin coacción externa. Él es, al mismo tiempo, verdugo y víctima de sí mismo. El Prometeo cansado no se da cuenta que bajo el exceso de positividad se *autoexplota*, Chul Han lo explica de la siguiente manera:

²⁰⁸ Cfr. HAN B-C. *La sociedad del cansancio*. Herder. Barcelona 2012. Pág. 25

²⁰⁹ Ibid. Pág. 29.

²¹⁰ Ibid.

El exceso de trabajo y rendimiento se agudiza y se convierte en autoexplotación. Esta es mucho más eficaz que la explotación por otros, pues va acompañada por un sentimiento de libertad. El explotador es al mismo tiempo explotado. Víctima y verdugo ya no pueden diferenciarse.²¹¹

La sociedad del rendimiento, *sociedad activa*, se está convirtiendo paulatinamente en una sociedad del dopaje. En este sentido, el dopaje hace posible el rendimiento en una sociedad del cansancio, forzando a los individuos quemados a entregar forzosamente su último aliento. Bajo esta dinámica; “*el ser humano en su conjunto se convierte en una “máquina de rendimiento”, cuyo objetivo principal consiste en el funcionamiento sin alteraciones y en la maximización del rendimiento*”²¹².

El dopaje solo es una consecuencia de este desarrollo, en el que la vitalidad misma se reduce a la mera función, rendimiento, producción y consumo. A través del dopaje, la sociedad del rendimiento se revela en contra del *exceso de positividad*, para escapar del *infarto del alma*, de un cansancio a solas que aísla y divide.

Para Chul Han, el cansancio de las sociedades de rendimiento destruye toda comunidad, toda cercanía, provocan una mirada que deforma al otro²¹³. Una de las imágenes que evidencian la sociedad del cansancio en su estado terminal son los vagones del metro repletas de gente cansada, que duermen en cualquier lugar por agotamiento²¹⁴. Se nota en sus caras y cuerpos el agotamiento, la depresión, individuos completamente quemados.

El cansancio que conduce al colapso está originado por un *exceso de positividad* y una obsesión compulsiva por los logros. Por el contrario, aquellos que fallan se vuelven depresivos, se sienten avergonzados, se aíslan. Otra de las características de la sociedad del rendimiento es su *narcisismo*. El sujeto narcisista no es capaz de definir claramente sus propios límites. El mundo aparece como una sombra de sí mismo, no es capaz de reconocer y aceptar al otro su alteridad.

²¹¹ Ibid. Pág. 32.

²¹² Ibid. Pág. 72.

²¹³ Cfr. Ibid. Pág. 73.

²¹⁴ HAN B-C. *La sociedad del cansancio*. Documental subtulado en español. <https://youtu.be/USmqektkrQ>

En el caso del alimento, la comida del sujeto del rendimiento está dirigida al mantenimiento del *animal laborans*, sin gran importancia sobre la calidad nutricia de los alimentos, sin mucho contacto con los demás comensales, con tiempos muy limitados para comer y descansar. Su alimentación es muy básica, no balanceada, poco nutricia y en muchas ocasiones sin sabor, desconectada de los sabores y saberes de las cocinas locales.

La alimentación de los sujetos posmodernos está conducida por la tiranía de la homogeneización del sabor impulsada por las grandes empresas de alimentos agroindustriales que han logrado posicionar sus productos en todas las tiendas de conveniencia. Son alimentos que resultan ser muy prácticos y están encaminados en proveer un rápido aumento de energía a partir de alimentos y bebidas sobrecargados de azúcar, harinas saturadas y grasas saturadas con el fin de que el sujeto posmoderno tenga energía para seguir produciendo hasta el cansancio extenuante.

Para salir de un estado de rendimiento, agotamiento y narcisismo, Chul Han propone que el individuo sea capaz de descubrir la otra faceta del cansancio, *el cansancio fundamental*, que ya no implica agotamiento, sino que permite al individuo un sosiego especial, un estado que no agota los sentidos.

Propone un *cansancio despierto*, un tiempo sin trabajo, de juego (aspecto lúdico) y de paz (aspecto integrador de sociedad), capaz de devolver la capacidad de asombro al sujeto del rendimiento. En definitiva, se trata de un cansancio que rejuvenece. Finalmente, para superar la cuestión del narcisismo al que se encuentra sometido el sujeto del rendimiento, Chul Han propone la reivindicación de una dinámica individual de *auto-vaciamiento* voluntario por el cual el sujeto narcisista aprender a mirar y donarse a la otredad.

4.1.1. Una mirada en conjunto

Después de haber hecho una exposición de los rasgos fundamentales del individuo en los tiempos tardomodernos, a partir de estos tres filósofos, es importante, resaltar algunos aspectos que considero de gran importancia para comprender la actual paradoja (una aparente contradicción entre sí) de la comensalidad contemporánea. En primer lugar, los tres autores mencionan que estamos viviendo en una segunda etapa de la modernidad,

Lipovetsky habla del paso de las sociedades disciplinarias y rigoristas al surgimiento de una sociedad *hipermoderna*, Bauman habla del paso de una modernidad sólida a una modernidad liviana o líquida, y Chul Han afirma que la sociedad ha dejado de ser una sociedad disciplinaria para convertirse en una sociedad del rendimiento.

El análisis de los tres filósofos hace notar que estamos ante el surgimiento de un nuevo modelo social, un nuevo paradigma (cambio de modelo), que avizora a la distancia el surgimiento de nuevas narrativas sobre el ser humano fijando su atención en cuestiones sobre vulnerabilidad, violencia, género, corporalidad, en los tiempos del hiperconsumo, del rendimiento y de la libre autoexplotación.

Bajo este contexto, aparece la figura del individuo como un sujeto hedonista, narcisista, adicto, dopado, vacuo, presa del consumo que privilegia sus elecciones privadas sobre las cuestiones colectivas. Es un individuo compulsivo que le interesa, principalmente, la satisfacción de un placer individual, vive frenéticamente la intensidad del tiempo presente. Le interesa en demasía por el cuidado de su cuerpo y estar en forma para seguir autoexplotándose. En este sentido, el sujeto posmoderno ha hecho de su cuerpo un verdadero objeto de culto con el propósito de exaltar al máximo la satisfacción de sus deseos.

Sin embargo, lo paradójico es que el *cuidado del cuerpo y estar en forma* no son fines en sí mismos, sino que responden a la tiranía de la *lógica del rendimiento* que devora cuerpos, energía, salud y bienestar hasta dejar al sujeto agotado, quemado de forma irreversible.

Para ilustrar la condición del cansancio de las sociedades posmodernas, Chul Han hace referencia a los vagones del metro de las grandes ciudades repletos de gente durmiendo rendidos de cansancio, completamente quemado. Se trata de individuos que sobreviven explotándose a sí mismos con el propósito de escapar algún día de la tiranía del rendimiento.

A pesar de este contexto devastador, el *Prometeo cansado*, como metáfora del individuo posmoderno intenta romper las cadenas de la tiranía de la *lógica del rendimiento* para vislumbrar nuevos espacios de organización comunitaria con el fin de aperturar un tiempo escatológico abierto al descanso reparador, lo festivo, lo lúdico y, por supuesto, el placer comensal.

El acercamiento teórico sobre la posmodernidad que hace Lipovetsky, Bauman y Chul Han en sus obras citadas es demoledor, en un primer momento parecen rendirse ante un determinismo del individuo sin escapatoria ni redención. El *Prometeo cansado* se encuentra inevitablemente predestinado al sacrificio sin la posibilidad de algún signo de *subversión* ante la tiranía de la lógica del rendimiento, y la compulsión consumista de la sociedad hipermoderna.

Pero, a partir de una lectura más atenta, se logra visualizar que Bauman y Chul Han proponen algunos elementos de reflexión para visualizar otra dinámica naciente de naturaleza subversiva y rebelde que toman la debilidad, el cansancio del sujeto posmoderno para desde allí aperturar nuevos escenarios encaminado a ofrecer alternativas de carácter comunitario que favorecen la integración de las principales dimensiones de la vida humana en la que ha sido fragmentado.

Una de las propuestas que presenta Bauman para sortear la ansiedad en la que viven millones de individuos adictos al consumo es atender la raíz del problema; “*el deseo insaciable que provoca el consumo compulsivo*”²¹⁵. Bauman reconoce que el mercado junto con los medios de comunicación se ha encargado de crear deseos, gustos, moda, estereotipos de todo tipo con la intención de satisfacer las efímeras necesidades de los individuos. Sin embargo, el consumismo compulsivo no se detiene, padece un hambre desmedida por la novedad, nada le satisface, sólo se entretiene por un momento hasta que el encanto termina.

El consumismo se ha vuelto *caníbal*, no sólo consume objetos, materias primas, está masticando y tragando violentamente la vida de los demás seres humanos, en especial, aquellos que se encuentran en vulnerabilidad extrema que sólo cuentan con su fuerza de trabajo para emplearse con el fin de seguir sobreviviendo.

A partir de este escenario nacen iniciativas en favor de un consumo responsable, una vida minimalista y sobria, la importancia de la ecología y la defensa del consumo local, las energías verdes y políticas públicas que favorecen el bien común por encima de los intereses de las minorías gobernantes. Sobre todo, se necesitan tiempos y espacios que privilegian el descanso y el receso reparado.

²¹⁵ BAUMAN Z. Op. cit. 81.

Chul Han, después de analizar al sujeto del rendimiento que bajo un pensamiento positivo libremente se autoexplota hasta quedar completamente quemado, propone la “*vita contemplativa*” como una aniquilación de toda posibilidad de acción, un alto a la lógica del rendimiento que ha degradado al ser humano hasta convertirlo en un *animal laborans*, en meros animales trabajadores hiperactivos e hiperneuróticos²¹⁶.

La vita contemplativa busca serenar los altos niveles de agitación tan nerviosa que cotidianamente está sometido el individuo tardomoderno en los tiempos en que nada es constante y duradero.

Afirma Chul Han; “*incluso las religiones en sentido de técnicas tántricas, que liberan al hombre del miedo a la muerte y generan una sensación de duración, ya no sirven*”²¹⁷. La absolutización de la *vita activa*, del rendimiento, ha hecho del individuo un *animal laborans* cargado histeria y nerviosismo. La *vita contemplativa*, por el contrario, revela el “cansancio despierto, es decir, un cansancio que hace posible que uno se detenga y se demore, que el yo narcisista venga a menos y se abra al mundo.

Para Chul Han el cansancio fundamental es cualquier cosa menos un estado de agotamiento, es un cansancio que inspira y deja que surja el espíritu, un sosiego especial, un estado en donde no se agotan los sentidos. Se trata de un *cansancio consiente*, un *cansancio despierto* que permite el acceso a una atención totalmente diferente, de formas lentas y duraderas, incluso llega a visualizarse como una forma de salvación, de rejuvenecimiento.

El *cansancio despierto* devuelve el asombro al mundo; “*todo en la calma del cansancio se hace sorprendente*”²¹⁸. El *cansancio de agotamiento* es propio de las sociedades del rendimiento, mientras que el cansancio despierto se inspira en el Sabbath, es decir, se trata de un tiempo sin trabajo, un tiempo de juego, un tiempo para el placer comensal, un tiempo para la paz.

El cansancio despierto suprime el aislamiento egológico y funda una comunidad que no necesita ningún parentesco. En ella despierta un compás especial, que conduce a

²¹⁶ Cfr. HAN B-C. Op. cit. Pág. 45.

²¹⁷ Ibid. Pág. 46.

²¹⁸ Ibid. Pág. 76.

una concordia, una cercanía, una vecindad sin necesidad de vínculos familiares ni funcionales.²¹⁹

El cansancio despierto como tiempo y espacio para el descanso, el placer, la paz y, en especial, como subversión de la lógica del rendimiento no es un mecanismo que emerge automáticamente cuando el *Prometeo cansado* queda agotado sin energías para seguir autoexplotándose. Por el contrario, el advenimiento del cansancio despierto como un estado de sosiego, no ocurre si anteriormente el individuo no se revela de la condición de indigencia en la cual ha sido arrastrado.

Por lo tanto, para construir una posible alternativa que sea capaz de hacer frente a la lógica imperante del rendimiento y del hiperconsumo es necesario *que vita contemplativa y cansancio despierto* sean dos etapas indispensables de un mismo proceso liberador. En este sentido, desde la propuesta de la filosofía de la alimentación, un tercer momento puede ser la apertura del placer comensal y el reposicionamiento de la mesa en la vida de los sujetos débiles como un espacio de alimentación delectable que se opone a la tiranía de la lógica del rendimiento.

Actualmente están surgiendo nuevos escenarios de reflexión interdisciplinar que estudian la posmodernidad y, en concreto, al individuo tardomoderno. Lo interesante de estos estudios es que están tomando aspecto débil de esta misma *subjetividad posmoderna* a partir de algunos temas que tienen que ver con la finitud, vulnerabilidad, labilidad, corporalidad, autoconciencia, estar-en-el-mundo, la fragilidad asumida de los sujetos negados²²⁰.

La crítica de Lipovetsky sobre un individuo hedonista, narcisista, consumista y vacuo es correcta, pero parcial, no logra visualizar que a partir del *aspecto débil de las subjetividades posmodernas*, también se están planteando creativamente nuevos acercamientos o escenarios que toman esta misma *vulnerabilidad* para sacar de ella, de forma resiliente, nuevas perspectivas de análisis que tienen que ver con algunos temas cercanos a la filosofía de la alimentación como; los deseos, el gusto, la alimentación, la ética alimentaria, el placer comensal.

²¹⁹ Ibid. Pág. 78.

²²⁰ Cfr. MENDOZA C. *¿Cristianismo posmoderno o postsecular? Por una interpretación teológica de la modernidad tardía*. Universidad Iberoamericana. México 2008. Págs. 9-13.

En este contexto, David M. Kaplan ubica el interés académico de filosofas y filósofos, principalmente anglosajones, por tratar de forma interdisciplinar algunas temáticas relacionados con el vegetarianismo, la ética agrícola, los derechos alimentarios, la biotecnología, y la estética del gusto, el rol de la tecnología, los derechos y responsabilidades de los consumidores y productores.

Sin embargo, su propuesta quiere ir más allá de los temas relacionados tradicionalmente con la *ética alimentaria* y propone examinar cómo la alimentación humana se relaciona con las demás áreas fundamentales de la filosofía como la metafísica, la epistemología, la estética, la teoría política, y por supuesto con la ética²²¹.

Así, los filósofos posmodernos necesitan ser filósofos con estómago, que no ignoren las diferentes temáticas que tienen que ver con la alimentación, el placer comensal, la mesa, y la vida cotidiana. Como bien afirma Raymond D. Boisvert es tiempo de repensar la filosofía dominada principalmente por una razón instrumental y tomar en cuenta la corporalidad (la lengua y el estómago)²²².

El cambio de perspectiva no significa demeritar la importancia de la razón, por el contrario, la comensalidad es un ejercicio inteligente que reúne la información que aportan los sentidos (el gusto) y, de manera especial, reconoce que el principio del placer, el deleite, conduce la búsqueda de los mejores sabores para dar paso a una reflexión hedónica, una filosofía del placer comensal.

El cansancio despierto que propone Chul Han debe tener una dimensión alimentaria, una apertura al placer comensal, pues alrededor de la mesa virtuosa el sujeto del rendimiento se hace consciente de su autoexploración y toma la fuerza necesaria para detener su suicidio por agotamiento en el afán de cumplir las expectativas que le impone la satisfacción compulsiva de sus deseos narcisistas.

En este sentido, cuando el *Prometeo cansado* descubre el deleite que acontece alrededor de la mesa, un deleite que satisface su hambre más radical obtiene el impulso necesario para subvertir su condición de *animal laborans* por una subjetividad débil abierta

²²¹ Cfr. KAPLAN D. Op. cit. Pág. 1.

²²² Cfr. BOISVERT D. Op. cit. Pág. 4.

al deleite, capaz de plantear una praxis de subversión ante la tiranía de la lógica de rendimiento.

4.2. Características de la comensalidad posmoderna

Gilles Lipovetsky dio una conferencia en 2 de noviembre del 2020 sobre *la educación en la era del individualismo* y al reflexionar sobre los nuevos desafíos que tiene que afrontar el individuo hipermoderno menciona cuatro: el cambio constante, el cambio climático, la superpoblación en el planeta y el problema alimentario²²³.

Sin desarrollar más este último desafío por parte de Lipovetsky creo conveniente tomarlo para continuar mi reflexión y enfocarme en señalar algunas características de la comensalidad del *Prometeo cansado* en los tiempos hipermodernos.

Actualmente, la vida cotidiana controlada por la lógica del rendimiento se encuentra sobrecargada de horarios y traslados que han modificado los hábitos tradicionales de alimentación en las personas y sus familias. Se come en horarios diferenciados según las actividades de cada uno con el fin de calmar el hambre en poco tiempo sin posibilidad de entrar en diálogo e intimidad con los demás comensales.

Emily Stimpson Chapman afirma que los días en que las personas se sentaban a comer juntos están desapareciendo: “*ahora desayunamos en nuestros carros, almorzamos en nuestros escritorios, cenamos en nuestro sofá, y tomamos algún snack mientras caminamos por las calles de la ciudad*”²²⁴.

Para Patricia Aguirre, el paso de la comensalidad al “picoteo” individual frente a la televisión o la computadora se debe a *una ruptura del modelo anterior* centrado en la mesa y la necesidad de comer juntos al creciente poder del mercado alimentario centrado en los alimentos llamados *fast food*. Es decir, aquellos que responden a la inmediatez y, por lo tanto, son semi-preparados, envasados en plástico, de dieta, sin calidad nutricional. Sobre la pérdida de la comensalidad, menciona lo siguiente;

²²³ Cfr. LIPOVETSKY G. *La importancia de la educación en la era del individualismo*. <https://www.youtube.com/watch?v=bzxIYHrsI7M&t=420s>

²²⁴ STIMPSON E. Op. cit. Pág. 4.

Se pasa de la comensalidad al picoteo y en esta vuelta a lo individual, ese “otro cultural” de la norma desaparece y al desaparecer la comida deja de “compartirse” no sólo de manera material sino también simbólica. Porque ya no se comparten los ritos y formatos, tiempos y platos de la familia, región, país y cultura que sostienen nuestra pertenencia y nos identifica.²²⁵

La ruptura de las pautas alimentarias tradicionales también tiene que ver con la fuerte influencia de un modelo global de alimentación difundido ampliamente por los medios de comunicación que responden a los intereses de las empresas que controlan el mercado mundial de la alimentación y de las organizaciones vinculadas con la moda y la estética. Un ejemplo que ilumina el poder del mercado global en la alimentación es Kellogg que en 1998 impulsó una fuerte campaña publicitaria para colocar en el mercado su marca de cereales con el propósito de ofrecer un desayuno instantáneo (inmediato) para millones de niños alrededor del mundo.

Parte de su atractivo es que los niños por sí mismo pueden hacer su desayuno, mientras sus padres se preparan para el trabajar. Leonard Sweet, al analizar el éxito de los desayunos Kellogg, advierte que el problema no sólo radica en dejar que los niños por ellos mismos tomen un desayuno bajo en nutrientes, repleto de ingredientes artificiales en el cereal y en la leche, sobre todo, el gran problema radica en dejarlos desayunar solos delante de la televisión²²⁶.

El éxito del desayuno al estilo Kellogg’s radica en la *fabricación de una ilusión*, mientras el sujeto del rendimiento cree que se está alimentando sanamente, lo que acontece es una alimentación de subsistencia con el objetivo de mantener vivo y productivo al individuo hasta que termina enfermo y quemado. En este sentido, la creciente demanda de alimentos *fast food* anuncia proféticamente la instauración de una alimentación en vista al rendimiento.

²²⁵ AGUIRRE P. **Qué puede decirnos una antropóloga sobre alimentación. Hablemos sobre gustos, cuerpos, mercado y genes** en el *V Congreso Internacional de Cardiología*, 2007.

<https://xdoc.mx/documents/aguirre-patricia-que-puede-decirnos-una-antropologa-5c59edac79c8e>

²²⁶ SWEET L. Op. cit. Págs.77-79.

La situación se agrava cuando las tendencias del mercado sobre los campos simbólicos tan vitales como la salud, la estética corporal, el placer, las interacciones sociales y los estilos de vida socialmente aceptables, se imponen de forma colectiva.²²⁷

En este sentido, el mercado capitalista ha creado en los individuos posmodernos la imagen de *la delgadez corporal* como ideal de belleza, de aceptación social, de buena salud y autocontrol.

Rovaletti afirma: “*el delgado se convierte aquí en un valor positivo, sinónimo de ligereza que viene a vincularse con el “don del intelecto”*”²²⁸. Sin embargo, para mantener delgado a los cuerpos sedentarios, la estética social del cuerpo delgado ha recurrido a la dieta como un ejercicio de escrutinio contante para mantener en orden los excesos alimentarios y ha hecho del ejercicio y la actividad física un ritual de liberación. A partir del deseo de un cuerpo delgado, un cuerpo sin grasa, ha nacido la cocina controlada, la alimentación matemática, los suplementos alimentarios, y se ha impulsado el veganismo.

Como ya lo he mencionado desde el principio de este apartado, la alimentación del sujeto débil es paradójica, pues una de las más grandes contradicciones de la industria alimentaria global es que anunció un mercado lleno de posibilidades con la finalidad de satisfacer los más exigentes gustos y paladares, pero desgraciadamente lo que ha sucedido es la homogeneización de la dieta del *animal laborans*. Aguirre lo explica de la siguiente manera:

Nos encontramos ante la homogeneización de la dieta puesto que existen mayores cantidades, pero también menor variedad, tanto en el número de los diferentes alimentos consumidos como en los sabores y formas de preparación. Nos vemos enfrentados a una alimentación industrial en donde no sabes su origen exacto de lo que comemos y qué modificaciones sufrió en su procesamiento con aditivos, colorantes transgénicos, edulcorantes, etc. A la vez, percibimos una estandarización en los sabores, formas y colores en nuestros alimentos, debido a su procesamiento lo sentimos como comida de plástico.²²⁹

²²⁷ ROVALETTI M. Op. cit. Pág. 406.

²²⁸ Ibid. Pág. 408.

²²⁹ AGUIRRE P. **Cultura alimentaria, crítica política y ética** en *Topos y Tropos* 2008.

Solo aquellos individuos que cuentan por un poder adquisitivo suficiente y el tiempo necesario pueden escapar de la homogeneización alimentaria, mientras tanto, la alimentación cotidiana de millones de obreros, oficinistas, campesinos, estudiantes, no escapa de la homogeneización alentada por las grandes empresas. Un ejemplo de alimentación estandarizada es el caso de las hamburguesas. En México, el mercado está controlado por McDonald con cerca del 41 % del mercado, Burger King con el 30%, Carl's Jr con el 19%.

El resto del mercado lo ocupan cadenas de menor tamaño como Sixties y Wendi's. A ellas se suma un gran número de restaurantes de hamburguesas gourmet o Premium que buscan diferenciarse de la comida rápida. No hay que dejar de lado los miles de puestos callejeros de hamburguesas. Sin embargo, a pesar de la gran diferencia de la calidad de los ingredientes, el concepto es el mismo (pan, carne, mostaza, jitomate). Por lo tanto, no es extraño que la hamburguesa se haya convertido en uno de los principales alimentos del sujeto débil en la sociedad del cansancio.

Para complejizar un poco más la cuestión de la crisis de comensalidad en el sujeto posmoderno no hay que olvidar lo referente a sus desórdenes alimentarios. En México, cada año se registran cerca de 20 mil casos de anorexia, bulimia y atracones de comida, siendo la población de entre 15 y 19 años de edad la más afectada.²³⁰ En el caso de Estados Unidos la problemática es más grave, alrededor de 10 millones de personas se ven afectados gravemente por algún desorden alimentario. Ante tal magnitud del problema, vale la pena preguntarnos ¿Qué es la anorexia y la bulimia? La anorexia es un miedo extremo de ganar peso, un tenor a engordar.

Sin embargo, lo más preocupante de las personas anoréxicas es el factor psicológico que radica en el rechazo de su imagen corporal a pesar de ser personas delgadas se ven a sí mismos como gordos. Para mantener su imagen y peso corporal ideal se privan del alimento hasta poner en riesgo su salud, otros recurren a largas horas de ejercicio extenuante, se provocan el “vomito” y, también recurren al consumo excesivo de laxantes.

<http://www.toposytropos.com.ar/N5/bioetica/bioetica5.htm>

²³⁰ Secretaria de Salud del gobierno de México. *Anorexia un trastorno de conducta alimentaria*. <https://www.gob.mx/salud/articulos/29920>

La bulimia, al igual que la anorexia, también incluye el temor a tener exceso de peso. Pero incluye periodos ocultos de comer en exceso (atracones) que puede ocurrir varias veces a la semana o incluso varias veces al día. Mientras comen en exceso, las personas se pueden sentir completamente fuera de control.

Después de los atracones, el miedo y la culpabilidad invade a los individuos que tratan de desechar lo más pronto posible lo comido mediante el vómito o el uso de laxantes²³¹.

Conforme avanza el mercado global y la industrialización de la alimentación están surgiendo nuevos desórdenes alimentarios, todos ellos tienen como elemento común el miedo. En este caso, la orthorexia nerviosa, según Stimpson Chapman, consiste en una obsesión por la alimentación saludable, libre de aditivos y preservativos, hormonas, antibióticos, pesticidas y gluten²³².

Algunos síntomas de la orthorexia nerviosa son los siguientes; una compulsión por checar la lista de ingredientes y los niveles de nutrición en los empaques, la eliminación de alimentos que contengan azúcares, carbohidratos, lácteos, carne y todo tipos de productos de origen animal, un inusual interés por los alimentos saludables de los demás, pasar muchas horas al día pensando que alimentos deben ser consumidos, mostrar altos niveles de angustia cuando los alimentos seguros y saludables no están disponibles, una obsesión por seguir blogs en Twitter e Instagram sobre estilos de vida saludables, y sobre todo, una preocupación sobre la imagen corporal de ser o no publicada.²³³ Este último síntoma revela la exitosa implantación del imaginario del *cuerpo delgado* como un factor decisivo en la imagen pública de los cuerpos de las subjetividades posmodernas.

La epidemia creciente de desórdenes alimentarios que padece el sujeto posmoderno, anorexia/bulimia/orthorexia, hablan de una crisis de comensalidad. En este sentido, Rovaletti considera que la anorexia es una forma patológica y específica del capitalismo avanzado, un síndrome cultural específico, una nueva figura histórica-clínica del malestar de la cultura²³⁴.

²³¹ Cfr. American Delta Association. *Trastornos alimenticios*. <https://www.mouthhealthy.org/es-MX/-/az-topics/e/eating-disorders>

²³² Cfr. STIMPSON E. Op. cit. Págs. 4-5.

²³³ National Eating Disorders (NEDA), *Orthorexia*. <https://www.nationaleatingdisorders.org/learn/by-eating-disorder/other/orthorexia>

²³⁴ Cfr. ROVALETTI M. Op. cit. Pág. 408.

Para los sujetos del rendimiento, el *Prometeo cansado*, el placer de comer no ha desaparecido, lo que está en crisis es el placer de la mesa. Siguiendo el pensamiento de Byung-Chul Han, los sujetos del rendimiento tienen una alimentación liviana, homogénea, sin sabor, con el fin de proveerles un poco de energía para seguir autoexplotándose hasta el agotamiento. A esto se suma que una de las principales características de la vida urbana actual es la desaparición de la comensalidad doméstica por una alimentación solitaria, en especial, la ingesta de alimentos de forma itinerante, a cualquier hora y en cualquier lugar; en la calle, junto al metro, en la mesa de un café, en el parque, y hasta de pie. “*Nuestra forma urbana, posmoderna, de comer está formada de actos alimentarios individuales, cortos, desordenados; picotear, pellizcar, mordisquear, es el reino del bocadillo vagabundo frente a la heladera o el kiosco*”²³⁵.

Algunas de las conclusiones más importantes que deja el estudio de la comensalidad de los sujetos hipermodernos son las siguientes; el lugar de la mesa como lugar comensal está en crisis, el imaginario de la *delgadez corporal* dirige el menú, el aumento exponencial de los alimentos *fast food* responde a una lógica del rendimiento, los desórdenes alimentarios visibilizan un malestar de la cultura, el individuo cada vez más come en solitario un alimento estandarizado y sin sabor, el placer comensal se convierte en un lujo para las clases más privilegiadas, aumenta una obsesión por la imagen del cuerpo-magro y una repulsión por los cuerpos con sobrepeso, la alimentación itinerante se ha vuelto una constante en el mundo urbano, el sujeto del rendimiento come de pie y con prisa para cumplir con sus horarios laborales.

A pesar de este panorama desalentador que visibiliza la crisis del sujeto posmoderno, quiero terminar este estudio presentando algunas pistas de subversión (otra mirada), es decir, considero que la mesa y el placer comensal siguen ofreciendo al sujeto débil, al *Prometeo cansado*, un espacio de degustación capaz de nutrir imaginarios y praxis comunitarias que deleitan la boca, el estómago y el intelecto. Byung-Chul Han afirma que para salir del frenético activismo de la sociedad del rendimiento es necesario hacer un alto reparador a partir de la *vita contemplativa* y el *cansancio despierto*. A esta propuesta le sumo el *placer comensal*.

²³⁵ AGUIRRE P. *Cultura alimentaria* en <http://www.toposytropos.com.ar/N5/bioetica/bioetica5.htm>

4.3. Hacia una comensalidad consciente, festiva y agradecida

A pesar de la alimentación de subsistencia en los sujetos posmodernos como bien lo he mencionado anteriormente, es oportuno también visualizar, imaginar y construir espacios que apuntan hacia una comensalidad consciente, festiva y agradecida. Sobre la comensalidad consciente

Norman Wirzba afirma que los individuos posmodernos deben superar la alimentación mecánica y de subsistencia, y hacer de ella un *ejercicio espiritual*, es decir, comer debe ser un acto de profunda intimidad, atento y reflexivo, abierto a la conversación y la gratitud²³⁶.

El objetivo de todo *ejercicio espiritual*, según las diversas tradiciones religiosas, es hacer de la persona un sujeto consciente, que aprenda a ser más atento al tiempo presente y desarrollar hábitos en favor de una vida más ordenada, medida, reflexiva, libre, atenta, disponible y responsable. Wirzba sostiene:

Cuando comer se vuelve un ejercicio espiritual, no solo es que la gente tenga ocasión de convertirse más atenta con los demás y el mundo. También tienen la oportunidad de ver, recibir, deleitar el mundo con profundidad espiritual. Lo que quiero decir es que a partir de una cuidadosa atención la comida está últimamente enraizada en la gracia de Dios.²³⁷

Comer consciente, comer despierto, es un ejercicio de apertura a la presencia de la otredad, hace que el sujeto débil pueda probar, saborear, degustar la realidad, es decir, descubre en *mordisco y sorbo* su condición contingente de ser y estar en el mundo. El ejercicio de *comer despierto* puede llevar al comensal a un estado de profunda comunión (intimidad) consigo mismo, con los alimentos consumidos, con los demás seres de la creación, hasta puede visualizar una forma de comunión con lo divino.

Comer consciente es un reconocimiento del vínculo que guarda el ser humano con toda la creación, pues desde el inicio de su vida humana se mantiene un vínculo alimentario muy

²³⁶ Cfr. WIRZBA N. Op. cit. Pág. 67.

²³⁷ Ibid. Pág. 69.

estrecho con una madre nutricia. En este sentido, Stimpson Chapman afirma que ser amamantados por nuestra madre confirma nuestra condición de creaturas dependientes, por medio de la leche materna se lleva a cabo una dinámica de donación y de comunicación amorosa²³⁸.

Para Wirzba, el ombligo es un claro ejemplo de dependencia alimentaria; “*el ombligo nos recuerda que nuestro origen está en otros*”.²³⁹ Cuando el acto de comer se convierte en un ejercicio consciente se descubre un sabor único en los alimentos, acontece un espacio de delectación, de profunda intimidad, que por muy sencillos que sean los alimentos se agradece su presencia.

La dinámica del *comer consciente* hace que los sujetos del rendimiento sean capaces de construir lugares y tiempos para la comensalidad. Un ejemplo de ellos son los obreros de la construcción que a pesar del corto tiempo que tienen para comer, se organizan para poner sus alimentos en común y tener un momento de descanso reparador. En este mismo sentido, el comer consciente hace que, hasta el consumo de un *bocadillo vagabundo* en la oficina, en alguna esquina o puesto de comida, se convierta en una oportunidad para entrar en profunda comunión con los alimentos ingeridos.

Por lo tanto, cuando el comer consciente se hace cada vez más profundo, el placer comensal vuelve a posicionarse en la vida de los sujetos débiles. Sobre el carácter festivo de la comensalidad, Byung- Chul Han y Giorgio Agamben parten de la tradición religiosa del sábado judío; “*en el sábado judío es evidente que existe una relación especial entre la fiesta y la inoperancia*”²⁴⁰.

Agamben entiende la *inoperancia* como reposo, la abstención de toda actividad productiva para dar paso a los comportamientos festivos, que acontecen alrededor de la mesa, los alimentos y el placer comensal. En este sentido, la finalidad del sábado es aperturar un tiempo para la santificación, un espacio de develación de lo divino y una comensalidad festiva. Menciona lo siguiente:

²³⁸ STIMPSON E. Op. cit. Pág. 41.

²³⁹ WIRZBA N. Op. cit. Pág. 5.

²⁴⁰ AGAMBEN G. *Desnudez*. Adriana Hidalgo Editora. Buenos Aires 2011. Pág. 153.

El sábado significa, entonces, expulsar una cierta forma de comer (el devorar o el tragar como hacen las bestias, para saciar su hambre por definición insaciable) y abrir así el espacio a otra modalidad de alimentarse, aquella humana y festiva...Es decir, comer no como actividad destinada a un fin, sino como inoperosidad y sábado del alimento²⁴¹.

Para Chul- Han, el descanso sabático no sólo se limita al descanso del trabajo, también es una *fiesta de descanso y de contemplación*. Afirma: “no solo en la religión judía, sino en la religión en general el descanso es esencial para la fiesta. Genera una particular intensidad vital”²⁴². El sujeto del rendimiento tiene pocos espacios para el descanso festivo y la contemplación. Su condición de *animal laborans*, lo sujeta al trabajo, a la esfera de lo profano, además lo individualiza y lo aísla de los demás, mientras que la fiesta hace lo contrario, congrega. Chul Han afirma:

En la fiesta como juego la vida se representa a sí misma. Tiene un peculiar carácter de excedencia. Es la expresión de una vida rebosante que no aspira a ningún objetivo. En eso consiste su intensidad. Es la forma intensa de la vida. En la fiesta la vida se refiere a sí misma, en lugar de subordinarse a una finalidad externa. Por eso el tiempo que, como sucede hoy, está totalmente dominado por la presión a producir, es un tiempo sin fiesta. La vida se empobrece, se anquilosa en una mera supervivencia²⁴³.

La comensalidad festiva, aquella cargada de regocijo, es acompañada por algunas otras actividades lúdicas (música y el baile) que junto con el placer comensal crean un espacio de deleite con el fin de introducir al sujeto débil, al *Prometeo cansado*, en un tiempo suspendido, abierto al gozo, al descanso y, sobre todo, es un tiempo propicio para la agradable conversación aquella que da paso a la construcción de espacios de profunda intimidad para contar historias, hacer algún comentario, expresar opiniones y filosofar.

La comensalidad festiva es un ejercicio inteligente, reflexivo, consciente, por lo tanto, es una actividad moderada y virtuosa que se aparta de los vicios y los excesos que también acontecen alrededor de la mesa. La vida desbordante de la mesa puede nutrir con excedencia

²⁴¹ Ibid. Pág. 157.

²⁴² HAN B-C. Op. cit. Pág. 30-31.

²⁴³ Ibid. Pág. 32.

el hambre del sujeto débil y, al mismo tiempo, le despierta un gusto por la comensalidad virtuosa, aquella que hace del sujeto del rendimiento (*animal laborans*), un comensal asiduo al *convivium* (banquete, convites, ágapes, festines).

La lucidez del ejercicio de *comer consciente*, nos advierte de los desórdenes alimentarios, de la compulsión consumista, de una alimentación de rendimiento, del cuidado de nuestra salud y de ser responsables con el medio ambiente. Además, también nos descubre nuestra naturaleza hedónica, es decir, la capacidad de encontrar placer, gozo, deleite, en los alimentos cargados de un cierto refinamiento culinario.

Sin embargo, el placer se intensifica cuando los alimentos se comparten con los amigos, la familia, y demás seres vivos de la creación. En este sentido, la comensalidad virtuosa, aquella que es consciente y festiva, no es una actividad dada por naturaleza, es una construcción cultural que se apoya en imaginarios y praxis locales que intentan pasar de situaciones anémicas a condiciones mucho más nutrias y delectables.

Con la influencia del cristianismo en el mundo occidental, el domingo se ha convertido en el día festivo por excelencia. Un tiempo para el descanso reparador, la reunión familiar y la amplia comensalidad para aquellos que cuentan con un trabajo estable y bien remunerado.

Sin embargo, para la mayoría de las personas que trabajan en el mercado informal y que no cuentan con algún beneficio de seguridad social, el domingo es un día más de trabajo dominado por la lógica del rendimiento y de la producción sin espacios creativos para el descanso reparador, una comensalidad consciente y festiva. A pesar de esta situación, el espíritu humano se revela ante la tiranía de la lógica del rendimiento y suscita espacios de comensalidad festiva, aún en las situaciones más agotadoras y deshumanizadoras.

En este sentido, cuando el placer comensal es más intenso entre los comensales despierta un espíritu de liberación y de subversión que se introduce por los sentidos, en especial, por la boca a partir de la degustación de los alimentos.

Otra de las características de la comensalidad consciente es que despierta en el comensal un sentido de agradecimiento y de acción de gracias por el placer recibido. Según

la antropología de la donación, solo cuando el sujeto sale de sí mismo en un acto soberado de donación es posible pensar en otras condiciones para la existencia²⁴⁴.

Por lo tanto, la comensalidad agradecida es capaz de introducir al sujeto débil, narcisista, vacuo, y consumista en una intensa experiencia sensorial de la *lógica de la gratitud*, fundamento y condición para el desasimiento.

Bayron León Osorio Herrera lo explica de la siguiente manera: “*Según la antropología de la donación, el hombre es un ser, no para sí, sino para los demás. Desde la perspectiva del don la plenitud humana es igual a vaciamiento total, libre y voluntario de sí para los demás. Nada se debe retener. Todo es para los otros*”²⁴⁵.

Considero que la tiranía de la lógica del rendimiento puede ser revertida a partir de la *lógica de la donación*, cuando el sujeto débil se dona excesiva y subversivamente. La donación rompe todo el estatuto del comportamiento humano basado en el cumplimiento de una regla o de las leyes establecidas, como un supuesto de configuración social de convivencia y para establecer criterios en un esquema de buen comportamiento.

La donación es exceso de don, de desasimiento, de verdadera entrega hasta llegar a límites inimaginables. Sin embargo, también la donación implica reciprocidad, es dinámica y dialéctica, no vacía al donante, por el contrario, lo enriquece, lo nutre de manera sobreabundante. Uno de los lugares en donde la lógica de la donación se expresa de forma sobreabundante es la mesa, alrededor de ella se construyen espacios de reconocimiento, aceptación, inclusión de la otredad. En este sentido, la donación hace posible que el placer comensal deguste y visualice imaginarios de subversión de la lógica del rendimiento.

La cultura occidental y, por lo tanto, el pensamiento filosófico han sido influenciados por la doctrina del cristianismo que ha afirmado convenientemente que Dios es amor, donación, gasto, entrega (Jn 3,16; 15,13). En Dios acontece un deseo de donarse sin medida. Este movimiento de vaciamiento divino se conoce como kénosis. Desde la teología católica, la iniciativa del don siempre viene de Dios. Su deseo es darlo todo, donarse sin medida. En

²⁴⁴ Cfr. OSORIO B. **Antropología de la donación: el don como principio de la acción humana** en *Escritos*. Vol. 23 No. 50. (Enero- Junio 2015). Pág. 77

²⁴⁵ Ibid. Pág. 78.

Jesucristo, Dios se revela como amor encarnado hasta el extremo, un Dios para los demás, un Dios para sus creaturas, un Dios-con-nosotros.

El vaciamiento de Dios toma dimensiones alimentarias, en la mesa eucarística acontece el vaciamiento de Dios sobre los dones alimentarios del pan y el vino para convertirse sacramentalmente en alimento divino que nutre a los comensales cristianos que al acercarse a la mesa eucarística son alimentados de manera sobreabundante. La influencia del cristianismo y su doctrina sobre el don ha tenido gran repercusión en la cultura occidental, y los estudios filosóficos contemporáneos no es la excepción. Sin embargo, a pesar de que el cristianismo como religión institucional ha dejado de tener gran influencia en la vida de los individuos posmodernos, la dinámica de la donación sigue sosteniendo y alimentando muchas iniciativas sociales en favor de la atención de situaciones límite de la vida humana.

A partir de la donación se apoyan campañas en favor de los refugiados y migrantes, de salud y alimentación, de educación y vivienda, la paz y la reconciliación, más allá del deber que tienen los Estados de atender estas problemáticas. En este sentido, la donación tiene una dimensión social, política y económica que va más allá del deber, la obligación, los derechos, y la ley.

La dinámica de la donación, su vaciamiento *kenótico*, su apertura hasta el desasimiento, puede ser una respuesta adecuada y subversiva a la compulsión consumista del *sujeto hipermoderno*. Este cambio implica una ruptura, un cansancio o hastío de la lógica del rendimiento y su hambre voraz por devorar hasta el último respiro vital del sujeto débil en provecho de los intereses del mercado. Para no caer en el pesimismo que caracteriza el espíritu del sujeto débil, también es importante alcanzar a visualizar espacios de subversión que buscan liberarse de la tiranía del rendimiento.

En este sentido, la mesa virtuosa y el placer comensal conducidos por la donación, tiene un carácter subversivo en el sentido que actúa de forma contraria a la lógica del mercado. Mientras la compulsión consumista se caracteriza por un hambre desmedida, una búsqueda de la satisfacción de los deseos, de las novedades del mercado, de lo exótico, de la acumulación, del culto al cuerpo; la donación es una entrega libre y generosa, un reconocimiento de la otredad, una satisfacción gozosa a partir del vaciamiento, una quietud del espíritu, una suspensión de la lógica de la producción y el rendimiento. Cuando el sujeto

débil (subjetividad vulnerable) se alimenta de la mesa kenótica nutre corporalidades, imaginarios, acciones, y, sobre todo, una reflexión filosófica que hace de la mesa, del banquete, un espacio abiertos a la delectación.

Finalmente, cuando los comensales degustan de una mesa consciente y reconocer el placer que allí acontece se abren naturalmente a la *acción de gracias*. Decir gracias es un acto complejo expresa gratitud y devoción. Es también un acto que ayuda a clarificar cual es el lugar del ser humano en el mundo; “*al ofrecer gracias o una bendición, la gente tiene como objetivo mostrar que ellos no toman los alimentos y sus vidas como si les fueran propias*”²⁴⁶. Decir gracias alrededor de la mesa es un acto de profunda intimidad, de vinculación con otras personas, animales, plantas, ecosistemas, con la realidad en que vivimos.

De tal manera que la *acción de gracias* deja de ser un acto piadoso solipsista para convertirse en un *reconocimiento* de la otredad que se hace alimento, que culinariamente satisface nuestro sentido del gusto. A pesar de la rapidez con la que avanza la vida humana en los tiempos posmodernos, cumpliendo horarios y sometido a la lógica del rendimiento, *la acción de gracias* es un acto sacramental, que descentraliza al individuo y lo vincula con el mundo en el que vive. Wirzba afirma:

Lo opuesto al torbellino y la velocidad de la vida posmoderna, es decir gracias como un acto paciente y enfocado en el cual nos damos cuenta de nuestro lugar en el mundo. Comer no es simplemente un acto físico. Es también una práctica espiritual por la cual el profundo y sacramental significado de la vida es diariamente aprendido. Este entendimiento sacramental forma las bases para una ética que promueve la salud y el bienestar de la gente junto con la creación²⁴⁷.

En el mundo posmoderno, caracterizado por el espectáculo y la simulación, el vacío y el narcisismo, el individualismo y el culto al cuerpo, dar gracias es uno de los actos más honestos y subversivos que puede decir el sujeto débil. Dar gracias alrededor de la mesa y

²⁴⁶ WIRZBA N. **Saying Grace: Transforming people, transforming the World** en *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture*. Duke University, Divinity School. USA 2009 en https://www.academia.edu/7323106/Saying_Grace_Transforming_People_Transforming_the_World

²⁴⁷ Ibid. Pág. 139

sobre los alimentos que diariamente se consumen implica un acto de despojo del narcisismo, de vaciamiento del yo, de descentramiento del ego. Por tal motivo no es fácil decir gracias, sin embargo, en la medida que el comer consciente y festivo se hace una práctica habitual emerge un potencial capaz de redefinir al ser humano, liberar los deseos de la compulsión consumista, reorientar nuestras prácticas alimentarias, abrir espacios de integración con la otredad, visualizar y degustar la revelación de lo divino, proponer prácticas de consumo más responsables con el medio ambiente.

La comensalidad consciente y festiva del sujeto débil está alimentando creativamente nuevos escenarios caracterizado por la dinámica de la donación, que anuncia proféticamente que, a pesar de la tiranía de la lógica del rendimiento, el sujeto débil, el *Prometeo cansado*, está inquietamente subvirtiendo el poder del mercado capitalista y sus mecanismos de control que intencionalmente buscan someter la intensidad de la vida humana.

En este contexto, la mesa virtuosa y el placer comensal pueden seguir ofreciendo un espacio de alimentación que nutre los deseos, los imaginarios y las prácticas de subversión ante la lógica del rendimiento. Wirzba afirma:

Si queremos rehabilitar un auténtico modo de decir gracias, vamos a tener que cambiar algunos de nuestras más básicas prioridades y patrones de ser en el mundo. Nuestras formas de pensar, hablar, y actuar van a necesitar que reflejar un compromiso mucho más profundo con el complejo y, en última instancia, con las misteriosas formas de realidad que nos rodean. Ello va a necesitar una radical apertura, disponibilidad, y responsabilidad con los demás, de recibirlos como un don y haciendo eso, aprender a apreciar los muchos contextos de la gratitud.²⁴⁸

Cuando el sujeto del rendimiento se acerca a la mesa, un lugar simbólico o real, y alrededor de ella se lleva a cabo una comensalidad consciente, festiva y agradecida, naturalmente acontece una radical apertura hacia la gratitud que hace del sujeto débil tomar consciencia de su condición contingente de estar en el mundo. Pero también le abre la posibilidad de proyectar nuevos escenarios de una comensalidad escatológica, allá donde el placer buscado por los epicúreos encuentra su completa satisfacción.

²⁴⁸ Ibid. Pág. 203.

El *banquete escatológico*, anunciado por los primeros cristianos, no hace más que proyectar un deleite más allá del tiempo y del espacio, un placer divino que comienza en la mesa y después anuncia un deleite más allá de horizonte, pero eso es otro estudio sobre la alimentación que próximamente realizaré.

Conclusión

La comensalidad en tiempos posmodernos tiene tres rasgos importantes que vale la pena resaltar a manera de conclusión. El primero lugar, la alimentación humana, como todas las demás dimensiones de la vida humana, responden a los intereses del mercado y la lógica del rendimiento. Ha crecido de manera exponencial una *alimentación del rendimiento*, es decir, una abundancia de alimentos empacados, precocidos, baratos, con exceso de azúcar, carbohidratos y grasa para mantener con vida al sujeto del rendimiento que se explota así mismo hasta el agotamiento.

El mercado también ha creado la ilusión de una alimentación sana a partir de las dietas, los suplementos alimenticios, el ejercicio y el consumo de alimentos saludables, *veganos*. No se sabe con seguridad su origen y los procesos que implicaron su elaboración, muchos de ellos son respaldados por un etiquetado *eco friendly* que responde más a una cuestión de marketing que a un compromiso ético.

En segundo lugar, la alimentación del sujeto posmoderno está condicionada por el imaginario del *cuerpo delgado* (cuerpo magro) que funciona como un fetiche que mueve los deseos del sujeto débil por construir un cuerpo conforme a los cánones de la belleza anoréxica que continuamente se exponen en el espacio público como signos de salud, belleza, aceptación social y prestigio.

Para construir el *cuerpo delgado* se ha implementado una variedad de programas de carácter ascético, una alimentación medida, matemática, austera y sacrificial, que buscan evitar a toda costa el *sobrepeso*. Sin embargo, la persecución del fetiche ha visualizado con la mayor intensidad los desórdenes alimentarios de los sujetos posmodernos. La comensalidad virtuosa, hedónica, delectable que acontece alrededor de la mesa desaparece para dar paso a una ingesta controlada por el miedo (anorexia, bulimia, orthorexia).

En tercer lugar, la comensalidad del *Prometeo cansado*, revela una tensión entre el carácter hedónico de la alimentación humana siempre en búsqueda de los sabores más exquisitos, de la delectación del arte culinario, el placer comensal, y la desaparición de la mesa, de una alimentación del rendimiento, altamente homogeneizada y controlada por una compulsión consumista. A pesar del predominio global de una *alimentación del rendimiento*, la mesa sigue significando un espacio de nutrición, de deleite gustativo, intelectual y espiritual.

Sin la mesa el ser humano se deshumaniza, pierde un espacio comunitario de construcción social que sustentan los valores de la fraternidad, la comunión, la amistad, la generosidad, la hospitalidad. Sin embargo, la mesa y el placer comensal, también nutren una *subversión*, una rebeldía, una oposición, a la alimentación del rendimiento que sólo le interesa el mantenimiento del ser humano en cuanto puede producir y consumir.

El carácter subversivo de la mesa y del placer comensal se actualiza cuando se lleva a cabo una comensalidad consciente, festiva y agradecida. Sin estas características, que tiene como objetivo satisfacer el carácter hedónico de la alimentación humana, se impone una mesa egoísta, violenta, individualista, dominada por el poder. La crisis del individuo en los tiempos posmodernos es, también, una crisis de la mesa y del placer comensal.

Sin embargo, para no caer en una lectura fatalista de los últimos tiempos, la mesa también revela nuevos espacios de integración humana, visualizan nuevos imaginarios de construcción social, actualiza una ética de responsabilidad con el medio ambiente, una política de hospitalidad, una epistemología atenta al conocimiento sensitivo, una metafísica del gusto y del deleite, una revelación de lo divino que acontece alrededor del compartir comunitario.

Sobre la interacción que hay entre el placer comensal, la alimentación humana, y la mesa queda mucho por investigar. Esta investigación es apenas un acercamiento desde la filosofía posmoderna sobre algunas cuestiones alimentarias. Sin embargo, de inmediato se confirma la complejidad de este tema que obliga a tratarlo desde una visión interdisciplinar que sea capaz de integrar los diversos aportes que las ciencias ofrecen sobre la alimentación humana y el placer comensal.

Quiero concluir este capítulo invitando a los comensales que se acerquen a la mesa, no sólo impulsados por un instinto de supervivencia, sino también para llevar a cabo una comensalidad cada vez más consciente, festiva, y, sobre todo, agradecida que nos descubre vinculados con los demás, con nosotros mismos, y con el mundo que los rodea. El sujeto débil puede subvertir el estado anémico en el que ha sido encadenado a partir de la sobreabundancia del placer comensal, el deleite alimentario, y la mesa virtuosa.

CONCLUSIONES

No cabe duda de que esta investigación es limitada, demasiado limitada. Es apenas un acercamiento al tema de la mesa y de la comensalidad desde la filosofía. Existen otras cuestiones que quedaron sin tomar en cuenta como una exposición metafísica del *gusto*, del *deleite* y de la naturaleza hedónica del ser humano. Además, para poner en contexto lo anteriormente expuesto, faltó el estudio de un caso en concreto en el que todo lo anteriormente fuera vertido, es decir, *un estudio de campo* que haga más asequible la reflexión filosófica de las realidades cotidianas del ser humano como la alimentación humana.

En este sentido, una de las características de la filosofía académica, aquella que se lleva a cabo en las aulas universitarias, es su alta especialización, una *reflexión aguda*, un *análisis serio*, llevado a cabo por unos cuantos especialistas, pero no llega a la mayoría de las personas. Para superar el *enclaustramiento del conocimiento* la filosofía de la alimentación quiere combinar creativamente el rigor de la investigación académica y la experiencia delectable de consumir los alimentos con la otredad, acompañados de los amigos, la familia, y de aquellos con quienes se construye un vínculo a partir del placer comensal.

La filosofía de la alimentación poco a poco avanza y toma relevancia ante el embate imperioso de una *alimentación del rendimiento*, aquella que tiene como propósito mantener produciendo al *sujeto del rendimiento*.

No cabe duda de que la alienación humana también se introduce por la boca, cuando los alimentos ofrecidos, aquellos que están al alcance de las mayorías, son alimentos simples, empaquetados, cargados de azúcares y carbohidratos que proporcionan una gran cantidad de energía a quien los ingiere, con el propósito de seguir produciendo hasta que terminan *quemados, agotados, enfermos*.

La alimentación del rendimiento priva al comensal del placer alimentario y convierte su ingesta en un acto de sobrevivencia carente de deleite. El *animal laborans* come para sobrevivir, come de prisa sin prestar atención al *gusto*, come para seguir produciendo. En este sentido, la alienación también tiene una dimensión alimentaria.

Para subvertir (deconstruir) el sistema de la *alimentación de muerte* es necesario volver al placer comensal, la mesa virtuosa, la comensalidad consiente, festiva y agradecida. Desde este espacio abierto al sosiego, al tiempo detenido, a la delectación. *El animal laborans* se convierte en ser humano, en persona, con la fuerza suficiente para deconstruir su alienación, aquella que lo mantiene atado a los preceptos del mercado, a los deseos creados por los medios de comunicación.

El *Prometeo cansado* puede romper sus cadenas de esclavitud y su condición de postración cuando es alimentado nutriciamente en la mesa de la donación. En este sentido, el claro que el sujeto posmoderno está creando espacios comensales que intencionalmente buscan subvertir una alimentación anémica en significados, rituales, vínculos, imaginarios y prácticas de transformación social.

Mientras el sujeto posmoderno sea conducido por el *carácter hedónico* de la naturaleza humana de manera virtuosa, moderada y abierta a la creatividad del placer, hay esperanza de construir una *forma de vida* más amigable y respetuosa con el mundo en el que vivimos. De lo contrario, el hambre insaciable que habita en el interior del ego humano lo ha convertido en el principal depredador de este mundo, de sus recursos naturales, de los demás seres vivos y, por su puesto, de sus semejantes.

El consumismo posmoderno ha creado muchos deseos efímeros, que han incrementado la compulsión consumista del *sujeto débil*, su hambre es tan voraz que se ha convertido en un *caníbal inmisericorde* que se alimenta de la vida de los más vulnerables, de los desprotegidos, de aquellos que viven en las periferias existenciales.

Quiero terminar esta investigación con la invitación a los filósofos y filosofas por interesarse en temas relacionados por la alimentación humana ya que actualmente es una de las problemáticas más apremiantes y también lo será en un tiempo no muy lejano, pues se anuncia una crisis alimentaria a escala mundial. El próximo evento apocalíptico tendrá una dimensión alimentaria. Sin ser profeta de la desgracia, estamos a tiempo de *repensar* nuestras prácticas alimentarias, y la manera en cómo seguir compartiendo los alimentos alrededor de la mesa, principal espacio de delectación alimentaria, constructora de imaginarios, lugar *epifánico* de develación de lo divino.

BIBLIOGRAFÍA

1. AGAMBEN G. *Desnudez*. Adriana Hidalgo Editora. Buenos Aires 2011.
2. AGUIRRE P. *Cultura alimentaria* en <http://www.toposytropos.com.ar/N5/-bioetica/-bioetica5.htm>
3. AGUIRRE P. **Cultura alimentaria, crítica política y ética** en *Topos y Tropos* 2008. <http://www.toposytropos.com.ar/N5/bioetica/bioetica5.htm>
4. AGUIRRE P. **Qué puede decirnos una antropóloga sobre alimentación. Hablemos sobre gustos, cuerpos, mercado y genes** en el *V Congreso Internacional de Cardiología*, 2007. <https://xdoc.mx/documents/aguirre-patricia-que-puede-decirnos-una-antropologa-5c59edac79c8e>
5. AGUIRRE R. *Qué se sabe de Jesús de Nazaret*. Verbo Divino. Navarra 2009.
6. AGUIRRE R. **Rito de pertenencia, comidas eucarísticas** en *Así vivían los primeros cristianos, evolución de las prácticas y de las creencias en el cristianismo de los orígenes*. Verbo Divino. Navarra 2017.
7. American Delta Association. *Trastornos alimenticios*. <https://www.mouthhealthy.org/-/es-MX/-/az-topics/e/eating-disorders>
8. ARRIBAS A. *El laberinto del comensal, los oscuros símbolos de la comensalidad*. Alianza Editorial. Madrid 2003.
9. BARRIOS H. **Comida, mesa, banquete. De la Primera a la Segunda Alianza** en *Theologica Xaveriana*. Vol. 58. No. 166 España 2008.
10. BAUMAN Z. *Modernidad líquida*. FCE. Buenos Aires 2002.
11. BERNABÉ A. *Mito y rito en los misterios dionisiacos*. Fundación Juan March. <https://www.youtube.com/watch?v=i3YS3FHn-r0>
12. BOFF L. *Virtudes para otro mundo posible III, Comer y beber juntos, y vivir en paz*. Sal Terrae. España 2007.
13. BOISVERT R. *I eat therefore I think: Food and Philosophy*. Fairleigh Dickinson University Press. USA 2014.
14. CABRERO J. *La alimentación en Roma; comidas y banquetes*. Museo Arqueológico Nacional de España. <https://www.youtube.com/watch?v=56wUjzLsVcU&t=2878s>
15. CASTILLO J. *La humanización de Dios. Ensayo de cristología*. Trotta. Madrid 2009.
16. COELHO E. **Comensalidad. La dádiva de la hospitalidad a través de la gastronomía** en *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Vol. 23. No 3. 2014.
17. CONTERAS J. **Alimentación y religión** en *Humanitas, humanidades médicas*. Observatorio de la Alimentación, Universidad de Barcelona. No. 16. España 2007. <https://usuaris.tinet.cat/dones/imagenes/articulos/religion%20y%20alimentacion.pdf>

18. CROSSAN J. *El nacimiento del cristianismo, ¿Qué sucedió en los años inmediatamente posteriores a la ejecución de Jesús?* Sal Terrae. Santander 2002.
19. DUNN J. *El cristianismo en sus comienzos. Jesús recordado Tomo I.* Verbo Divino. Navarra 2013.
20. EPICTETO. *Enquiridion.* Clásicos del pensamiento y de las ciencias. Ántropos. España 2004.
21. EPICURO. **Carta a Meneceo** en *Revista de lingüística, filología ONOMAZEIN.* No. 4. Chile 1999.
22. ESTRADA J. *El sentido y sinsentido de la vida. Preguntas a la filosofía y a la religión.* Trotta. Madrid 2012.
23. FERNÁNDEZ J. **Moderación en el simposio en sobre la vida y poesía de Homero de Pseudo-Plutarco** en *Symposion and philanthropia in Plutarch.* Centro de Estudios Clásicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra. Brasil 2009.
24. FERNÁNDEZ P. *Bacanales. El mito, el sexo y la caza de brujas.* Museo Arqueológico Nacional de España. <https://www.youtube.com/watch?v=Y1MAIpQZVQE&t=2994s>
25. GARCÍA Y. **Alimentos kosher en Europa: Aspectos religiosos, políticos y económicos** en *Alimentación, creencias y diversidad cultural.* Universidad de Valencia. España 2015.
26. GÓMEZ I. *Lucas.* Verbo Divino. Navarra 2008.
27. GONZÁLEZ S. **El banquete griego en Occidente. La Galia: alcance y límites de un tipo de comensalidad** en *Quaderns de prehistoria i arqueologia de Castelló.* No. 21. España 2000.
28. GOODY J. *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada.* Gedisa. Barcelona 2017.
29. HAN B-C. *La desaparición de los rituales. Una topología del presente.* Herder. Barcelona 2020.
30. HAN B-C. *La sociedad del cansancio.* Documental subtítulo en español. <https://youtu.be-/USmqektkkrQ>
31. HAN B-C. *La sociedad del cansancio.* Herder. Barcelona 2012.
32. HARRIS M. *Bueno para comer.* Alianza Editorial. Madrid 1989.
33. HESÍODO. *Teogonía.*
34. KAPLAN D. *The philosophy of food* University of California Press. USA 2012.
35. KORSMEYER C. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía.* Paidós. Barcelona 2002.
36. KÜNG H. *Jesús.* Trotta. España 2014.
37. LIPOVETSKY G. *La era del vacío. Ensayo sobre el individualismo contemporáneo.* Anagrama. Barcelona 2002.

38. LIPOVETSKY G. *La importancia de la educación en la era del individualismo*. <https://www.youtube.com/watch?v=bzxlyHrsI7M&t=420s>
39. LOHFINK G. *Jesús de Nazareth; qué quiso, quien fue*. Herder. Barcelona 2013.
40. MARÍA J. **Emmanuel Lévinas. Entre el deseo de pan y el deseo de Dios** en *Cristianismo i Justicia*. No. 33. 1997.
41. MAURY E. **Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación** en *Gazeta de Antropología*. No. 26. 2010. http://www.ugr.es/~pwlac/G26_45Eduard_Maury_Sintjago.pdf
42. MÉNDEZ A. *The theology of food, Eating and the Eucharistic*. Wiley-Blackwell. UK 2012.
43. MENDOZA C. *¿Cristianismo posmoderno o postsecular? Por una interpretación teológica de la modernidad tardía*. Universidad Iberoamericana. México 2008.
44. National Eating Disorders (NEDA), *Ortohorexia*. <https://www.nationaleatingdisorders.org/learn/by-eating-disorder/other/orthorexia>
45. Nueva Biblia de Jerusalén, revisada y aumentada. Desclée de Brouwer. Bilbao 1998.
46. OSORIO B. **Antropología de la donación: el don como principio de la acción humana** en *Escritos*. Vol. 23 No. 50. (Enero- Junio 2015).
47. PAREJO M. **Diversidad alimenticia según las prescripciones religiosas: cuestiones jurídicas** en *Revista de Ciencia de las Religiones*, No. 23. 2018. <https://doi.org/10.5209/ILUR.61027>
48. PATRÓN P. **La comensalidad del triclinium romano** en *Arte, Arqueología e Historia*. No 22. 2015-2016.
49. PIÑÓN J. **Feuerbach: "Dios como esencia del hombre (Homo homini Deus)"**. *Andamios*. v. 11, n. 24, (online). http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S187000632014000100011&lng=es&nrm=iso
50. PIKAZA X. *Para celebrar fiesta del pan, fiesta del vino. Mesa común y Eucaristía*. Verbo Divino. Navarra 2000.
51. PLATÓN. *Banquete*. Gredos. Madrid 1988.
52. PLINIO EL VIEJO **Contra la embriaguez** en *Historia Natural*. Lib. XIV, Cap. XXVIII. Biblioteca Clásica Gredos. Barcelona 2010.
53. PLUTARCO. *Quaestiones convivales*. Madrid 1987.
54. QUIROZ R. **En el caminar de los estoicos** en *Revista anual de estudios griegos, bizantinos y neohelénicos*. BIZANTION NEA HELLAS. No. 32 España. 2013.
55. REALE J. – ANTISERI D. *Historia de la filosofía. Filosofía pagana antigua*. San Pablo. Bogotá 2007.

56. RODRÍGUEZ S. **Hábito y autonomía del sujeto: la preservación cartesiana de la salud a través de la dieta** en *Prax. filos.* 2017. No. 44. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-46882017000100147
57. ROVALETTI M. **La sociedad postmoderna como crisis de la comensalidad** en *Revista Argentina de Psiquiatría. Vertex.* 2013. Vol. 24. <http://www.editorialpolemos.com.ar/vertex112.php>
58. Secretaria de Salud del gobierno de México. *Anorexia un trastorno de conducta alimentaria.* <https://www.gob.mx/salud/articulos/29920>
59. SIBAL V. **Food; Identity of culture and religion** en *Scholarly research Journal for Interdisciplinary Studies.* University of Mumbai. Vol 6. No. 46. Mumbai 2018. <http://d.researchbib.com/f/enq3q3YaAlnzYmYzAioF9jLJqypl9jMTMTnJkyp18kAGZ2ZQH1ZGx4ZGDhWGVjEUVhWGVjIzS0nJguWGVjH2yvLJjhpTEz.pdf>
60. SMITH D. *Del simposio a la eucaristía. El banquete en el mundo cristiano antiguo.* Verbo Divino. Navarra 2009.
61. STIMPSON E. *The catholic table. Finding joy where food and faith meet.* Emmaus Road Publishing. USA 2016.
62. SWEET L. *From tablet to table, where community is found and identity is formed.* USA 2014.
63. TELFER E. *Food for Thought: philosophy and food.* Routledge edition. USA 1996.
64. TEODORSSON S. **The place of Plutarch in the literary genre of Symposium** en *Symposium and Philanthropia in Plutarch.* Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra. Brasil 2009.
65. THEISSEN G. *El movimiento de Jesús. Historia social de una revolución de los valores.* Sígueme. Salamanca 2005.
66. VANDERSLICE K. *We Will Feast, Rethinking dinner, worship, and the community of God.* William B. Eerdmans Publishing Company. USA 2019.
67. VILLEGAS A. *Comer y beber en la antigua Roma, o el inicio de la gastronomía.* Museo Arqueológico Nacional de España. <https://www.youtube.com-/watch?v=Hpl-XkjUJU2c&t=3797s>
68. WERTZ S. *Food and Philosophy. Select essays.* Texan Christian University Press. USA 2016.
69. WIRZBA N. *Food and Faith, A theology of eating.* Cambridge University Press, UK 2019.
70. WIRZBA N. **Saying Grace: Transforming people, transforming the World** en *Journal for the Study of Religion, Nature and Culture.* Duke University, Divinity School. USA 2009 https://www.academia.edu/7323106/Saying_Grace_Transforming_People_Transforming_the_World
71. ZELLER B. **Religion as embodied taste: using food to rethink religion** en *Body and religion.* Vol 1. No. 1 USA 2017. <https://doi.org/10.1558/bar.32834>