

## CAPÍTULO 2

Saber/sabor: el sentido del gusto y el eros cognitivo<sup>1</sup>

Pedro la escuchaba [a Tita] desde la sala experimentando una nueva sensación para él. El sonido de las ollas al chocar unas contra otras, el olor de las almendras dorándose en el comal, la melodiosa voz de Tita, que cantaba mientras cocinaba, habían despertado su instinto sexual. Y así como los amantes saben que se aproxima el momento de una relación íntima, ante la cercanía, el olor del ser amado, o las caricias recíprocas en un previo juego amoroso; así estos sonidos y olores, sobre todo el del ajonjolí dorado, le anunciaban a Pedro la proximidad de un verdadero placer culinario.

Tita, la heroína de la novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, tiene un don único: conocimientos y sabiduría en cuestiones que tienen que ver con los alimentos. Los conocimientos de Tita son encarnados y de una profunda sensualidad; se transforman en un poderoso medio lingüístico de comunicación, particularmente con Pedro, el amor de su vida. En esta narrativa, los amantes crecen en el conocimiento del amor que se tienen a través de ver, oler, tocar y saborear los placeres culinarios que prepara Tita. Los alimentos son el medio a través del cual se da la cognición erótica del amado. Este conocimiento está íntimamente relacionado con la cocina:

Tita supo en carne propia por qué el contacto con el fuego altera los elementos, por qué un pedazo de masa se convierte en tortilla, por qué un pecho sin haber pasado por el fuego del amor es un pecho inerte, una bola de masa sin ninguna utilidad.

El don de Tita evoca la relación entre el saber y el sabor, o el saber como una forma de saborear. Es por eso que en este capítulo presento una

reflexión sobre las diferentes maneras en las que la novela de Esquivel evoca esta relación entre saber y sabor, que se encuentra íntimamente ligada con el cuerpo, en general, y con los sentidos, en particular. La relación entre saber y sabor, es una relación paradigmática de los actos de comer y beber (aunque no exclusiva de estos dos actos). Con esto señalo que la Eucaristía también es paradigma tanto de una epistemología culinaria como de una ontología culinaria.

Etimológicamente, las palabras *saber* y *sabor* provienen de la raíz latina *sapio* o *sapere*, que significa tanto degustar, saborear, como entender. *Sapientia*, posteriormente traducida como sabiduría, significa tener conocimientos o sabiduría del mundo, pero también significa degustar cosas en el mundo. De igual manera, la palabra *sapiens* significa ser sabio, y también se deriva de *sapere*, saborear y/o saber.<sup>4</sup> Mientras que los actos de comer y beber involucran otros sentidos, como el olfato, el tacto, la vista e incluso la escucha, pero es el sentido del gusto el que predomina. Comer y beber, por ende, proporcionan un medio culinario para la cognición que está conectado con el cuerpo y los constructos del mundo. De ahí que a través de mis reflexiones sobre la novela de Esquivel, procuro demostrar que conocer algo es precisamente saborear lo que se sabe y, de igual manera, saborear es crecer en conocimientos y en sabiduría. “Saber” algo es también tomarle el sabor; la cognición de un objeto es intensamente erótica: una participación íntima y sensorial en el objeto conocido.

Para Sor Juana Inés de la Cruz, la filosofía y la cocina no son incompatibles.<sup>5</sup> La cocina puede ser un complemento de la filosofía; como escribe Sor Juana, “Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”.<sup>6</sup> La reflexión de Sor Juana puede sonar también como un lamento por la falta de interés del filósofo griego en los alimentos, los sentidos, y el cuerpo. Sin embargo, si vemos el curso que ha tomado la filosofía en los últimos veinte años, es probable que ya no sea necesario lamentar esta aparente falta de interés.<sup>7</sup> Después del surgimiento de la fenomenología y de su influencia sobre pensadores de diversas disciplinas —como la sociología, la antropología, la teoría cultural, y la teología— se ha volcado una mayor atención a la percepción corporal y a los medios somáticos de cognición y de construcción de significado. Sin embargo, aunque los pensadores actuales parecen inclinarse más a incluir el cuerpo y los alimentos en sus investigaciones, también hay filósofos y teólogos que no consideran que este tipo de filosofía o teología sea suficientemente “serio”.<sup>8</sup> En este capítulo, hago eco de la visión de Sor Juana y busco demostrar que hay mucho por explorar y aprender de la relación entre los alimentos y el cuerpo, y su impacto sobre la cognición, la hermenéutica, la experiencia de existir en el mundo y la interacción de Dios con la creación.

Al explorar la relación entre el *saber* y el *sabor*, en contraposición a una perspectiva de la cognición como meramente desencarnada y apática, el objetivo principal de este capítulo es demostrar cómo la cognición es un medio de comunicación fuertemente ligado a los sentidos. También es un paradigma del conocimiento en tanto participación. Esto nos lleva a una discusión sobre la Eucaristía, el banquete divino de los cristianos. Desde una perspectiva eucarística, se podría argumentar más enfáticamente que saber no significa meramente lanzar una mirada distante desde “fuera” del territorio de lo que se sabe, sino que más bien significa participar a través de saborear de manera íntima lo que se sabe, de lo conocido. En la sección final de este capítulo, la noción de participación nos lleva a una reflexión sobre la Eucaristía. Planteo que, desde una perspectiva eucarística, el sentido del gusto reina por encima de los demás sentidos, y también tiene primacía sobre el intelecto, llegando a ser una pregustación de la visión beatífica; el sentido del gusto revela la naturaleza profundamente erótico/agapéica de la cognición.<sup>9</sup>

La perspectiva de lo que llamo teología alimentaria (ver el capítulo 1), a la luz de esta narrativa eucarística de la cognición, ve el conocimiento como participación del deseo divino: Dios se comparte a sí mismo kenóticamente (dándose sin posesividad) como pan (cuerpo) y vino (sangre) para ser conocido; pero también para amar y ser amado, para integrar al ser amado al dinámico intercambio de recibir, consumir y participar del acto de Dios de darse. Así como Tita y Pedro se deleitan en conocer su amor recíproco a través de degustar esplendidos manjares, así también, en el banquete eucarístico, crecer en el conocimiento significa crecer en el amor a Dios quien comparte su divinidad con la humanidad. A través de comer y beber en el banquete eucarístico, ya no vemos el conocimiento como algo abismalmente distante, sino como unión íntima. Oliver Davies nos dice que en el banquete eucarístico, los comulgantes “ya no son meros observadores externos... sino que son parte intrínseca de la comunicación [de Dios]”.<sup>10</sup> Saber es tomar conciencia (a través de saborear) del ser como partícipe del acto de Dios de comunicarse y compartirse. Tal es el aspecto ontológico de la epistemología (enraizado en la teología).

### 1. Los alimentos como medio sensual de comunicación

*Como agua para chocolate* narra cómo, para Tita, cocinar es la vocación de su vida. Habiendo nacido en la cocina, Tita desarrolla “un inmenso amor por la cocina... la mayor parte de su vida la pasará en ella, prácticamente desde que nació”.<sup>11</sup> La cocina es el territorio donde reina Tita, y aunque no fue a

la escuela ni aprendió a leer ni a escribir, tiene conocimientos avanzados en las artes culinarias: “se las sabía de todas todas respecto a la cocina”.<sup>12</sup> Es tal su conocimiento y amor por las artes culinarias que Tita desarrolla “un sexto sentido en todo lo que a comida se refiere”.<sup>13</sup> Tita ve la vida a través de la experiencia en la cocina, incluso “confundía el gozo del vivir con el de comer”.<sup>14</sup> A cada una de las comidas que tan meticulosamente prepara, le añade, como parte de los ingredientes, sus sentimientos, emociones, esperanzas, temores, sueños, gozos, y sufrimientos. Las comidas que prepara son infusión de sus propios sentimientos, y tienen un poderoso efecto sobre las emociones de los comensales.

A pesar de su arte, Tita no logra encontrar la felicidad. Pedro es el amor de su vida, el hombre que ella desea tomar como esposo. El obstáculo es su propia madre, llamada Elena, que ya enviudó y le impide casarse por ser la menor de sus hijas y por su exigencia de que Tita continúe con la tradición mexicana de la familia; siendo la menor de tres hermanas, su deber de hija menor es permanecer soltera, con el fin de cuidar de la madre en su vejez hasta su muerte. La historia se ubica en el contexto histórico de la revolución mexicana, que estalló a inicios del siglo XX. La novela muestra este periodo como un momento de vertiginosos cambios sociales, políticos, morales, y económicos. Por temor a que se debilite la tradición, tanto la vida en familia como, sobre todo, la vida de las mujeres, cada vez más se sujetan a restricciones espaciales. De hecho, es tan compulsivo el temor de su madre a romper la tradición familiar que hace los arreglos para que Pedro se case con Rosaura, la hermana mayor de Tita. Sorprendentemente, Pedro, que le corresponde afectivamente a Tita, acepta este acuerdo, pero sólo porque quiere estar cerca de Tita, su verdadero amor.

Imposibilitada para comunicarse con su amado a través de los medios convencionales, la comida que prepara Tita se vuelve lo que Carole M. Counihan llama “un medio sensual de comunicación”.<sup>15</sup> En sus reflexiones sobre la novela de Esquivel, Counihan argumenta que la gran contribución de esta historia es su visión de los alimentos como “poderosos, ya que están íntimamente conectados con nuestro ser físico, con nuestro ser sensual, con nuestras sensaciones más intensas de hambre, deseo, ambición, deleite, placer, satisfacción”.<sup>16</sup> También hay que agregarle frustración y congoja a la lista, ya que cuando la madre obliga a Tita a preparar el pastel para la boda de Pedro y su hermana Rosaura, inconscientemente le infunde melancolía y frustración al pastel de bodas. Tita pasa horas preparando el pastel en las vísperas de la boda. Está desecha y, como llora sin parar, derrama sus copiosas lágrimas en la masa del pastel. Cuando los invitados empiezan a comer el pastel en la fiesta de bodas, “una inmensa nostalgia se adueña de todos los presentes”,

y no pueden dejar de llorar por los ataques tan agudos de melancolía y frustración... “añorando cada uno el amor de su vida”.<sup>17</sup> Esto echa a perder la fiesta de bodas, ya que todos terminan llorando y vomitando por la poderosa e “intoxicante” congoja generada por las propias lágrimas de Tita.

La cocina de Tita no sólo tiene el poder de comunicar frustración, sino también amor e incluso erotismo. En una ocasión en que Pedro le regala unas rosas a Tita, la madre de Tita le ordena tirarlas a la basura. En un arranque de desobediencia, Tita decide, en vez, usar los pétalos para cocinar un aromático y extravagante platillo: “codornices en salsa de pétalos de rosa”. La narrativa de la novela nos anuncia que se trata de una “receta prehispánica” que Tita “parecía haber oído” de una voz proveniente de Nacha, su adorada y —a esa altura de la historia— difunta maestra de arte culinario.<sup>18</sup> Las diestras manos de Tita se vuelven una extensión de los conocimientos y experiencia de Nacha. Tita sacrifica las codornices criadas en su propia granja y las prepara como si Nacha le estuviera dictando a su cuerpo con gran precisión cómo “desplumar las aves en seco, sacarles las vísceras y ponerlas a freír”.<sup>19</sup> Tita sigue cada uno de los pasos con impecabilidad: les ata las patas a las aves “para que conserven una posición graciosa” que permite dorarlas en mantequilla, sal, y pimienta; aplica uno de “los innumerables secretos de la cocina que sólo se adquieren con la práctica” que recomienda desplumar las aves en seco en vez de ponerlas en agua hirviendo, para que la carne tenga mejor sabor;<sup>20</sup> finalmente, deshoja los pétalos de las rosas.<sup>21</sup> Es al realizar este último paso que Tita, en un torbellino de emoción y ansiedad, se pica los dedos con las espinas de las rosas y mezcla su propia sangre con el platillo, sin notar la advertencia en la receta que “aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas”.<sup>22</sup> De hecho, el haberle añadido sangre de Tita resultó ser una combinación de lo más explosiva, haciendo que el platillo fuera una experiencia afrodisíaca potente.<sup>23</sup> La narradora le dice al lector:

Tal parecía que en un extraño fenómeno de alquimia su ser se había disuelto en la salsa de las rosas, en el cuerpo de las codornices, en el vino, y en cada uno de los olores de la comida. De esta manera penetraba en el cuerpo de Pedro, voluptuosa, aromática, calurosa, completamente sensual.... Pedro no opuso resistencia, la dejó entrar hasta el último rincón de su ser sin poder quitarse la vista el uno del otro.<sup>24</sup>

Los platillos que prepara Tita no sólo nutren el cuerpo de quienes los come, también comunican sentimientos muy poderosos, volviéndose un

medio sensual de comunicación que reduce cualquier brecha que la separe de su Pedro amado.

Roland Barthes atinadamente señala que “la comida no es sólo una colección de productos que se puede usar para estudios estadísticos y nutricionales, es también, y al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos”.<sup>25</sup> Siguiendo la línea de pensamiento de Barthes, los alimentos, como un lenguaje de comunicación creado entre Tita y Pedro, van más allá de un simple uso instrumental utilitario y se transforman en un medio, un puente mágico que reduce la brecha impuesta en la relación entre ellos. A través de los alimentos y de la cocina, Esquivel ofrece un rico cuerpo de imágenes que expresan deseo, erotismo, sensualidad, y la trasgresión de límites.

El deseo no consumado de Tita y de Pedro de realizar su amor en el plano físico, encuentra una oportunidad para materializarse. Al degustar y consumir las codornices en salsa de pétalos de rosa, Tita no sólo reduce la brecha física existente entre ella y Pedro, sino que evocativamente “entra” en el cuerpo de Pedro, hasta penetrar “las esquinas más recónditas de su ser”. Observamos el choque de las estructuras ya establecidas que rigen la comunicación entre ellos, ya que el protocolo de comunicación que se espera entre ellos como cuñados es saboteado por una nueva posibilidad de “contacto” e intercambio entre ellos (tan sensual como subversiva). Paradójicamente, se trasciende la intimidad evadida, llevándose la totalidad del otro al “interior” del propio cuerpo, corazón, y alma. Es como si los alimentos proporcionaran un *locus* para una intimidad más profunda en medio de una represión del contacto corporal impuesta desde el exterior.

Así es como los alimentos se transforman en un lenguaje de intimidad entre los dos; un lenguaje no sólo de los sentidos, sino también del alma y el corazón. Este texto evoca el comer como un acto a través del cual uno mismo pierde su centro y avanza hacia el otro sólo para volver a uno mismo, ya transfigurado por ese encuentro extático. El comer se transforma en un medio para que uno habite en el interior del otro. Sin embargo, en este acto de éxtasis, el “yo” conserva algún tipo de testimonio propio, ya que el “yo” se deleita en este intercambio sensual. La paradoja aquí es que el deleitarse en uno mismo requiere que uno vaya más allá de uno mismo, para experimentar una pérdida de identidad. Es el éxodo de uno mismo el que lleva al conocimiento del otro, así como a un conocimiento transfigurado, de un nuevo “yo”.

Es así como la novela evoca la conexión entre *saber* y *sabor*. La experiencia de degustar alimentos proporciona un conocimiento más profundo del amor entre Pedro y Tita. Sabor es saber, y saber es sabor. Pedro no sólo

conceptualiza el amor de Tita a nivel racional, sino que también lo *siente* y lo *degusta* conforme va penetrando su cuerpo. Aquí, el conocimiento o la cognición se ve como algo holístico, ya que involucra la totalidad de uno mismo: el cuerpo, la mente, el alma, el corazón y el espíritu.<sup>26</sup> Es una experiencia de conocimiento tanto corporal como intelectual y afectiva; conocimiento no como distancia, sino como intimidad. Y los alimentos son el medio. Tanto Pedro como Tita experimentan el amor del otro en la materialidad concreta de los alimentos, en su apariencia, textura, olor, y sabor. Cada uno de los ingredientes y elementos en las codornices en salsa de pétalos de rosa es un signo que apunta más allá de sí mismo, ya que estos signos apuntan hacia la realidad del amor del otro. Y este ir más allá de sí mismo de la significación, lleva a una toma de conciencia de la divinidad, de la trascendencia: “Pedro... sin poderse contener, al saborear el primer bocado del platillo, exclamó, cerrando los ojos con verdadera lujuria: ‘¡Éste es un placer de los dioses!’.”<sup>27</sup> Al comer este exquisito platillo, la cognición se vuelve un juego hermenéuticamente erótico de interpretar los signos del amor y del deseo a través de ingerirlos; los signos se transforman en alimento. El llegar a conocer es un proceso erótico/agapéico de llegar a *amar* a través de signos comestibles.

## 2. La cognición corporal y la construcción de significado

Hay un conocimiento que se adquiere en el acto de preparar y comer alimentos. La novela de Esquivel explora este conocimiento corporal y su relación íntima con los alimentos, el amor, y el deseo en un estilo narrativo evocador. Más adelante, en este mismo capítulo, me refiero a estos temas que están conectados entre sí. Antes, sin embargo, voy a reflexionar brevemente sobre la importancia del conocimiento corporal en relación con los alimentos y las prácticas alimentarias. La atención a los sentidos, en general, y al sentido del gusto, en particular, es uno de los aspectos de esta discusión. También permite entender cómo es que el acto de Pedro de comer la comida que Tita le cocina es —de hecho— un poderoso encuentro erótico entre los dos.

La filósofa Lisa M. Heldke muestra un mayor aprecio por el conocimiento corporal que se adquiere cuando se cocinan alimentos. Como vimos en el capítulo 1:

El conocimiento involucrado en la elaboración de un pastel está “contenido” no sólo “en la cabeza” sino en las manos, las muñecas, los ojos y

la nariz, también. La frase “conocimiento corporal” no es una metáfora. Es un reconocimiento del hecho de que yo *conozco* literalmente con el cuerpo, de que yo, “en tanto” mis manos, sé cuando la masa del pan ya ha sido amasada suficientemente y de que yo, “en tanto” nariz, sé cuando ya está lista la tarta. 28

Heldke critica la separación cartesiana entre cuerpo y mente a través de la cual la experiencia corporal se considera como un dato somático meramente externo que necesita la conducción de la función cognitiva de la mente interna que produce “objetos de conocimiento”.<sup>29</sup> Heldke explica que la cognición que se efectúa al preparar y comer alimentos es conocimiento encarnado, ya que el cuerpo y los sentidos, lejos de ser algo externo a la cognición, son parte integral de ella, el medio a través del cual se adquieren conocimientos antes del control de la razón, y muchas veces más allá del control de la misma. Ésto no presupone que la cognición corporal sea irracional; Heldke más bien va más allá de la separación dualista entre cuerpo y mente (una posición que, por lo general, hace caso omiso del cuerpo a favor de la función intelectual “superior” usada por la razón), y —en vez— argumenta a favor de un tipo de conocimiento que no descarta el cuerpo.

Además de integrar el cuerpo como un medio de cognición, Heldke también plantea que la elaboración de los alimentos contiene un conocimiento emocional y erótico que puede servir como una alternativa a la noción tradicional del conocimiento como “objetividad neutra”. Heldke sugiere que en la preparación de los alimentos:

...la objetividad neutra, que es la norma en la investigación científica, no es lo ideal en la cocina; la buena cocina es buena en parte debido al apego emocional que se tiene con aquellos para quienes se cocina, con los instrumentos que se usan y con los alimentos que se cocinan.<sup>30</sup>

La cocina no es solamente una práctica cognitiva que ofrece información sobre la experiencia subjetiva de cocinar y comer, sino que, como argumenta Heldke, también se conecta con objetos y personas en el mundo y lleva la atención hacia la construcción de significados tanto sociales como comunitarios. Heldke también señala que la tradición filosófica no le ha puesto mucha atención a los sentidos, en particular a los sentidos relacionados con el acto de comer (el olfato, el tacto, y el gusto), en gran medida por una actitud que considera que el cuerpo es una forma “inferior” de conocimiento.

Carolyn Korsmeyer, en su libro *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*, explora el posicionamiento de la percepción corporal en una jerar-

quización del conocimiento. Desarrolla un argumento que explora la importancia cognitiva y simbólica de los sentidos, en particular, del sentido del gusto, que es el sentido más directamente involucrado en los actos de comer y beber.<sup>31</sup> Korsmeyer coincide con la lectura que hace Heldke de la tradición filosófica occidental (iniciada por Platón y Aristóteles) que considera a los sentidos del tacto, del olfato, y del gusto como formas inferiores de conocimiento, mientras que ubica el sentido de la vista y de la escucha en la cúspide de esta jerarquía.<sup>32</sup> Esto no quiere decir que desde la antigüedad, la filosofía griega clásica no le ponía atención al cuerpo ni lo apreciaba. Korsmeyer es consciente de que los filósofos griegos, como Platón y Aristóteles, sí apreciaban a los sentidos ya que pensaban que arrojaban luz sobre el “deseo natural” de los humanos de conocer. Sin embargo, señala que también se sospechaba de los sentidos, ya que se consideraba que distorsionaban el conocimiento de la “verdad de las cosas”.<sup>33</sup> Y los sentidos del olfato, del tacto y del gusto se consideraban los sentidos con una mayor propensión a producir distorsiones que los sentidos “superiores” de la vista y la escucha.

Korsmeyer señala que una de las razones que explican esta jerarquización epistemológica es el entendimiento tradicional de que la vista y la escucha, en tanto sentidos, guardan “distancia” con respecto al objeto percibido.<sup>34</sup> Esta perspectiva mantiene que esa distancia permite una construcción más objetivadora y científica de los objetos percibidos, ya que llevan la atención *externamente* hacia los objetos percibidos, más que *internamente* hacia la experiencia sensorial o corporal. La tradición filosófica considera que el olfato, el tacto y el gusto son sentidos más “íntimos”, incluso más “corporales” (que la vista y la escucha) en su relación con el objeto sentido, de ahí que sea más probable que proporcionen una perspectiva subjetiva que una perspectiva objetiva. Según Korsmeyer, este punto de vista tradicional considera el sentido del gusto como “un sentido *subjetivo* que dirige la atención al estado corporal de uno más que al mundo circundante; que sólo proporciona información sobre el que percibe: las preferencias por el que percibe no se pueden debatir de manera contundente”.<sup>35</sup> Korsmeyer argumenta que la razón más fuerte por la que se sospecha que el sentido del gusto es el sentido “inferior a todos” es que se considera que está más íntimamente conectado con la tendencia de la humanidad a orientarse hacia los vicios, y —por lo tanto— tiene una gran necesidad de escrutinio y control, ya que “puede dar placeres que nos tientan a entregarnos a los apetitos de comer, beber y tener sexo”.<sup>36</sup> La equiparación del gusto con los placeres sexuales carnales alcanza su punto culminante en los intentos de Kant de elevar la estética a nivel de categoría universal, y así excluir la sexualidad de su esquema. En esta equiparación kantiana: “sólo la vista y la escucha califican como sentidos estéticos” y el tacto y el gusto son

consideradas categorías inferiores.<sup>37</sup> Incluso hoy en día, este legado de lo que se ha llamado “visualismo occidental” es resultado del papel primordial que juega la “mirada” en la cultura occidental (particularmente en relación con las imágenes visuales en las sociedades de consumo modernas), que, en general, descuida o ignora a los “otros” sentidos.<sup>38</sup>

Además de la lectura deconstructiva que realiza Korsmeyer de una tradición filosófica que se muestra intensamente sospechosa del sentido del gusto, también presenta una perspectiva alternativa que considera que el gusto es un elemento cognitivo importante para el conocimiento, tanto del mundo como del cuerpo, y también para una mayor comprensión de las complejidades de la construcción del significado.

Para sustentar su argumentación, Korsmeyer primeramente se basa en la investigación científica que considera que tanto el olfato como el gusto son “sentidos químicos”. La importancia de estas investigaciones radica en que permiten comprender los complejos mecanismos y operaciones involucrados en la relación entre los órganos de los sentidos (como el sentido del gusto) y las sustancias, que echa a andar una serie de reacciones químicas que estimulan a los neurotransmisores a enviarle “mensajes al cerebro y a producir sensaciones”.<sup>39</sup> Si esta condición es prelingüística, parecería ser una realidad fija que se puede aplicar universalmente a todos los seres humanos. A veces parece como si Korsmeyer quisiera defender tal fijeza fisiológica con el fin de anclar la experiencia gustativa en lo que ella explica como los “factores fisiológicos que suministran y restringen la capacidad del gusto”. Añade que, “estos factores son, por así decir, parte de la estructura misma del individuo y no están sujetos a modificaciones. Consisten en ciertas disposiciones universales básicas al gusto así como diferencias individuales inmutables”.<sup>40</sup> Korsmeyer, por lo tanto, está tratando de trascender una tradición filosófica que ve el sentido del gusto como una experiencia “interna” o meramente “subjetiva”, y —en vez— argumenta a favor de una versión más objetiva y universal.

Un problema potencial con esta postura es que puede intensificar la subjetividad en vez de revertirla, ya que apunta a la mecánica o estructura física de todos los individuos, y así nos habla más de la constitución misma del cuerpo que del objeto percibido. Sin embargo, Korsmeyer insiste que también hay una experiencia “externa” cuando degustamos un objeto. Una cocinera que prueba un guisado que está cocinando o un catador que prueba un vino, los dos prueban las propiedades del producto, más que tan solo examinar el estado de su lengua o de su sentido del gusto.<sup>41</sup> La constitución física del sentido del gusto, por ende, nos expone a una realidad dual: tanto la realidad del cuerpo como la de las propiedades de los objetos percibidos. Tanto el sentido del olfato como el del gusto, plantea Korsmeyer, nos hablan

de la constitución química de los objetos, aunque los elementos constitutivos sean “digeridos” o filtrados a través de los órganos del cuerpo, y, por lo tanto, nunca se transmitan plenamente en forma no mediada. Es importante tomar conciencia de la función vital que tienen los órganos de los sentidos del cuerpo en el contexto de un mayor entendimiento de los objetos que se perciben con los sentidos.

El conocimiento que se adquiere a través de oler, tocar, degustar, y digerir alimentos no es sólo un conocimiento del mundo químico y de la mecánica de los órganos corporales del sentido; también nos proporciona conocimientos sobre la construcción del significado. Korsmeyer, por lo tanto, no está defendiendo un entendimiento “mecánico” del sentido del gusto, también tiene conciencia de las múltiples complejidades, como los hábitos alimenticios y los factores culturales, que desempeñan un papel crucial en las diversas formas de cognición relacionadas con los alimentos y los sentidos. Korsmeyer explica que “el gusto por alimentos específicos en gran medida lo inculca la cultura; se aprende a través de la experiencia, y se escoge según la predilección individual”.<sup>42</sup> La noción de lo que es o no es comestible, por ejemplo, no es una mera reacción biológica y/o fisiológica que se pueda aplicar universalmente, sino que está enraizada en interpretaciones culturales específicas y en regulaciones sociales e incluso religiosas. Esto también se aplica al desarrollo de nociones como “buen gusto y mal gusto”, y “alta cocina y cocina popular”.<sup>43</sup> Es, por lo tanto, importante incorporar las investigaciones académicas en el campo de lo étnico, lo cultural, lo social, y lo antropológico —entre otras disciplinas— para poder entender mejor las complejidades de la construcción de significado y la relación entre el cuerpo, los sentidos, y la cognición.<sup>44</sup>

Con el fin de sustentar su visión de los alimentos y la construcción del significado, Korsmeyer integra el discurso de Nelson Goodman de lo que él llama “tipologías simbólicas”.<sup>45</sup> Mientras que Goodman desarrolla una hermenéutica del arte y de la estética, en general, el objetivo principal de Korsmeyer es aplicar estas categorías a los alimentos para mostrar las funciones cognitivas y simbólicas asociadas con el acto de comer. Es decir, el proyecto de Korsmeyer es explicar cómo es que los alimentos pueden apuntar a algo que está más allá de los alimentos mismos, mientras que, paralelamente, muestran una red compleja de construcción de significados. No puedo aquí hacerle justicia a la amplitud de los ejemplos que da Korsmeyer; en vez, ofrezco un breve resumen que resalta algunas de las formas en las que tipologiza los alimentos.

1. Los alimentos y la *representación*: los alimentos apuntan a algo que está más allá de sí mismos y simbolizan o representan otra cosa. Las cala-

veras de azúcar en la fiesta mexicana del Día de Muertos, representan más que un objeto de consumo, ya que cada calavera tiene el nombre del difunto inscrito sobre la frente como recuerdo del difunto (por lo general, un miembro de la familia o un ser querido).

2. Los alimentos también *ejemplifican* las cualidades o propiedades contenidas en el objeto, así como algunas estructuras de la construcción cultural del significado. Para algunos grupos o culturas, por ejemplo, la avena es un ejemplo de un alimento que se come en el desayuno. El enfoque estructuralista (siguiendo básicamente la obra antropológica de Lévi-Strauss) defiende fuertemente la ejemplificación. Con una perspectiva menos universalista que Lévi-Strauss, la antropóloga cultural Mary Douglas ve los alimentos como un “sistema de comunicación”. El valor de la investigación de Mary Douglas radica en que crea una mayor conciencia de las prácticas alimentarias como ejemplos o ilustraciones de las codificaciones y relaciones sociales, como los conceptos de clase y barreras sociales. En tanto tal, las prácticas alimentarias cargan significado.<sup>47</sup>
3. Los alimentos también pueden ser expresivos. Con esto, Korsmeyer alude al aspecto metafórico de los alimentos. En el cuento de Blanca Nieves, por ejemplo, se puede hacer una lectura de la manzana como algo “siniestro”, por el veneno que contiene y por el papel que desempeña en la historia. En palabras de Korsmeyer, “hay numerosos casos en los cuales ciertas propiedades expresivas del contexto específico de la historia se incrustan en los alimentos, pero también hay casos más ordinarios en los cuales los alimentos llegan a expresar ciertas propiedades debido a las circunstancias tradicionales o rutinarias de su preparación”. Con respecto a este último “caso ordinario” de la expresividad de los alimentos, Korsmeyer da el ejemplo del caldo de pollo (como se prepara popularmente en los Estados Unidos), un caldo cuyas propiedades implícitas en algunas culturas se asocian con adjetivos como “calmante” y “reconfortante” y que se usa como remedio casero para curar enfermedades menores como un resfriado.
4. Los alimentos y el papel que desempeñan en ceremonias y rituales proporciona otra ilustración importante de las prácticas alimentarias como construcción de significado. Aquí nuevamente los alimentos apuntan a algo que está más allá de ellos, y sirven a un propósito más amplio que tan sólo nutrir. Por ejemplo, la Eucaristía, para muchos

católicos, es un elemento de la práctica sacramental ritual-litúrgica regida por la creencia que —con el propósito de compartir divinidad con la humanidad— Dios se transforma en alimento (pan que representa el cuerpo de Cristo y vino que representa su sangre). Otro ejemplo es la ceremonia del té, descrita por el maestro Takuan, del budismo zen, como la encarnación de toda una filosofía y de toda una tradición en la cultura japonesa. Las prácticas alimentarias en ceremonias y rituales, tienen algo de “epifánico”, ya que buscan expresar lo inexpresable: el misterio, y alcanzar una experiencia de trascendencia, activada de alguna manera en la ceremonia que se realiza en torno a los alimentos.

A esta lista, se le podrían agregar muchas más tipologías. Lo importante a subrayar en estas tipologías es que los alimentos y las prácticas alimentarias pueden ser sistemas lingüísticos de comunicación que arrojan luz sobre la experiencia corpórea del conocimiento, la construcción de significado, los sistemas de valoración, etcétera.

Las recetas son otro ejemplo importante de la construcción de significado ya que se transmiten de un individuo a otro, de una familia a otra y de una tradición cultural a otra, a través del tiempo y el espacio. A veces, estas tradiciones se transmiten en forma escrita por medio de notas, o incluso de libros.<sup>50</sup> *Como agua para chocolate* es un ejemplo de una novela construida en torno a recetas y remedios caseros transmitidos de una generación a otra. En otros tiempos, estas tradiciones culinarias no se transmitían por escrito, sino verbalmente, e iban acompañadas de historias. Este es el caso del mole barroco mencionado en el capítulo 1, que fue una tradición que primero se transmitió oralmente al interior de las comunidades religiosas y después fue parte de las tradiciones culinarias del pueblo, generalmente acompañadas de historias de la lírica popular sobre cómo se inventó. En estos conocimientos heredados, el tiempo y el espacio son elementos muy importantes, como se ve en el caso del *molli*. Durante la época del barroco en el México colonial, monjas y monjes incorporaron la sabiduría culinaria de los tiempos prehispánicos, y así fue como posteriormente se adaptó el *molli* original, el cual se volvió a crear y se sincretizó en un tiempo diferente y un espacio también diferente.

Además, hay recetas que involucran muy pocas instrucciones e incluso instrucciones no verbales. Muchas recetas se aprenden “preparándolas”. Se tienen que “realizar” las acciones corporales una y otra vez para lograr una destreza refinada, así como para obtener el producto final que se desea.<sup>51</sup> Nuevamente, esta forma de aprender a través de la implementación práctica,

se relaciona con el cuerpo. Por cuerpo no sólo nos estamos refiriendo a una serie de movimientos mecánicos del cuerpo, sino (entre otras cosas) también a un sentido desarrollado del olfato, una conciencia de la textura que se aprende a través de tocar y manipular los productos alimenticios, y un sentido del gusto que se adquiere a través de degustar alimentos y platillos. Las prácticas alimentarias, como el acto de cocinar, demuestran el papel que desempeña la realización (que es intrínsecamente corpórea) en la construcción de los conocimientos, lo que implica, como atinadamente señala Graham Ward, que el conocimiento es “inseparable de la experiencia y de la socialización”. Ward explica que el conocimiento es siempre “interactivo”, ya que echa a andar toda una red de relaciones sociales “transcorpóreas”:

El conocimiento se vuelve una escenificación que demuestra que uno sabe el cómo de las cosas, pero también es sólo relacional. Es decir, esa escenificación se realiza dentro del contexto de otras escenificaciones. El conocer, entonces, está implicado en la economía o en los movimientos de respuesta, de intercambio y de declaración. Está continuamente atrapado en comunicar y en la comunicación de otros. Incluso cuando duerme, el cuerpo con alma comunica a través de cómo está acostado, da vueltas, gime, ronca o sencillamente permanece quieto. Comunica con respecto al otro, en respuesta al otro, como declaración al otro. No soy un centro monádico de mi conocer y de mi conocimiento; estoy inmerso en un intercambio transcorpóreo de conocimiento en el cual sentir es siempre simultáneamente sensibilidad. Estoy atrapado en un conocer interactivo que surge de micro actos de interpretación concernientes a aquello con lo que el cuerpo está en contacto y que se vuelven necesarios, inevitables, ya que estoy colocado dentro de intrincadas redes de comunicación.<sup>52</sup>

A través de prácticas alimentarias, el cuerpo representa y desarrolla información de manera interactiva, y también nos da acceso a redes de conocimiento, a experiencias estéticas, y a una sabiduría que complementa la mente y la razón, mientras que también “acelera la conciencia del ser físico mismo”, en el cual el sentido del gusto —subraya Korsmeyer— “nos lleva a las regiones más íntimas de estos fenómenos”.<sup>53</sup> El sentido del gusto y la intimidad son, entonces, el siguiente aspecto de los alimentos que voy a explorar; un aspecto central en la construcción que hace Esquivel de la relación gastro-erótica de Tita y Pedro.

### 3. La cognición como relacionalidad, intimidad y participación

...desde ese día [poco después de nacer Tita], Tita se mudó a la cocina y entre atoles y té creció de lo más sana y rozagante. Es de explicarse entonces el que se le haya desarrollado un sexto sentido en todo lo que a comida se refiere. Por ejemplo, sus hábitos alimenticios estaban condicionados al horario de la cocina: cuando en la mañana Tita olía que los frijoles ya estaban cocidos, o cuando a mediodía sentía que el agua ya estaba lista para desplumar a las gallinas; o cuando en la tarde, se horneaba el pan para la cena, ella sabía que había llegado la hora de pedir sus alimentos.<sup>54</sup>

La cognición tiene que ver con la *relación* entre sujeto y objeto, entre el perceptor y lo percibido, entre el individuo y el mundo en el que vive. En estas redes de relacionalidad, el cuerpo desempeña un papel muy importante. El problema, como lo lamentan George Lakoff y Mark Johnson, es que las nociones desencarnadas de la cognición, por lo general, sufren “un abismo ontológico infranqueable entre ‘los objetos’ que están ‘allá fuera’, y la subjetividad, que está ‘aquí adentro’”.<sup>55</sup> Las versiones extremas del objetivismo (una perspectiva que escinde más aún el esquema de objeto-sujeto) y del subjetivismo (y la intersubjetividad, que sólo se refieren a los constructos sociales del mundo; y dejan el mundo intacto) son resultado de este tipo de perspectivas dicotómicas. Para trascender esta dicotomía, Lakoff y Johnson proponen el “realismo encarnado”, el cual, según explican, “se basa en el hecho de que estamos asociados al mundo a través de nuestras interacciones encarnadas. Nuestros conceptos directamente encarnados (por ejemplo, los conceptos básicos, los conceptos aspectuales, y los conceptos espaciales-relacionales) pueden corresponder con toda confiabilidad a aquellas interacciones encarnadas y a las interpretaciones del mundo que surgen de ellas”.<sup>56</sup> Esta postura también hace eco de la atención que le dedica Korsmeyer al cuerpo y a los sentidos, en general, y al sentido del gusto, en particular, como estrategia para resolver la crisis de una epistemología desencarnada (y no sensualizada). También está en una posición que evita el error de crear una brecha abismal entre el “mundo externo” y la esfera de lo interno. La encarnación insiste en la intermediación, mediada siempre por el cuerpo, y que también conecta con los constructos sociales y lingüísticos. Incluso las expresiones de lo que en un primer momento pudiera sugerir una noción de “desencarnación pura” (como el alma, el espíritu, o la trascendencia), en el contexto humano, también se relacionan íntimamente con el cuerpo.

El sentido del gusto, precisamente por su cercanía corpórea y su relación con el mundo (incluso, se podría decir, su intimidad con el mundo), puede llegar a ser un paradigma de la cognición encarnada en tanto una instancia de la intermediación o del aspecto relacional del conocimiento. El acto de degustar —realizado a través de comer y beber— es una experiencia sensorial y sensualmente rica que literalmente requiere llevar el objeto a la boca y al cuerpo. Constance Classen explica que el sentido del gusto es una forma de tocar, sólo que es más intenso. De hecho, como señala Classen, el origen de la palabra que se usa en inglés para expresar el acto de degustar, *taste*, es “la palabra del inglés medio *tasten*, que quiere decir sentir, y se deriva del latín *taxare*, que quiere decir sentir, tocar con dureza, juzgar”.<sup>57</sup> Classen explica que fue alrededor del siglo XIV en el que la palabra *taste* (degustar con el paladar) se asoció con la palabra *savoring* (degustar el sabor). En consecuencia, el sentido del gusto describe el conocimiento como algo “saboreable”, por lo que conocer algo, en cierta medida, significa paladear, degustar, sentir, tocar, y establecer una relación con el objeto de conocimiento.

La etimología de *taste*, la palabra inglesa que se refiere al uso del sentido de gusto, tiene una dimensión afectiva que hasta muy recientemente estaba perdida. La novela de Laura Esquivel es tan evocadora precisamente porque reintegra el sentido del gusto a la afectividad, la sensualidad, y el erotismo. Al mismo tiempo, la etimología también indica que se tiene discernimiento de correcto orden, la capacidad de juzgar de qué se trata el degustar. El sentido del gusto, por lo tanto, no está totalmente desconectado del discernimiento intelectual, estético e incluso ético. Nuevamente esto trae a colación lo que dije anteriormente con respecto a la relación entre las palabras *saber* y *sabor*, ya que saber es haber probado y discernido la verdad de lo que se sabe, de manera tal que no ignora al cuerpo, sino que más bien intensifica la sensualidad encarnada. El conocimiento no es un acontecimiento meramente “interiorista” o puramente “exteriorista”, sino que es, más bien, un acto compartible, a través del cual la interioridad se constituye a través de la exterioridad, y viceversa.

Mientras que el sentido del gusto implica alguna forma de correspondencia, no es un reflejo perfecto a través del cual el cuerpo y el intelecto son meros registros epistemológicos pasivos. De alguna manera, el acto de degustar toca y construye. Por un lado, como lo ha demostrado Merleau-Ponty, tocar es también ser tocado por lo que uno toca.<sup>58</sup> En el acto de tocar, uno puede resultar herido o incluso morir (con un cuchillo filoso que penetra la piel y los órganos, por ejemplo). Esto significa que el sentido del gusto, como una forma intensa de tocar, de hacer contacto, también implica ser tocado, afectado, transformado, e incluso destruido por el acto de degustar. Por otro

lado, lo que tocamos también puede experimentar una transformación. Los constructos lingüísticos, culturales y sociales del mundo, los impulsos físicos, químicos, y bioneurológicos, todos entran en contacto e interactúan con el sentido del gusto de forma tal que estas interacciones también arrojan luz sobre el mundo. Es como si a través de degustar, se hace el mundo, se recrea o reelabora.

Se podría comparar esta acción con un hecho estético, una acción creativa, un sentido de *poiesis*, que crea y arroja luz nueva sobre la verdad de lo que es existir en el mundo. Graham Ward explica la etimología de la palabra *poiesis*, y también proporciona una versión aristotélica de la *poiesis* que se relaciona íntimamente con la *praxis*, aunque también se relaciona íntimamente con la visión cristiana de un poder humano para transformar o recrear. Vale la pena citar a Ward extensamente:

La palabra griega significa “hacer”, en el sentido de “crear”, y se relaciona directamente con el verbo *poieo*, que significa producir, realizar, ejecutar, componer o, más generalmente, estar activo. En términos estructuralistas, la “poética” es un mapa explicativo ahistórico y sincrónico, mientras que *poiesis* es una operación histórica diacrónica que se ocupa de la acción creativa. En ese sentido, la *poiesis* constituiría uno de los aspectos de una teoría de la acción, la acción cultural, y de esta manera se asocia con la *praxis*, palabra que viene del verbo griego *prasso* que significa actuar, manejar, hacer o lograr. Para Aristóteles, parece haber habido una diferenciación entre una forma específica de hacer en el sentido de producir (*poiesis*) y la noción más general de hacer en el sentido de involucrarse en una actividad (*praxis* o *pragma*). La *praxis*, por ejemplo, se relacionaría con la ética y la política. Deseo ver la *poiesis* en un sentido complejo que no exagere la diferencia entre la producción estética y la actividad política y ética... [Desde una perspectiva cristiana] la *poiesis* difiere más generalmente del comportamiento social, con respecto a su poder para crear de nuevo, para transformar; alude a una producción consciente, no a una reproducción mecánica.<sup>59</sup>

Es probable que esta dimensión de la *poiesis* en la experiencia del sentido del gusto sea una de las razones por las cuales algunas culturas consideran que la cocina es un arte.<sup>60</sup> A través del gusto se incorporan al cuerpo y al intelecto no sólo datos y sustancias, sino también toda una dimensión de emociones, sentimientos, recuerdos y reminiscencias. El gusto tiene un aspecto evocador. Como ilustra *Como agua para chocolate*, esta dimensión evocadora se intensifica aún más cuando se come y se bebe dentro de un contexto personal

y comunitario específico. Hay la sensación de que estas experiencias nos dan forma, pero también de que las sociedades crean y le dan forma a recuerdos, historias, límites, y reglas que rodean la experiencia de degustar alimentos y bebidas. Al degustar a través del acto de comer y de beber, el mundo entra en nosotros, pero nosotros también entramos en el mundo. Estamos hechos de lo que comemos y bebemos, pero nosotros también “hacemos” el mundo. Somos lo que comemos, pero también comemos lo que somos. Saber es, por lo tanto, experimentar el sabor, y así entrar en una relación íntima con un otro que nos da forma, a la vez que nosotros también le damos forma. El conocimiento es interacción, una forma de participación con una gran diversidad de contextos. El encuentro de Tita con los alimentos es inseparable de su ubicación en el México de inicios del siglo XX, con su pasado colonial y sus tiempos revolucionarios. De igual manera, los mismos constructos de Esquivel son inseparables de su propio contexto.

Fergus Kerr hace eco de Santo Tomás de Aquino en su afirmación de que saber es participar de lo que se sabe. Kerr explica que, en contraposición a una versión pasiva de lo que es el conocimiento (es decir, que la mente y el cuerpo sólo están abiertos pasivamente a la realidad del mundo), desde la perspectiva tomista, el conocimiento es colaboración y participación activas. Kerr lo explica de la siguiente manera:

El tomista quiere decir que el conocimiento es el producto de la colaboración entre el objeto conocido y el sujeto que conoce: el concedor permite que lo conocido se vuelva inteligible, con lo cual entra en la esfera del significado, mientras que el hecho de que el objeto se haga inteligible activa las capacidades de la mente. El conocer es una nueva forma de ser del objeto conocido. Para Santo Tomás, el significado es la perfección de la mente, la realización de los poderes intelectuales del ser humano; es, simultáneamente, la realización de la inteligibilidad del mundo.<sup>61</sup>

En la forma tomista en que Kerr aborda el conocimiento como participación, hay la sensación de que tanto el objeto como el sujeto se constituyen el uno al otro.<sup>62</sup> Si, como he estado planteando en este capítulo, el gusto es una forma de conocimiento, entonces es una forma de conocimiento tan profundamente íntima que requiere tanto confianza como riesgo. Como mencioné anteriormente, comer y beber dan fuerza y vida, aunque también pueden producir enfermedades, e incluso la muerte. Lo que consumimos, nos *afecta* ya que se vuelve parte de nuestro cuerpo, mente, y alma. Más aún, para Santo Tomás de Aquino, el intelecto, además de verse afectado por lo

que se sabe o conoce, también tiene un deseo, impulso, o “apetito” de conocer: “el intelecto mueve todo sólo en virtud del apetito”.<sup>63</sup> A través del sentido del gusto, nuestro apetito de acceder al mundo se vuelve totalmente directo e íntimo, a tal grado que de algún modo lo digerimos, y se vuelve parte de nosotros en la misma medida en que nosotros también nos volvemos parte de lo conocido. Degustar algo es también hacerlo inteligible, agregar nuevas dimensiones del “ser por parte del objeto conocido”, como tan atinadamente plantea Kerr.

#### 4. El deseo eucarístico y el eros cognitivo

La novela *Como agua para chocolate* ilustra claramente cómo el conocimiento es participación a través del sentido del gusto en el acto de comer y beber. A través de la comida que le prepara Tita, Pedro se vuelve parte de ella en la misma medida en que ella se vuelve parte de él. El deseo que tiene el uno por el otro, de alguna manera se consume en el acto sensual y erótico de comer y beber. Paradójicamente, en esta narrativa, los alimentos y bebidas significan mucho más que el acto de comer y beber: son la realización de la unión espiritual a través de la cual el amante participa del amado, en y a través de la materialidad de los alimentos y bebidas. La materia y el espíritu se constituyen entre sí e iluminan el intelecto, pero sólo en la medida en que el intelecto permite que los sentidos, particularmente el sentido del gusto, le instruyan y guíen. Aquí se da una reversión: los sentidos supuestamente “inferiores” se vuelven primordiales en esta peregrinación erótica de otras dimensiones del conocimiento. Lo erótico tiene que ver con el movimiento del deseo para satisfacer el apetito de relación con el otro: las codornices en salsa de pétalos de rosa nutren directamente el cuerpo, al igual que el otro (el amante) nutre el cuerpo, la mente, el alma, y el corazón del amado.<sup>64</sup>

De manera afín a las alusiones de Octavio Paz, me gustaría sugerir que la novela de Esquivel muestra que —de hecho— el erotismo y la gastronomía se relacionan íntimamente en el eros cognitivo. Llevo esta reflexión un paso más allá para incorporar la noción de la Eucaristía, entretrejiendo los puntos principales que se discuten en este capítulo. En este proceso, reflexiono sobre las nociones de conocimiento, encarnación, y la construcción de significados a través de la experiencia de degustar que se realiza en el acto de comer y beber, en general, y en la Eucaristía, en particular.

En 1972, la revista *Daedalus* publicó un artículo de Octavio Paz titulado “Eroticism and Gastro-sophy”.<sup>65</sup> En este ensayo, Paz hace eco de la idea central de Charles Fourier en *El nuevo mundo amoroso*: que el erotismo y la gas-

trosofía (es decir, el amor a los alimentos y a la gastronomía) son los placeres más fundamentales de la vida humana: el erotismo es el placer más intenso, mientras que la gastrosofía es el más extendido. Para Paz, estas dos formas de placer se relacionan —en última instancia— con la realidad del deseo mismo, un deseo que “simultáneamente nos revela lo que somos y nos llama a trascendernos para llegar a ser los otros”.<sup>66</sup> Paz describe el deseo como “el agente activo, el productor secreto de cambios, ya sea el pasar de un sabor a otro, o el contraste entre sabores y texturas. El deseo, tanto en la gastronomía como en la erótica, inicia un movimiento entre sustancias, cuerpos, y sensaciones. Es la fuerza que regula las conexiones, las mezclas, y las transmutaciones”.<sup>67</sup> Paz plantea que el erotismo no es transgresión (como lo es para Georges Bataille), sino representación. El erotismo es invención y visión en el deseo por el otro. La conexión que hace Paz entre el erotismo y la gastrosofía en el acto de desear se encarna en la realidad del cuerpo y de los sentidos, a través de los cuales los humanos se reinventan a sí mismos una y otra vez sin cesar. Se puede hacer una lectura de la forma en que Paz liga el erotismo y la gastrosofía en el acto de desear, como la encarnación de la realidad del deseo en la sensualidad del cuerpo, en donde los cuerpos humanos se reinventan a sí mismos espiritualmente una y otra vez, sin cesar, en un tacto y un gusto que también van más allá del acto de tocar y degustar. En esta unión de lo erótico y los alimentos, se reimagina y se reescenifica el amor; ya que el amor, como la gastrosofía y el erotismo, es comunión que eleva los sentidos hacia la perfección espiritual.

Lo más extraordinario del ensayo de Paz es la conexión que establece entre erotismo y gastronomía, entre cuerpo y sentidos, entre amor y comunión. El análisis de Paz se presta para describir el amor que existe entre Tita y Pedro, en donde el deseo de cada uno se encuentra a través del festejo culinario, el cual, en y a través de los cuerpos y de lo material, abre un camino de éxtasis hacia la trascendencia. Me parece que estas conexiones pueden parecer mucho más claras cuando se ve la Eucaristía. De hecho, desde la perspectiva de la narrativa católica, la Eucaristía armoniza estos elementos complejos en su sentido más *poligéusico*. El significado de la palabra griega *poly* (muchos o multiplicidad) no se relaciona exclusivamente con la desarrollada perspectiva tradicional del sonido, *phoné* (como en polifonía o polifónico).<sup>68</sup> En vez de este término auditivo, prefiero usar aquí una palabra que describe mejor la realidad eucarística en el sentido de estar íntimamente relacionada con el sentido del gusto (*geusis*).<sup>69</sup> Usando aquí la imaginación eucarística, lo que se visualiza es la multiplicidad dinámica de degustar relacionada íntimamente con una gastronomía erótico/agapéica, con un espléndido banquete, un *gustus* eternamente divino-humano.

En última instancia, lo que se da en la Eucaristía es una dinámica de deseo: tanto el deseo que tiene Dios de compartir divinidad con la humanidad como el deseo de la humanidad de estar en comunión con Dios. En términos teológicos, el deseo es una realidad igualmente humana que divina. En resonancia con San Agustín, Graham Ward sugiere que hay un *appetitus* fundamental, un hambre radical en el corazón de la humanidad. La humanidad tiene un hambre perpetuo de otro; sea este otro un pedazo de pan u otra persona. *Appetitus* es un hambre que es deseo, y en términos agustinianos, es el deseo más elevado de estar en comunión con Dios. El deseo también existe dentro de un Dios relacional: como anhelo (apetito) recíproco del Padre por el Hijo y del Hijo por el Padre, así como el eterno anhelo (apetito) mantenido y unido a través del Espíritu Santo.<sup>70</sup> En esta comunidad trinitaria, en última instancia, el deseo se decreta no desde la realidad de la carencia fundamental, sino más bien desde la realidad de la plenitud. Debido a que Dios ama a Dios, Dios desea a Dios, y el deseo de Dios no se queda insatisfecho. Dios alimenta a Dios con su amor excesivo. Algo se está cocinando dentro de esta comunidad trinitaria festiva. Al igual que Tita, Dios cocina esplendidos banquetes infundidos de esencia de Dios: una especie de *molli*, una mezcla, una “hipostatización” del uno Mismo y el otro sin aniquilar la diversidad, sino más bien celebrándola.

Defender que el nutrimento divino trinitario es una especie de *molli* suena más atrevido de lo que en verdad es. Recordemos lo planteado en el capítulo 1: que la palabra *molli* del náhuatl de hecho significa alimentación,<sup>71</sup> lo cual implica interdependencia, relacionalidad, y conectividad. El ser de Dios es la comunidad: el deseo y la realización entre personas relacionadas íntimamente entre sí. Desde una perspectiva trinitaria, el deseo es la realidad erótico/agapéica del divino dar y recibir de la plenitud del amor que se comparte ampliamente con toda la creación (como acto de *kenosis* o despoamiento de uno mismo). La creación es un banquete cósmico servido por Dios, quien, como Tita, es el cocinero perfecto.<sup>72</sup> Así como Tita infunde su esencia misma en cada platillo que prepara, Dios imprime su propia divinidad en ese banquete cósmico que es la creación.

El compartirse a sí mismo de Dios realiza un gesto más radical de *kenosis* en la Eucaristía, a través de la cual Dios se transforma en alimento; la forma más excesiva de presentarse a sí mismo como nutrimento. Así como Tita se hace presente para Pedro al alimentarlo con su propio deseo encarnado en los alimentos que le prepara, el deseo de Dios se hace presente como alimento. En la Eucaristía, el deseo como alimentación se transforma en agente activo para una relación entre los humanos y Dios y entre los humanos mismos. Al igual que el amor entre Tita y Pedro, el híbrido deseo divino-humano en la

Eucaristía no es un deseo abstracto, sino más bien es un deseo intensamente encarnado, un deseo encarnado ya precedido o anticipado en el intercambio trinitario de amor, el acto de la creación, así como en la encarnación de Dios en Cristo, la palabra hecha carne. En la Eucaristía, el alimento es el cuerpo de Cristo, y la bebida es su sangre, y ésto se da a través de la materialidad y de los elementos de la creación: el pan y el vino.

La Eucaristía es un banquete de los sentidos. En un nivel más íntimo, es un festejo del sentido del tacto ya que el degustar, el comer y el beber son formas de intimar a través del sentido del tacto. De ahí el intenso deseo de Santo Tomás de Aquino de ver el sentido del tacto no sólo como la base de la sensibilidad como un todo, sino también como una destreza que —al irse refinando— incrementa las capacidades intelectuales:

Sin embargo, podría parecer que la capacidad mental se debe más bien a la excelencia de la vista que a la del tacto, ya que la vista, al ser el más espiritual de todos los sentidos, revela más claramente las diferencias entre las cosas. Aun así, hay dos razones para sostener que la excelencia de la mente es proporcional a la excelencia del tacto. En primer lugar, el tacto es la base de la sensibilidad como un todo; es evidente que el órgano del tacto permea la totalidad del cuerpo a tal grado que el órgano de cada uno de los otros sentidos, y el sentido del tacto por sí mismo constituye al ser como ser sensible. Por lo tanto, quien tiene mejor sentido del tacto, tiene también una naturaleza más perfecta en lo sensible como un todo, y, por consiguiente, tiene una capacidad intelectual más elevada; pues la facultad del sentido del tacto es la base de la capacidad del entendimiento.<sup>73</sup>

Si tocar es también ser tocado, como señalé anteriormente, entonces quien comulga en la Eucaristía también es de alguna manera tocado por Dios.<sup>74</sup> De ahí que en la Eucaristía sea sobre todo el sentido del gusto (a través de los labios, la boca, y la lengua) el que nos lleva a unirnos en el éxtasis más íntimo con Dios. ¿Qué podría ser más íntimo que “ingerir” a Dios?<sup>75</sup>

Al consumir este alimento divino, paradójicamente se intensifica la sensualidad, sobre todo el sentido del gusto, a tal punto que se vuelve una poderosa experiencia mística, de forma tal que no violenta lo material ni lo somático.<sup>76</sup> En la Eucaristía, el sentido del gusto, el *gustus*, se vuelve un medio que guía al alma y al intelecto (en vez de ser al revés) y así los lleva a participar de Dios. No sólo se trata de un acontecimiento exclusivamente epistemológico, también incluye un componente ontológico: es una deificación de tanto los comulgantes en la Eucaristía, como de los elementos eucarísticos. Como planteo en el siguiente capítulo, en esta versión teológica de la ontología,

se ve la deificación como un banquete eterno. En este *sacrum convivium* (en este convivio o banquete sagrado), el sentido del gusto —que es preexistente a cualquier dato sensorial, e incluso es preexistente al intelecto— se transforma —como se diera cuenta Santo Tomás— en una pregustación de la visión beatífica.<sup>77</sup> Conocer a Dios es degustar a Dios. Esto no quiere decir que el sentido del gusto venza al intelecto, sino más bien que el intelecto se hace más transparente o se sintoniza mejor con ese exquisito sabor divino. Considerando —como ya argumenté— que la tendencia del intelecto de conocer a Dios se construye con el deseo de conocer, y que, igualmente, este *deseo* de conocer a Dios está enmarcado por la curiosidad del intelecto, en este caso, tanto el intelecto como el deseo se encuentran y se dan forma el uno al otro, en el hecho sensual y erótico de degustar el propio deseo de Dios de ser conocido, que es preexistente a la voluntad humana.

En la visión beatífica, la epistemología se vuelve predominantemente ontología, ya que la cognición realiza un intenso *ekstasis* erótico (un deseo que va del “yo” al otro) y participa de manera más íntima del “objeto” conocido, tan sólo para descubrir una verdad más profunda del ser como más allá de la objectualidad.<sup>78</sup> Octavio Paz plantea que el deseo es representación; sin embargo, aquí, en la experiencia beatífica, el deseo —en su expresión sensual más intensa— va de la representación a la participación. Esta transición hacia la participación no anula la representación, sino que más bien la lleva a un espacio de mayor transparencia debido a la intimidad compartida y a la afinidad con Dios, quien nos toca en el acto humano de tocar y degustar. La transparencia que adquiere la representación también incluye la creatividad, ya que en el acontecimiento participativo de la visión beatífica se activa y se pone en movimiento el acto de la imaginación. Con razón los pensadores patristicos y medievales hacen una lectura del texto bíblico del *Cantar de los Cantares* como una alegoría de esta “exquisita” unión del deseo divino y el deseo humano, y lo representan como un festín para los sentidos en general, pero —más particularmente— como un festín para el sentido del gusto.<sup>79</sup>

La visión beatífica reorienta la jerarquía de los sentidos así como la tradicional primacía de lo universal sobre lo particular. El sentido del gusto se vuelve guía del intelecto y revela lo particular como ya divinizado (el pan, el vino, la materia, el cuerpo, etcétera). Sin embargo, seguir llamándole “visión” (beatífica) ya no expresa plenamente la importancia de tal beatitud alimentaria. En la Eucaristía, la visión beatífica no es primordialmente una experiencia visual, sino más bien, una realidad que tiene que ver con el sentido del gusto y con el acto de comer y beber.<sup>80</sup> Tiene que ver con la sensualidad de ser alimentado: una participación celebratoria de degustar el banquete divino de Dios que hace que el comulgante sea *participe* del amor

nutriente de Dios (que es el ser mismo de Dios). Para ser más precisos, es una “degustación beatífica” en éxtasis. Nuevamente, reafirmamos aquí la relación entre saber y sabor, aunque ahora de manera ontológica.

Saber —a través de un acontecimiento gastroerótico— es tomar conciencia del ser en tanto participe de la divinidad. Este saber es un conocimiento de uno mismo y del otro que participan de la superabundancia de la divinidad —la plena conciencia del ser— que es lo que William Desmond llama el *locus* de la “intimidad ontológica” que une los polos del sujeto y del objeto, y revela el *metaxu* o el “acontecer dinámico de estar en lo intermedio”.<sup>81</sup> Aquí, el conocimiento es un proceso dinámico y abierto de llegar a ser en el llegar a saber, en tanto llegar a amar. En este viaje de amor, la cognición no se queda atrás, ya que la experiencia de la beatificación es una experiencia en la cual el saber y el amar ocurren al mismo tiempo y se constituyen el uno al otro. Este es muy particularmente el caso en la Eucaristía, en donde saber es degustar a Dios como nutrimento, lo cual, más que incorporar a Dios al cuerpo humano (aunque este es tan sólo uno de los niveles de ser nutridos que jamás se cancela), es una alimentación que incorpora a la humanidad en el ser mismo de Dios, y hace del que sabe (el amado) parte de lo sabido (el amante). La Eucaristía evoca la dimensión extática de la beatificación en tanto acontecimiento gastronómico (gastroerótico).

Al final de la novela de Esquivel, Tita y Pedro finalmente se unen para hacer el amor. Sin embargo, la intensidad de su amor es tal que Pedro muere en el éxtasis del acto, como si el fuego interior de Tita hubiese consumido la vida misma de Pedro. Tita procede entonces a comerse cada uno de los cerillos de la caja que ella misma trae para también ser consumida por su propio fuego interior y el fuego de su amado:

Se empezó a comer uno a uno los cerillos que contenía la caja. Al masticar cada fósforo, cerraba los ojos fuertemente e intentaba reproducir los recuerdos más emocionantes entre Pedro y ella. La primera mirada que recibió de él, el primer roce de sus manos, el primer ramo de rosas, el primer beso, la primera relación íntima. Y logró lo que se proponía. Cuando el fósforo que masticaba hacía contacto con la luminosa imagen que evocaba, el cerillo se encendía. Poco a poco su visión se fue aclarando hasta que ante sus ojos apareció nuevamente el túnel. Ahí a la entrada, estaba la luminosa figura de Pedro, esperándola. Tita no dudó. Se dejó ir a su encuentro y ambos se fundieron en un largo abrazo y experimentando nuevamente un clímax amoroso partieron juntos hacia el edén perdido. Ya nunca más se separarían.<sup>82</sup>

Es tal el fuego que producen los amantes que se enciende todo el rancho, dejando sólo cenizas y el recetario de Tita con su historia de amor, que así se transmitió a la siguiente generación. La vida y la fertilidad surgen de las cenizas: “dicen que bajo las cenizas floreció todo tipo de vida, convirtiendo ese terreno en el más fértil de la región”.<sup>83</sup> El deseo de Tita y Pedro se une en la eternidad, y Dios y sus criaturas también estamos eternamente unidos en el banquete eucarístico.

### 5. El gastroerotismo y la semiótica eucarística del exceso

Para mí, el “gastroerotismo” es la conectividad de elementos unidos por el deseo-amor a través de la gastronomía. Sin embargo, aquí construyo el término gastroerotismo desde el ángulo de una teología de la alimentación que está primordialmente fundada en la realidad extravagante de la intermediación entre lo divino y lo humano que se da en la práctica eucarística, y que imita un acontecimiento gastroerótico previo efectuado en la alimentación intratrinitaria. Más aún, en virtud del deseo de Dios, la Eucaristía permite que el comulgante entre en una unidad más profunda entre lo humano y lo divino, entre lo inmanente y lo trascendente. La materia se diviniza, mas sólo a través de su propia materialidad. La humanidad se deifica, más sólo entre su propia situacionalidad. El pan y el vino se convierten en el cuerpo y la sangre de Cristo, pero sin hacer a un lado la naturaleza ingerible del pan y el vino. En este sentido, la transubstanciación no es un mero acto extrínseco, sino también un acto intrínseco, una expresión radical de intimidad y amor divinos realizada por el Espíritu Santo desde el interior de la creación y en la esencia misma del cuerpo humano. El gastroerotismo que se realiza en la Eucaristía es este deseo/amor divino ya nutrido desde el interior de la situacionalidad de la especificidad de la creación y de las comunidades que participan del mismo pan, el cuerpo místico de Cristo.

Las codornices en salsa de pétalos de rosa preparadas por Tita, tienen un significado que va más allá de ellas mismas. No es “sólo comida”; es también la significación del deseo y del amor entre los amantes. Lo que es invisible e imposible en el amor que se tienen Tita y Pedro, se hace visible e incluso desagradable a través de los alimentos. Es a través del acto de comer y beber que la imposibilidad de consumir su amor se hace posible. Al comer las codornices en salsa de pétalos de rosa, cada uno va más allá del “yo” para dirigirse hacia el otro, y en este movimiento, el otro se hace más presente y “penetrante” (como lo plantea Esquivel). Es realmente una experiencia gastroerótica. En la Eucaristía, también hay un juego erótico de signos que van más allá de su

propia significación para dirigirse hacia la otredad. En un movimiento de reciprocidad, lo visible avanza hacia lo invisible. El pan y el vino apuntan más allá de sí mismos al cuerpo y a la sangre de Cristo. Y al mismo tiempo, la significación del cuerpo y de la sangre de Cristo de manera similar se desplaza hacia los elementos de la naturaleza. El cuerpo y la sangre de Cristo están en los elementos de la creación (el pan y el vino), pero también los simbolizan el sacerdote y la comunidad de creyentes que comulgan en este banquete erótico/agapéico. En este movimiento festivo entre un signo y el otro, nunca llega a haber un estancamiento semiótico final, nunca se reivindica su propiedad absoluta. La Eucaristía revela que la cualidad de ser implica relacionalidad, una intermediación dinámica. Además, la comunidad local simboliza la comunidad eclesial global, la cual a su vez simboliza más allá de sí misma a Cristo, así como Cristo simboliza al Padre.

Como ya señalé con respecto al *molli*, en la Eucaristía, el cuerpo despliega una serie infinita de movimientos de significación. Desde la perspectiva eucarística, el cuerpo está en estado de cambio, constantemente se recrea, se reinventa. La Eucaristía presenta el cuerpo como un cuerpo de deseo: avanza hacia la otredad, hacia otras inmediateces corporales. En la Eucaristía, el cuerpo individual físico y sensual es trazado o configurado por otras realidades más complejas de la corporalidad: el cuerpo comunitario, el cuerpo eclesial y el cuerpo divino. En todos estos signos, nunca hay un descanso semiótico porque los signos exceden a su propia significación en virtud de su participación en la superabundante alimentación de Dios. Aunque siempre es excesivo, no se trata de un estado de cambio inquieto y melancólico, ya que hay un punto de encuentro que hace que sea posible la cognición, que en la Eucaristía implica un acto de tocar, una especie de alimentación. En este banquete, la cognición se escenifica en la ingesta de signos. Conocer ya es participar en este festejo erótico de signos comestibles. A través de comer el pan/cuerpo de Cristo y de beber su vino/sangre, signos del amor nutriente de Cristo que se entrega totalmente, se obtiene saber y entendimiento. Así como Tita y Pedro experimentan el amor a través de los alimentos, llegar a saber es llegar a amar a través de signos comestibles. El gastroerotismo que se realiza en la Eucaristía, como el acto de comer codornices en salsa de pétalos de rosa, despliega una suculenta semiótica del exceso que hace que el conocimiento sea un acto de amor.

En cierta medida (como describe Paz) a través del acto gastroerótico de la Eucaristía, cada uno se vuelve el otro. Sin embargo, en el banquete eucarístico, hay un movimiento que va más allá de favorecer la alteridad y la trascendencia del uno mismo, como dice Paz. En la Eucaristía, aunque uno es transfigurado por el otro, nunca se enajena totalmente de sí mismo, ya que

redescubre niveles más profundos de la realidad de quién es. A través de ese redescubrimiento, toma conciencia de que el otro es intrínseco a su propia configuración y autoconstitución. En la Eucaristía, uno y el otro ya no se yuxtaponen, más bien se constituyen entre sí. La Eucaristía es comunión: comunión con Dios y comunión entre los comulgantes. Este acto de participación en la Eucaristía transforma a los comulgantes en individuos eucarísticos: el cuerpo de Cristo, una comunidad erótico/agapéica que es llamada a satisfacer el hambre tanto física como espiritual. Por ende, como lo planteo en el capítulo 1, la Eucaristía no es sólo una realización estética, no es sólo una práctica estética; en esencia, es una radical expresión ética de un “por ti” de Dios que no es indiferente al otro, de un Dios cuyos cuidados y entrega nos nutren. En este banquete eucarístico, Dios se transforma en el cocinero de los alimentos, el anfitrión, y los alimentos mismos. Este “por ti” divino no se agota en la mesa. Así como Dios alimenta a la humanidad, llama a los comulgantes a alimentar al prójimo y desafía a la humanidad a transformar el mundo de hambre, exclusión, y violencia. Aquí, el sentido del gusto pasa de ser una experiencia solipsística a un acontecer colectivo, ya que la Eucaristía invita a *comer juntos*, lo cual implica que transforma la intimidad de la degustación compartida en la “para-ti-idad” de esta degustación comunitaria o colectiva en la cual todos son alimentados.

## 6. Conclusión

En este capítulo, vimos la relación entre *saber* y *sabor*. Primero exploramos la relación entre *saber* y *sabor* tal cual se expresa en la novela de Laura Esquivel. En esta evocativa historia de amor, el saber se realiza a través del sabor y de la ingesta de alimentos, de forma tal que el llegar a conocer es llegar a amar en y a través de la práctica sensual de comer y beber (un acontecimiento cognitivo producto de esta práctica). La cognición que se logra al degustar y paladear alimentos y bebidas es extremadamente compleja. Exploré estas complejidades a través de diferentes aspectos de la intrincada relación entre el sujeto y el objeto de la cognición, y defendí la noción no dualista del conocimiento encarnado, que se vuelve paradigmática en la experiencia sensualmente íntima del sentido del gusto. No obstante, también argumenté que no sólo el cuerpo y los sentidos, sino también las estructuras culturales/lingüísticas median el gusto y la cognición. Argumenté que la cognición ilumina tanto al mundo como al individuo que degusta. Más aún, la experiencia de degustar a través de los actos de comer y beber, no sólo configura al individuo, sino que también es un constructo del mundo. El mundo y él se

reconfiguran entre sí en el conocimiento performativo<sup>84</sup> que es la experiencia de degustar.

La intermediatividad entre el uno mismo y el otro, entre el sujeto y el objeto, me lleva a conjeturar sobre la dimensión relacional del saber. Para poder avanzar hacia un argumento del saber como participación, integro una perspectiva de la Eucaristía como aquel punto en el que el uno mismo y el otro, lo divino y lo humano, lo material y lo espiritual entran en un espacio de encuentro íntimo, de constituirse entre sí. Aquí se encuentra una instancia del eros cognitivo, en donde el conocedor sólo conoce a través de recibir el amor del otro que es dado kenóticamente en y a través de signos ingeribles como el pan/alimento y el vino/bebida. A esta experiencia la denominé “gastroerótica” ya que evoca la unificación del deseo divino y del deseo humano en el contexto del banquete que no sólo nutre, sino también incorpora al comulgante en el cuerpo de Dios, a saber, el cuerpo de Cristo quien ya de por sí participa de la corporalidad erótico/agapéica intratrinitaria. Desde esta perspectiva, el saber no es sólo racional o intelectual, sino que es primero sensual; simultáneamente integra la afectividad y reconfigura el intelecto. Se revierte la perspectiva tradicional de la primacía del intelecto sobre los sentidos corporales (sobre todo el sentido del gusto), ya que el sabor/la degustación se vuelve una guía para el intelecto, y una pregustación de la visión beatífica, una degustación beatífica. Nuevamente, ya no se ve el saber como distanciamiento, sino, por el contrario, como intimidad intensa con lo conocido. Por esta razón, la cognición que se escenifica en la Eucaristía no es sólo estética, sino también profundamente ética. Lo bello es también lo bueno, y tiene lugar en el contexto de una mesa compartida, *el pan nuestro de cada día*, para compartido con aquellos que tienen hambre, tanto física como espiritual.

En un escrito tan breve es imposible ver todas las formas de la cognición. Me concentré en la cognición que se da al degustar alimentos y bebidas, esperando así ofrecer una pregustación de lo que es el saber como participación. Uno sabe a través de entrar en contacto con lo que se sabe, es decir, a través de degustar el saber, dado como signos comestibles, que es reelaborado en el acto digestivo de interpretar estos signos que nutren. Sin embargo, cuando estos signos insinúan la presencia de lo divino, uno enfrenta la superabundancia y la infinita plenitud del significado que siempre supera lo que es posible saber. Dios es *acto* en exceso, y la humanidad sólo puede entender esto como un misterio infinitamente dinámico. Ese misterio es una forma de saber, pero no meramente como correspondencia, ya que no hay un sistema de significación que pudiera ser equivalente al infinito excedente de significado que es Dios. Sin embargo, frente al misterio, la humanidad no queda

desnutrida, en silencio absoluto, incapaz de hablar y de conocer a Dios. Dios dota a la creación con signos comestibles que nutren el habla y la cognición. La creación, el ser, la revelación, etcétera, son signos que apuntan a la intimidad de Dios y al deseo de Dios de comunicar. Dios también es Logos, la “palabra erótica” hecha carne con el propósito de intensificar la comunicación; es una forma de encuentro, de entrar en relación, de ser transformado por medio de este conocimiento íntimo de Dios.<sup>85</sup> Más allá de la correspondencia, la cognición se ve aquí como relacionalidad: un conocimiento que es también compartir la *sapientia* (sabiduría o Sofía) de Dios, como veremos en el siguiente capítulo. Al compartir signos comestibles, Dios realiza una ofrenda kenótica en la Eucaristía, en donde se vuelve nutrimento en sí mismo. En la Eucaristía, se ofrece la palabra erótica como alimento y bebida para satisfacer nuestro apetito e incorporar a la humanidad al cuerpo de Cristo, haciendo que los comulgantes sean parte de la comunidad trinitaria y sean miembros también de una comunión social que es la Iglesia (*ecclesia*).

Desde esta perspectiva eucarística, se puede decir que hay una intencionalidad revertida de la cognición, ya que el punto de partida no es el “yo” que usa la intención para crear objetos, sino más bien un gesto previo de la dotación de Dios de signos que exceden toda significación, y hacen que la significación no sea vacía, sino que nutra por provenir de la fuente superabundante. El “yo” se construye con base en el *otro* que nutre, y promete más satisfacción. Al igual que con el *molli* que exploramos en el capítulo anterior, siempre hay más que degustar, nuevos sabores aún por descubrir; mas no desde el horizonte de imaginar lo imposible con melancolía, sino de degustar la capacidad de dar del otro, a pesar de la parcialidad de degustar signos comestibles. El otro, al volcarse sobre uno, cautiva y enamora, como Pedro se enamora de Tita al degustar y comer las espléndidas comidas que prepara. En esta peregrinación erótico/agapéica del sabor como saber y del saber como sabor, hay un perpetuo redescubrimiento de que, finalmente, el conocerse a uno mismo es tomar conciencia de *Ser* en tanto participe de la sabiduría del otro que se da como alimento.

En el siguiente capítulo, voy a explorar la dimensión ontológica (participativa, la cual es profundamente teológica) del dar y de la invitación a recibir —que es también un llamado a compartir el don de la superabundancia.