

## COMER Y BEBER

En el hecho de comer y beber, el hombre establece una relación directa con la naturaleza y con sus semejantes, tanto en la producción como en el consumo de los alimentos. A diferencia de los animales, el hombre produce y procesa sus alimentos. Claude Lévi-Strauss dedicó gran parte de su reflexión a interpretar los modos en que el ser humano cocina y come sus alimentos (crudos o cocidos, básicamente) y a elaborar, a partir de esos modos de cocinar y de comer, una gran metáfora de la cultura en que lo crudo correspondería al estado salvaje (es decir precultural y no civilizado) y lo cocido al estado cultural y civilizado. A ningún método culinario le basta con cocer el alimento; el proceso debe llevarse a cabo de alguna manera especial. Incluso los alimentos que se comen crudos se lavan, se pelan y se cortan. Destaca la interpretación de la alimentación como una forma de ordenar la realidad social. Pensar la alimentación alude a diferentes territorios de la creatividad cultural con todos los agregados relativos a la demarcación por género, clase y rango social así como las variantes contextuales del sacrificio, la purificación, la iniciación, el funeral, el matrimonio, el carnaval o las fiestas populares o litúrgicas. Las dos grandes dificultades de quien se acerca a una cultura extraña suelen ser el idioma y la cocina puesto que ambas cosas expresan experiencias sociales muy peculiares y profundas.

Para muchos adolescentes de hoy, el comer y el beber fuera de la casa familiar y en compañía de sus amigos, con frecuencia en exceso, ocupa el lugar del rito de iniciación en la vida adulta. En la comida se reflejan ejemplarmente los cambios más importantes que afectan a nuestra sociedad: los lazos familiares se recortan en la familia nuclear, cambia el papel de la mujer que ya no se circunscribe al hogar, los alimentos se industrializan. La televisión o el teléfono celular ocupan el centro del espacio entre unos comensales silenciosos. Esta generación no ha conocido la solemne comida familiar de todos los días y la cuidadosa elaboración artesanal de los alimentos dejando una nostalgia por la comida “natural y casera” con la que, a veces, se reencontra en el fin de semana. En diversos estudios, que se preocupan por la alta prevalencia de los trastornos de la alimentación entre las adolescentes, se observa el papel protector de las comidas familiares y se sugiere la necesidad de intervenciones dirigidas a promover comidas familiares como espacios de observación, comunicación, afecto y transmisión de valores.

## *Comer y beber*

Los cambios en los usos y costumbres en la alimentación reflejan cambios humanos de importancia. No es de extrañar que se haya llegado a decir que “Jesús fue crucificado por la forma en que comía” (R. J. Harris).

En las diversas culturas, esta actividad se percibe llena de potencial simbólico en relación con la vida y la muerte, la vida comunal y la inmortalidad y muchos otros aspectos de la vida humana.

En este número de *Communio*, podremos acercarnos a esta compleja realidad humana.

Al decir de Fernando Soler, “comer y beber son actos que realizamos a un nivel tan básico que, de no llevarlos a cabo, moriríamos. Ahora bien, estos actos, como hemos dicho, son también sofisticadamente complejos... De esta manera, entonces, los Padres de la Iglesia entienden las prescripciones alimenticias de las Escrituras como “símbolos (σύμβολα) de aquellos [alimentos] que deberán nutrir y reforzar nuestra alma”.

El fenómeno de la comensalidad es tan antiguo como la humanidad misma. En la comida, el hombre experimenta que no se fundamenta a sí mismo, que vive recibiendo, que depende de la Providencia que es generosa; a su vez pone su inteligencia y su esfuerzo al servicio de su familia y comunidad participando en la creatividad de Dios.

Además, comprende que lo biológico adquiere un nuevo sentido y profundidad: “la acción de comer y beber es mediadora de una experiencia de Dios” (J. Jeremias).

Juan Bautista ni comía ni bebía (Mt 11, 16-19) y sus discípulos ayunaban en actitud coherente con la venida del juicio escatológico. Jesús, por su parte, es acusado de “comilón y borracho”, amigo de pecadores y publicanos, y cuyos discípulos no ayunan en la presencia del Novio (Mc 2,18-19). El Reino es el centro de la vida y la misión de Jesús. Por eso, las comidas de Jesús serán signo y anticipación del Reino. Bajo el símbolo de la comida festiva se anticipa el futuro banquete mesiánico de Dios (Is 25,6-8); la convivencia con aquellos a quienes Israel despreciaba y excluía se constituye en signo de la acogida gratuita y generosa de Dios para con los pecadores.

La literatura y el cine nos acercan a la riqueza y profundidad de la experiencia del comer y el beber. Tal como nos comunicará L. Zorraquin en su lectura teológica de *La fiesta de Babette*, “lo escatológico se potencia en la cena. La superabundancia y prodigalidad propia de los tiempos mesiánicos está presente en la comida”. Nos evoca, en ese sentido, la “sacramentalidad de las cosas, es decir que el mundo invisible se deja conocer a través de las cosas visibles. O más precisamente, como afirma Menke, sacramentalidad significa que dos realidades distintas están relacionadas entre sí de tal manera que la segunda expresa la primera en la medida en que ella, la segunda, es ella misma”.

Esperamos que la lectura de este número de *Communio* nos acerque a la profunda experiencia de la sobreabundancia y la fiesta.

El inicio está a cargo de Paolo Prosperi, con un artículo bíblico sobre el vino de Caná, seguido del abordaje patristico de Fernando Soler, quien explora las metáforas del comer en Orígenes. Por su parte, Ivica Žižić nos adentra en el misterio del pan escatológico anticipado en la eucaristía. Mientras que Miguel Espeche nos ayuda a reflexionar sobre la importancia antropológica del comer y el beber, especialmente en el ámbito vincular, Silvia Lastra y Luisa Zorraquin abordan el fenómeno de la mesa en sendas expresiones artísticas: en el primer caso, respecto de *El Quijote*, en el segundo, respecto del film *La fiesta de Babette*.