

ACTIVIDAD RECETA GRUPO 6

GRUPO 6. 2013-2014

Daniel MEDINA

Nayibe SANCHEZ

Luis SARABIA

Serena FUNDARÓ

TAPALOGÍA

Título del plato:

El título de nuestro plato es Tapalogía, pues es un discurso (logos) en torno a las tapas como metáfora de la reflexión acerca de qué es la filosofía. Es decir, las respuestas por la esencia de la filosofía y su función como un "irse-de-tapas". En este viaje culinario, cada tapa es una perspectiva de qué es la filosofía, afrontando problemas y cuestiones esenciales.

No es un plato principal porque su composición o constitución es dudosa e incierta, siendo lo que caracterizaría al plato principal el erigirse científicamente en platos bien definidos y separados/delimitados respecto de otros platos, en platos ciertos y contundentes en sus respuestas, y en platos contrastados en su ingesta y digestión.

La ingesta de la tapa tiende a ser algo temeraria. Uno se lanza a plantear o probar las preguntas o ingredientes más difíciles sin seguridad alguna de que la respuesta digestiva vaya a ser adecuada, dándose casos frecuentes de indigestión, cólicos y vómitos.

Las tapas no sirven para nada ya que son fines en sí mismos, pero, a la vez, sirven para todo en tanto que introductorias de los platos primeros (Filosofía primera: ontología), de los platos segundos (Filosofías segundas -física, teoría del conocimiento, el ente material) y de los postres (antropología, ética, política y otras disciplinas).

Por su carácter integrador y dialéctico podemos decir que lo común se aprecia como beneficioso, la diversidad es parte de su riqueza. Las tapas tienen el carácter o la pretensión de integrar y abarcar todos los discursos y disciplinas, por tanto, las posibilidades y variaciones resultantes de cosmovisión son infinitas.

Las tapas tienen un carácter marcadamente público y social. El lugar de discusión se traslada al bar (el nuevo ágora), un bar con entrada libre y abierta. Los restaurantes y los comedores o salones particulares quedan relegados a lugares de investigaciones particulares, restringidas y de difícil acceso, celosas de la intimidad, la privacidad y el silencio.

Lista de ingredientes:

Los ingredientes en las tapas varían en cada una de ellas. Sin embargo podríamos decir que el pan es de algún modo transversal a ellas. Así, en nuestro plato, según la tapa tendremos diferentes ingredientes, y la filosofía estará presente en todos ellos (lo cual tiene su sentido, ya que la filosofía es precisamente el concepto-ingrediente central de nuestra receta). En el siguiente listado podemos encontrar los ingredientes de cada tapa, sumados, claro está, al de “filosofía”:

Tapa Aristóteles: razón, fin en sí mismo, (in)utilidad práctica

Tapa hegeliana/dialéctica: tesis y antítesis

Tapa ataraxia/epicuro: placer y dolor

Tapa deconstructiva o “nouvelle cuisine”: concepto, lenguaje, texto, sentido

Tapa empirista-lógica: hechos, verificación, verdad

Elaboración:

Tapa Aristóteles: constituida por una base de razón, una salsa potenciadora de prudencia y un acto final de comerla que deja el sabor de la felicidad. Su estructura invita a la contemplación e ingestión como fin en sí mismo y despojado de toda utilidad.

Tapa hegeliana/dialéctica: sumamos sus dos ingredientes, la tesis que es el melón, la antítesis que es el jamón, los ponemos a sintetizar obteniendo una nueva tapa como superación de los dos ingredientes anteriores resultando un sabor que hace Historia.

Tapa ataraxia/epicuro: es una tapa de caracoles, la cual requiere el pequeño esfuerzo de sacarlos pero que se equilibra con el placer de comerlo.

Tapa deconstructiva o “nouvelle cuisine”: los sabores (conceptos) más tradicionales de la filosofía son “destruidos” recorriendo un camino hacia los procesos históricos, metáforas, metonimias y figuras retóricas que los constituyen. Esta tapa cierra las puertas a la posibilidad de aprehender el sabor (sentido) de los platos (textos) en su totalidad y hace del comer una obra de arte siempre inacabada.

Tapa empirista-lógica: la composición teórica es algo que resolvemos en nuestro organismo (relaciones lógico-matemáticas), lo que nos encontramos en el plato son hechos: el hecho proteico,

el hecho saturado en grasa animal, el hecho fibra, el hecho calórico, etc. La verificación es obligada, lo que rompe el ritmo tapológico (la tapa cínica es la única cuya verificación es realizable in situ, sólo que el valor mismo de la verificación es desdeñado y convertido en animalidad).

Presentación:

La tapalogía como experiencia filosófico-culinaria nos ofrece grandes posibilidades para su presentación, tanto en el orden como en el contenido propio de las tapas. Se pueden presentar unas después de otras o tal vez ir picando simultáneamente de varias para ir explorando sus diferencias y contradicciones. No creemos que la elaboración de este plato requiera una presentación rígida y predeterminada, sino que el propio discurrir de las mismas en su interacción con los comensales-alumnos nos guiará naturalmente de tapa a tapa. En nuestra selección hemos escogido estas cinco exquisiteces, pero nos hacemos cargo de que podríamos habernos decantado por otras muy diferentes o haber ampliado el muestrario sobremanera. Podríamos tal vez habernos aventurado a combinar ciertos elementos de la cocina asiática (serenidad, nirvana, autocontrol) o tal vez haberle dado un toque fast-food americano (pragmatismo, eficacia personal) a nuestras tapas. Y esa es tal vez la gran virtud de este plato: su carácter introductorio, que permite alternar sabores y argumentos y deja que cada uno desarrolle su preferencia por unos u otros sin que la esencia misma de la tapa cambie. Uno puede decantarse por unas tapas u otras, pero resulta raro encontrarse con quien niega la tapa-en-sí (*tapasein*), así como a uno le convencerán más unas justificaciones de la importancia de la filosofía u otras, pero será raro que, tras degustar la Tapalogía, alguien dude de la necesidad de ella.