

FUENTE:

<http://www.filosofitis.com.ar/2005/03/05/los-filosofos-son-lo-que-comen/>

Los filósofos son lo que comen

Published by Alejandro Piscitelli on marzo 5, 2005

Vidas memeticas

Los que tenemos varias décadas de vida, cinco o seis por ejemplo, seguramente podemos escandirlas en términos de memes. Alguna vez yo hice mi listado y aunque seguramente se lo podría mejorar quedo bastante segmentado.



En algún prologo que no se si habré publicado algún vez mis intereses teóricos

(pero seguramente iban de consuno con los vitales y existenciales, con los del esparcimiento y del amor, con la vida misma che) venían divididos en las siguientes fases 1. Internalismo, especulación y “revolución estructuralista” (1967-1970); 2. Del internalismo al externalismo (1970-1974); 3. La TGS y la filosofía aplicada (1974-1976); 4. Mas allá del estilo critico y del paradigma del control (1980-1983); 5. La investigación/acción y la epistemología experimental (1983-1986); 6. Teorizando/operando lo organizacional (1986-1989); 7. La red como matriz y el hipertexto como nexos (1989-1996); 8. Del análisis al diseño de la complejidad (1996-2003); 9. Política de la complejidad (2003-

Lo que faltaba en ese listado era sin duda era un bajada mas concreta a temas y a problemas, a discusiones y a intrínquilis, a debates y a bibliografía que les dieran carnadura.

Porque hay una intima correlación sin duda entre la revolución estructuralista y la lectura detallada, morosa, embelesada de Foucault y de Levi-Strauss, de Derrida y de Todorov, de Deleuze y de Guattari.

Y lo mismo paso con mi ensimismamiento en la filosofía de la ciencia en el segundo periodo con mi devoción por Kuhn y Feyerabend, por Hanson y Lakatos, por Wittgenstein II y por Popper.

Después llegaría el descubrimiento de los sistemicos, empezando por Bertalanffy y Norbert Wiener, pero pasando por los grandes como Varela y Thom, Prigogine y Stengers. Y la lista debería seguir pero no lo haremos aquí y ahora.

Para decirlo con brevedad iban cambiando los autores porque iban cambiando los temas. Para mi la década del 60 fue la de la literatura y la del borde de la filosofía. La del 70 fue la de la filosofía de la ciencia, y la cibernética y los sistemas. La del 80 fue la de la antropología, la historia de las mentalidades, la sociobiología, la teoría organizacional. La del 90 fue la de la informática aplicada, la teoría de las redes, las ciberculturas. La del 2000 es la de la educación en el tercer milenio, el uso de herramientas de publicación instantánea, el e-learning, el e-government con muchos matices y deslices.

La antropología de la alimentación

A su vez cada recorte disciplinar me llevo a indagar en cierto detalle en distintas áreas de cada una de las disciplinas mencionadas. Quizás el área que recorrí con mas ahínco fue la antropológica donde me desvié por la antropología política y la cultural, la antropología de la tecnología y la de la familia, el feminismo y la brujería y muchas otras cosas mas.

En un rincón de esos devaneos di con una pepita que me llamo la atención pero que jamas indague como habría sido debido cual fue la antropología de la alimentación. Un primer toque de atención me lo dieron Peter Farb & George Armelagos en su *Consuming Passions. The anthropology of eating* quienes en un manualito aparecido a principios de los 80 mostraban como y porque era posible (y deseable) entender a la sociedad y a la cultura a través de los hábitos culinarios (citando obviamente aunque entendiéndolo poco y nada a Levi-Strauss).

Algo había en el aire en estos temas porque casi simultáneamente aparecía en la maravillosa revista *Communications* de la Ecole Pratique des Hautes Etudes (un cool hunter de las ideas casi 20 años

antes de que se acuñara el termino) el numero 31 dedicado a La nourriture. Por una anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Aquí bajo la dirección de Claude Gischler se hacia un recorrido científico y detallado de las practicas alimentarias.

La revista incluía sendas esclarecedoras notas de Mary Douglas sobre la estructura de lo culinario y de Emmanuel le Roy Ladurie sobre El amamantamiento mercenario en Francia en el siglo XVIII (algo que retomaría Elizabeth Roudinesco en su racconto de la invención de la maternidad en *¿Existe el amor maternal?*).

Pero de los chiches que revise en esta ocasión (y que por suerte se destacan orondos en mi desarreglada biblioteca analógica) el mas exquisito fue el libro de Jean-Francois Revel. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días* (Tusquets, 1989).

Este astuto ensayista -hoy octogenario y autor de *Porquoi les philosophes?* (1957) que nos fascino en nuestros días idem- se mete aquí tanto con los libros de cocina como con los textos literarios en general. Por eso se apropia de Aristofanes y de Zola, de Juvenal y de Gogol, de Fielding y de Golgoni, de la poesía, la novela o el teatro para ver en ellos un reflejo (y una devolución) de la sensibilidad gastronómica cotidiana, tanto mas digna de crédito cuanto que las mas de las veces es involuntaria y marginal.

Pero en realidad no nos interesa acá proseguir por esta senda -tan bien transitada por el propio Revel- cuanto revisar apotegmas filosóficos que nos lleven por un atajo hacia la intersección gastronomía/filosofía. (continuara mañana)

El hombre es lo que come dixit Feurebach

Todos los que pasamos alguna vez por la facultad de Filosofía y Letras quedamos impregnados por esas sentencias que oscilaban entre la admonición y la heurística. Entre las que se me quedaron pegadas recuerdo automáticamente las siguientes: “A la naturaleza le gusta ocultarse” (Heraclito), “Movidos por el asombro empezaron los hombres a filosofar” (Aristóteles), “El cuerpo es la cárcel del alma” (Platon), “La realidad es lo que se nos resiste” (Max Scheler), “La esencial del Dasein es ser para la muerte” (Heidegger), pero sobretudo la que viene al caso hoy “El hombre es lo que come”

(Feuerbach) (foto adjunta), "*La historia siempre se repite dos veces. La primera como tragedia y la segunda como comedia*" (Marx).

Esta afirmación que resulta trivial esta en la base de la gula como pecado capital en las sociedades opulentas (de eso trata precisamente la película *Super size me* de Morgan Spurlock que compitió por el Oscar 2005 al mejor documental), pero tiene otras declinaciones que pueden ser mas llamativas.

Es el camino que tomo el español Josep Muñoz Redón que en su reciente obra *La cocina del pensamiento* relaciono la dieta de algunos filósofos con sus pensamientos

Josep Muñoz Redón quien ganó en octubre pasado el VII Premio Sent Soví de literatura gastronómica hizo un recorrido por los grandes pensadores, Kant, Pitágoras, Descartes, Sade, Rousseau, Sócrates, entre otros, acercándonos a la filosofía que cada uno de ellos predicaba y su relación con la gastronomía.

En esta obra clasificó además a todos estos grandes pensadores según los cuatro gustos del paladar: dulce, salado, ácido y amargo.

Aunque para mas de uno esta taxonomía sonará entre delirante o excéntrica la clasificación tiene su lógica La gastronomía es el arte de condimentar los alimentos para producir felicidad. La filosofía se define por el ingenio de cocinar ideas para obtener preguntas. El erotismo supone la habilidad de aliñar bien el amor. Los procedimientos son determinantes cuando se come, piensa y ama – y de qué manera–, una realidad que parece soslayarse por lo menos en el ámbito filosófico.

La cocina del pensamiento intenta corregir este desaguizado dando el protagonismo que se merecen a las habilidades de pensamiento. Cada técnica se ha relacionado con un pensador, su sistema y el contexto gastronómico apropiado para desvelar los secretos de recocina del cultivo de las ideas.

El autor utiliza la cocina como metáfora de la gestación de las ideas. Cada capítulo está acompañado de una receta que el filósofo comió o bien le hubiera complacido, y de un enigma que debe resolverse utilizando el sistema de pensamiento que se acaba de desarrollar, al decir del autor.

La verdad que llama la atención esta divisoria. Mucho mas aun que la aparentemente mas simple entre filósofos paticos y apáticos acuñada por Julio Cabrera en sus *Cine: 100 años de filosofía* (Gedisa, 2000). Y mas de uno la rechazará con vehemencia. Pero de todos modos resulta divertido ver agrupados a los filósofos de acuerdo a hipotéticas dietas o al revés como retroproyeccion de sus supuestos devaneos a partir de su manducación cotidiana.

Filósofos segun sus sabores

Su cuatriparticion es la siguiente.

Los dulces. Pitágoras, René Descartes, el Marqués de Sade y Jean Jacques Rousseau protagonizan este apartado.

La alimentación del divino marqués se relaciona con sus actividades libertinas, pues se centra “en reponer fuerzas” y facilitar la actividad amatoria. De ahí la importancia del afrodisíaco chocolate, una afición paterna que derivará en coprofagia (ingestión de excrementos), como símbolo de la ruptura con lo establecido. Rousseau, por su parte, comía lechugas y lácteos, lo que favorece el adormilamiento y también las consiguientes ensoñaciones.

Los salados. Walter Benjamin desembarcó en Eivissa en 1932, y la isla le causó una honda impresión. La gastronomía local rompía radicalmente con las leyes alimentarias judías que él había conocido (por ejemplo, no comer cerdo). Fue allí adonde descubrió platos como “sopa con huesos de cerdo, col con huesos, freiduría de hígado con costillas de cerdo, coca con sobrasada, col rehogada, olla podrida, verduras con huevos”, entre otros.

Sobre todo, Benjamin se interesa por la sociabilidad del acto en sí porque “comer a solas vuelve fácilmente hosca y dura a la gente. Quien tenga por costumbre hacerlo, ha de vivir espartanamente para no degenerar”. El empirista Francis Bacon —gran bebedor de sopa a causa de su estómago delicado— murió de una coherente pulmonía después de haber pasado demasiado tiempo a la intemperie persiguiendo una gallina y, luego de matarla, rellenándola de nieve para comprobar in situ las virtudes de congelar la carne.

Los ácidos. Immanuel Kant, Martin Heidegger, Platón y Dionisio ocupan este apartado. El autor de *El banquete* relegó la cocina al

campo de las “pseudoartes”, junto con la gimnasia, la cosmética y la retórica, ya que el cocinero “busca el placer y no la verdad”. Su dieta anodina, a base de trigo y cebada, no ocupó gran espacio en su obra. Heidegger gustaba de comer en las cabañas de cazadores.

Los amargos. “Los cocineros son seres divinos”, dejó escrito Voltaire, cortesano ilustrado que frecuentaba banquetes donde se servían trufas, ámbar, vainilla, recetas con testículos de toro, champán, frutos exóticos... y excitó sus neuronas con el café, “bebida de moda de la Europa ilustrada”. El ascético Soren Kierkegaard, muy contrariamente, ayunaba, pero recomendaba disimularlo con profusiones de alegría.

Mas alla de lo feliz o no de las asociaciones lo que mas nos interesa en este encuentro un poco destartalado entre gastronomía y filosofía es el interés del autor por desacralizar y mundanizar a los filósofos.

En este sentido viaja en la misma longitud de onda (pero mucho mas light seguramente) que obras anteriores como *Vidas Filosóficas* compilado por Thomas Abraham y sus coequipers del Colegio Argentino de Filosofía (Eudeba, 1999), o la mas reciente *Les philosophes: vie intime* (PUF), de Pierre Riffard que muestra la abundancia de solterones entre ellos: Platón, Plotino, Descartes, Pascal, Spinoza, Locke, Leibniz, Voltaire, Kant, Schopenhauer (no en vano calificado como “el más misógino”), Kierkegaard, Wittgenstein... Claro que otros, como Aristóteles, Maimónides, Thomas More o Hannah Arendt, se casaron dos veces. Y Lévi-Strauss, tres. Y Bertrand Russell le sacó punta a sus cuatro matrimonios.

Para muchos esto no es mas que rendirle pleitesía a la frivolidad, para otros un rasgo de mundanidad. Lo que sea. Pero no viene mal ante tanta mojigatería y exceso de solemnidad.

Published in [Memetica](#)

Previous Post [La muerte de dos genios del hardware y del software](#)

Next Post [El orsai vs la computadora](#)