

Fuente: Gemma Muñoz-Alonso

- El objetivo de la actividad es reflexionar sobre cuáles son las características fundamentales de la filosofía e integrarlas de modo creativo en un ejercicio de síntesis imaginativa

El alumnado está dividido en grupos. La tarea consiste en lo siguiente:

- Que se elabore una “receta para cocinar un filósofo (o filósofa)”, a imitación de una receta convencional

por ejemplo: título de plato (croquetas de... (filosofía); lista de los ingredientes y las cantidades necesarias (200 g de curiosidad, 30 g de dudas, etc.); modo de elaboración y cocción; presentación del plato e indicaciones para su degustación.

- Que se localicen y enumeren obras filosóficas en cuyo enunciado se expresen palabras gastronómicas.
- Que se aventure qué tipo de alimento comió el filósofo o filósofa en cuestión y se razone la respuesta.
 - Se trata de promover un “Concurso culinario-filosófico” entre todas las recetas presentadas, cuyo jurado serán dos profesores (o el propio alumnado, por ejemplo, uno de cada uno de los grupos ya formados).
 - El jurado votará la más succulenta, es decir, la que mejor se haya aproximado a la idea de qué es la filosofía (del autor o movimiento elegido) y qué ingredientes la constituyen, así como el vocabulario más apropiado gastronómico-filosófico.
 - La evaluación (grupal) atenderá a la capacidad de síntesis y de creatividad de las aportaciones de cada grupo,
 - Asimismo se valorará la exposición del plato o menú y otros factores. Los resultados se harán por escrito y se volcarán todos los ejercicios premiados en el CV.

Vocabulario Comida y filosofía:

- Se nos indigestan los datos

- Se nos atraganta un concepto
- Devoramos libros
- Sed de conocimiento
- Rumiamos una idea
- Digerimos una idea, asimilamos una idea
- Sazonamos un argumento con sabrosos ejemplos
- Probar una teoría
- Sopesar las palabras
- Alimentar el pensamiento
- Cocinar palabras.
- Kierkegaard: migajas filosóficas
- Dieta mental
- Menú reflexivo
- Vino y verdad
- Aperitivo intelectual

ALGUNOS MENÚS:

- Plato cartesiano: sopa de melón con virutas de jamón
- Plato vitalista. Nietzsche. Espaguetis (con mantequilla y quesos)
- Plato kantiano: bacalo con espinacas (y miel)
- Plato baconiano: jabalí a la cazadora con puré de manzanas
- Postre pitagórico: manzanas/peras a la miel con almendras y piñones
- Postre rousseano: flan de castañas con miel
- Ingredientes. Elaboración. Sobremesa
- Deporte. Juego.
- En casa o fuera
- Bebida. Mantel. Cristalería. Ambientación

TEXTOS DE LOS FILÓSOFOS.

Los textos son el súper, el Corte Inglés. Aspectos a tener en cuenta:

- Se compran los ingredientes (aunque a lo mejor tenéis ajo ya en casa). Condimentos

- Ingredientes
- Modo de preparación
- Con qué o cómo amenizas la comida o cena
- Con música, cuál, con una cuestión, con un acertijo
- Mantel, cristalería, cubertería, vajilla
- Mesa, mobiliario

Evaluación del ejercicio Cocina y Filosofía.

1. Ingredientes del súper. Si se cumplen suficientemente
2. Ingredientes extra. Si son demasiados
3. Proporciones y cantidades, depende de cuántos comensales
4. Cocción y preparación. Si es demasiado o poco tiempo
5. Vino o agua, si de la zona, crianza o reserva, o vino tinto o blanco, o champagne o cava.
6. Postre, si es necesario o no
7. Música, si hay o no
8. Mesa redonda o cuadrada, mantel, cubertería de plata, vajilla de limoge, luz solar o ambiental, en casa o en el restaurante
9. Si hay tertulia posterior
10. Cigarros
11. Vestimenta y número de comensales

Algunas pistas

Pitágoras y los seres vivos

El tema de la miel. La miel, sin lugar a dudas, es el alimento energético por excelencia y un estupendo reconstituyente para estudiar matemáticas. La espectacular acción positiva que ejerce sobre el organismo se debe a sus componentes, como los azúcares, los oligoelementos orgánicos y minerales, las hormonas y las vitaminas, sustancias vivas que desempeñan un papel de poderosos catalizadores capaces de liberar la energía contenida en potencia en otros alimentos.

...es un sedante que actúa sobre todo el cuerpo.....

Plato: manzanas y peras a la miel con almendras y piñones. Todos los ingredientes son duales, siguiendo el principio pitagórico de que

la realidad es dual: dos tipos de frutas, dos mieles y dos frutos secos equivalentes a las dualidades pitagóricas: para-impar, límite-ilimitado.....

Kierkegaard y su aversión a lo corporal

Sopa de garbanzos con espinacas....una legumbre y una verdura que se cultivan ampliamente en toda Europa desde la época medieval. Los garbanzos, dentro de su sencillez, aportan muchas calorías, mientras que las espinacas, despreciadas por su olor y su textura, proporcionan fibra de primera calidad que facilita el tránsito intestinal, además de aportar vitaminas imprescindibles. Tomar esta sopa, propia de algunos conventos cartujanos, es un homenaje ascético que beneficia el cuerpo y facilita el trabajo intelectual.

Descartes tenía gota. Alimentos que producen gota

Rousseau y la Naturaleza

Ataca los guisos. Sólo soporta algunas carnes a la plancha sin aderezo alguno y sin sal. El vino y los licores forman parte de los productos elaborados por el hombre y, por tanto, son despreciables al no encontrarse en estado puro en la naturaleza.

El efecto de las lechugas, que toma en grandes cantidades, y la leche, uno de los alimentos preferidos, lo dejan en un estado de aletargamiento que explota literariamente.....

Flan de castañas.

Kant y sus tertulias gastronómicas

El rosbif era de sus platos preferidos. No trataba asuntos académicos durante la comida. Se servían tres platos excelentemente condimentados, dos botellas de vino y, dependiendo de la estación, fruta y postre. Consumida la sopa, se cortaba la carne de ternera. Kant la tomaba con mostaza inglesa, que él mismo preparaba.

Bacalao era uno de los platos favoritos.

Centre au moka avec fruits exotiques et champagne Voltaire y el café. El pastel de café aglutina la sofisticación de la época, el gusto por el café y el espíritu crítico simbolizado por las frutas exóticas (que

se consumían en casa de madame Pompadour) dejadas caer al azar sobre el dulce. El champán es otra transgresión crítica y nos recuerda la bebida con que Voltaire acompañaba las otras del almuerzo.

TRIBUNAL EVALUADOR

Platón. Sócrates. La base de la alimentación en la Atenas de su época la constituían los cereales, trigo y cebada esencialmente, y las importaciones. Cuando Platón en La República quiere describir una vida sana afirma: “Para alimentarse, los hombres fabricarán seguramente harina, bien con cebada, bien con trigo, que amasarán o tostarán; harán hermosas tortas y panes que se servirán en bálago o en hojas muy limpias”. Las verduras escaseaban y eran relativamente caras en la ciudad, excepto las habas y las lentejas. También se consumía mucho ajo, queso y cebollas. En el Ática abundaban las aceitunas, que tanto gustaban a Platón y de las que haría un auténtico panegírico Epicuro.

La carne era cara, excepto la de cerdo, y los pobres de la ciudad sólo la comían en las grandes ocasiones. El pescado, junto con el pan, era un alimento esencial en la ciudad. El mercado de pescado era uno de los más frecuentes y coloristas del ágora. Al los atenienses les gustaba tanto el pescado de agua dulce como el de agua salada. También les gustaban mucho los mariscos, los moluscos y la sepia, que tanto abundaban en las costas de Eubea y que tanto despreciaba Sartre. La comida solía terminar con un postre consistente en fruta fresca o seca, sobre todo higos, nueces y uvas, o bien dulces con miel.

Casi todas las comidas se tomaban con los dedos, pues no se conocía el tenedor. Había platos de madera, barro o metal y las copas eran de barro. Solían comer tumbados, en un lecho de reposo, con el torso recto. En cada lecho podía instalarse más de un invitado.

En cuanto se instalaban los invitados, los criados les ofrecían la posibilidad de lavarse las manos. La cena comenzaba con un aperitivo que consistía en una copa de vino aromatizado de la cual bebían por turno antes de empezar a comer. No había servilletas, por lo cual usaban migas de pan para limpiarse, que luego depositaban con los desperdicios.

Atracón de saber