



Una historia de la filosofía a través de la bebida y la comida

Docente: Gabriela Berti

Curso 2022-23: UNED Sènior Barcelona

Horas lectivas: 30

Día y hora: martes de 11:30 a 13:30

Lengua: Castellano

Calendario:

Febrero: 14, 21 y 28

Marzo: 7, 14, 21 y 28

Abril: 11, 18 y 25

Mayo: 2, 9, 16 y 30

Junio: 13

Presentación

Este curso es una historia diferente de la filosofía, porque armoniza el progreso de las ideas, con la comida y la bebida, para recorrer de forma no lineal y comprender el contexto de algunas de las principales corrientes filosóficas de occidente.

A mediados del siglo XIX el filósofo alemán Ludwig Feuerbach, cuyo materialismo fue objeto de estudio de Karl Marx, llamaba la atención sobre el rol central de la gastronomía sólida y líquida (tal como las denominamos hoy) concebida como un pilar que sirvió para fundar la humanidad y sus relaciones sociales. Su convencimiento sobre la función de la alimentación era tal, que llegó a afirmar que el hombre es lo que come. Incluso la evolución de la humanidad, para este filósofo precursor del humanismo ateo, está relacionada con la calidad de aquello que comemos, antes que con los discursos morales.

Entonces, siguiendo la línea de esta afirmación, ¿nuestros pensamientos están condicionados por lo que ingerimos? Evidentemente, la ecuación no tiene un resultado único, y además de ser lo que comemos también es importante la forma de prepararlo y de tomarlo.

No obstante, lo que sí es cierto, es que los alimentos son un recurso capital de la humanidad tanto para la creación de sociedad, como de una cultura común. En definitiva, la gastronomía también nos define como grupo y la manera en la que pensamos o concebimos nuestros vínculos humanos. Así que, por una parte, la comida es sustento, pero también tiene que ver con la felicidad, el comportamiento moral, el gusto, las religiones y creencias, el placer, y es precisamente allí donde la filosofía y la gastronomía se relacionan.

Desde la antigüedad clásica hasta nuestros días, muchos filósofos y filósofas escribieron sobre las cosas del comer y del beber, incluso algunos fueron precursores de algunas de las 'modas' gastronómicas muy en boga en la actualidad, como el vegetarianismo o lo biodinámico. A lo largo de las clases de este curso, entretejaremos una historia de la filosofía maridando pensamiento y gastronomía, mostrando la unión intrínseca que existe entre ambos y cómo la misma idea de gastronomía nace como un concepto filosófico.

Programa

Temas:

- Conceptos básicos y objetivos de la asignatura. La gastronomía como hecho cultural. Diferencias entre hecho culinario y gastronomía; la teoría del gusto.
- La gastronomía en la antigüedad clásica. De la herboristería y la dietética, a la poesía y la gastronomía de Brillat-Savarin. La distribución de la *polis* en función de la comida y el cultivo: Aristóteles y el hombre como ser político.
- Los Titanes de la *Ilíada* asaban niños: comportamientos propios y ajenos como marca de la moral de las personas. La función simbólica de la comida: religión y el opio del pueblo.
- La filosofía detrás del vegetarianismo, la frugalidad y la cocina como oficio degradado. Un banquete entre Pitágoras y Platón, la transmigración de las almas.
- El justo medio para la comida, la ética y la filosofía: Aristóteles. La categorización de los sabores del Liceo, de Brillat-Savarin, y las nuevas tendencias sobre lo sabroso.
- En el vino está la verdad, entre Plinio el viejo y Pasteur. Un vermut para la salud: Hipócrates de Cos y el estudio del cuerpo humano a la Italia del S XIX.
- El ultraje de la borrachera de Pitágoras. y el mecanismo para beber en la justa medida La experimentación en filosofía de Deleuze y Guattari, alcohol y otras sustancias.
- Un jardín para el deleite. El hedonismo y la filosofía de Epicuro: la comida y la bebida como placer sin culpas. Las mujeres en la cocina pero fuera de la filosofía.
- La gula y la filosofía. El castigo del cuerpo en la filosofía medieval occidental. Agustín de Hipona, un lujurioso que criticaba la impureza del apetito. El modelo de la convivialidad en las filosofías de la Roma Imperial y el acoso al hedonismo.
- El placer de sabores de oriente próximo y la importancia del pensamiento árabe:

Averroes, Maimonides y la medicina filosófica.

- Florecimiento artístico: el renacimiento en la cocina y la filosofía. Los mitos de Leonardo Da Vinci. El futurismo entre fogones.
- La cocina de la modernidad y la vara del racionalismo filosófico. Descartes, Kant y las razones del gusto.
- La teoría del gusto de Hume y su impacto en el desarrollo de la estética gustatoria contemporánea.
- Marx y el vino: la teoría del valor nació de los viñedos. El vino como vínculo de unión con Friedrich Engels, como herencia familiar y como ejemplo del capitalismo.
- Nietzsche, la comida por delante de la teología y el vegetarianismo. La alimentación como marchamo de la sociedad.
- ¿Tomamos un té? Filosofía zen y comida: sencillez, responsabilidad, respeto a la naturaleza y *Oryoki* (la cantidad justa)
- La revolución del carro de la compra: come como piensas o la cacerola como justicia social. La filosofía de Rudolf Steiner y el cultivo biodinámico. Movimientos de sostenibilidad y slow food, la crítica al capitalismo.

Bibliografía básica

Aduritz, Andoni e Inerarity, Daniel; *Cocinar, comer vivir*; Destino; 2012.

Berti Gabriela, *Epicuro. El objetivo supremo de la filosofía es conseguir la felicidad*; Ed. RBA; 2015.

Brillat-Savarin Jean Anthelme, *Fisiología del gusto*; Bruguera; 1986.

Caballero, Oscar; *Comer es una historia*; Planeta Gastro; Barcelona, 2018.

Giménez García Francisco, *La cocina de los filósofos*; Ediciones Libertarias; 2002.

Infante Eduardo y Macía Cristina; *Gastrosofía*; Ed. Rosamerón; 2022.

Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia*; Barcelona; Crítica; 1993

Platón, *El Banquete*; Trad. Carlos García Gual; Ed. Alianza; 2013

Rigotti Francesca, *Filosofía en la cocina: pequeña crítica de la razón culinaria*; Ed. Herder; 2001.

Slingerland Edward, *Borrachos: cómo comimos, bailamos y tropezamos en nuestro camino hacia la civilización*; Ed. Deusto; 2022.

Toussaint -Samat M., *Historia natural y moral de los alimentos*; Alianza Editorial, 1991.

Vázquez Montalbán, Manuel; *Contra los gourmets*; De Bolsillo; Barcelona; 2005.

Onfray, Michel; *La razón del gourmet: filosofía del gusto*; Ediciones de la Flor; Buenos Aires; 1999.

Perullo, *Taste as experience, the philosophy and aesthetic of food*; Columbia University Press; New York; 2016.
