

Gastrosufía

UNA HISTORIA ATÍPICA DE LA FILOSOFÍA



Eduardo Infante
Cristina Macía



ROSAMERÓN

«Nosotros,
los gastrósofos,
amamos la
filosofía del gozo
y la ciencia
de los apetitos.»

Gastrosofía



**EDITORIAL
ROSAMERÓN**

Gastrosofía

UNA HISTORIA DE LA FILOSOFÍA
A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

**EDUARDO INFANTE
CRISTINA MACÍA**

Derechos exclusivos de la presente edición en español
© 2022, editorial Rosamerón, sello de Utopías Literarias, S.L.

Gastrosofia

Primera edición: marzo de 2022

© 2022, Eduardo Infante y Cristina Macía

Imagen de cubierta © Ba_peuceta / Shutterstock
Escena del simposio, *Tumba del nadador*, 480-470 a. C.
Museo Arqueológico Nacional de Paestum, Italia.

Imágenes de interior:

Páginas 10-11: © Morphart Creation / Shutterstock	Página 123: © Prachaya Roekdeethaweasab / Shutterstock
Página 30: © Morphart Creation / Shutterstock	Página 135: © Vladi333 / iStockphoto
Página 31: © Hein Nouwens / Shutterstock	Página 167: © wantanddo / Shutterstock
Página 70: © Morphart Creation / Shutterstock	Página 168: Dominio público / Wikimedia Commons / Montaigne Essais Manuscript
Página 80: © Melissa Jooste / Alamy Stock Photo	Página 180: Dominio público / Wikimedia Commons / Nils Fosberg a partir de Pierre Lous Dumesnil
Página 81: © Ana Maria Ciobanu / Shutterstock	Página 185: © chrisdorney / Shutterstock
Página 90: © Svintage Archive / Alamy Stock Photo	Página 213: Dominio público / Boceto de las dos plantas de la casa de Kant, <i>Kants Wohnhaus</i> de Walter Kuhrke, Gräfe und Unzer, 1924
Página 97: Dominio público / <i>Mesa de los siete pecados capitales</i> , El Bosco, siglo XVI, Museo del Prado	Página 242: © Fine Art Images / Heritage Images / Alamy Stock Photo
Página 98: Dominio público / Digital Collections / Alberto Durero / Das Narrenschiff, Sebastian Brant	Página 245: © A. Zhuravleva / Shutterstock
Página 108: CC 4.0 Wikimedia Commons / Wellcome Images / Avezohar, «Colliget Averroys»	Página 252: © zabanski / Shutterstock
	Libro de los maridajes: © Monory/Shutterstock

ISBN (papel): 978-84-124739-2-6

ISBN (ebook): 978-84-124739-5-7

Depósito legal: B 548-2022

Diseño de la colección y del interior: J. Mauricio Restrepo

Compaginación: M.I. Maquetación, S.L.

Producción: Ángel Fraternal

Impresión: Romanyà Valls

Impreso en España – *Printed in Spain*

Todos los derechos reservados. Queda prohibida, salvo excepción prevista por la ley, cualquier forma de reproducción, distribución y transformación total o parcial de esta obra por cualquier medio mecánico o electrónico, actual o futuro, sin contar con la autorización de los titulares del *copyright*. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs., Código Penal).

Gracias por comprar una edición autorizada de este libro y por tanto respaldar a sus autores y a editorial Rosamerón.

editorial@rosameron.com

www.rosameron.com

Índice

Introducción. ¿Y esto con qué se come? | 13

1 Pitagóricos

El teorema de las habas | 19

2 Platónicos

Platón y sus banquetes | 33

3 Aristotélicos

Aristóteles, miel y sal | 59

4 Epicúreos

Epicuro no fue el Hugh Hefner de Atenas | 73

5 Filosofía cristiana medieval

Los pucheros de Dios | 85

6 Filosofía árabe y judía en el Medioevo

La reconquista del placer | 105

7 Renacimiento

Tiempo para imaginar | 127

8 Escépticos, racionalistas y empiristas

La cocina moderna | 161

9 Kant

Crítica de la razón gastronómica | 197

10 Idealismo vs. materialismo

El conflicto de la cerveza | 215

Y las mujeres, ¿qué? | 247

Menú gastrosófico y maridajes | 255





Introducción

¿Y esto con qué se come?

¿Visteis alguna vez a un perro que se encuentra un hueso lleno de tuétano? Es, como dice Platón, el animal más filósofo del mundo. Si lo habéis visto, habréis podido comprobar con qué devoción lo acecha, con qué cuidado lo mira, con qué fervor lo rompe y con qué diligencia lo chupa. ¿Qué es lo que lo induce a obrar así? ¿Qué espera conseguir de su estudio? ¿Qué bien pretende? Nada, sino un poco de tuétano.

RABELAIS, *Gargantúa*

ESTO NO ES UN LIBRO DE FILOSOFÍA, tampoco de gastronomía, sino de *gastrosofía*. El término *gastrosofía* lo acuñó Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst (1792-1855), que usó el pseudónimo de Chevalier de Lelley para titular en 1851 su libro *Gastrosofía o las ense-*

ñanzas de las alegrías de la mesa, una elegía hedonista a la comunión entre el buen comer, el buen pensar y el bien vivir. En su estela, en esta succulenta obra que tienes ahora entre manos se piensan los placeres de la mesa y se cocinan las ideas. Filosofía y arte culinario se fusionan para dotarnos de una ciencia con la que sacarle el tuétano a la vida, saborear sus toques a nuez cremosa y relamerse con su dulzor ligeramente mineral. El tuétano es como la sustancia aristotélica, la forma privilegiada de ser, la esencia que se descubre, y se disfruta, tras largas horas de morder, roer y succionar. Quizá era el tuétano de la realidad aquello que Husserl y Heidegger buscaban cuando propusieron «¡ir a las cosas mismas!» como lema de la filosofía; o lo que inspiró a H. D. Thoreau cuando escribió en *Walden* que la razón por la que se fue a vivir a los bosques era que «quería vivir a conciencia, quería vivir a fondo y extraer todo el meollo a la vida; dejar de lado todo lo que no fuera la vida para no descubrir, en el momento de la muerte, que no había vivido».

El tuétano es un alimento muy graso y con alto valor nutritivo que proporciona una deliciosa sensación de untuosidad al paladar. Es rico en vitaminas y minerales, especialmente vitaminas A, E, D, y K, fósforo, hierro, magnesio, calcio, zinc, tiamina y niacina. Pero lo

más importante es que pocas cosas están más ricas que una tostada de pan de payés restregada con un ajo, untada con tuétano, regada con un poco de aceite de oliva y espolvoreada con escamas de sal marina, y acompañada de un vino blanco ácido o un cava que nos ayuden a salivar, para que así la grasa emulsione en el paladar.

Quien haya comido tuétano sabrá que es una ardua, paciente y tenaz tarea sacar hasta el último resto de dentro de un hueso, ya que las cavidades óseas, como la caverna de Platón, no son lisas, sino que están llenas de recovecos a los cuales no pueden acceder ni el tenedor, ni la cuchara ni el sentido común. Así, solo nos queda succionar, por grosero, desvergonzado y contracultural que a los dueños de la moral les parezca. Succionar, como pensar, molesta y ofende a algunos, especialmente a aquellos que no tienen los arrestos de sacarle todo el meollo a la vida y que se alimentan de comida y de ideas precocinadas (por otros, claro está). Pero nosotros, los gastrósofos, los filósofos que no solo se alimentan de ideas y los cocineros que aspiran a dar de comer también al espíritu, no queremos ni ese pan precocido que se compra en las grandes superficies y las gasolineras, hecho con harina refinada, en el que se elimina el germen, que es donde se encuentran todas las vitaminas y ácidos grasos esenciales, y la cásc-

ra, que alberga minerales y fibra; ni ese circo mediático que adormece, atonta y anula conciencias.

Nosotros, los gastrósofos, amamos la filosofía del gozo, la ciencia de los apetitos donde se fusionan la amistad y la conversación, la risa escandalosa con la bebida, el conocimiento culinario con los saberes del espíritu, el arte y el erotismo, la música y los aromas. A nosotros, los gastrósofos, nos importa muy mucho lo que se bebe, lo que se come y lo que se piensa. Nos apasiona la comida, nos gustan los platos refinados, los sabores excelsos y los alimentos saludables (y los que no lo son, también). Para ello, hacemos del placer conocimiento y nos deleitamos con esta ciencia. Disfrutamos mucho antes de que la comida nos llegue a la boca. Nuestra diversión comienza en el mismo instante en que nos preguntamos qué vamos a comer, a lo que le sigue la indagación y la insaciable búsqueda de respuestas: ¿por qué este alimento se llama como se llama?, ¿por qué sabe como sabe?, ¿cómo lo han cocinado las diversas culturas?, ¿cuáles son sus propiedades?, ¿cómo y quién lo ha producido?, ¿por qué casa bien con estos otros? Leemos, estudiamos, pensamos y dialogamos sobre lentejas, garbanzos con espinacas, habas, cerveza, vino, mantequilla, queso, cerdo con almejas, higos asados, revuelto de espárragos trigueros y erizos de

mar, anguila marinada en naranja, bacalao con vino blanco o pastel de carne y ostras.

Nosotros, los gastrósofos, pensamos la vida, vivimos nuestro pensamiento y comemos de acuerdo a como deseamos vivir. Para nosotros no es más digno pensar en la verdad que pensar en el jamón; discernir las condiciones que hacen posible el conocimiento que analiza la temperatura exacta a la que cocinar un huevo para que la clara quede cuajada como si fuera un flan y la yema todavía cremosa; o resolver paradojas lógicas como cocinar un *roastbeef* para una mesa de comensales que comparten pasión por la carne pero difieren en el punto exacto de cocción. Porque, como afirma acertadamente nuestro gastrósofo Daniel Innerarity, «en un puchero está toda la sociedad. En un puchero se decide dónde están los hombres y las mujeres, qué tipo de justicia social hay, se deciden la globalización y la autosuficiencia, se decide la cohesión social o el individualismo, se decide el futuro del planeta, el equilibrio ecológico. Es un arma brutal». Y es que la revolución comienza en el carro de la compra.

Pero este no es solo un libro de gastrosofía. Es, sobre todo, un libro de amistad escrito a cuatro manos. En uno de sus ensayos, Theodor Adorno rememora un re-

cuerdo de su infancia en el que su madre y su tía se sentaban juntas a tocar el piano. Esta imagen es para Adorno un símbolo de cómo deberíamos convivir los seres humanos: dos personas creando algo juntas, sin tener que sacrificar su peculiar manera de ser. Los que escriben este tratado han compartido, a cuatro manos, muchas horas en la cocina juntos y muchas botellas de cava. Nuestra amistad, sincera, gozosa y profunda, nos ha conducido ahora a escribir a cuatro manos. Solo deseamos que el lector se ría, se inspire y se divierta leyendo casi tanto como nosotros escribiendo. Porque con estas páginas no pretendemos nada, sino un poco de tuétano.

