

Minga Filosófica. Sabores y saberes comunes para el buen vivir*

Philosophical Minga. Shared flavors and knowledge for the good life

“Y cuando canten los grillos
Llegando el atardecer
Se termina la jornada
A prepararse para comer
Y por la tarde se arma la fiesta
Que el dueño ‘e casa con su señora ya preparó
Con un curanto que ya bendijo el señor cura
Y con el canto de la guitarra
Linda, más linda la minga de Chiloé”.

SANTIAGO DEL NUEVO EXTREMO, *LA MINGA DE CHILOÉ*

César Antonio Aguilar Sánchez** y
Mario Patricio Sobarzo Morales***

RESUMEN

El siguiente texto corresponde a una presentación en el contexto de la asignatura de Filosofía en el Liceo Politécnico de Castro, Chiloé. En ella los autores buscan reflexionar sobre la relación entre la filosofía y la alimentación, teniendo como fundamento la cultura del archipiélago de Chiloé. El objetivo del texto es interpretar el modo en que la filosofía se ha hecho cargo de la comida, incorporándola a sus teorías y análisis para, desde ahí,

Palabras clave:
Minga, alimentación, enseñanza de la filosofía, institucionalidad curricular, didáctica no-parametral.

* Este texto nace de la presentación realizada en el Liceo Politécnico de Castro, Chiloé, en el marco de la asignatura de Filosofía para estudiantes de gastronomía. Luego de la presentación, las y los estudiantes organizaron una muestra gastronómica inspirada en una investigación sobre los intereses culinarios de algunos filósofos relevantes.

** Chileno. Magíster en Ciencias de la Comunicación, Universidad de La Frontera. Profesor de Filosofía, Liceo Bicentenario Politécnico de Castro y Colegio Carpe-Diem. Profesor de Estado en Filosofía, Universidad de Playa Ancha de Ciencias de la Educación. cesar.aguilar.sanchez@gmail.com

*** Chileno. Doctor en Filosofía Moral y Política, Universidad de Chile. Licenciado en Educación, Universidad Católica de Santiago. Profesor del Departamento de Filosofía, Universidad de Santiago de Chile. mario.sobarzo.m@usach.cl ORCID: 0000-0001-6785-122X

proponer una perspectiva didáctica que permita valorar un elemento fundamental que trasciende lo meramente alimenticio y que configura una base del habitar en dicho territorio. La importancia de esta propuesta es que permite el desarrollo de una filosofía en diálogo con los intereses de la comunidad y sus estudiantes. Esto resulta central en el contexto actual donde la asignatura ha quedado incorporada en el currículo obligatorio nacional, permitiendo que accedan a su aprendizaje estudiantes que hasta el momento se encontraban excluidos de ella. Finalmente, plantea una apelación a las instituciones formadoras de profesores/as de Filosofía y al Estado, debido a la carencia de docentes para enseñar dicha asignatura a nivel nacional.

ABSTRACT

This text is a presentation within the context of the Philosophy class at the Polytechnic High School in Castro, Chiloé. The authors seek to reflect on the relationship between philosophy and food, based on the culture of the Chiloé archipelago, for the purpose of interpreting how philosophy has taken food and incorporated it into its theories and analyses to propose a didactic perspective that allows us to discern a fundamental element that transcends mere nourishment and serves as a basis for life in this land. The significance of this proposal is its potential to create a philosophy that aligns with the community's and its students' interests. It is imperative now that the subject has become part of the mandatory national curriculum, enabling previously marginalized students to engage with its study. Finally, it calls upon philosophy teacher training institutions and the State due to the lack of teachers to teach this subject at a national level.

Keywords: Minga, food for thought, philosophy class, curricular institutionalization, out-of-the-box teaching

La filosofía en la inanición: cómo la obligatoriedad de su enseñanza pone en cuestión su existencia

Hablar de la historia de la enseñanza de la filosofía en Chile es situarse en uno de los lugares exclusivos de su sociedad. Rastrear su incorporación en el naciente Estado¹ que se iba formando es encontrarnos con una constante, más allá de si esta se desarrolla al amparo de las ideas ilustradas, el positivismo, el pragmatismo u otras escuelas, hasta llegar a la actualidad, pues lo que todas tienen es un factor común: representan la corriente de moda en la elite económica de la época. En contadas ocasiones, otros grupos o clases sociales logran incorporar sus inquietudes filosóficas o corrientes, autores/as, perspectivas o cosmovisiones. La historia de la enseñanza de la filosofía está atravesada por la exclusión. De las mujeres durante el siglo XIX y parte del XX, de las cosmovisiones de los pueblos originarios, del mundo rural y de una amplia gama de identidades populares. Independiente de la escuela dominante o de si la corriente en boga usa la categoría Educación Popular (Sarmiento incluso escribirá un informe devenido libro con el mismo nombre), todas las corrientes y escuelas que marcaron a la sociedad chilena coincidían en su desprecio al mundo popular, al que veían como salvaje, indócil, tendiente al deseo fácil y a la búsqueda de placeres. Sin embargo, con la democratización de la universidad y la masificación de la educación pública, la filosofía pudo llegar a todos y todas las jóvenes de Chile, no mediante la formación especializada, sino a través de su incorporación curricular en la formación secundaria². Por ello, este texto intenta pensar la importancia filosófica que tiene esta exclusión durante gran parte de la historia republicana. Si los saberes del mundo popular no son dignos de la filosofía, entonces se justifica la exclusión. Si, por el contrario (como pensamos los autores), esta exclusión ha sido ideológica y marcadamente de clase, es necesario volver a pensar desde y con estos saberes para comple-

1 La historia institucional de la enseñanza de la filosofía en nuestro país tiene una larga trayectoria en la que se encuentran nombres ilustres como Enrique Molina o Walter Hanisch, sin embargo, para los efectos de este texto estamos considerando fundamentalmente los libros de Juan Pablo Conejeros, *La influencia cultural francesa en la educación chilena, 1840-1880*; de Cecilia Sánchez, *Una disciplina de la distancia. Institucionalización universitaria de los estudios filosóficos*; de Marcela Gaete (como editora y autora), *Arte y Filosofía en el currículo escolar: entre el desarraigo y el olvido*; y de José Santos Herceg, *Cartografía crítica. El quehacer profesional de la filosofía en Chile*.

2 Para este punto, véase el libro de Marcela Gaete ya citado.

tar un conocimiento más integral. A la base de nuestra investigación y argumentación se encuentra un supuesto fundamental: en términos culturales no existe superioridad, siendo tan válida y rica la cultura del mundo popular como la de la elite económica, que tiende a valorar su ilustración en términos absolutos.

Por ello este texto se centra en una dimensión excluida (generalmente) como es la práctica de la alimentación, esto en el marco de un diálogo con estudiantes secundarios de la especialidad de Gastronomía de la ciudad de Castro en Chiloé. Intentaremos realizar un pequeño recuento de instancias donde la filosofía ha utilizado la alimentación como metáfora, ejemplo, motivo de análisis, estudio u otro interés, para (considerando fundamentos de didáctica no-parametral) reflexionar sobre la forma cultural que se incoa en la cultura gastronómica chilota. Consideramos que este no es un tema menor. Al sistema de formación docente en el área se le abre una amplia gama de interrogantes desde la reincorporación de la asignatura de Filosofía en la Educación Técnico Profesional como asignatura del currículo mínimo nacional.

La importancia de incorporar lo situacional a la hora de pensar la enseñanza de la filosofía es quizás la central, por las dificultades materiales a las que hoy se enfrenta la asignatura. Es necesario considerar instancias para que la riqueza cultural de gran parte de Chile no quede excluida, si no la pertinencia de tener Filosofía como asignatura obligatoria terminará extinguiéndose. Tres razones complotan contra ello: en primer lugar, la falta de profesores/as (Ramírez) y de lugares donde estos se formen.

En la actualidad la formación de profesores/as a nivel nacional no es suficiente en dos niveles, pues no hay tantos docentes como los necesarios para cubrir la totalidad de horas de la asignatura en el sistema escolar, por lo que estas horas están siendo cubiertas por especialistas de otras asignaturas de las Humanidades y Ciencias Sociales que han visto disminuida su participación horaria. Pero, tampoco la tasa de reposición de nuevos docentes podrá cubrir la totalidad del sistema escolar a futuro. Una de las razones es que las escuelas de Pedagogía que entregan la especialidad en la asignatura solo existen entre La Serena y Temuco, ciudad que recién está graduando a sus primeros docentes, pues anteriormente solo llegaba hasta Concepción (Santos Herceg).

Pero, tampoco es que en dichos territorios la matrícula de futuros/as profesores/as de la asignatura se encuentre en el óptimo, ya que los institutos y escuelas que los/as forman difícilmente logran llenar los cupos ofertados. Es decir, ni la cantidad de profesores/as existentes hoy en el sistema es suficiente para cubrir la demanda actual ni la formación de futuros docentes alcanza para renovar la cantidad de profesionales necesarios para la totalidad del sistema escolar ni las escuelas, institutos o departamentos que forman profesores/as tienen matrícula suficiente para alcanzar tasas razonables de reposición.

Si a ello le sumamos que gran parte del territorio nacional no tiene lugares en que se formen docentes que puedan reflexionar en el sistema escolar³ sobre las prácticas cotidianas que definen la vida de la niñez, adolescencia y juventud en perspectiva filosófica, la situación tiene visos de una catástrofe anunciada. Más aún si consideramos que un/a joven que quiera formarse en uno de estos territorios “extremos” para enseñar filosofía en el sistema escolar tiene que viajar en algunos casos varios miles de kilómetros para poder hacerlo. Lo sorprendente es que estos sitios extremos son los que aportan gran parte de la productividad económica del país. Es decir, viven una exclusión cultural que los sitúa como meros productores, sin valorarlos como actores relevantes de su propia reflexión.

Filosofía y alimentación: una larga historia

El origen de la comida preparada ha sido interpretado por antropólogos como Claude Levi-Strauss en términos de la oposición naturaleza-cultura. En su obra clásica *Mitológicas*, en cuatro tomos va desarrollando un análisis sobre el modo en que la cocina se convierte en un elemento axial de otras prácticas culturales. La idea del antropólogo francés es que la cocina determina una matriz cultural que permea otros aspectos sociales, pues las normas, obligaciones, prescripciones y otras fórmulas de control de la alimentación no pueden ser entendidas solo a partir de la materialidad de los productos reglamentados. Pero, no solo eso, las normas sobre con quiénes se puede comer, cómo debe hacerse, así como las reglas de etiqueta que regulan la alimentación colectiva, entre otras prácticas, no pueden entenderse solo a

3 Como único espacio de socialización universal en nuestro país.

partir de la actividad de alimentarse y deben ser observadas como aspectos integrados en fenómenos tan distintos como la transmisión educativa (formal o informal), el modo de hacer la guerra y la paz, ceremonias sagradas como el matrimonio, la muerte o el nacimiento de un nuevo integrante de la comunidad. Dicho de otra forma, aunque la alimentación es un fenómeno biológico y natural, la comida preparada no puede ser reducida a estos dos aspectos. Siguiendo a Roman Jakobson, propone que la antinomia crudo-cocido determina una serie de pares que permiten organizar el universo mítico en las sociedades americanas, aunque podemos presuponer que también son centrales en otras culturas y sociedades. Mediante un ejercicio interpretativo y en otros casos deductivo, Levi-Strauss va imbricando distintas categorías que permiten comprender la gran ruptura en la conciencia que tienen los humanos de los animales y de sí mismos, pero también puede explicar el modo en que se integran en creencias religiosas como el totemismo. La transición de lo crudo a lo cocido no solo compete a la alimentación, sino que es un marcador cultural que establece la diferencia del ser humano y los animales, pero también entre culturas distintas, como sucede, por ejemplo, con los tabúes alimenticios. Procesos como la fermentación, la cocción, el ahumado, la deshidratación, por nombrar algunos, representan saltos cualitativos en el conocimiento sobre los modos en que se comportan los distintos alimentos y no pueden ser interpretados como meras casualidades culturales, aunque su descubrimiento puede haber nacido de una, pero la incorporación de ellos en tanto procedimientos para preparar comida implican una opción cultural que atraviesa tiempo y espacio, convirtiéndose en basamento de otros aspectos más complejos, pero que están reflejados en ellos. Un ejemplo es bastante característico de esto: la norma que prohíbe el canibalismo. Mirado desde un punto de vista meramente alimenticio, dicha práctica no tiene ninguna razón para estar prohibida, como lo ha mostrado el caso de los rugbistas uruguayos caídos en la cordillera de los Andes y que han inspirado múltiples películas e investigaciones. La prohibición del canibalismo está en la base de la cultura occidental y muchas otras, pero sus motivos debemos buscarlos en otro lugar distinto de la necesidad fisiológica de la alimentación.

Para entender la importancia que tiene la alimentación en el proceso de antropogénesis podemos recurrir a uno de los textos más an-

tiguos de la historia⁴, como es el texto babilonio la *Epopéya de Gilgamesh*. Este libro, cuya antigüedad está datada en más de 2000 años a. C., es una epopeya que nos cuenta la vida e historia del rey de la ciudad de Uruk y donde uno de los elementos más importantes es el contacto con Enkidu, una suerte de doble literario del protagonista, que al igual que muchos otros dobles⁵ tienen finales trágicos para ayudar a la salvación y gloria del personaje principal. Por ello, también podemos interpretar a Enkidu como una representación de la transición humana desde la animalidad (o su conciencia) hacia la autorrepresentación como un ente distinto y separado de lo salvaje, propio de las bestias. La obra nos muestra que los rudimentos que humanizan a Enkidu son el sexo humano, el corte del pelo, la ingestión de comida cocida y de bebida alcohólica. Todos conocimientos que implican una gran acumulación de saberes de distintos tipos que no se adquieren en una generación. Esto se debe a que uno de los elementos centrales de la cultura en Babilonia es la prostitución sagrada, una práctica que implicaba un conocimiento acabado de las formas de producir placer. Esto, unido a la belleza “humana” de la mujer enviada por Gilgamesh, se convierte en algo que Enkidu no puede resistir, pero no es en este aspecto que nos queremos detener, sino en su llegada a la ciudad de Uruk.

La leche de las bestias salvajes / solía él mamar. / Le sirvieron alimentos; / inquieto, boqueaba, / los miraba fijamente, / sin saber qué hacer. / Del pan que se come / y de la cerveza que se bebe, / nada sabía. / La ramera abrió la boca / y dijo a Enkidu: / “Come de este pan, ¡oh Enkidu!, / que da vida, / bebe la cerveza, como es / costumbre aquí”. / Enkidu entonces comió pan / hasta quedar saciado; / bebió luego cerveza, / bebió siete veces, / y su espíritu desatose, / y habló en voz alta, / lleno el cuerpo de bienestar / y el rostro resplandeciente. / Le cortaron la maraña / de vello de su cuerpo, / se frotó con aceite, / como hacen los hombres. / Púsose

4 Por razones argumentales no queremos detenernos en el *Popol Vuh*, texto maya que (entre otras cosas) cuenta la creación del ser humano, y cómo esta se realiza a partir del choclo o maíz. Esto configura obligaciones respecto de este alimento que tiene un carácter sagrado. La filosofía mexicana ha realizado interesantes análisis sobre este tema, sin embargo, trascienden el interés de este texto de centrarnos en nuestro país.

5 La figura del doble es una constante literaria que llega hasta la época contemporánea, incluso ingresando en el cine, como lo muestra la película *La doble vida de Verónica* del director polaco Krystof Kieslowski.

vestidos, / ¡parecía un novio! / Tomó su arma, / atacó a los leones, / y así los pastores descansaron por la noche. / Atrapó lobos, capturó leones, / y de los pastores que descansaban / Enkidu fue el protector... [Faltan algunos versos] (Anónimo).

Como se observa en el texto, los cuatro rasgos descritos (sexualidad humana, extracción del vello corporal y reemplazo por el aceite y la vestimenta, el consumo de bebida alcohólica y la alimentación preparada) son los que lo *convierten* en humano, y su posterior actividad como protector de una actividad humana como el pastoreo son resultado de esta transformación. La transición entre su vida junto a los animales salvajes a defender, a quienes domestican a otros animales es una figura interesante que puede leerse como una expresión ontogénica de una evolución filogenética en términos productivos: de vivir con ellos a cazarlos y domesticarlos. Como indica la prostituta sagrada⁶ (hieródula), dicha alimentación es un algo que da vida, implicando normativas morales en vinculación directa con la transformación de la naturaleza en una instancia propiamente humana, junto con el acceso a bebidas fuertes, es decir, con alcohol. Esta vinculación entre el disfrute de las bebidas que alteran la conciencia y la *costumbre* es un elemento fundamental y que trasciende a distintas culturas, como lo evidencia el culto a Dioniso en Grecia⁷ o los 4 brindis (*Kidushim*) que se realizan en Pésaj por parte del pueblo judío en el ritual de Séder⁸ y que conmemoran las cuatro promesas que Dios le realizó a Moisés

6 Para más información sobre la prostitución sagrada puede revisarse el texto *Sexo y ritual: la prostitución sagrada en la antigua Grecia* de Juan Francisco Martos Montiel en la Universidad de Málaga. En <http://webpersonal.uma.es/de/JFMARTOS/PDF/HIERODULIA.pdf> (visitado 29 de abril de 2024).

7 No nos detendremos en las prácticas rituales del culto a Dioniso. Si alguien desea profundizar en ellas existe una variada y amplia literatura en distintos idiomas, pudiendo señalarse tres obras fundamentales traducidas al español, el libro de Ernst Rohde *Psique. La Idea del Alma y la Inmortalidad entre los Griegos*; la obra de Marcelle Detienne *Dioniso a Cielo Abierto*; y, finalmente, el de Walter F. Otto *Dioniso. Mito y culto*.

8 Término que literalmente significa orden o secuencia y que indica que las actividades rituales deben realizarse ordenadamente respetando lo establecido en la Hagadá, el libro que recopila los documentos orales dedicados a la festividad de Pésaj. Para más información sobre este texto en la versión de Sarajevo puede visitarse la biblioteca del Congreso nacional de Chile y revisar el documento *Exposición de la Hagadá de Sarajevo* escrito por Jorge Kowalski. En línea: efaidnbmnnnibpccajpcglclefindmkaj/https://obtienearchivo.bcn.cl/obtieneimagen?id=documentos/10221.1/56406/2/255172.pdf (visitado el 28 de abril de 2024).

para la liberación del pueblo de Israel de su cautiverio en Egipto: “os **quitaré** de encima las cargas de los egipcios, os **libraré** de vuestra esclavitud, os **rescataré** con brazo extendido, os **adoptaré** como pueblo mío y seré vuestro Dios”.

Aunque se podría profundizar en la importancia que han tenido para el desarrollo de la cultura la práctica de la bebida y el consumo de drogas alucinógenas, así como el desarrollo de lo que Foucault llamó tecnologías sexuales (*Historia de la sexualidad*), que configuran otras formas de relación al cuerpo, ambos desarrollos se alejan del contenido de este texto; sin embargo, no podemos dejar de evidenciar lo ajena que son las tradiciones ancestrales a nuestra realidad actual en que dichas prácticas se encuentran muy controladas y reglamentadas, generalmente prohibidas y muchas veces perseguidas.

Pero lo que sí llama la atención para los efectos de este texto es el relativo menor interés que tienen las artes culinarias en desmedro de las visuales o auditivas, por nombrar otros sentidos. En esto comparten con otras formas de la sensibilidad que han tendido a ser subvaloradas como los aromas. Por supuesto, en la actualidad existe una amplia gama de expresiones extremadamente caras ligadas a las artes culinarias y a la perfumería, pero, son de acceso restringido y no poseen espacios públicos donde se pueda acceder a ellos en forma abierta, como ocurre con los museos respecto de las artes visuales o las salas de concierto respecto a la música.

En este sentido, la pregunta que parece razonable es: ¿por qué sucede algo así, si el origen de la cultura, como dimensión propiamente humana, está asociado a la alimentación? Y, nunca está demás olvidar que cultura es una contracción etimológica de agricultura, las que aún se unen en términos como cultivar, que se aplica para el trabajo agrario tanto como para el proceso de “cultivo” personal que significa el aprendizaje.

Pero, detengámonos en algunos de los múltiples momentos en los que la filosofía se vincula con la alimentación como un problema y tema, para ir acercándonos al objetivo central que es pensar la pertinencia de un diálogo entre lo geográfico-territorial de un lugar como Chiloé y su cocina, para desde ahí proponer ciertas líneas reflexivas aplicables al aprendizaje y enseñanza de la filosofía.

Platón y la alimentación

Sin duda que el filósofo ateniense es un referente a la hora de pensar el vínculo entre filosofía y alimentación, pues las referencias a esta aparecen en múltiples puntos de su obra para aludir a ejemplos o, incluso, para proponer teorías médicas acerca de la relación cuerpo y alma.

Pero, ya desde antes de Platón, las tradiciones órfico-pitagóricas con las que tuvo vinculación tenían referencias respecto a la alimentación, como ciertos alimentos que no debían ingerirse: más que cualquier otra cosa (Pitágoras les) prohibió comer (peces tales como) el eritrina y el melanura, y que se abstuvieron de corazón (animal) y de habas; y algunas veces, dice Aristóteles, de entrañas y salmonete rojo (Eggers Lan 215)

En esto se asemejan a culturas que tienen normativas respecto a la alimentación, como la judía (comida *kosher*) o el taoísmo. Las razones para negar ciertas prácticas y alimentos pueden ser muy variadas, pero siempre anclan sus fundamentos en creencias filosóficas, a veces sustentadas en razones materiales, aunque se legitiman en lo que Frazer describió como magia homeopática (que opera por semejanza, como en las habas, que se parecen a los testículos en la cita) y magia contagiosa que opera por contacto, aun cuando los objetos no estén cerca espacial o temporalmente, como los animales impuros por su alimentación, como el cerdo.

Sin embargo, Platón va más allá que las normativas morales asociadas a las prohibiciones o a las regulaciones sobre ciertos alimentos o prácticas en su preparación.

Sin intención de ser extensivos, sino que tratando de mostrar lo relevante que es al interior de su filosofía, queremos mostrar dos referencias en obras centrales de su canon.

La primera sobre la que queremos llamar la atención se encuentra en la *República*. Al intentar explicar el desarrollo de la ciudad en un sentido genético hasta su explicación sobre el origen de la guerra, la alimentación aparece como una constante.

-Vamos, pues -dije-, y forjemos en teoría el Estado desde su comienzo; aunque, según parece, lo forjarán nuestras necesidades.

-Sin duda.

–En tal caso, la primera y más importante de nuestras necesidades es la provisión de alimentos con vista a existir y a vivir” (Platón, *Diálogos IV. La República* 123).

Esta primera necesidad que se complementará con la vivienda y la vestimenta irá evolucionando hasta convertirse en uno de los momentos centrales del desprecio aristocrático de la filosofía frente a la simplicidad hedonista, lo que se manifestará en la expresión “ciudad de los cerdos”, que ha pasado a la historia de la filosofía política.

- [...] Observemos, en primer lugar, de qué modo viven los que así se han organizado. ¿Producirán otra cosa que granos, vino, vestimenta y calzado? Una vez construidas sus casas, trabajarán en verano desnudos y descalzos. En invierno en cambio arropados y calzados suficientemente. Se alimentarán con harina de trigo o cebada, tras amasarla y cocerla, servirán ricas tortas y panes sobre juncos o sobre hojas limpias, recostados en lechos formados por hojas desparramadas de nueza y mirto; festejarán ellos y sus hijos bebiendo vino con las cabezas coronadas y cantando himnos a los dioses. Estarán a gusto en compañía y no tendrán hijos encima de sus recursos, para precaverse de la pobreza o de la guerra.

Entonces Glaucón tomó la palabra y dijo:

–Parece que les das festines con pan seco.

–Es verdad –respondí–; me olvidaba que también tendrán condimentos. Pero es obvio que cocinarán con sal, oliva y queso, y hervirán con cebolla y legumbres como las que se hierven en el campo. Y a manera de postre le serviremos higos, garbanzos y habas, así como bayas de mirto y bellotas que tostarán al fuego, bebiendo moderadamente. De este modo, pasarán la vida en paz y con salud, y será natural que lleguen a la vejez y transmitan a su descendencia una manera de vivir semejante.

Y él replicó:

–Si organizaras un Estado de cerdos, Sócrates, ¿les darías de comer otras cosas que esas? (Platón, *Diálogos IV. La República* 127 - 128).

Dos cosas llaman la atención, como mínimo, en esta cita. En primer lugar, que la complejidad en el proceso social ocurre vinculada a la alimentación y que es exactamente esta el límite que Glaucón considera

más propio de animales generalmente minusvalorados como son los cerdos. Lo pobre de la ciudad que se le aparece al contertulio de Sócrates está marcado por una falta, un deseo mayor.

-Pero entonces, ¿qué es necesario hacer Glaucón?

-Lo que se acostumbra -respondió-: que la gente se recueste en camas, pienso, para no sufrir molestias, y coman sobre mesas manjares y postres como los que se dispone actualmente" (Platón, *Diálogos IV. La República* 127 - 128).

La réplica de Sócrates será muy interesante, pues llamará a este Estado uno sano, sin embargo, este Estado sano no sirve para explicar el problema de la justicia o la injusticia. Dicho de otra forma, su sanidad tiene que ver con su autosuficiencia y con su frugalidad, la que contrastará con lo que llama Estado afiebrado, es decir, aquel en que ha ingresado el afán por el lujo y que lleva a un crecimiento en las funciones laborales y sociales, pero que también da origen a la guerra.

-En tal caso deberemos amputar el territorio vecino, si queremos contar con tierra suficiente para pastorear y cultivar; así como nuestros vecinos deberán hacerlo con la nuestra, en cuanto se abandonen a un afán ilimitado de posesión de riquezas, sobrepasando el límite de sus necesidades.

-Parece forzoso, Sócrates -respondió Glaucón.

-Después de esto, Glaucón, ¿haremos la guerra? ¿O puede ser de otro modo?

-No, así. (Platón, *Diálogos IV. La República* 130).

La ampliación de la ciudad está directamente vinculada a la búsqueda de lujos y uno de los principales entre estos son los alimenticios. Platón se extenderá en describir la búsqueda de nuevas carnes y otros productos exóticos como motivación central de los habitantes de este Estado. Por otra parte, no es menor que Sócrates valore la sanidad de la ciudad de los cerdos en comparación con los modelos de lujo que vienen asociados al salto siguiente, lo que puede recordar la admiración que Platón sentía por la educación y forma de vida persa, como lo deja en evidencia el texto *Alcibíades* que, aunque discutible en su composición (apócrifo), es una obra consistente con el canon platónico.

Platón es muy consciente de la importancia que tiene la alimentación y su conversión en comida, lo que gatilla el deseo que dará origen a la guerra y la disputa entre ciudades, de donde podremos establecer lo que la gente considera origen de los males tanto privados como públicos, que aquejan a las ciudades. La sofisticación alimenticia irá aparejada a la aparición de la calamidad, fundamento sobre el que se estructurará posteriormente la guía respecto de lo justo y lo injusto, pues la gente huirá de estos daños, considerándolos la base sobre la que se sustenta la injusticia.

Un segundo momento de este vínculo con la comida y ahora la bebida ocurrirá en otra de sus obras más célebres por lo compleja, *El banquete*. Los banquetes o *symposion* eran actividades vinculadas a Dioniso, en la medida en que se desarrollaban en torno al vino. Tenían un cuño evidentemente aristocrático, pues requerían de un espacio adecuado para reunir a gran cantidad de gente, así como la capacidad del anfitrión de alimentar y emborrachar a los asistentes. En su origen, antes del proceso llamado Ilustración ateniense que llevó a una extensión importante de la alfabetización de los habitantes de la ciudad, se usaban para transmitir los secretos del poder (*arcana imperii*) en una práctica pedagógica cuyo nombre, con el tiempo, se convirtió en algo perverso: la pederastia. Como quienes podían asistir a dichos eventos pertenecían a los círculos más poderosos de la ciudad, se entiende que en dichos contextos se le traspasara al joven, que deberá integrarse en la política a futuro, conocimientos que están vedados para la mayor parte de las personas y que no se pueden obtener más que a través del diálogo, anterior a la emergencia de la escritura, que sucederá en la etapa clásica.

La obra *El banquete* reúne siete discursos sobre el amor, y el autor ateniense se preocupa mucho de intentar ser respetuoso con las diferentes capas culturales que aparecen detrás de cada uno de estos discursos, las que no se excluyen, sino que se van imbricando, como explica Óscar Velásquez. Esto se debe a la propia condición de los *symposion*:

el *symposion*, que sirve además de título de la obra, no equivale aquí propiamente a lo que llamamos una cena, pero supone su existencia para que éste pueda llevarse a efecto. Justamente, este *symposion* tiene lugar propiamente una vez que la comida ha ter-

minado. Ahora los asistentes se disponen a beber vino en común, en conformidad con ciertas reglas establecidas por la costumbre. Son normas, sin embargo, que han de tener un variado historial que se extienden en la cultura griega desde remotas épocas, incluso pre-arcaicas. Diversos grupos sociales se incluyen en esta historia, y diferentes propósitos en la actividad del comer en común y de compartir socialmente la bebida, en especial, el vino. De ahí que es común que los estudiosos que se interesan por estudiar la comensalidad helena, lo hagan tomando en cuenta la totalidad del acto comunitario. Éste incorpora, entre otros muchos aspectos, la ritualidad y el espacio, incluyendo el desarrollo y perfeccionamiento de su arquitectura (28).

La relación existente entre la comida, la bebida y la actividad social o política implicada en el diálogo de Platón, sin embargo, trasciende la realización de estas actividades, las que además fueron cambiando en el tiempo. Mientras en la época arcaica era una actividad aristocrática, en la obra del filósofo ateniense adquiere rasgos democráticos, como la votación para decidir si se tomará vino en exceso, como es lo tradicional. Como lo señala Velásquez, debido al consumo de vino en común, eran actividades que tendían a estar vinculadas a Dioniso y en la obra de Platón esto sucede con la llegada de Alcibíades, quien viene disfrazado de esta divinidad y además borracho, desarmando el acuerdo de moderación que habían propuesto los participantes del diálogo, lo que se cierra con la llegada de más invitados, lo que desordena y gatilla el consumo de alcohol en exceso, propio de los rituales del hijo de Zeus. El diálogo, considerado de su etapa media, tiene el carácter distendido y propio de este tipo de ritualidades, las que tienen una funcionalidad cívica y política.

El comer y el beber regulado en forma de *convivium* adquirió muy pronto entre los griegos la condición de una institución. En esas circunstancias, todo ese conjunto de relaciones convivales compendiada por un *symposion* terminó por transformarse en uno de los elementos más representativos de la cultura griega. La comensalidad fue adquiriendo, entonces, desde la época arcaica, ciertas características que conducen a cuatro tipos de actividades, a saber, “el festival religioso, la comida común militar, el banquete público de carácter honorífico ofrecido por la *polis*, y el *symposion*, realizado por placer” (Velásquez 30).

En este sentido, queremos llamar la atención sobre la decisión de Platón de componer una obra dedicada al amor en el sentido de Eros, buscando no solamente hacer lucir a Sócrates, pues este pasará a convertirse en un instrumento de mediación para el discurso de alguien que no se encuentra presente, Diótima. Y, aunque gracias a la propuesta de Erixímaco, y debido a los días de borrachera anterior de la que vienen debido a la celebración del triunfo de Agatón en un concurso de tragedias, deciden limitar el consumo de alcohol, como ya lo señalamos, hasta la aparición de Alcibíades y, de ahí en adelante, será el vino y Dioniso el verdadero protagonista de la historia.

En la medida en que la comida y la bebida acompañan los discursos aparece uno de los resultados asociados al exceso de comida: el hipo. Esto pues cuando el cómico Aristófanes debe hacer su discurso, no puede por culpa de este. Esta relación entre el consumo de bebida y comida cuando se deja llevar por el exceso, no es solo una forma de retruécano de Platón hacia el autor de *Las nubes*, quien se había reído de su maestro Sócrates y la propia filosofía, igualándola a la sofística, sino que también servirá para introducir a la medicina, practicada por Erixímaco, quien deberá curar a Aristófanes del hipo y reemplazarlo en su discurso.

Lo que nos señalará Erixímaco es una separación en un Eros doble, pues hay un amor que se dirige a lo que está sano y otro que busca complacerse en lo enfermo. El trabajo de la medicina consistirá en dirigir a las personas hacia el primero y llevarlas a rechazar el segundo. Para Erixímaco estos dos Eros atravesarán una multitud de aspectos como la gimnástica y la agricultura, la música y la medicina.

Que a los hombres ordenados y a los que aún no lo son, para que lleguen a serlo, hay que complacerles y preservar su amor. Y este es el Eros hermoso, el celeste, el de la Musa Urania. En cambio, el de Polimnia es el vulgar, que debe aplicarse cautelosamente a quienes uno lo aplique, para cosechar el placer que tiene y no provoque ningún exceso, de la misma manera que en nuestra profesión es de mucha importancia hacer buen empleo de los apetitos relativos al arte culinario, de suerte que se disfrute del placer sin enfermedad (Platón, *Apología de Sócrates / Banquete / Fedro* 134 - 135).

La idea de aprender a disfrutar del placer sin dejarse llevar por él y, más aún, pudiendo encausarlo de tal forma que se convierta, usado

adecuadamente, en algo positivo para la vida humana, vuelve a aparecer asociada a la alimentación. La búsqueda de mecanismos para integrar el placer en la vida normal sin que implique consecuencias negativas pasará a ser tema central de las futuras corrientes filosóficas que se desarrollarán en la época helenística y que seguirán influyendo en el Imperio romano. Sin embargo, antes que ellas planteen una estilística de la propia existencia, Aristóteles también apelará al acto de alimentarse, pero no solo para analizar los distintos tipos de alma, sino en el fundamento mismo de su filosofía primera.

La decadencia de la polis y la alimentación

Como ya lo señalamos, el estagirita estudiará el proceso de la alimentación cuando tenga que investigar naturalmente las diferencias y semejanzas entre plantas, animales y el ser humano, aportando información que influirá hasta entrada la Edad Media en las prácticas medicinales occidentales, por lo que no es un tema menor. Sin embargo, no queremos detenernos en este ámbito, pues las teorías naturales de Aristóteles han quedado obsoletas en muchos aspectos, a pesar de la riqueza y profundidad de sus observaciones, por lo que nos detendremos en una de las frases más célebres del fundador del Liceo, la que hace referencia en el libro uno de *La metafísica* a la condición humana que lo llevará en búsqueda de la verdad, desarrollando la indagación metafísica respecto de lo existente.

“Todos los hombres desean por naturaleza saber” (Aristóteles).

“Πάντες ἄνθρωποι τοῦ εἰδέναι ὀρέγονται φύσει”

“Omnes homines natura scire desiderant”

En la versión griega el término utilizado es derivado de “*orexis*”, lo que no es menor, pues este deseo no viene del eros, el amor, sino del hambre. La idea que moviliza al ser humano hacia el conocimiento es como el hambre.

Este –recordémoslo– es la inmanencia de la verdad no ya en la investigación, sino en la naturaleza misma del *ánthropos* y también, de un cierto y limitado modo, del animal, pero sobre todo de aquel. La frase “todos los hombres desean por naturaleza saber” es una determinación del saber a partir de la naturaleza humana y una definición del deseo como deseo humano, y al mismo tiempo una determinación de

lo humano a partir del deseo (de saber). Al menos en lo que atañe a ese deseo –que Aristóteles llama por su nombre más físico, *hórexis*, hambre–, no diremos que sea intencional; en su más ceñida elementalidad, no posee el carácter de un querer, y menos aún de un querer-decir. Si es cierto que él es la presencia virtual de la verdad en la condición natural del humano, también es la huella de la animalidad en la raíz del saber (Oyarzún 100-101).

La hipótesis de Pablo Oyarzún será que este cruce entre animalidad y humanidad se da en la base misma del conocimiento, del saber. El deseo como hambre implica la naturaleza, es un retorno a la borradura de una identidad que nos resulta compleja, pues si lo compartimos con los animales, entonces cualquier acto de comida que los involucre es una forma de canibalismo. Sin embargo, una interpretación menos radical también resulta posible. Hay que tener en cuenta que el texto citado se encuentra en un apartado sobre Aristóteles que alude a una temática distinta.

Según Martha Nussbaum, es un término que crea el propio Aristóteles; la mejor traducción sería “deseo”, porque implica referencia a un objeto, algo que se quiere: siempre hay un objeto de deseo, pues no cabe desear en el vacío. Pero este deseo o inclinación no es propio y exclusivo de lo humano, sino lo que tiene en común con los animales: también los animales desean, y por eso existe en ellos el principio del movimiento. Lo que no poseen es la capacidad de elección inteligente, que define propiamente al ser humano. El uso del término *orexis* tiene la ventaja de hacer hincapié en la intencionalidad del movimiento animal; este aparece siempre con referencia a un objeto, al cual se dirige de tal forma que implica una respuesta a la visión propia del mundo, es decir, un movimiento desde dentro del sujeto y según su modo de ser (Bueno Trill 43).

De ahí que tanto el conocimiento como las conductas naturales humanas deban ser encausadas, educadas de acuerdo con comportamientos éticos: moderación, frugalidad, templanza. El deseo en sentido de hambre de algo asociado al conocimiento se encontraba en una de las cauciones, en palabras de Foucault, que estaban en el ingreso al templo de Delfos (*La hermenéutica del sujeto*). Es decir, la búsqueda del conocimiento puede ser tan irrefrenable y más peligrosa aún para el propio sujeto que el deseo de placeres alimenticios. La metáfora re-

sulta interesante si pensamos en las diversas formas de conocimiento que posteriormente será perseguido por herético. También, en la introducción del pensamiento esotérico se busca controlar el afán desmedido para acceder al conocimiento arcano.

El deseo-hambre como metáfora de aquello que nos lleva a la indagación filosófica más profunda en la búsqueda del Ser, con sus propias normas, formas y criterios para desarrollarla.

Sin embargo, serán los estoicos quienes llevarán al extremo estas normas para la formación del carácter, ayunando días antes de ir a banquetes y negándose a ingerir comida durante ellos. La capacidad de autocontrolar el hambre frente a manjares que se pasean frente a la vista es un ejercicio de voluntad fundamental para alcanzar la sabiduría. El sabio es aquel que se basta a sí mismo, puede disfrutar del contacto con otros, pero no los necesita, así como puede disfrutar del placer de la comida. La unidad entre el control del propio cuerpo y sus afecciones, una serie de ejercicios y la dietética son el antecedente para abordar la búsqueda de la verdad y dedicarse a la filosofía. Por el contrario, los epicúreos enfatizarán en la frugalidad y el disfrute de lo natural y sencillo, pero sin rechazar el placer que el alimento o la bebida (agua) produce en el cuerpo. Finalmente, la tercera escuela filosófica de la época helenística, la cínica, por supuesto tendrá un interés fundamental en el hambre y los alimentos, primero, porque debido a su vida en contraste con todas las artificialidades propias de la civilidad humana, vivirán la carencia. En una de sus famosas anécdotas, Diógenes comparará la dificultad para satisfacer el hambre en contraste con el placer sexual, donde basta frotarse para lograrlo, mientras en la primera de nada sirve tocarse el vientre: “Haciendo una vez en el foro acciones torpes con las manos, decía: ‘¡ojalá que frotándome el vientre no tuviese hambre!’” (Laercio 18).

También le servirá para diferenciarse de Platón y sus discípulos, a quienes conocían como los criados de Dionisio, en alusión al tirano de Siracusa al que el ateniense intentó convertir en un rey-filósofo con un fracaso reconocido por el mismo en su *Carta VII* (Platón, *Diálogos VII. Dudosos / Apócrifos / Cartas*). Diógenes, en la anécdota, ante la pulla de Platón por encontrarse lavando unas hierbas para comer cuando podría comer manjares si trabajara para Dionisio, le responde que él no tendría que encontrarse al servicio de un tirano si se conformara con comer hierbas.

Aunque la anécdota resulta dudosa, expresa plenamente la crítica de la filosofía cínica respecto a la esclavitud que representa la vida civilizada y que se va ampliando a medida que los deseos se vuelven más exóticos y exquisitos. La apelación a la libertad para seguir viviendo bajo las propias normas sin someterse a la autoridad de alguien que puede terminar vendiéndote de esclavo se encuentra en el fundamento central de la ética y forma de vida cínica:

Tenía por cosa pueril la nobleza, la gloria mundana y demás cosas así, diciendo son adornos de la malicia; y concluía que sólo la República natural es la buena en el mundo. Decía que las mujeres debieran ser comunes, sin tener cuenta con el matrimonio; sino que cada cual usase de la que pudiese persuadir, y, por consiguiente, que fuesen también comunes los hijos. Que no es mal alguno tomar cosas de los templos, comer de todos los animales, y aun carne humana, como constaba por costumbre de otras naciones (Laercio 27).

El rechazo a la mayor parte de las convenciones, llegando incluso al canibalismo, se encuentra en el anverso de este afán de control que Aristóteles intentaba instalar.

Como podemos observar, acercándonos someramente a algunas referencias de los principales autores y escuelas de la filosofía de la antigüedad, la alimentación tiene diferentes usos. Sirve como metáfora, ejemplo, contraejemplo, actitud de vida, comportamiento ético y/o moral, principio político, entre otros usos. La alimentación, la cocina y la bebida serán componentes fundamentales para el desarrollo de la filosofía y la forma, normas y prácticas inherentes a estos tres ámbitos permearán aspectos centrales de esta disciplina. Se dará una simbiosis que permitirá reflexionar desde lo material del alimentarse hasta el placer de los manjares que disfrutarán los romanos en sus banquetes.

Por ello, no llama la atención el punto de quiebre entre el placer de la comida y su posibilidad filosófica. Ella sucederá, al igual que con otros ámbitos de la sensibilidad, de la conjunción entre el rechazo propio del protestantismo y las regulaciones morales medievales.

Por ejemplo, Hannah Arendt instala a la alimentación en el ámbito de la Labor, lo meramente necesario para la subsistencia de la vida;

distinta al Trabajo, propio de las actividades en que ingresa el pensamiento, y la Acción, en la que lo hace lo común, la posibilidad de encontrarse en el discurso, la política. Es el reconocimiento de la inferioridad de la alimentación respecto a otros ámbitos humanos

Con la expresión *vita activa* me propongo designar tres actividades fundamentales: labor, trabajo y acción. Son fundamentales porque cada una corresponde a una de las condiciones básicas bajo las que se ha dado al hombre la vida en la tierra.

Labor es la actividad correspondiente al proceso biológico del cuerpo humano, cuyo espontáneo crecimiento, metabolismo y decadencia final están ligados a las necesidades vitales producidas y alimentadas por la labor en el proceso de la vida. La condición humana de la labor es la misma vida (Arendt 21).

Existe una subvaloración del gusto, del placer del alimento. Comer y beber perderán la importancia que tuvieron en la antigüedad, se borrará el vínculo entre la política y la alimentación en común, el compartir el placer como en el *symposion* o la virtud cívica del festival religioso. El protestantismo rechazará los placeres carnales y verá en el catolicismo y las culturas latinas una representación de este carácter hedonista. Esto se debe a que el amplio espectro de grupos protestantes en mayor o menor medida intentarán volver a las prácticas cristianas originarias, rechazando en algunos casos la idolatría (iconoclastia), la expropiación del poder de la comunidad (*ekklesia*) en beneficio del Papa y la curia, pero, también representándose esta decadencia moral en el rechazo a las prácticas de las Cortes imperiales católicas con su sofisticación barroca en todos los ámbitos de la sensibilidad.

Este retorno al cristianismo primitivo implicó que la comida se integrara a los pecados por medio de la gula, una de las primeras críticas que los cristianos le hacen a la cultura romana del exceso. Es necesario tener en consideración que la llegada del cristianismo a Roma sucede en un proceso de decadencia de la elite que se entrega preferentemente al disfrute. La caída del sistema republicano y la consolidación de las fronteras mediante la *pax romana*, que ocurrió desde el Imperio, trajo niveles de bienestar y lujo a la que la sociedad campesina de los primeros tiempos no se pudo resistir. Los excesos

y sus externalidades negativas obligaron, por ejemplo, a Augusto a imponer la *Lex Papia-Poppaea*, que tomó el nombre de los dos cónsules célibes, para promover la natalidad y el matrimonio. En esto se hacía eco de las reformas que se venían dando desde el año 18 a. C. con la *Lex Iulia de maritandis ordinibus*, lo que deja en evidencia que el problema ya tenía cierto tiempo y coincidió con la llegada al cénit de la expansión romana.

Y, por supuesto, la comida fue uno de los aspectos donde la riqueza produjo sofisticación y lujos de tal nivel que generaron un rechazo absoluto en un cristianismo que se encontraba en el polo absolutamente opuesto a esta forma de vivir. Comer en exceso, tanto en cantidad como refinamiento, pasa a ser considerado propio del paganismo, satánico, tomando la iconografía propia de Dioniso, en tanto dios del vino, acompañado por danzantes, sátiros y otros seres que hasta el día de hoy siguen representando esta alusión. Un ejemplo de estos excesos se encuentra en la cena de Trimalción del *Satiricón* de Petronio. Aunque la descripción de los manjares es extensa, nos queremos detener en uno de estos momentos.

36. Después de estas palabras de Trimalción, acudieron al son de la música cuatro servidores danzando y retiraron la parte superior de la bandeja. Al quitarla, vemos debajo –es decir, en una segunda bandeja– jugosos pollos, ubres, y en el centro una liebre a la que se habían aplicado unas alas, con lo que recordaba a Pégaso. También observamos junto a cada uno de los cuatro ángulos un Marsias con un pequeño odre de dónde una salsa cargada de pimienta caía sobre el pescado, que ahora nadaba como en un nuevo criadero. Estalla un aplauso general, iniciado por la servidumbre de la casa, y, con la sonrisa en los labios, atacamos aquellos manjares selectos (Petronio 59).

El ejemplo nos sirve para mostrar que la alimentación opera como un clivaje social donde se engarzan aspectos mucho más amplios, lo que es aplicable incluso a los momentos de decadencia respecto a las normas tradicionales y los principios normativos aristocráticos. La transformación de la alimentación romana manifiesta el proceso de evolución entre el sistema republicano y el imperial con sus cambios sociales, políticos, económicos, subjetivos y religiosos.

Culturas y alimentación

Dependiendo de la sociedad y sus fundamentos culturales, las reglas sobre la alimentación en contraste con sus dimensiones placenteras pasan a ser un baremo fundamental, un punto de orientación. ¿Por qué?

Primero, pues nos indican el tipo de vínculo que tiene esa sociedad con los recursos alimenticios: qué se come y qué no, cómo se come, quién lo prepara y cuáles son las reglas explícitas e implícitas, desde la recolección hasta la caza, desde el cultivo o el pastoreo hasta las actuales sociedades de consumo, donde se accede a una variedad infinita de productos y marcas, definiendo prácticas sociales y culturales completamente nuevas en la historia humana, con sus implicancias ecológicas inherentes.

Segundo, pues nos señalan la visión de lo comunitario de esa sociedad: cuáles son las instancias más relevantes de celebrar y compartir para ellos (algunas culturas tienden a tener mayor preocupación por el alimento compartido en matrimonios, otras en funerales, otras en nacimientos, entre otros eventos de carácter social), qué obligaciones se generan entre unos y otros (reglas de intercambio, cooperación y apoyo mutuo), cuáles son los ceremoniales asociados a la alimentación (agradecer a los dioses o a dios con oraciones, libar, respeto a las normas de etiqueta, etc.), entre otros aspectos.

Tercero, pues una alimentación más sofisticada está en directa relación con la riqueza y poder de esa sociedad. No es casual que las “grandes cocinas internacionales” actuales sean herencias imperiales, al igual que en su momento sucedió con la cocina romana, que como ya vimos, pudo integrar productos exóticos y alejados de la propia ciudad. En Latinoamérica los ejemplos de Perú y México son sintomáticos de esto, lo mismo sucede en Asia con la cocina china, japonesa o vietnamita (que también combina la influencia francesa con la oriental) y en Europa con la cocina francesa, donde además se inventan las reglas de la etiqueta (Luis XIV) y el servicio (lo normal era comer con la mano). Por el contrario, la comida en la zona central de un país como Chile se sustenta en productos locales y las carnes a las que acceden los que no pertenecen a la elite tienden a ser limitadas en calidad y proporción.

Por esto, considerando que este texto tiene como primer interlocutor a jóvenes de la isla de Chiloé que estudian gastronomía, queremos

detenernos en dos aspectos que consideramos relevantes para pensar la relación entre filosofía, cultura y alimentación.

En primer lugar, pensamos que existen algunos enfoques didácticos que podrían ayudar a incorporar esta mirada situacional, como la propuesta de Estela Quintar, pensada como didáctica no-parametral. Ella realiza un recorrido hacia la pedagogía de la potenciación, es decir, una propuesta para salirnos de didácticas parametrales que se piensan desde los gabinetes ministeriales y los manuales de enseñanza. Su propuesta busca subvertir las lógicas de construcción de conocimiento tradicionales, instalando discursos y acciones que puedan intervenir la realidad, tratando de cambiar las representaciones instituidas para buscar otras en las que esté presente el sujeto alumno, así como cualquier integrante de la comunidad educativa. Uno de sus objetivos es que el sujeto estudiante sea un participante activo en sus procesos de transformación pedagógica, orientado hacia el buen vivir y pensando en comunidad.

Y, en segundo lugar, el desafío político que significa para el Estado de Chile, que ha decidido considerar a la Filosofía una asignatura obligatoria del currículo escolar (motivo por el cual volvió a la educación técnico profesional), el involucrarse en su desarrollo, pues los actores institucionales existentes no lo pueden hacer solos.

Desde el año de la reforma educacional en el Gobierno de Eduardo Frei Ruiz-Tagle, la Educación Técnico Profesional desarrolló un programa que fue minimizando la importancia de todas las áreas curriculares que no incidían directamente en los estándares de calidad que se habían consensuado con el empresariado. De este modo, asignaturas como Filosofía o las Artes fueron siendo eliminadas sistemáticamente de la ETP. Esto ha llevado a una pérdida del sentido integral de lo educativo, llevando virtualmente a la ETP a un sistema principalmente dirigido a lo laboral, entendido esto como mera inserción, sin considerar la complejidad del trabajo en la actualidad. Pero, no solo esto, durante décadas las y los estudiantes del sistema técnico profesional tenían una desventaja estructural en la prueba de selección universitaria en sus diferentes versiones, lo que saltó por los aires recién con la movilización estudiantil que boicoteó su aplicación para el año 2020 (Alerta Educativa).

Actualmente hubo un rediseño curricular a partir de 2018 y en implementación desde 2021, lo que ha implicado que todas las modalida-

des de enseñanza cuentan con la disciplina de Filosofía. Este hecho se presenta de manera positiva al constituirse en un acto de justicia en el sistema educativo, permitiendo que todos los tipos de enseñanza, sea científico humanista, artístico o técnico profesional, cuenten con una malla de asignaturas básicas. También se debe tomar como positiva la posibilidad de desarrollar innovación en aprendizaje basado en proyectos con metodologías activas, generar espacios de reflexión o diálogo sobre temáticas de filosofía y las especialidades que se enseñan en la ETP. A modo de ejemplo, en torno a temas bastante resistidos desde la academia como la relación entre Filosofía y Gastronomía. Siguiendo a la filósofa española Adela Cortina: “Y es que, a fin de cuentas, cuando una sociedad diseña el currículo escolar, no está haciendo sólo una apuesta de futuro, sino un autorretrato: incluye en el cuadro lo que más aprecia, aquel bagaje sin el que la vida le parece difícilmente humana”.

La minga y la filosofía

Minga es una palabra derivada del quechua *mink'a*, el modo en que se llamaba el trabajo campesino en pos de la comunidad. Por extensión, en gran parte de Sudamérica aún se usa para referirse al trabajo comunitario, colectivo. El objetivo de este trabajo que se realizaba en común permitía fortalecer los vínculos, reducir la conflictividad, generar nuevas alianzas, al mismo tiempo que establecía una economía de cooperación y no de competencia. En Chiloé este trabajo es efectivo cuando se quiere cosechar la papa del año, iniciar algún “roce”, construir una casa, trasladar una casa o cosechar el trigo. Es el dueño de casa quien anuncia o “suplica” al resto de la comunidad por ayuda para sus faenas, en lo que se conoce como día cambiado; el trabajo es de carácter voluntario y el dueño de la minga retribuye con la alimentación (comida y bebida).

Esta es una práctica que ha ido desapareciendo en la mayor parte de Chile, pero que aún se conserva, aunque con dificultades, en Chiloé. Por ello es que queremos apelar al filósofo chileno Humberto Gianni, quien hizo arqueología de nuestra cotidianidad, esto es, observarla como quien recolecta restos de antepasados, pues ella está atravesada por ámbitos que son anteriores, las experiencias colectivas previas que forman la trama de significados gracias a los que nos orientamos en el mundo, por los que sabemos cómo comportarnos.

Delimitarlo, describirlo, recorrerlo, interpretarlo. Este territorio es, como decíamos, la vida cotidiana; “vida que desde la insignificante apariencia de su superficie ha de abrir el acceso, así lo pensamos, a una reflexión sobre aspectos esenciales de la existencia humana” (Giannini 26).

Pensamos que mirar a la filosofía desde la minga en Chiloé es invertir esta mirada eurocéntrica, donde el alimento pasa a ser algo peligroso, algo que es necesario controlar, para convertirse en la experiencia de disfrute comunitario, en la unidad en el compartir el trabajo, donde puede aparecer la conversación, mediante el *conversista*, esa figura que activa un tipo de diálogo en que se diluye la verdad y la mentira, la fantasía y la realidad, pero que ancla sus raíces en la tradición oral ancestral. Este rasgo distintivo de la comunidad chilota (la oralidad), permite el desarrollo y la mantención de la tradición a largo plazo, la que está plagada de relatos, de creencias, costumbres, etc. Por ello, la oralidad constituye uno de los pilares culturales para el acercamiento a la realidad de Chiloé. Recordando a la historiadora María Angélica Illanes, quien llamara la atención sobre como la oralidad es el silencio histórico del mundo popular colonial y se hace palabra en el canto a lo divino y a lo humano que florece en la ruralidad y en las fiestas religiosas campesinas. Por ello, se comprende que la historia oral trata de recomponer la unidad de su sentido, busca producir y legitimar la identidad y autonomía de los pueblos, igual que su comida, que nace de la conjunción de una riqueza de productos, pero también de saberes en la forma de cocinarlos, como lo muestra la diversidad de platos que solo existen en el archipiélago y donde la diáspora de sus habitantes pudo replicar los sabores con los ingredientes locales. La oralidad en su doble dimensión de encuentro en el diálogo y en el comer.

También, el archipiélago de Chiloé y sus formas comunitarias fueron posibles gracias a su insularidad. El medio o condición geográfica, en el caso particular de Chiloé, adquiere un valor de indiscutible importancia en la determinación de la idiosincrasia y en la formación de la mentalidad de las y los habitantes lugareños. En este sentido, el archipiélago se identifica en el contexto nacional como una comunidad geográfica aislada. Desde el punto de vista cultural es una de las más interesantes del país, en la que se entrelazan variadas manifestaciones de carácter único, provocando atracción entre las y los estudiosos

e investigadores. Básicamente, la comunidad en Chiloé se constituye tomando como base tres elementos que conforman una matriz cultural: la solidaridad, el aislamiento geográfico y la autosubsistencia. Elementos claves que logran articular a través del tiempo la permanencia de su cultura tradicional. Debe ser la franja bordemarina, la relación humana-medioambiente, la que modela el carácter de un pueblo y la transforma en una cultura de la madera, es decir, ligada a la naturaleza. Esto configuró una economía de autosubsistencia, con una cocina propia y formas culturales características.

Por ello, la invitación final de este texto es a pensar el modo en que esta riqueza de la cocina en su dimensión alimenticia, pero también cultural, social, política y comunitaria, se incorpora como tema, metáfora o ejemplo para pensar una filosofía desde la cotidianidad del territorio insular. Después de todo, el archipiélago de Chiloé se encuentra en el medio geográfico entre el Chile central, que termina en Puerto Montt, y el aislado (al menos hacia el sur) al que solo se accede (nacionalmente) por mar o aire (insularizado). Pero, más aún, con su cultura ha permeado desde la zona de Calbuco hasta la Patagonia argentina, pasando por Tierra del Fuego y Navarino. Dicho de otro modo, no es un mal lugar para empezar a construir una nueva escuela de pedagogía en filosofía que se haga cargo de la distancia de lo regional y lo rural, más al sur de Temuco.

Es de esperar que el Estado y sus Universidades puedan estar a la altura, si no la filosofía perecerá lentamente a medida que sus instituciones formadoras no puedan cumplir con la demanda que tiene el sistema educativo y que la sociedad consideró importante cuando apoyó la incorporación de la asignatura de filosofía en el currículo obligatorio nacional.

Referencias

- Alerta Educativa. "Youtube". 16 de enero de 2020. *Alerta Educativa* 289. <https://www.youtube.com/watch?v=XopkBhia5-U>
- Anónimo. *La epepeya de Gilgamesh*. La Guillotina, 2012. <https://archive.org/details/anonimo.-la-epepeya-de-gilgamesh-2012/page/n1/mode/2up>
- Arendt, Hannah. *La condición humana*. Paidós, 2009.
- Aristóteles. *La metafísica (edición trilingüe)*. Gredos, 1998.

- Bueno Trill, María. *El hombre bueno y el buen ciudadano en Aristóteles*. Tesis. Universidad de Navarra, 2011.
- Conejeros, Juan Pablo. *La influencia cultural francesa en la educación chilena, 1840-1880*. Universidad Católica Silva Henríquez, 1999.
- Cortina, Adela. *Ética de la razón cordial: educar en la ciudadanía en el siglo XXI*. Ediciones Nobel, 2009.
- Detienne, Marcelle. *Dioniso a Cielo Abierto. Los mitos del dios griego del desenfreno*. Gedisa, 2003.
- Eggers Lan, Conrado (editor). *Los filósofos presocráticos*. Gredos, 1986.
- Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad. Tomo I. La voluntad de saber*. Siglo XXI, 2011.
- . *La hermenéutica del sujeto*. FCE, 2002.
- Gaete, Marcela (editora). *Arte y filosofía en el currículo escolar: entre el desarriago y el olvido*. Universidad de Chile / LOM, 2007.
- Giannini, Humberto. *La reflexión cotidiana. Hacia una arqueología de la experiencia*. Universitaria, 2004.
- Laercio, Diógenes. *Vidas de los más ilustres filósofos griegos. Tomo II*. Folio, 2001.
- Levi-Strauss, Claude. *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*. FCE, 1974.
- Otto, Walter F. *Dioniso. Mito y culto*. Siruela, 2006.
- Oyarzún, Pablo. *El dedo de Diógenes*. Dolmen, 1996.
- Petronio. *El Satiricón*. Gredos, 1997.
- Platón. *Apología de Sócrates / Banquete / Fedro*. Gredos, 1993.
- . *Diálogos IV. La República*. Gredos, 2000.
- . *Diálogos VII. Dudosos / Apócrifos / Cartas*. Gredos, 2022.
- Quintar, Estela. *La enseñanza como puente a la vida*. Instituto Politécnico Nacional, 2009.
- Ramírez, Natacha. “Advierten que déficit de profesores de Filosofía será mayor al convertirse en asignatura obligatoria”. *EMOL* 24 de mayo de 2019.
<https://www.emol.com/noticias/Nacional/2019/05/24/948974/Advierten-que-deficit-de-profesores-de-Filosofia-sera-mayor-al-convertirse-en-asignatura-obligatoria.html#:~:text=Seg%C3%BAn%20un%20estudio%20de%20esa,el%20cambio%20curricular%20conocido%20hoy>.

Rohde, Ernst. *Psique. La Idea del Alma y la Inmortalidad entre los Griegos*. FCE, 1994.

Sánchez, Cecilia. *Una disciplina de la distancia. Institucionalización universitaria de los estudios filosóficos*. CESOC, 1992.

Santos Herceg, José. *Cartografía crítica. El quehacer profesional de la filosofía en Chile*. Libros de la Cañada, 2015.

Velásquez, Óscar. *Platón: El Banquete o siete discursos sobre el amor*. Universitaria, 2016. Digital.