

el gusto es nuestro...



PRÓLOGO.

Tengo por bien el hacer frecuente uso de mi bloc para anotar en él cuantos pensamientos, ideas, discursos o enunciados factibles de ser discutidos acudan a mi mente u oídos, bien sean producto de elaboración propia, bien importados de terceros productores...; consciente de que podré echar mano de ellos, previa clasificación, y posterior cohesión, cuando avatares universitarios o aburrimiento estival me lleven a redactar sobre el nexo que crea ver en ellos...

El curso de Estética 03-04 se presenta como una nueva oportunidad para someter mi obra a juicio de mentes más preclaras que la mía en los temas tratados; esperando un veredicto de inocencia, o la condena que con su vencimiento hará del reo-texto un ser-ente de mayor madurez... En dicho curso se ha visto cómo las técnicas desarrolladas en la centuria 1814-1914 (a saber, cronológicamente: locomotora de Stephenson, fotografía de Niepce, sistema Braille, telegrafía de Morse, imprimaciones de Daguerre, imágenes sobre papel de W. H. Fox Talbot, telefonía de Bell, fonografía e incandescencia de Edison, tipografía de Mergenthaler, cinematógrafo de Lumière, oscilador catódico de Braun¹..., entre otras) nacían fruto tanto de la incipiente necesidad de clasificar todo lo mensurable como, principalmente, de la necesidad visual, tanto física como intelectual, de la sociedad de la época. En otras palabras: la carrera de la técnica discurre paralela a la carrera hacia el conocimiento y a la carrera hacia la supresión de todos cuantos valores naturales –tiempo, espacio...- fuera posible. A raíz del seguimiento del curso se focalizó mi interés en la nutrición del sentido de la vista a través de la técnica; en complemento, la lectura de *La machina de visión*², y en especial la relación que establece entre técnicas como fotografía y cinematografía y los cambios en sus artes coetáneos; se plantea, una vez más, la hipotética discusión de la fisicidad de nuestro medio: ¿cómo hubiera sido el arte de no existir la visión como medio sensible?. ¿Cuáles son los condicionantes a los que se ve sometido este sentido?, ¿cuáles los de otros sentidos?... Así, a modo de ejemplo, si Huygens no hubiera establecido la teoría ondulatoria de la luz, el Impresionismo se habría visto huérfano de uno de sus pilares teóricos.

¹ Cuya aplicación principal se hará en la tardía, aunque omnipresente, aparición del televisor.

² Paul Virilio, op. Cit., 1987.

Algunas de estas cuestiones, circunscritas siempre a la visión, han sido tratadas en el curso. Será mi objetivo, en el transcurso de los siguientes párrafos, desnudar de ese ovillo que es mi bloc aquellas ideas que responden a estos mismos temas, aunque me tomaré la licencia de aplicarlas a otro de los sentidos: el gusto, a mi juicio, el sentido en el que menos nos diferenciamos de los animales y en el que menos hemos evolucionado, pudiendo así estudiarlo como sentido sin Perversión, aunque veremos que ésta es señora de larga mano... Tema que, si bien queda desmarcado de lo que es la temática del curso, el Autor entiende que éste versa no tanto sobre la reflexión del hecho como del hecho reflexivo. No obstante, puntualmente iré recogiendo algunas ideas aplicadas al gusto, e intentaré llevarlas, en formato "pie de página", a la visión. Antes de presentarme como acusado al Tribunal, permítame exponerle mi visión de los hechos:

...todo comenzó como una referencia en mi bloc de notas a una de las vivencias del personaje de Bill Waterson: Calvin...³

³ Y que ilustra la portada de este documento...

EL GUSTO ES NUESTRO.

Todos nos hemos sentido Susie alguna vez en la vida (¿quién no ha tenido nunca un amigo, hermano, primito... como Calvin, dispuesto a aguanos cualquier ágape con sus comentarios?). Y es que, en efecto, es el gusto el que se ve alterado por mayor número de sentidos: la vista del alimento nos sugiere algo de su sabor - texturas lisas y brillantes: alimento fresco; texturas arrugadas y oscuras: sensación de putrefactez-, el oído -lo que digan otras personas acerca del ágape también nos influirá-, el tacto -que por sí mismo nos puede hacer desistir de tomar qué alimentos- y, sobretodo, el olfato, íntimamente ligado con el que nos ocupa.

Es discusión recurrente en el campo filosófico la defensa de la individualidad del sujeto frente a su sentir perceptivo, su actuación conforme sus propios ideales y percepciones sin subordinarse a postulados generalizados, comunes o imperativos. Con el gusto se plantean ciertas preguntas que bien podrían aplicarse a los diferentes modos de percepción del ser humano. Así, ¿es el gusto una facultad sensible o intelectual?, ¿natural o adquirida mediante educación?, la validez de sus determinaciones, ¿es universal o meramente una apreciación individual?. Nótese que estas cuestiones también son aplicables al otro 'gusto': el artístico o intelectual.

De hecho, cabría considerar el gusto humano como un hecho cultural. Una vez superada su etapa de adaptación y plena subsistencia, el hombre pudo empezar a acomodarse en el medio: discriminaba entre asentarse en una posición u otra, comunicarse según con qué congéneres, etc. Empezaba a desarrollarse el gusto personal, tanto en lo artístico como en lo fisiológico: ya no había razón para hincar el diente a todo aquello que pudiera colmar en algo el hambre, pues ésta estaba superada. Se empezaron, pues, a tener gustos alimentarios, permitiéndose el lujo de apartar ciertos alimentos que antaño hubiesen sido imprescindibles. Los cerebros grandes requieren gran cantidad de energía, llegando a consumir hasta el veinte por ciento de la energía corporal. El paso de primate a homínido comportaba el aumento de la masa cerebral, con el consiguiente aumento del aporte proteínico necesario. Fue así como los primeros Homo incorporaron a su dieta básicamente herbívora carne de grandes animales. Este hecho pudo influir positivamente en la evolución humana, pues el Homo, que no disponía ni de la fuerza ni de las armas naturales para enfrentarse a estos animales, tuvo que invertir su inteligencia en el desarrollo

de nuevos utensilios y armas artificiales. Y fue precisamente este cambio de dieta, antinatural, el que provocó que el hombre comenzara a aprovechar aquellas partes animales que no podía ingerir: huesos, pieles... y comenzar su periplo intelectual y social, gracias al mayor aporte energético de la carne, que lo eximía de una constante alimentación que le impedía desarrollar sus actividades socio-culturales.⁴

Precisamente es este carácter cultural el que hace que el hombre adopte ciertas posturas respecto a la dieta impropias de un animal: todos sabemos cómo un 'bodas, bautizos y comuniones' acaba inexorablemente con individuos recurriendo al bicarbonato, pues se han 'ensombrecido' los unos a los otros y no han acabado de 'ver claro' donde estaba el límite. Algunos primates, como el cebo cornudo, empiezan a mostrar actitudes parecidas: se ha comprobado como un individuo de esta especie es capaz de comer tres veces más si lo hace en compañía que si lo hace él solo⁵.

Si bien los animales no comen todo aquello que se les presenta, diferenciando especies vegetales o animales según el gusto, esto se debe al instinto de supervivencia: su 'gusto' sólo sirve para eliminar aquellos alimentos catalogables como supuestamente dañinos; aunque la especialización o la declinación por uno u otro tipo de alimentos puede comportar beneficios. Es el caso del quebrantahuesos, que tuvo que modificar su dieta para evitar la competencia, alimentándose de algo que nadie más aprovechaba.

En el género humano, la Biología también distingue entre individuos gustadores y no gustadores⁶, en función de la capacidad de detectar al gusto una

⁴ *El desarrollo y adaptación de los sentidos al cambio de medio debió producirse de un modo muy paulatino. Creo recordar firmada por Mircea Eliade la curiosa anécdota que vivieron ciertos exploradores en los albores del África colonial, quienes descubrieron una tribu adaptada con perfección a la selva. Al llevarlos a campo abierto, los aborígenes se sorprendieron de descubrir "rinocerontes minúsculos" en la sabana [su visión estaba acostumbrada a planos cortos –la selva es profunda en vegetación, no en visibilidad-, por lo que no dotaban de perspectiva a los objetos: no veían rinocerontes lejanos y cercanos, simplemente los había grandes... o minúsculos. Su visión, en este sentido, era, por así decirlo, icónica –fusión del fondo y la figura-, no humanista.*

⁵ *También está "comprobado" que el consumo visual aumenta en compañía: solemos demandarla para ir al cine, para ver funciones, exposiciones, etc. Mike Featherstone, en Consumer culture and Postmodernism, analiza el consumo como acto determinista en el ente social. Así, el ser humano tiende a hacer uso de su condición social previo pago por ello (en teatros, cines, salas de baile, salas de juego, eventos deportivos...). Sería posible plantearse el consumo como cohesivo social o bien la sociedad como garante consumista, en claro círculo vicioso (¿o tal vez virtuoso?...).*

⁶ *Del mismo modo que distingue aquellas personas ciegas a determinados colores –la más famosa de las ciegas, al rojo y al verde, también se conoce como daltonismo-. Personas que, aún siendo*

cierta sustancia. Este hecho, el ser sensible a la lactosa, por ejemplo, es de carácter genético, y varía según la situación, raza y ambiente de los individuos. Así, dada la dieta básica de un pueblo o un individuo, podemos saber algo más acerca de sus hábitos. Esto, obviamente, es supeditable a la vida social que tiene el individuo: si sabemos que una persona sólo bebe agua, no come grasas, ingiere gran cantidad de sustancias como pasta y huevo; podemos deducir que se trata de una persona seguramente no muy obesa, dada al deporte y a una vida tranquila...

En la película D.A.R.Y.L., un niño-robot se ve sometido a interrogatorio acerca de su desarrollo de emociones humanas, basado en una serie de factores, como el hecho de haber preferido tomarse un helado de fresa a otro de chocolate, pese a haber sido programados los dos sabores con la misma preferencia. Pero no hay que recurrir a la ciencia-ficción: quién no ha sentido sed alguna vez y ha entrado en el bar inmediato a pedir 'una cola' o 'una estrella'. Ambas, efectivamente, quitan la sed, que es lo que pedía el cuerpo. El hecho de declinarse por una opción concreta sin duda viene determinado por toda esta serie de factores que estamos analizando: ópticos, hápticos, sentimentales, ambientales, etc.

Gran parte de estas selecciones se producen por comparación con otras posibilidades. Esto lo conocen bien los encargados de la distribución de las grandes superficies, que pagan ingentes cantidades de dinero para que su producto se sitúe en tal o cual situación, pues saben que el amo/ama de casa, que normalmente no suele tener ni el tiempo ni las ganas de pasarse toda la mañana en el recinto, escogerá en función de lo que tenga más alcance... tanto de la mano como del bolsillo como de la vista.

Cabe iterar la dualidad del gusto como algo inherente o algo aprendido⁷: en la infancia -donde se forja la vida-, solemos asociar aquellos alimentos que nos

difícil imaginarlo, han debido elaborar una representatividad propia en función de las características de sus sentidos, del mismo modo válida; existiendo incluso ejemplos sobresalientes entre personas de total ceguera en diferentes campos (Melesígenes pudo elaborar su obra tras quedarse ciego, adoptando el nombre de Homero). Un caso curioso de ceguera con intención es la obra pictórica de Mark Rothko, cuya paleta de colores fue oscureciéndose con los años, hasta acabar "viendo" en exclusiva en negros, grises y marrones.

⁷ Del mismo modo sucede con ciertos aspectos de la visión. Es por todos conocido cómo las imágenes que recibe nuestra vista quedan impresionadas volteadas verticalmente en la retina; siendo el lóbulo occipital el encargado de interpretar en su orientación original las imágenes. Sin embargo, éste no es un proceso inherente, experimentos científicos han comprobado que la capacidad de ver la

agradan con aquellos alimentos que más frecuentemente tomamos porque nuestros tutores así lo han decidido: un alimento ajeno, superada la fase inicial en la que el infante tiende a probar de todo sin venirle en cuanto el sabor, será rápidamente asociado a algo que a buen seguro no nos gustará (porque son nuestros tutores quienes nos cuidan y nos aman, y si no nos han dado ya eso que ahora nos ofrecen es porque algo malo lleva, seguro...). Parece, pues, que el gusto viene condicionado por la actitud de nuestros tutores para con nosotros⁸. Sin embargo, todos hemos descubierto nuevos alimentos -y más con la globalización y la aparición de restaurantes chinos, griegos, etc.- sin vernos condicionados por ningún factor (quizá sí, por el factor 'diablos, si lo venden no creo que vaya a morir por probarlo...').

Asimismo, también es notable las diferencias étnicas y culturales en cuanto a lo que gustos se refiere: mientras en España no acabamos de entender cómo es posible que los chinos coman gatos, en Inglaterra les parece deleznable que aquí comamos conejos. En gustos también es aplicable aquello que cuanto más lejana se nos muestre una cosa, más deseada será: con frecuencia, son los alimentos más exóticos los que menos reparo nos dan a la hora de ser probados. Así pasó hace unos años con el boom de las frutas tropicales⁹. En cambio, nos mostraremos más reacios con algo más cotidiano y cercano.

imagen derecha se adquiere con el tiempo a través de procesos mentales, es decir, con la experiencia, en los primeros meses de nuestra vida.

⁸ *Proceso éste similar al descrito en psicología como reflejo condicionado. En A Clockwork Orange, de Stanley Kubrick, Alexandr DeLarge es sometido a cura a su violencia consistente en la provocación de reacciones físicas desagradables en paralelo al visionado de escenas violentas: el paciente acabará por asociar (y rechazar) las acciones violentas a las náuseas, mareos, etc., sufridos en el proceso. No cabe duda de la influencia del ambiente en lo que vemos. En fecha reciente, un grupo organizado consiguió colgar un lienzo, sin aparente valor, en una de las salas del Guggenheim Bilbo; sin que nadie, en apariencia, lo notara ("Si está en un Museo será que es un buen cuadro..."; del mismo modo: "Si lo ha escrito Borges, será un texto interesante...", "Si lo ha compuesto Dvorak, será música de calidad...", etc.).*

⁹ *La búsqueda de lo desconocido, el interés por la novedad ha sido a la vez constante y motor del desarrollo del hombre y del arte; fiel reflejo de este anhelo (recordemos los mundos exóticos de Henri Rousseau y sus colegas naïfs). Los pintores centro y noreuropeos que antaño viajaban a Skagen en búsqueda de nuevas luminosidades a retratar en sus lienzos (algunos de los cuales quedaron en el magnífico Museo de la Luz de dicha localidad danesa), han dado paso hogaño a video artistas y artistas multimedia que se valen de la última tecnología a su alcance (tecnología que "ilumina" y "hace visible" aquello ignoto hasta entonces). Hará cosa de meses ha resultado ganador de un certamen alemán de cortometrajes uno urdido exclusivamente a partir de imágenes tomadas por cámaras de video vigilancia de seguridad, de tráfico, etc., sin conexión aparente, pero dotadas de guión lineal por el autor del corto; haciendo del producto de la técnica un objeto no únicamente analítico, sino propositivo .*

El lenguaje también se antoja en el gusto como factor condicionante. Los niños no apreciarían tanto eso que se ha venido denominando como foie-gras si las empresas responsables lo distribuyeran directamente como 'hígado de pato troceado'. Algo parecido me ocurrió conversando con un amigo inglés que, ante el desconocimiento de nuestro vocablo 'embutido' se refirió al mismo como 'pedazos de cerdo muerto'. La visión, obviamente, cambia...

La denominación de los alimentos influye decisivamente en los gustos del cliente. Esto es bien sabido por las empresas de bebidas refrescantes, que hará cosa de tres o cuatro años se enfrascaron en una desenfadada carrera de nombres a cada cual más variopinto e incomprensible. Hasta tal extremo ha llegado el lenguaje en este caso que se ha producido una curiosa metonimia: la goma de mascar ahora es 'chicle', el zumo es frecuentemente demandado como 'fruco' o la bebida refrescante de naranja como 'una cola de naranja'¹⁰...

Se dijo al inicio de este texto que es el gusto el que mayormente se ve condicionado por el resto de sentidos. Veamos cómo. En primer lugar, el olfato cobra gran importancia, teniendo en cuenta que se cree que el gusto sólo distingue entre sabores amargos, dulces, salados y ácidos, y que es precisamente la combinación de estos junto con las fragancias u olores que los alimentos emanan. Esto se comprueba fácilmente con aquellos enfermos que padecen de coriza y que son incapaces de distinguir ciertos tipos de sabores -o una persona sana cuando se encuentra en periodo gripal-: quien más quien menos ha realizado alguna vez el clásico juego infantil de comerse una manzana mientras olfateamos una pera recién pelada. El olor de ésta altera rápidamente el sabor de la manzana. Esta influencia también se muestra con la combinación de varios alimentos, que pierden cada uno su sabor para combinarse y formar un nuevo sabor unitario, fundamento de la nouvelle cuisine¹¹.

¹⁰ La metonimia no es la única forma retórica que ha aparecido últimamente en el mundo gastronómico. La tecnología ha traído al mercado curiosos oxímorones : así, hoy en día no hay problema en encontrar café descafeinado, leche desnatada, cerveza sin alcohol, sal sin sodio...

¹¹ La nouvelle cuisine ha introducido en el mundo del gustar algo que influyó decisivamente en el mundo de la visión: la técnica. Los adelantos en ésta comportaron cambios en el modo de interpretar, analizar y representar la realidad. Desde unos pocos años ha, también ha comportado la aparición de nuevos productos alimenticios (gelatina, leche condensada, fruta licuada, etc.). Tuve la suerte de coincidir en ámbito laboral con Claudia Schneider, quien diseñó la cocina del restaurante El Bulli, regencia de Ferran Adrià y quien comentaba que el encargo se había producido en términos casi ingenieriles: la técnica debía ponerse al servicio de la cocina; así, recientemente Adrià y su equipo

El tacto también forma parte del proceso perceptivo del sabor. La salivación se produce cuando nuestra piel entra en contacto con el alimento¹². Podemos experimentar palpando cualquier objeto e imaginando qué sabor tendría... Hay que recordar que en un principio, el alimento se conseguía directamente utilizando las manos. Incluso hoy en día se confía en ellas para conseguir buenas setas o frutos silvestres entre la maleza, donde la vista no nos puede guiar; o a la hora de valor ciertos productos como puedan ser los melones: mediante el tacto, obtenemos información que los otros sentidos no aportan, como puedan ser textura, rugosidad, dureza, etc.

Pero sin duda es el factor psicológico el que mayor influye a la hora de percibir gustos y sabores. Nuestro propio estado emocional es decisivo: si tenemos horas bajas es innegable que nuestros receptores no estarán todo lo 'atentos' que cabría esperar y notamos menos los sabores. Pero también se producen inducciones externas. La conversación reinante en la comida –el telediario que se hace eco de las muertes por la hambruna, lo 'bien que lo pasamos en la mili comiendo chorizos', etc- modifica nuestra percepción. Alguna vez hemos comido algo desconocido hasta entonces y hemos exclamado 'mmm, ¡qué rico!' cuando el familiar de turno exclama '¡pero si era, que nunca te ha gustado!', a lo que acto seguido respondemos con cara de repugnancia.

En este sentido, es curiosa la discriminación que la propia *forma* del alimento puede causar en nuestro gusto. Hay a quien, por ejemplo, no agrada de los champiñones, así, sin más. En cambio, devoran *la crema* de champiñones. Y así multitud de ejemplos –la típica madre que no sabe cómo hacer que su retoño ingiera un alimento siempre acaba recurriendo a la miniprimer-. Asociamos la morfología de los alimentos con hipotéticos sabores. Así, el champiñón puede tener una forma que mentalmente pueda recordar un sabor desagradable, pero 'ver' el mismo champiñón en forma de algo sabroso conocido, como puedan ser sopas o papillas, altera los gustos. El máximo exponente de este ejemplo serían las conocidas mcnugget's o

han conseguido producir máquinas elaboradoras de algodón de azúcar –tan presentes en ferias- de tamaño "doméstico", consiguiendo el mismo producto en cantidades mínimas; algo imposible de conseguir hace unos años.

¹² *Las papilas gustativas sólo entran en acción si el alimento ingerido se encuentra en disolución; de ahí la importancia de la salivación.*

muslos de pollo, en el que la forma original del alimento se retoma para que la visión amorfa del mismo no desagrade al individuo; en una relación que haría las delicias del Robert Venturi de 'Gansadas y decoración', donde muestra ejemplos en los que esta relación cambia de escala. Así, el puesto de venta de frankfurts tiene forma de frankfurt; los 'fried chickens' tienen forma de gallina, etc. La industria también ha creado prototipos para que relacionemos ciertas formas con ciertos sabores, como vemos efectivamente en bombones, panellets, gominolas; cuya propia forma ya nos hace saber qué sabor tiene. Del mismo modo, amén de con la forma, sucede con el *volumen*: la sufrida madre troceará el producto que al infante se le antoja como excesivamente grande, de éste modo conseguirá administrar el todo por adición de sus partes¹³.

Asimismo ocurre con la variedad de contenidos: muchas son las personas a las que, no gustándole, por ejemplo, la rata, agradan de un buen pijama; o devoran el gazpacho pero no gustan del tomate solo, algo difícil de entender...

De igual modo que las empresas sugieren sabores mediante la forma, igualmente ocurre con el colorido del alimento: el amarillo es limón, el naranja es, por avatares de la vida, naranja, el rosa es fresa, etc. Colores todos que recuerdan directamente el fruto o fruta del que deriva el alimento. Pero hay otra serie de colores que nada tienen que ver con el mismo: los refrescos de cola son invariablemente de tonos negros, por ejemplo. Se experimentó cambiando el color de los yogures manteniendo el mismo sabor: los participantes otorgaban los sabores en función del color. Alguna de estas analogías color-sabor se ha extendido tanto que ahora asignamos el mismo sabor a todo aquello que lleve el mismo tono. Así, la sustancia amarilla de galletas rellenas, pasteles, yogures, flanes, gelatinas, etc. tiene 'sabor a limón' en todos los casos, aunque los sabores difieren sustancialmente.

¹³ *Fórmula ésta cada vez más utilizada por la representatividad de última generación. Es tanta la cantidad de información que nuestra tecnología es capaz de generar en un mundo donde hasta las espoletas de los misiles incorporan cámaras que permiten su seguimiento hasta el instante en que deflagren, hace imposible su completo análisis, por lo que se intenta, bien transmitirla de manera más rápida –necesidad que ha hecho aparecer numerosos avances, desde el sistema Morse hasta el actual Internet, pasando por toda la familia de “teles”: telégrafo (transmisión rápida de caracteres), teléfono (de sonidos), telequino (de órdenes), etc.; bien condensarla (con frecuencia se prefiere la lectura de muchos titulares de prensa que dan cuenta de eventos varios, que no la de extensos artículos acerca de un tema concreto; cada vez más, el cine aboga por la rápida emisión de múltiples secuencias de escasa duración, para que sea el espectador quien, en su hogar, y con tiempo y análisis, discorra la historia completa... o bien vuelva a pagar por ver de nuevo (o entender) el filme...*

Y es que es mediante el gusto que podemos introducir a nuestro universo humano algo procedente de la naturaleza. En efecto, mediante la boca podemos romper esa frontera que la piel impone frente al 'mundo exterior'. Es este riesgo de aventurarse ahí afuera lo que hace que nuestro organismo tome grandes precauciones: lagrimeo, salivación, mucosidades... El hecho de que el hombre, en su evolución, pudiese materializar por medio de la alimentación cierta superioridad sobre la naturaleza, pues literalmente se la come -la ingestión de algo siempre ha sido considerado por diferentes culturas como muestra de superioridad: aquellos animales que no tenían depredadores naturales eran los más venerados: águilas, leones... - no pareció hacer mucha gracia a la Iglesia, que instauró la gula como pecado capital.

He tratado de exponer cómo diferentes factores pueden alterar nuestra idea o percepción acerca de los sabores o gustos; y cómo estos factores son o pueden ser manipulados para conseguir variabilidad en nuestro paladar.

Pero ya se sabe que sobre gustos no hay nada escrito...

Hasta aquí la exposición de los hechos, que intentan hacer ver cómo nuestros sentidos, lejos de captar la realidad, la interpretan. La historia del arte es la historia de la búsqueda de la realidad veraz; cada vez más basada en medios técnicos, cuyos resultados ofrecen visiones muy diversas: desde la falsedad de la técnica en tanto que utensilio no natural de Rodin, hasta la *verdad 24 veces por segundo* del cine de Jean-Luc Goddard, pasando por el término medio picasiano: *el arte es una mentira que nos acerca a la verdad*.

Echando la vista atrás, parece improbable que surjan nuevas interpretaciones de la realidad; los campos artísticos parecen agotarse, no tanto en el *cómo* si no en el *qué* (y será la técnica quien nos vaya aportando nuevos *cómos*: en 1975 ya se dijo que toda música posible ya había sido creado; tuvieron que ser Can y Kraftwerk quien, muestreadotes, vocoders y otros utensilios técnicos, dotaran a la música de una nueva dimensión: la digital frente a la analógica).

Con todo, nos invade cierta nostalgia del pasado y del esplendor de sus artes, en contrapunto a un mundo actual en el que, como rezaba la pintada anónima en la pared exterior de un museo, parece que los mejores artistas no nacen, se suicidan...