

# Pan y circo

MABEL GRACIA-ARNAIZ  
FERNANDO SÁENZ DUARTE  
ROSALÍA BANET  
CARLOS LAPEÑA  
ALICIA VENTURA

## ÍNDICE

Mabel Gracia-Arnaiz

*Alimentación, sociedad y cultura:  
maneras de comer, maneras de vivir, 7*

Fernando Sáenz Duarte

*El arte de cocinar con arte, 29*

Rosalía Banet

*Comer por los ojos, 37*

Carlos Lapeña

*¿Quién mató a la cocina cristiana de occidente?  
Guion de radio teatro, 51*

Alicia Ventura

*Pan y circo, 91*

Fotos de sala, 127

## ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD Y CULTURA: MANERAS DE COMER, MANERAS DE VIVIR

Mabel Gracia-Arnaiz

LA ALIMENTACIÓN HA INTERESADO a diversas disciplinas no tanto por su complejidad sino, sobre todo, por su gran importancia en la reproducción biológica y social de los grupos humanos. También por su cotidianidad y frecuencia. Por regla general, las personas comen a diario y en varias ocasiones, y numerosas tareas que se llevan a cabo a lo largo del día están *en función de* y *son para* garantizar el consumo de alimentos. En el campo de la antropología, las prácticas alimentarias son transdisciplinares porque transitan entre diversos espacios donde las dimensiones biopsicosociales de la alimentación están articuladas y se condicionan entre sí (Gracia-Arnaiz, 2010). Aunque es cierto que hoy organizamos cada vez menos la vida cotidiana basándonos en las horas de las comidas, lo cierto es que estas influyen en la gestión de las actividades de trabajo, ocio, formación o descanso. Además, se trata de un fenómeno tan cotidiano como ambivalente pues ha de dar respuesta tanto a preocupaciones médicas o nutricionales como a intereses económicos, políticos y medioambientales, sin olvidar las razones estéticas o identitarias.

En este texto mostraremos que, de acuerdo con Paul Watzlawick, los seres humanos no pueden no comunicar (1969). Lo hacen de diferentes maneras; a menudo mediante el lenguaje del cuerpo y la palabra, pero también a través de prácticas que, pareciendo innatas u orientadas a cubrir solo necesidades básicas, incorporan una enorme capacidad expresiva y relacional. Sucede con el comer. Consumir alimentos, una necesidad biológica básica, deviene un proceso complejo que las personas, a través de las relaciones sociales, dotan de múltiples funciones y sentidos. No en vano, se ha señalado que somos la única especie del planeta que transforma los alimentos crudos en platos cocinados y que aplica normas precisas sobre lo que come, cómo lo prepara, dónde y con quién se lo come (De Garine, 2008), organizando sus ingestas mediante *comidas* o acontecimientos alimentarios más o menos estructurados (desde un banquete nupcial a un *snack* o tentempié).

Las cocinas, entendidas más allá del arte culinario o la presentación estética de los alimentos en los platos, han tenido una clara función adaptativa, pues a través de los procesos de transmisión y aprendizaje los grupos se proveen y transforman, generación tras generación, el conjunto de saberes y habilidades prácticas que les permiten identificar los alimentos que son buenos para comer y para pensar (Harris, 1985; Sahlins, 1988). Aunque pueden compartir numerosas características, cada cultura genera una cocina peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparación y maneras de servir y comer) con clasificaciones particulares y reglas precisas, tanto en relación con la preparación y combinación de alimentos, como a su recolección, producción, conservación y consumo (Rozin y Rozin, 1981). Así, en la cocina francesa, por ejemplo, lo salado y lo dulce se suelen excluir mutuamente; en la china, en cambio, las mezclas agrídulces son muy comunes. Tratar de comprender las razones de este tipo de inclusiones y/o exclusiones nos obliga a preguntarnos sobre la naturaleza de la alimentación y sobre la relación entre las maneras de vivir y las maneras de comer.

## CONDICIONANTES DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS: RELACIONES ENTRE NATURALEZA Y CULTURA

La complejidad de la alimentación humana y su polivalencia ha facilitado que numerosas disciplinas la hayan convertido en su objeto de estudio, siendo abordada desde el enfoque médico-sanitario, desde el interés económico y político o, en fin, desde el ámbito sociológico e histórico (Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005). Cada disciplina ha centrado su atención en los aspectos considerados prioritarios según sus intereses. Los análisis resultantes se muestran, en general, parciales y se refieren solo a algunas de las numerosas dimensiones de un fenómeno que es, en esencia, multidimensional y complejo, pues discurre entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político. La antropología, como otras ciencias cuyo objeto de estudio se define a menudo en espacios intersticiales, ha necesitado del conocimiento de otras disciplinas, sobre todo, aunque no solo, cuando se ha preguntado sobre el devenir, el sentido y el valor de las culturas en general, y sobre la inscripción de la humanidad en el tiempo. A favor de ello ha jugado el haberse interrogado desde sus orígenes sobre el porqué de los elementos comunes y divergentes de las prácticas alimentarias. A partir de esta necesidad, se han establecido puentes que han conjugado las dimensiones biopsicosociales como modo particular de aprehender y razonar las maneras de comer. Esta es, quizá, su principal contribución al estudio de la alimentación humana (Poulain, 2019): conformar su interés en torno al modo en que las culturas invierten y organizan el espacio de acción dejado por el funcionamiento fisiológico humano y por las modalidades de explotación de los recursos hallados en el medio natural, susceptibles de ser desplegados en el marco de las exigencias biofísicas.

Es evidente que parte de esta complejidad deriva de las particularidades biológicas de nuestra especie. El hecho de ser omnívoro permite la adaptabilidad a una extraordinaria diversidad de ecosistemas al precio de un constreñimiento mínimo. Con todo, necesita variedad (Fischler, 1995): el ser humano no puede obtener todos los nutrientes que le son necesarios para sobrevivir (vitaminas, aminoácidos, proteínas, carbohidratos, grasas...) si no es a partir de un amplio abanico de alimentos. No es como el koala, que se alimenta sobre todo de las hojas del eucaliptus. El ser humano precisa un mínimo de diversidad. Así, el modo más simple de seguir un régimen nutricional bien equilibrado consiste en comer una multiplicidad de alimentos de origen animal y/o vegetal. Su naturaleza omnívora significa que tiene cierta libertad de elección, así como el condicionamiento de la variedad. Por esta razón interesa preguntarse cómo se lleva a cabo la selección y de qué forma se ha ido resolviendo este condicionamiento.

No es difícil observar que los modos de satisfacer unos requerimientos nutricionales similares para toda la especie humana son muy diversos, y que la variedad de sustancias que son consumidas como alimentos por los diferentes pueblos del mundo es extraordinaria. En este sentido, una de las cuestiones principales que salta a la vista al mirar a nuestro alrededor es la *variabilidad* de opciones según las distintas culturas del mundo (Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005). La dieta, en algunas sociedades, puede estar dominada por diferentes alimentos, es decir, por un régimen más carnívoro o vegetariano. Un ejemplo bien conocido es el de los inuit o esquimales, *comedores de carne cruda* antes de su «occidentalización» (Farb y Armelagos, 1985): cuando la caza era exitosa un adulto podía ingerir hasta cinco kilos de carne en una jornada. Todos los estudios realizados revelaron que entre ellos no existía ninguna enfermedad importante etiológicamente vinculable a carencias nutricionales. Numerosos elementos entraban en juego para explicar cómo estas poblaciones obtenían un equilibrio alimentario; entre ellas,

## EL ARTE DE COCINAR CON ARTE

Fernando Sáenz Duarte

«ARTE ES AQUELLA EXPERIENCIA que despierta en el espectador una emoción estética en casos y situaciones concretos; y artistas son aquellos cuyas obras, fruto de su inteligencia y sensibilidad, consiguen producir en nosotros dicha emoción. Por lo tanto, ni todos los pintores, ni todos los escultores, son artistas». Tal es la definición que Roger M. Buerger, director de la Documenta 12 de Kassel, celebrada en el año 2007, utilizó para justificar y legitimar la participación del cocinero Ferrán Adriá en dicho encuentro artístico, al que fue invitado «por su inteligencia creativa».

Pero que un cocinero participe en encuentro de arte por su inteligencia creativa no abre las puertas a que la cocina sea considerada una forma de arte, si bien es cierto que en la cocina como disciplina profesional es frecuente que se beba de las fuentes del arte y se acuda a ellas en busca de inspiración para crear líneas de trabajo.

Es indiscutible que la gastronomía se sirve de la belleza para enfatizar su discurso y, en ocasiones puntuales, intentar acercarlo al mundo del arte. Es en este camino, a veces sin rumbo, donde se confunde el mensaje y se distorsiona el origen y la finalidad del hecho gastronómico: alimentarse de manera culta.

Son varios los ejemplos que en la últimas décadas se han presentado como propuestas vanguardistas, en ocasiones vendidas como arte, de platos cocinados inspirados en movimientos pictóricos como el cubismo, el impresionismo o la abstracción. Incluso en los propios autores: platos emulando a Kandinsky, Mondrian o Picasso, en los que prima una estética y una técnica como valor, en un camino que, cuando empieza a ser a su vez reinterpretado, extravía su posible validez, iniciando entonces un proceso de degeneración conceptual que termina minimizando el auténtico valor de un producto, desnaturalizándolo y haciendo que pierda gran parte de su sentido.

Esta deslegitimación del producto, de la materia prima, acarrea una serie de consecuencias negativas en el valor del alimento cocinado, el cual acaba repercutiendo siempre y de manera inequívoca en el pequeño productor, equiparando su producto a cualquier otro industrializado y estandarizado, atemporal o carente de valores. Por lo tanto, como consumidores, todos y cada uno tenemos la obligación de saber qué estamos comiendo. Como bien explica el director de la Fundación Alicia, Toni Masannés, en el documental *La Cesta*: «estamos aculturizados gastronómicamente, comemos cosas que no sabemos lo que son, ni de dónde vienen, ni cómo están producidas —lo que el sociólogo Claude Fischler llama *ocnis*, objetos comestibles no identificados— debido a una sobreabundancia de oferta alimentaria y a una información contradictoria. Alguien tendrá que culturizarnos, y para ello, deberemos formar a los formadores que nos formen». Saber qué comemos, cómo está producido y las condiciones en las que trabajan las personas que se dedican a ello, nos eleva como individuos, nos proporciona conocimiento. Es la cultura la que nos hace más libres, al igual que es la cultura la que nos forma intelectualmente para saber apreciar un trabajo consciente, definido, que nos transmite y nos proporciona ese estallido emocional que provoca el arte.

Una de las corrientes que el mundo de la cocina ha utilizado sin rubor y que algunos han interpretado como forma de arte, es el trampantojo, o traducción patria de *trompe l'oeil*. Se trata de la técnica pictórica que intenta engañar a la vista jugando con el entorno, consiguiendo una realidad fantástica. Esta práctica ha derivado-degenerado en el ámbito gastronómico en una suerte de imitación de objetos a través de los alimentos, en los que la forma captura la atención del consumidor y en los que por lo normal hay una evidente desconexión entre lo representado y su sabor, o la materia prima con la que está construido. Pero esta «gamificación» de la comida, que vive en la actualidad momentos de gloria, ha existido desde tiempos inmemoriales. Sin ir muy lejos, podemos citar el «rape alangostado» que hacía furor en los años sesenta y setenta del siglo pasado, y que consistía en rebozar la cola de un rape en pimentón y aceite, asándolo en papillote y sirviéndolo en rodajas que imitaban a la cola de una langosta, creando así una elaboración que en apariencia y textura compite con la original, pero no en sabor ni precio. Hoy en día, debido a la generalización y democratización económica de los moldes de silicona alimentaria en las cocinas, resultan innumerables las posibilidades de estos platos conocidos como «miméticos», y en los que, como estamos describiendo, prima el continente sobre el contenido.

Como vemos, la estética parece que es la baza principal en este acercamiento de la gastronomía al mundo del arte, y por ello viene al caso citar ese viaje de ida y vuelta que se suele producir entre el mundo de la gastronomía y la industria alimentaria. Valga como ejemplo el caso de alimentos de alto valor económico como las angulas y su sucedáneo trampantojo, las gulas: un surimi o pasta de diferentes pescados con almidón y aditivos al que se le da la forma del preciado anguiliforme. Podíamos seguir citando ejemplos como los sucedáneos de caviar, de pata de cangrejo real o chatka, que siendo alimentos básicos domésticos en origen, de escaso va-

## COMER POR LOS OJOS

Rosalía Banet

HACE ALGUNOS AÑOS, TRABAJANDO en un proyecto artístico llamado *Gula*, realicé una investigación para saber con exactitud a qué nos referimos cuando hablamos de comida. Pensando que la frase «comer por los ojos» tiene hoy más *sentidos* que nunca, y con la intención de averiguar qué conceptos e imágenes definen este término con el que nos topamos todos los días, comencé por buscar en internet la palabra «comida». Lo que apareció en la pantalla poco o nada tenía que ver con el acto de nutrirse y cuidar, con los conceptos de salud y bienestar. Hamburguesas, fritos, sándwiches, marisco, huevos con yemas chorreantes, salchichas, chuletones, *snacks* y toda clase de dulces —desde diminutos bombones de diseño a tartas nupciales de seis pisos, pasando por todo tipo de bollería, chucherías y helados— también batidos verdes y alguna que otra fruta y ensalada. ¿Qué tenían en común todas aquellas imágenes? La respuesta es clara: la seducción visual. La atracción, el colorido, los encuadres perfectos, los primerísimos planos, la iluminación estudiada al detalle. Todas eran irresistibles, capaces de despertar un deseo voraz y hacernos salivar como los perros de Pávlov, a pesar de carecer de olor y sabor. La mera visión de tales objetos comestibles activa nuestro cerebro con recuerdos de la ni-

ñez y promesas insaciables, un auténtico festín de sensaciones y expectativas. En internet la comida queda reducida a una imagen, mera superficie, siempre apetitosa y alejada de cualquier problemática, pero detrás del acto alimenticio hay mucho más de lo que se ve a simple vista.

CONVIVIMOS CON una sobreestimulación del apetito que nos llega a través de todos y cada uno de los medios de comunicación: televisión, cine, radio, periódicos y revistas, que llena las calles y espacios cotidianos como el metro, las paradas de autobús o las vallas publicitarias y, por supuesto, a través de internet, ya sea por el móvil, la *tablet*, la *smart tv* o el ordenador. Las imágenes de comida están literalmente por todas partes y en todos los canales. No hace falta hacer esfuerzo alguno para encontrarlas. Hay tantas a nuestro alrededor que ya no somos conscientes de ellas. El bombardeo es constante, pero casi siempre invisible. Sin darnos cuenta, nos van engullendo. Imperceptibles por exceso, dominan nuestra aproximación a la comida. Cuando vamos a trabajar, a dar un paseo o a visitar un museo, cuando encendemos el televisor o deambulamos por internet, siempre están presentes.

En mi pequeña obsesión por todo lo que acontece en torno al alimento, durante un tiempo tomé la costumbre de anotar cada una de las alusiones a comida con las que tropezaba de manera involuntaria, sin intención ni necesidad. A pesar de que ya imaginaba que el número sería elevado, me abrumó la cantidad ya que, incluso en los días de poca interacción con el mundo exterior, rara vez bajaban de la veintena. Después de un mes en Helsinki, donde me encontraba realizando una residencia artística fotografiando todos los mensajes que descubría sobre comida, la media fue de cincuenta mensajes por día. Como cierre a mi estancia en Finlandia, propuse una *performance* en la cual, tras escribir los cincuenta mensajes en otras tantas camisetas blancas, me vestí con todas

ellas, una sobre otra, representando el acto de ser engullida por esos mensajes. Al final del proceso mi cuerpo quedó inmovilizado, sumergido en esa superposición de capas que lo transformaban y volvían irreconocible. Fui devorada. Me sentía atrapada, con una fuerte presión sobre el pecho, mi corazón latía desbocado, y casi no podía respirar ni moverme —de hecho, fui incapaz de desvestirme por mí misma y tuvieron que ayudarme—. La acción se grabó en vídeo y fue proyectada en la inauguración de la exposición ante la incredulidad de muchos que mostraban su sorpresa por el elevado número de mensajes diarios, pero que reconocían estar por completo familiarizados con el caótico glosario: «saludable», «rápida», «barata», «deliciosa», «sin azúcar», «vegana», «tradicional», «nueva», «auténtica», etc. Fue interesante ya que con posterioridad se generó un debate sobre la manipulación a través del marketing y la publicidad, las descaradas estrategias de la industria alimentaria, y la facilidad con que caemos en sus garras.

«¡Cómeme, cómeme!» Comida sabrosa y sugerente. Maquillada hasta el último poro y peinada con mucha laca. Con retoques y filtros que alcanzan un refinamiento solo posible por medios digitales, algo parecido a lo que ocurre con los modelos humanos. La excesiva estetización de la comida ha supuesto una banalización del acto alimenticio, que se ve vaciado de su significado más pleno, el de la nutrición y el cuidado, el de la vida nada menos, y pone el acento en su aspecto más estético, social y psicológico. No hay que subestimar el poder de la comida como herramienta de comunicación, como nexo para relacionarnos con otros y crear comunidad. En todas las sociedades y épocas la comida ha estado cargada de significados más allá de su función biológica, pero ahora su parte social parece haber engullido a la fisiológica.

Mostrar la comida que vamos a comer es una tendencia que ha arraigado con rapidez. La moda surgió a partir de la idea de compartir, pero lo cierto es que ha llegado a límites insospechados. El denominado *Food Porn* o «porno de la comida» ha inundado las redes

# ¿QUIÉN MATÓ A LA COCINA CRISTIANA DE OCCIDENTE?

*Guion de radio teatro*

Carlos Lapeña

## SONIDO NEUTRO DE UNA HABITACIÓN.

APICIO:

La resaca de una mala conversación es mucho más penosa que la que deja un mal vino. Es más, solo el mejor de los vinos, y apenas en sus primeros tragos, es capaz de resguardarnos en una conversación tan desaborida como la de la cena de anoche. ¿En qué momento convertimos la simple satisfacción de la necesidad individual de alimentarnos en un hecho social? ¿Cuándo aprendimos a diferenciar entre el placer de la comida y el placer de la mesa? Seguramente fue pronto, cuando el homo sapiens dejó de alimentarse de frutas y empezó a compartir manjares más grandes con su clan. Y, a pesar del tiempo que ha pasado, aún hay quien no se ha enterado,

quien se dice y se escribe *gourmet* y no sabe diferenciar entre comer y alimentarse, quien tiene tropecientos mil seguidores en su Instagram de cocina y cree que Brillant-Savarin es un ganador del Tour de Francia en los primeros años cuarenta.

SONIDO DE CENA DE AYER. CAYO APICIO Y GOURMET EMBOZADO CENAN. SONIDO DE MESA NO MUY EXAGERADO.

GOURMET EMBOZADO:

¿Brillant-Savarin? Sí, claro que le conozco. Ganó el Tour de France en 1941. Es ese, ¿verdad? Pero ¿qué tiene que ver ese señor con la hostelería? ¿Abrió un bistró cuando colgó la bicicleta?

APICIO:

¿Hostelería? ¿Quién está hablando de hostelería? Pensaba que hablábamos de comida, incluso de cocina. Hasta, si quiere, de gastronomía, pero de hostelería...

GOURMET EMBOZADO:

Pues eso, lo que te digo, de hostelería. Es el sector económico, *you know*. Además, no te lo he dicho, pero creo que deberías dedicarte a esto. Tienes futuro. Eres un chef muy pintoresco. Le encantarás a mis *followers*. Te voy a valorar muy alto en mis redes. Lo vas a notar mucho. Va a ser una promo total. La gente está *in love* con mis *posts* y confía en lo que yo digo literally. Creen de verdad que sé de lo que escribo, que ya veo que tú piensas que no tengo ni puta idea. *It depends on you, man*. Eres muy

libre de pensar lo que quieras y de fluir. Pero sabes lo que te digo, tío, hay gente que mataría por comer donde yo como. Sin embargo, ¿a ti quién te lee?

#### SONIDO DE HABITACIÓN.

APICIO:

Nunca me había visto en una de estas. No sabía por dónde empezar. Estaba en la mesa con el escritor gastronómico más influyente del momento, El Gourmet Embozado. Un tipo tan incapaz de construir una frase de más de tres palabras como de distinguir entre la carne y el pescado.

GOURMET EMBOZADO:

Proteínas, son todo proteínas.

APICIO:

Se preguntarán por qué alguien como yo, relativamente pasado de moda, ha invitado a cenar a un hombre como aquel, a un triunfador de nuestro tiempo. Les parecerá extraño, pero era un encuentro profesional. No, no... no se equivoquen, no buscaba contratarle, ni siquiera de consultor.

#### SONIDO DE CENA DE AYER.

GOURMET EMBOZADO:

La verdad es que me sorprendió mucho tu llamada, Apicio. Sé que me consideras un intruso, pero *you're not right*. Es una cuestión de perspectiva. Aunque no lo creas, yo te admiro. Yo admiro a los pioneros, a los *trailblazers*. Pero

## PAN Y CIRCO

Alicia Ventura

LA ALIMENTACIÓN ES UNO de los retos más importantes para un futuro sostenible. En la época actual, además de la preocupación por conseguir alimentos, debemos lidiar con la elección de la comida, un asunto complejo y confuso, dominado por la publicidad y los medios de comunicación. Nos movemos entre la desnutrición por falta de alimentos y la sobrealimentación promovida por la industria alimenticia; entre la búsqueda de una vida saludable y la necesidad de dar rienda suelta a nuestros deseos y ansiedades. Todo ello compone un estado alterado, un comensal desorientado y graves problemas de salud y medioambientales. Más allá de lo puramente nutricional, encontramos respuestas a este desajuste en la aceleración de la sociedad actual, en su estilo de vida o en el caos informativo que predomina en un asunto tan relevante como el alimento.

Este proyecto expositivo reflexiona de forma global sobre la cuestión alimentaria. Son muchos los temas que se entretajan en la alimentación y el comer, por lo que es un ámbito que debe ser abordado de forma multidisciplinar. De hecho, esta es una de las cuestiones por las que el arte se postula como el territorio perfecto para abordarlo, ofreciendo una perspectiva extensa, diversa y transversal.

*Pan y circo* quiere concienciar sobre la importancia del alimento y sus consecuencias para los seres que habitamos este planeta y para el planeta mismo, invitando a repensar el hecho alimenticio en su totalidad. Este acercamiento se sitúa en el análisis y la reflexión como un primer paso para abrir la puerta a la activación, al cuestionamiento y la búsqueda de nuevos modelos de alimentación.

*Pan y circo*, frase popular que tiene su origen en la locución latina *panem et circenses* (pan y espectáculos de circo) proviene de la «Sátira X» del poeta romano Juvenal, en la que alude a la práctica política de ofrecer comida barata y entretenimiento al pueblo como estrategia para controlarlo y silenciarlo: «Hace ya tiempo, desde que no le vendemos los votos a nadie, que el pueblo se ha deshecho de preocupaciones; pues aquel que en otro tiempo otorgaba el mando, las fasces, las legiones, todo, ahora se aguanta y solo desea con ansia dos cosas: pan y juegos de circo». Hecho que, con otras vestiduras, sigue ocurriendo en la época actual, donde la sociedad del espectáculo y los medios de comunicación desbordan nuestras mentes, mientras las grandes industrias de la alimentación atiborran nuestros estómagos.

Abordar el tema de la alimentación desde el arte no es algo nuevo, aunque sí poco frecuente. Desde épocas remotas el arte se ha vinculado a la promoción y restablecimiento de la salud humana. Si hacemos un recorrido histórico, se sabe que en la antigüedad clásica ya se conocían las propiedades terapéuticas del arte y los beneficios de su práctica en el equilibrio general del ser humano. En el año 2000 a.c. algunos sacerdotes egipcios consideraban que determinadas condiciones ambientales, como los cantos y danzas rituales, contribuían a disipar los estados melancólicos. Ya en el 1.500 a.c. los papiros médicos egipcios atribuían a la música una influencia favorable sobre la fertilidad de la mujer. Los chamanes de antiguas culturas africanas lo han utilizado en rituales de curación. Quintiliano, pedagogo hispanorromano, decía: «los discípulos de Pitágoras tocaban la lira al levantarse para trabajar

mejor y volvían a pulsarla al acostarse para reprimir el influjo de los sentidos y olvidar los recuerdos del día». Por su parte Avicena (980-1037) afirmaba: «todo género de dolor se desvanece y cura con la música». Un criterio muy acertado sobre el valor terapéutico de la música fue expresado por Arnaldo de Vilanova (1240-1311) al señalar: «la música no sirve para curar todo género de enfermedades, sino como fuerza modificadora del estado de ánimo. Esto coadyuva a la mayor eficacia de los remedios físicos y farmacológicos utilizados». Hasta el siglo XIX la música y las artes plásticas habían sido utilizadas empíricamente. No es hasta principios del siglo XX cuando la música se convierte en una técnica estructurada de tratamiento con una base metodológica definida, aunque fue durante la Segunda Guerra Mundial que el arte empezó a considerarse como una forma de tratamiento terapéutico.

A partir de 1980, y en especial en las dos últimas décadas, se ha producido una creciente aceptación de la utilidad del arte como terapia, reconociendo así su poder curativo. De hecho, en países como Estados Unidos, Gran Bretaña, Francia, Alemania, Japón, Israel o Chile las prácticas artísticas se han incorporado con éxito en los centros de salud y hospitales. Desde entonces, el arte se ha utilizado terapéuticamente como rehabilitación, como catarsis y por fin como instrumento de auto-conocimiento, dirigido a personas con necesidades especiales de diversa categoría, tales como colectivos afectados de enfermedades psicopatológicas, enfermedades terminales, y personas con una problemática social desfavorecida, marginales o en presidio; personas que utilizan diversas técnicas arte-terapéuticas para combatir el estrés y la alienación derivadas de la vida actual; y grupos que, a través de estas técnicas, amplían su creatividad favoreciendo respuestas originales en la solución de los múltiples desafíos que les propone su actividad profesional o personal, además de un gran número de aplicaciones sobre numerosos problemas relacionados con la infancia, cuestiones de género u otras situaciones de exclusión social.

## PAN Y CIRCO

Alicia Ventura

LA ALIMENTACIÓN ES UNO de los retos más importantes para un futuro sostenible. En la época actual, además de la preocupación por conseguir alimentos, debemos lidiar con la elección de la comida, un asunto complejo y confuso, dominado por la publicidad y los medios de comunicación. Nos movemos entre la desnutrición por falta de alimentos y la sobrealimentación promovida por la industria alimenticia; entre la búsqueda de una vida saludable y la necesidad de dar rienda suelta a nuestros deseos y ansiedades. Todo ello compone un estado alterado, un comensal desorientado y graves problemas de salud y medioambientales. Más allá de lo puramente nutricional, encontramos respuestas a este desajuste en la aceleración de la sociedad actual, en su estilo de vida o en el caos informativo que predomina en un asunto tan relevante como el alimento.

Este proyecto expositivo reflexiona de forma global sobre la cuestión alimentaria. Son muchos los temas que se entretajan en la alimentación y el comer, por lo que es un ámbito que debe ser abordado de forma multidisciplinar. De hecho, esta es una de las cuestiones por las que el arte se postula como el territorio perfecto para abordarlo, ofreciendo una perspectiva extensa, diversa y transversal.

*Pan y circo* quiere concienciar sobre la importancia del alimento y sus consecuencias para los seres que habitamos este planeta y para el planeta mismo, invitando a repensar el hecho alimenticio en su totalidad. Este acercamiento se sitúa en el análisis y la reflexión como un primer paso para abrir la puerta a la activación, al cuestionamiento y la búsqueda de nuevos modelos de alimentación.

*Pan y circo*, frase popular que tiene su origen en la locución latina *panem et circenses* (pan y espectáculos de circo) proviene de la «Sátira X» del poeta romano Juvenal, en la que alude a la práctica política de ofrecer comida barata y entretenimiento al pueblo como estrategia para controlarlo y silenciarlo: «Hace ya tiempo, desde que no le vendemos los votos a nadie, que el pueblo se ha deshecho de preocupaciones; pues aquel que en otro tiempo otorgaba el mando, las fasces, las legiones, todo, ahora se aguanta y solo desea con ansia dos cosas: pan y juegos de circo». Hecho que, con otras vestiduras, sigue ocurriendo en la época actual, donde la sociedad del espectáculo y los medios de comunicación desbordan nuestras mentes, mientras las grandes industrias de la alimentación atiborran nuestros estómagos.

Abordar el tema de la alimentación desde el arte no es algo nuevo, aunque sí poco frecuente. Desde épocas remotas el arte se ha vinculado a la promoción y restablecimiento de la salud humana. Si hacemos un recorrido histórico, se sabe que en la antigüedad clásica ya se conocían las propiedades terapéuticas del arte y los beneficios de su práctica en el equilibrio general del ser humano. En el año 2000 a.c. algunos sacerdotes egipcios consideraban que determinadas condiciones ambientales, como los cantos y danzas rituales, contribuían a disipar los estados melancólicos. Ya en el 1.500 a.c. los papiros médicos egipcios atribuían a la música una influencia favorable sobre la fertilidad de la mujer. Los chamanes de antiguas culturas africanas lo han utilizado en rituales de curación. Quintiliano, pedagogo hispanorromano, decía: «los discípulos de Pitágoras tocaban la lira al levantarse para trabajar

mejor y volvían a pulsarla al acostarse para reprimir el influjo de los sentidos y olvidar los recuerdos del día». Por su parte Avicena (980-1037) afirmaba: «todo género de dolor se desvanece y cura con la música». Un criterio muy acertado sobre el valor terapéutico de la música fue expresado por Arnaldo de Vilanova (1240-1311) al señalar: «la música no sirve para curar todo género de enfermedades, sino como fuerza modificadora del estado de ánimo. Esto coadyuva a la mayor eficacia de los remedios físicos y farmacológicos utilizados». Hasta el siglo XIX la música y las artes plásticas habían sido utilizadas empíricamente. No es hasta principios del siglo XX cuando la música se convierte en una técnica estructurada de tratamiento con una base metodológica definida, aunque fue durante la Segunda Guerra Mundial que el arte empezó a considerarse como una forma de tratamiento terapéutico.

A partir de 1980, y en especial en las dos últimas décadas, se ha producido una creciente aceptación de la utilidad del arte como terapia, reconociendo así su poder curativo. De hecho, en países como Estados Unidos, Gran Bretaña, Francia, Alemania, Japón, Israel o Chile las prácticas artísticas se han incorporado con éxito en los centros de salud y hospitales. Desde entonces, el arte se ha utilizado terapéuticamente como rehabilitación, como catarsis y por fin como instrumento de auto-conocimiento, dirigido a personas con necesidades especiales de diversa categoría, tales como colectivos afectados de enfermedades psicopatológicas, enfermedades terminales, y personas con una problemática social desfavorecida, marginales o en presidio; personas que utilizan diversas técnicas arte-terapéuticas para combatir el estrés y la alienación derivadas de la vida actual; y grupos que, a través de estas técnicas, amplían su creatividad favoreciendo respuestas originales en la solución de los múltiples desafíos que les propone su actividad profesional o personal, además de un gran número de aplicaciones sobre numerosos problemas relacionados con la infancia, cuestiones de género u otras situaciones de exclusión social.

## FOTOS DE SALA



**PAN Y**

**CIRCO**

**ARTE Y ALIMENTACIÓN**

