



Universidad
Rey Juan Carlos

TESIS DOCTORAL

ANA COLOMER SÁNCHEZ

**CREATIVIDAD, GASTRONOMÍA Y
DANZA**

DIRECTOR:

Dr. D. AMADOR CERNUDA LAGO

**UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
INSTITUTO UNIVERSITARIO DANZA ALICIA ALONSO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN I**

Madrid, 2011

“Yo tengo la sensación de que detrás de ofrecer un plato nuevo en tú carta, un plato pensado, medido, afinado, ensayado, organizado para que salga siempre igual, pasas por el mismo sufrimiento y el mismo rigor de trabajo que un artista cuando presenta su obra. Por lo tanto, ese sufrimiento, ese esperar la respuesta del que recibe, es lo que hace de la cocina un arte”.

Carmen Ruscadella

INDICE

<i>AGRADECIMIENTOS</i>	1
<i>INTRODUCCIÓN</i>	3
<i>CAPÍTULO 1: CREATIVIDAD</i>	15
1. TÉRMINOS SOBRE CREATIVIDAD	15
1.1. Evolución del término creatividad desde sus inicios hasta principios del s. XIX.....	15
1.2. Influencias en la creatividad aportadas por Guilford.....	19
1.3. La creatividad en el s. XX y XXI	23
2. PROCESOS CREATIVOS	35
2.1. Definición del proceso creativo.....	35
2.2. Principales modelos.....	36
3. PERSONALIDAD CREATIVA.....	39
3.1. Creatividad como característica de la persona.....	39
3.2. Rasgos de la personalidad creativa	40
3.3. Estudios sobre potencial creativo.....	45
4. CREATIVIDAD EN FUNCIÓN DE LA COCINA Y LA DANZA	49
4.1. Evolución histórica de momentos creativos en ambas disciplinas.....	49
4.2. Codificación terminológica de la cocina y la danza	53
4.3. Comparación de las bases de la cocina y la danza.....	56
4.4. El proceso creativo; cocina y danza.....	61
4.5. Creación de una coreografía basada en un plato de cocina	68
<i>CAPÍTULO 2: GASTRONOMÍA</i>	73
1. COCINA PRIMITIVA	73
2. COCINA EN LOS PUEBLOS FLUVIALES	76
2.1. Egipto	76
2.2. Mesopotamia	78
2.3. India y China	81
3 .LA COCINA EN LA ANTIGUA GRECIA	81
3.1. Cocina helenística.....	86
3.2. Cocina Espartana	87
4 .LA COCINA EN EL IMPERIO ROMANO.....	88

5. COCINA EN EL IMPERIO VISIGODO	96
6. COCINA MUSULMANA	99
7. COCINA HISPANO-JUDÍA	103
8. COCINA DE LOS REYES CATÓLICOS Y LOS AUSTRIAS	108
8.1. Influencia itálico- francesa	116
8.2. Manjares y banquetes de reyes	120
9. LA COCINA DE LOS BORBONES HASTA EL S. XX.....	127
10. COCINA ACTUAL	136
<i>CAPÍTULO 3: DANZA.....</i>	<i>143</i>
1 .DANZAS PRIMITIVAS	143
2. DANZAS EGIPCIAS	149
3. DANZA EN MESOPOTAMIA	155
3.1 Danza hebrea	155
3.2. Danza persa.....	158
4. DANZA EN CHINA E INDIA.....	159
4.1. La danza en china.....	159
4.2. La danza en India	163
5. DANZA EN LA ANTIGUA GRECIA.....	166
5.1. Danzas guerreras	173
5.2. Danzas de rituales y sagradas	174
5.3. Los misterios.....	176
5.4. Danzas Dionisiacas y la llegada del teatro	178
5.5. Danzas teatrales	180
5.6. Teatro en Grecia	180
5.7. Danzas terapéuticas	183
6. DANZA EN EL IMPERIO ROMANO	183
6.1. Danza en honor a Marte	185
6.2. Danzas Lupercales, Saturnales y Florales.....	186
6.3. Danzas de entretenimiento.....	188
7. DANZAS EN LA EDAD MEDIA.....	190
7.1. Danzas de represión.....	193
7.2. Danzas campesinas	196
7.3. Danzas de los juglares	197
7.4. Danzas en los palacios.....	198

8. DANZA EN EL RENACIMIENTO	198
8.1. Ballet de corte	202
8.2. Tratados y Coreógrafos	202
9. DANZA EN EL BARROCO	206
9.1. La corte de Luis XIV	206
9.2. Ballet de Acción y Cartas de Noverre	210
10. BALLET ROMÁNTICO. S. XX	218
11. LA DANZA EN LA ACTUALIDAD. S. XX Y XXI	224
<i>CAPÍTULO 4: METODOLOGÍA</i>	239
1. SUJETOS	239
2. INSTRUMENTOS.....	239
2.1. Ficha técnica 16PF-5.....	239
2.2. Fundamentación 16PF-5	240
2.3. Validez y fiabilidad del test 16PF-5	242
2.4. Valores del 16PF-5	243
3. PROCEDIMIENTO	254
4. VARIABLES	254
<i>CAPÍTULO 5: RESULTADOS</i>	256
1. ANÁLISIS DE FRECUENCIAS	257
1.1. Tabla de frecuencias totales.....	257
1.2. Gráfica de frecuencias totales	258
1.3. Tabla de frecuencias por sexo	258
1.4. Tabla de frecuencias por edad	259
2. ANÁLISIS DESCRIPTIVO.....	260
2.1. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales totales	260
2.2. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales danza.	261
2.3. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales cocina.....	262
2.4. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales por sexo. Factores primarios por sexo:	263
3. PRUEBAS DE MUESTRAS INDEPENDIENTES.....	264
3.1. Test de Levene y prueba T factores primarios, danza vs cocina.	265
3.2. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, danza vs cocina... ..	267

3.3. Test de Levene y prueba T factores primarios, mujeres vs varones....	268
3.4. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, mujeres vs varones.	270
3.5. Test de Levene y prueba T factores primarios, total profesionales vs estudiantes.....	271
3.6. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, total profesionales vs estudiantes.....	272
3.7. Test de Levene y prueba T factores primarios, estudiantes coreografía vs trabajadores coreografía.....	273
3.8. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes coreografía vs trabajadores coreografía.....	274
3.9. Test de Levene y prueba T factores primarios, estudiantes cocina vs trabajadores cocina.....	275
3.10. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes cocina vs trabajadores cocina.....	276
4. DISCUSIÓN.....	277
4.1. PROSPECTIVAS.....	283
5. CONCLUSIONES.....	284
<i>BIBLIOGRAFÍA</i>	<i>287</i>

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Aptitudes creativas Guilford	21
Ilustración 2. Teoría Multifactorial de Guilford	23
Ilustración 3. Tipos de Inteligencia Gardner	29
Ilustración 4. Rasgos de personalidad significativos, "Potencial Creativo", estudio SAM	46
Ilustración 5. Rasgos de personalidad significativos, "Potencial Creativo", estudio Kemp.	47
Ilustración 6. Rasgos de personalidad significativos, "Potencial Creativo", estudio Patel.....	48
Ilustración 7. Rasgos de personalidad detectados en el potencial creativo, a través de los estudios de SAM, Kemp y Patel.	49
Ilustración 8. Brigada media de cocina.	65
Ilustración 9. Comparación visual cocina y danza. Arzak y Pina Bausch.	66
Ilustración 10. Artes y oficios producción agrícola del Delta del Nilo. Tumba de Sennedjem.	77
Ilustración11. Portada del Satiricón de Petronio.	93
Ilustración12. Ramón Llull. Árbol de filosofía de amor. Libro del gentil y los tres sabios.	105
Ilustración13. <i>Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch ço es de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert Nola.</i> (Edición original conservada por la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes Saavedra).	113
Ilustración14 .Lápida del sepulcro del maestro Taillevent.	119
Ilustración15. Cuadro de Sánchez Coello y fechado 1596,de izquierda a derecha sentados a la mesa: Carlos I-V, Isabel de Portugal, Felipe II, Ana de Austria, el archiduque Alberto, Isabel Clara Eugenia, de espaldas el duque de Saboya y Catalina Micaela).....	126
Ilustración16. "La danza" (reproducción en el Museo Arqueológico de Barcelona). Pertenece al arte rupestre del Neolítico de la Península Ibérica 9.000 a.C – 4.000 a.C).	143

Ilustración 17. (Escena de celebración bailarines y bailarinas, músico con el arpa y sistros, capilla roja de Hatshepsut).	151
Ilustración18. Bailarines Egipto, Tempera sobre el papel.	153
Ilustración19. Mural de la dinastía tang en las cuevas rupestres de Mogao, que muestran a un grupo de bailarinas tocando pipas en la espalda, acompañadas de una banda de música.	162
Ilustración20. (Salto del toro, palacio de Cnosos. Evoca el mito del Minotauro, en el cual jóvenes atletas luchan contra el animal.)	169
Ilustración21. La muerte llevándose a un trovador (derecha) y a un abogado (izquierda). <i>La Danse macabre</i> , París, Guyot Marchant, 1486.	195
Ilustración22. Tratado <i>Arte para aprender a danzar</i> Cesar Negri	204
Ilustración23. John Playford(1623-1686) y su manual de danza llamado <i>The English dancing master</i>	205
Ilustración24. Tragedia lírica compuesta por Lully en 1648 llamada Amadis.....	207
Ilustración 25. Ferriol y Boxeraus,El arte de danzar, Minué formas en "Z" y "S"	216
Ilustración 26. Contradanza cuadrada.	217
Ilustración 27. Gisselle, Carlota Grissi, imagen del libro <i>The Romantic Ballet in Paris</i> , Ivor Guest.....	221

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Escalas primarias que componen el 16PF-5.....	244
Tabla 2. Resumen significados escalas primarias 16PF-5.....	251
Tabla 3. Resumen dimensiones globales 16PF-5.....	253
Tabla 4. Frecuencias totales cocina y danza.....	257
Tabla 5. Tabla de frecuencias por edad.....	259
Tabla 6. Análisis descriptivos de los factores primarios y las dimensiones globales	260
Tabla 7. Análisis descriptivos valores primarios y dimensiones globales en la danza.....	261
Tabla 8. Análisis descriptivos valores primarios y dimensiones globales en la cocina	262
Tabla 9. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales por sexo.....	264
Tabla 10. Test de Levene y prueba T, factores primarios, cocina vs danza.....	265
Tabla 11. Test de Levene y prueba T, dimensiones globales, cocina vs danza	267
Tabla 12. Test de Levene y prueba T, factores primarios entre mujeres y hombres.....	268
Tabla 13. Test de Levene y prueba T, dimensiones globales entre mujeres y hombres.....	270
Tabla 14. Test de Levene y prueba T, factores primarios total profesionales y estudiantes	271
Tabla 15. Test de Levene y prueba T, dimensiones globales total profesionales y trabajadores	272
Tabla 16. Test de Levene y prueba T, factores primarios estudiantes coreografía y trabajadores coreografía.	273
Tabla 17. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes coreografía vs trabajadores coreografía.....	274
Tabla 18. Test de Levene y prueba T factores primarios, estudiantes cocina vs trabajadores cocina.....	275
Tabla 19. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes cocina vs trabajadores cocina	276

AGRADECIMIENTOS

La culminación de mi tesis doctoral ha sido una labor de esfuerzo, trabajo y persistencia, combinado de inspiración y ayuda, durante tres años he aprendido una nueva manera de comunicarme, que no hubiera logrado sin la ayuda de las siguientes personas.

En primer lugar mi máxima admiración y respeto a dos personas que me han nutrido en disímiles campos intelectuales, al Dr. D. Amador Cernuda Lago, por su apoyo incondicional y confianza, hemos realizado “un caldo bien sabroso” y la Dra. Dña. Mónica Olalla Sánchez, por su fuerza y persistencia, aún con truenos y tormentas las estrellas siempre están, gracias a ambos por compartir esta etapa de mi vida.

La inspiración y el cariño de mi familia en especial a mis padres y a mi hermano que desde niña me han inculcado el amor por las artes y me han dejado volar desde la juventud. Mamá gracias por tu amor y pasión hacia la vida, papá gracias por confiar en mi ciegamente y sacrificarte diariamente. Hermano parte de esta tesis es tuya desde los fogones ofreces un maravilloso espectáculo como es la comparación paralela de nuestras vidas.

Diego diariamente sigues mi vida sin dejarme caer, gracias por tu paciencia y serenidad, por el apoyo incondicional y querer acompañarme en infinitas aventuras, Ainhoa me has demostrado tu amistad ilimitada formando parte de múltiples fases de mi evolución, gracias a ambos por cuidarme día a día. Alex me enseñaste las matemáticas y has tenido paciencia para enseñarme la estadística. Dani por estar siempre dispuesto y hacer que todo sea más fácil. A todos mis amigos y familia que me han aguantado y han participado de igual manera.

Así mismo debo destacar que este trabajo no lo hubiera podido realizar sin la formación otorgada durante cuatro años en el Instituto Universitario Alicia Alonso, gracias a todos los maestros que sembraron en mi inquietud para lograr mi objetivo.

Para concluir gracias al Ciclo Superior de Hostelería de Madrid y Barcelona como al Instituto Universitario Alicia Alonso, también a los profesionales que gustosamente han participado en la investigación de estas dos artes, sin ellos el estudio no se podría haber cumplido. A todas las personas que voluntariamente participaron en la grabación de la coreografía.

De corazón muchas gracias a todos.

INTRODUCCIÓN

El objetivo de esta investigación es analizar la creatividad a lo largo de la historia entre dos disciplinas como la danza y la cocina; de la misma forma, se profundizará en los aspectos paralelos artísticos que puedan tener coreógrafos y cocineros a la hora de crear en sus distintos campos profesionales.

El planteamiento inicial de qué entendemos por “creatividad” debe partir de dos puntos de vista complementarios, el lingüístico y el histórico, ya que de esta forma este concepto alcanzará toda su dimensión en aras de una mejor comprensión. “Creatividad” del latín “creare” implica también la creación de una vida o de engendrar en un amplio sentido, incluso hay autores que lo relacionan con el crecimiento por cuanto los rasgos psicológicos acentúan y, a veces, justifican un cierto comportamiento creativo. En español los vocablos “generador” como adjetivo y el verbo “engendrar”, fueron acotados por el médico Juan de Huarte de San Juan, quien realizó un estudio sobre la inteligencia y destacó el ingenio como generador de ideas. Ejemplos similares encontramos en tratados médicos griegos de Hipócrates y en el romano Galeno donde el ingenio se refleja en una creatividad técnica a la hora de ejecutar ciertas habilidades en la cura de pacientes; no en vano una importantísima obra de Galeno titulada *De ingenio sanitatis* tuvo una gran repercusión a lo largo de la historia de la medicina.

Históricamente, hay que señalar que en el mundo antiguo no existía el término “creatividad” de una forma explícita tal y como puede entenderse hoy en día y no había una división tajante entre la creatividad científica y la artística. En la Antigua Grecia la inventiva se basaba en la imitación y no existía un acto creador ya que el “artista” era un mero instrumento de expresión de los Dioses con una sujeción rigurosa a leyes y normas. Aristóteles afirmaba, por ejemplo, que el autor debía despojar a

su obra de las huellas personales que la embelleciesen ya que dicha belleza ya estaba en la naturaleza¹. Sin embargo había una excepción: la figura del poeta que no imitaba la realidad, siendo el único que podía omitir las normas y modelos de la perfección en la naturaleza porque su actividad era considerada un ejercicio de libertad. Algunos ejemplos de la Mitología Griega, en concreto de *La Odisea* apoyan este argumento:

“Nadie me ha enseñado, un Dios ha plantado algunas canciones en mi alma”. (Homero).

Siguiendo un hilo temporal, durante muchos años la creación se consideró algo divino, solo un Dios puede crear de la nada pero esta “nada no puede surgir de la nada”, es decir, de ella misma. Esta máxima filosófica se mantuvo lo largo de la historia como un acto de dioses y no del ser humano; más tarde, el término se fue desarrollando, pero no será hasta finales del s. XVI, en el Renacimiento, donde se dará culto a Miguel Ángel reconociéndolo como artista y creador.

En otro orden de cosas, durante los ss. XVII y con mayor claridad en el S. XVIII, aparece la asociación etimológica de “creatividad” y “arte”, desprendiéndose el primero de su vinculación con el mundo religioso. Esta relación etimológica y, en cierto modo, semántica, es un reflejo del antropocentrismo reinante en la época, ya iniciado en el Renacimiento europeo y que coloca al hombre como centro de la creación a todos los niveles, con lo cual se entiende que los conceptos de “creatividad” e “imaginación” se entiendan como actos humanos. Dicho antropocentrismo reforzado y entremezclado con otras posturas más científicas propias de la Ilustración darán la bienvenida a toda una época de racionalismo ligado también a las reflexiones sobre el arte.

Ya en el S. XIX, el término “creador” se ve ampliamente extendido al ser humano, pasándose de crear de la nada a crear a través de los

¹Aristóteles, (1992), *Poética de Aristóteles*, ed. Gredos, Madrid.

elementos que se dispone. Esta época supuso el nacimiento del diseño industrial y la tecnología que implicaba, en cierta forma, componentes creativos. Galton que recibe una gran influencia de su primo Charles Darwin, planteó en su obra *Genio hereditario*² con un método científico que la creatividad tenía que ver con la mente prodigiosa del genio y de sus ideas originales.

Por otro lado, en el S. XX, dicho término no se relacionara solo con el artista, sino que sufrirá una evolución hasta la actualidad, relacionando la creatividad con cualquier persona y en diferentes ámbitos. Ahora bien, siguiendo la reflexión de otros autores, hay otros términos que sí se relacionan frecuentemente con la creatividad, en particular “intuición” y “perspicacia”. La intuición es la capacidad de resolver un problema de una manera instantánea o muy rápida. Se contrapone a la capacidad meramente discursiva que resuelve un problema paso por paso. Dicho de manera simple, la persona intuitiva emplea menos tiempo y menos esfuerzo intelectual en solucionar un problema que las personas normalmente racionales. A su vez, la perspicacia es la capacidad de comprensión profunda de una situación, lo cual implica advertir con facilidad cuáles son los datos más relevantes o importantes en medio de una pluralidad de datos. Mientras que las personas perspicaces van directamente al grano y al núcleo de un problema, las personas que no son perspicaces se pierden en lo accesorio y en lo irrelevante. Asimismo las mentes perspicaces son capaces de experimentar el denominado “fenómeno ajá”, esto es, encontrar la solución a un problema al advertir el aspecto fundamental. Tal ocurrió con Arquímedes (siglo III antes de Cristo), si es cierto el relato de Vitruvio, cuando al meterse en una bañera y al hacer desbordarse el agua comprendió cómo podía comprobar si una corona era o no de oro puro. En todo caso, entiendo que mientras que la creatividad es la cualidad de los pensamientos, acciones y productos que

² En dicho trabajo su autor confió en las bibliografías, estudió a ciento ochenta científicos contemporáneos, envió cuestionarios así como datos y experiencias familiares para redactar sus conclusiones. Cattell tomó como referencia esta obra para la suya titulada *American men of science*.

se nos aparecen como novedosos, en cambio intuición y perspicacia son capacidades que pueden presentarse en las mentes creativas.

Al hilo de estas cuestiones, es muy interesante recalcar los trabajos de Freud y el psicoanálisis³. *En el marco de esta teoría se intentó analizar, entre otras cosas, la relación entre el yo personal y los conflictos internos de artistas como Leonardo da Vinci. La creatividad en este sentido sería para Freud el resultado de la tensión del artista entre la realidad consciente y las conductas conscientes; el arte en su conjunto es una forma de expresar esos deseos inconscientes de forma pública.*

A este respecto, me parece muy ilustrativa la metáfora de la inteligencia creativa de Bono; Si en una montaña llueve, el agua sigue los mismos caminos hechos por la naturaleza, a esto lo denominamos inteligencia, pero si esa misma lluvia toma caminos diversos y variables será la creatividad.

Puede observarse que el comienzo y el final de la creatividad son antagónicos. La primera idea de la divinidad del acto creador, para llegar en la actualidad, como acto característico del ser humano y de su personalidad.

Un elemento que caracteriza la creatividad es su aspecto innovador siendo su antónimo la rutina o la copia. Un pensamiento o idea será más creativa cuanto más se aleje de lo ya establecido a veces de una forma refleja como parte de un trabajo sin repercusión o bien de modo más violento o abrupto para así, llamar la atención y hacernos reflexionar. No es de extrañar que en épocas históricas adversas de guerras, crisis a todos los niveles o momentos de transición, la creatividad tuvo una importante función de revulsivo para abrir los ojos; en ese punto de partida, al margen de normas de cualquier tipo, la creatividad nos ha

³ Sigmund, F., (1910), *Obras completas; Cinco conferencias sobre Psicoanálisis, Un recuerdo infantil de Leonardo da Vinci, y otras obras*, (Trad. José Luis Etcheverry, edt. Amorrortu, Buenos Aires y Madrid.1999).

dejado auténticas joyas artísticas rompedoras y no muy bien comprendidas. Citar algunos ejemplos valdrían como botón de muestra: todo el arte pictórico del s. XX, la danza y sus esquemas artísticos, la poesía de vanguardias en el período de entreguerras (1914-1918) y personajes de sobra conocidos como Van Gogh o Buñuel afectadas por algún desequilibrio mental, al que no siempre es necesario llegar.

La creatividad, por lo tanto, se puede desarrollar a través de diferentes ejercicios, y diversas artes como pueden ser la danza, la música, la pintura y otro tipo de arte poco conocido pero igual de importante que es “el arte de comer”. No se trata de manipular alimentos para un fin práctico sino de intentar crear platos con formas y colores, con sensaciones, belleza y delicadeza.

En Occidente existían claras diferencias sociales que impedían el acceso a la alimentación más básica, de tal manera que la cocina como tal se reservaba a los estamentos más privilegiados. Los cocineros contaban con maestros de ceremonia, que se encargaban de los divertimientos de la corte y de succulentos manjares. En otras culturas, la cocina y su ritual cumplían y siguen cumpliendo un punto de encuentro social; la transmisión de recetas y de la gastronomía familiar ha permitido la pervivencia de ciertas culturas que, a su vez, han influido en otras. Las cocinas orientales y mediterráneas, a diferencia de las norte europeas, por ejemplo, tienen un carácter más festivo y colorido asociándose también con determinados ritos religiosos.

Por otra parte, la comida musulmana⁴ influye poderosamente en la cocina judía sefardí y, posteriormente, en toda nuestra gastronomía. Al igual que otros hábitos de vida y salud como el baño, desconocido y rechazado por la cultura cristiana, nuevos ingredientes penetraron en

⁴ Es más correcta esta designación que alude a lo religioso y cultural y no “árabe” que es un término étnico. En el año 711 cuando las tropas de Tariq llegan a la Península Ibérica, el porcentaje de población árabe era pequeño; eran eso sí, la élite cultural, política y militar pero en los ejércitos que lideraban la mayoría era población bereber, morisca y de otros orígenes que, culturalmente, se diferencian bastante de los árabes, originarios éstos últimos de la Península Arábiga.

nuestro país para quedarse definitivamente. También hay que decir que los productos traídos de América enriquecieron enormemente nuestro panorama gastronómico dando forma a una de las cocinas más ricas a nivel mundial.

Volviendo a la cultura musulmana, ésta tomó a su vez elementos de los distintos territorios que iban ocupando. Ya en la Península, la alimentación de la Alhambra, empezó a refinar precisamente con la llegada de esta cultura, donde la alimentación era salud ante todo tratándose de buscar productos cada vez más saludables; objeto de esa preocupación fueron los libros de cocina y los distintos regímenes de salud que se conservan donde los médicos exponían sus criterios y cuidados, considerando incluso un uso terapéutico y medicinal de algunos alimentos. Según la teoría de al-Kindi⁵, éstos poseen distintas propiedades y grados de efectividad llegando a ser nocivos si no se mezclan en su justa medida, dándose el caso de intolerancias alimentarias según el estado de salud del paciente. Por otro lado, en la mesa se mantuvo un orden heredado del califato de Córdoba, pero más africanizado en sus costumbres. Los platos eran más ligeros y refinados, llegándose a poner siete platos diferentes y no uno solo porque esto último no se consideraba elegante.

La cocina Andalusí tenía construido un verdadero ritual, lleno de detalles preciosos en un entorno envidiable. El resultado fue una alimentación fina, majada, muy cocida de fuerte sabor, conquistada por las especias, hierbas y perfumes. Sus platos y la cocina destacaron en toda Europa por el buen gusto y la cocina exótica como la carne con agua de rosas o *Sikbaj*.

⁵ Médico musulmán que redactó la teoría de los grados de los medicamentos y alimentos. Según dicha teoría cada alimento tenía cuatro grados de efectividad siendo el cuarto el más venenoso si se mezclaba con otros. De esta forma, el médico podía rebajar o aumentar el efecto de un alimento o medicamento según deseara. Esta teoría marcó el desarrollo de la farmacología y la medicina durante siglos en todo Occidente, incluso médicos cristianos retomaron la cuestión escribiendo tratados muy importantes, como por ejemplo Arnau de Vilanova o Bernardo de Gordon.

Al hilo de lo expuesto anteriormente, puede apreciarse la originalidad de la cocina en todos sus platos con diversas combinaciones y mezclas de sabores así como el uso obligatorio de múltiples especies, que nos traslada a los zocos como una sinfonía común a todo El Oriente y Asia. Cada tienda dispone los artículos cuidadosamente y nada se deja al azar para que el cliente “coma” con la vista y se deje llevar por las sensaciones: primero los olores, después el colorido también en los puestos de comida, la cerámica y, por último, su decoración ya sea a través de formas geométricas, de vegetales o diversos versículos del Corán. Todo rinde culto al arte y a la creatividad dentro de su concepto de belleza y armonía.

Esta tradición se ha ido refinando hasta el día de hoy, donde podemos degustar buenos productos, aunque sea manjar de unos pocos. La sociedad nos incita a la comer comida prefabricada por falta de tiempo y sólo algunos realizan una cocina detallada, pensada, diferente, dando lugar a un rasgo disímil. Lo mismo sucede en la danza que se deja arrastrar por gustos más mayoritarios en forma de “bailes populares”, danzas, espectáculos comerciales y sonados, fáciles de aprender que cubren una función de masas y donde la actividad física y la sorpresa son mínimas. En menor medida, hay que distinguir entre los procesos creativos del coreógrafo cuya personalidad desarrolla rasgos heterogéneos, frente a la de individuos no creadores, **que sólo reproducen o mimetizan formas ya hechas**. A pesar de las diferencias entre creatividad / no creatividad, ambos actos surgen a partir de unos elementos iniciales, a saber, el cocinero a través de su producto y equipo y el coreógrafo a través de sus bailarines y los distintos elementos que configuran la puesta en escena.

En cuanto a la danza sus primeros movimientos intentan agradar a los dioses mediante rituales, los pasos repetitivos parten de la pelvis que impulsa las piernas hacia el suelo generando un pataleo y el impacto es su forma de comunicarse con la tierra; por otro lado, el movimiento de las extremidades de forma agitada y descontrolada llega a generar el éxtasis.

Asimismo la evolución del hombre afecta directamente a la danza y los bailes se centran en rituales funerarios y festividades. En el Antiguo Egipto la adoración de la vida tras la muerte generó grandes bailes representativos siendo la música y las bailarinas acrobáticas las que acompañan a los muertos al nuevo mundo, además en esta época se inician las danzas como divertimento donde unas bailarinas especializadas hipnotizaban con movimientos ondulantes a los espectadores.

La inclusión de la danza al teatro fue concebida por las civilizaciones griegas y romanas que otorgaron un nuevo lugar a este arte llegando a convertirse en verdaderas bacanales. La danza se utilizó durante varios siglos como forma de adoración y desenfreno ante los dioses. Sin embargo, la llegada del Cristianismo va a crear una censura y solo ciertas danzas de carácter popular y colectivo tendrán cabida; en este contexto, el baile es un hecho artístico piadoso basado en los dogmas de la nueva religión donde los recreos piadosos danzables se convertirán en el género más destacado.

Con la llegada del Renacimiento y su antropocentrismo se desarrolló un tipo de danza más refinada en salones y palacios donde aparece la figura de un maestro de danza: dicha circunstancia se puede considerar un ejemplo de la cultura y la educación imperante en la época.

De igual manera, la cocina y la danza van a promover la distribución de libretos y manuscritos para la difusión y aprendizaje de ambas artes. Por otra parte, el reinado del monarca Luis XIV en el Barroco marcará un hito para la historia del ballet ya que este rey de gran gusto y refinamiento llegó a tener bailarines profesionales y maestros. La práctica del baile se teatraliza y, por primera vez, se puede observar la presencia de coreógrafos, compositores y bailarines profesionales formando un conjunto. Paulatinamente el baile busca su independencia de las demás artes, desligándose del teatro y de la ópera. En este momento existe ya

una diferencia entre la formación profesional de unos y otros bailarines altamente cualificados y preparados para realizar las más virtuosas representaciones y la aparición de los bailes de salón representados por los nobles. Una vez nacido el ballet de Acción de Noverre (1759), que destacó la pantomima y los gestos del bailarín, se dio paso a un nuevo siglo que será el mayor representante del Ballet Romántico para sorprender al público con bailarines etéreos y aéreos, cargados de espíritu y sentimiento; de este modo nacían los ballets blancos.

Las modas de la danza surgirán en estos siglos en Italia, Francia y, más tarde, en Rusia poco a poco se van mezclando e innovando con nuevas culturas y formas de desarrollar este arte, hasta romper con los cánones estrictos de la danza clásica destacando a bailarinas como Isadora Duncan o Martha Graham entre otros; dichas artistas llegaron a improvisar e investigar nuevas formas de crear para llegar al público.

En la actualidad la danza está en constante movimiento y fusión tanto en culturas como en estilo. Se mantienen las danzas más clásicas que contrastan con las más innovadoras; así mismo la cocina y la danza se juntan para crear un espectáculo conjunto que despierte todos los sentidos del espectador.

Al comparar la labor de cocineros creativos y coreógrafos, se pretende buscar similitudes y diferencias, tanto en sus rasgos de personalidad, si existiera un punto común, como en los rasgos estables de ambos para alcanzar su proceso creativo. En dicho proceso, cocinero y coreógrafo llegan a tomar una decisión determinada ante una idea creativa en función de su personalidad y ante diferentes situaciones durante el desarrollo de dicha creatividad.

Para confirmar y analizar científicamente las similitudes de dichos rasgos de personalidad he registrado a 181 cocineros y coreógrafos, mediante el test de personalidad de Catell 16PF-5, que aparece publicado en España a mediados de los noventa (Russell y Carroll, 1995), el cual

nos permite medir 16 escalas primarias y cinco factores globales; esas 16 escalas primarias corresponden a los factores de personalidad que mide el cuestionario, a saber, (A) afabilidad, (B) razonamiento, (C) estabilidad emocional, (E) dominancia, (F) animación, (G) atención a las normas, (H) atrevimiento, (I) sensibilidad, (L) vigilancia, (M) abstracción, (N) privacidad, (O) aprensión, (Q1) apertura al cambio, (Q2) autosuficiencia, (Q3) perfeccionismo y (Q4) tensión. Las dimensiones globales corresponden a (Ext) extraversión, (Ans) ansiedad, (Dur) dureza, (Ind) independencia y (Auc) autocontrol.

Kemp (1981), por ejemplo, intentó identificar el potencial creativo mediante el perfil de compositores de música, donde destacó cierta relación entre el temperamento y el arte de componer. Al comparar los estudiantes de composición con los no-compositores (estudiantes de música y músicos profesionales) los compositores puntuaron alto en los factores E, I, M, Q1 y Q2, y bajo en los factores A, G, N y Q3.

Dentro del campo de la hostelería y la danza es destacable su relevancia en la sociedad ya que están dando como fruto grandes creadores reconocidos. Ambas disciplinas poseen una técnica definida que les ayuda a solucionar problemas, obteniendo de ello un producto que conlleva e implica un efecto social determinado. Todas estas características muestran que tanto cocineros como bailarines son personas altamente creativas que afrontan dificultades y retos diariamente. La investigación consistirá en una nueva visión de estas dos artes ensambladas; nunca nadie ha profundizado en las similitudes creativas de cocineros y coreógrafos analizadas desde el individuo, por lo que este trabajo quiere cubrir ese vacío metodológico para ofrecer una visión enriquecedora y multidisciplinar del hecho creativo.

Por otro lado, como coreógrafa, he realizado un video en el que represento las cuatro fases del modelo clásico de Wallas basado en un plato de cocina para observar hasta qué punto cocina y danza pueden retroalimentarse y los materiales generados pueden servir de base de

inspiración al cocinero y al bailarín mutuamente. En este sentido, opino que es muy positivo para nuestra sociedad formar gente creativa ya que nos aporta nuevos patrones de ingenio, como diría Maslow, “personas autorrealizadas”.

**PRIMERA PARTE:
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

CAPÍTULO 1: CREATIVIDAD

1. TÉRMINOS SOBRE CREATIVIDAD

1.1. Evolución del término creatividad desde sus inicios hasta principios del s. XIX

El concepto de “creatividad” en sus principios se consideró un acto divino en el que “la nada no puede surgir de la nada” era fruto de los dioses. Esta afirmación fue concluyente durante muchos siglos en un plano celestial y no terrenal. Más adelante, el término se fue desarrollando y será a finales del s. XVI en el Renacimiento donde se dará culto a Miguel Ángel reconociéndolo como artista y creador.

En España el significado del término “generador” o “engendrar” parte del médico Juan de Huarte de San Juan y de su estudio sobre la inteligencia y el ingenio como generador de ideas. Ya en el s. XVII y con mayor claridad en el s. XVIII la creatividad se relacionó con el arte desprendiéndose de su vinculación con el mundo religioso y se identificará como un acto del ser humano al ser éste imaginativo. En el s. XIX, el término “creador” se ve ampliamente extendido al ser humano y se pasa de crear de la nada a crear a través de los elementos que se dispone. Los escritos de Galton⁶ (1869-1889) influidos por los de su primo Charles Darwin⁷ plantearon la creatividad en su libro “Genio hereditario”⁸. Según su autor el genio debía tener una mente prodigiosa e ideas originales. Con esta obra será el primero en estudiar la personalidad

⁶ Romo, M., (2009), *Psicología de la creatividad*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona, p. 123.

⁷ Darwin (1809-1882) fundamentó la teoría de la evolución como la evolución biológica donde un conjunto de cambios y transformaciones a través del tiempo han originado la diversidad de formas de vida existentes en la tierra.

⁸ Galton, F., (1869), *Hereditary Genius*, ed. MacMillan AND CO, London. Confió en las bibliografías para sus estudios más puros, estudio 180 científicos contemporáneos, envió cuestionarios, datos familiares, experiencias familiares y las tablas .Cattell edita un trabajo inspirado en Galton. Véase Cattell, J., (1960), *American men of science; A biographical director*, ed. Jaques Cattell, Arizona.

creadora utilizando un método científico. Sin embargo no será hasta el s. XX cuando el término “creador” cobre importancia al relacionarse no solo con el artista, sino con la creatividad como característica de la persona; de esta forma se separa de la inteligencia y se analiza de una forma más amplia y profunda. A lo largo de la historia se conocen algunas personas muy creativas afectadas por algún desequilibrio mental, si bien no es algo preciso para llegar al proceso creativo, como por ejemplo Van Gogh o Buñuel. Destacable es la figura de Freud⁹ y el análisis a diferentes artistas como a Leonardo, donde éste reflejaba su “yo” personal y sus conflictos internos.

Las teorías del psicoanálisis darán comienzo al estudio de la creatividad basándose en la tensión del artista entre la realidad consciente y las conductas inconscientes; en este sentido, para Freud “la creatividad es la continuación y sustitución del juego de la niñez”¹⁰

A principios de este siglo señalar a Terman¹¹ (1926) que replanteará el tema expuesto por Galton del “genio” y la investigación sobre la personalidad creativa con un proceso más riguroso. Terman desarrolló los primeros estudios científicos que median el CI, el test de Stanford – Bidet, donde mostró especial interés por los niños con más alto nivel intelectual recogiendo una muestra de 1.400 niños de California en 1927 para participar en un proyecto titulado Estudios Genéticos del Genio.

Desde otra perspectiva Ribot en 1900 afirma que la acción creativa se puede explicar a través de tres factores: el intelectual, el emocional y el

⁹ Freud: analiza “un recuerdo infantil de Leonardo da Vinci” se ve el estudio del genio en los artistas del Renacimiento. Estudioso del psicoanálisis intenta comprender las características del acto creador del individuo y sus comportamientos internos y externos. Centrándose en el comportamiento humano. Véase San Cornelio, G., (2010), *Exploraciones creativas; prácticas artísticas y culturales de los nuevos medios*, ed. Advisory Board UOC, Barcelona, p. 193. Freud, S., (1910), *Obras completas; Cinco conferencias sobre Psicoanálisis, Un recuerdo infantil de Leonardo da Vinci, y otras obras*. (Trad.cast: de José Luis Etcheverry. Amorrortu editores Buenos Aires & Madrid, 1999.

¹⁰ Goñi Vindas, A., (2003), *Desarrollo de la creatividad*, ed. San Jose, UNED, p. 23.

¹¹ Terman, L. M y Oden, M.H., (1925), *Genetics Studies of Genius, ed.* Stanford University Press, Stanford. Publicados en cinco volúmenes entre 1926-1959 .Hacen referencia a las características y desarrollos de las personas superdotadas.

inconsciente; éstos interactúan entre sí forjando una carga emocional que genera la acción creadora. Según el estado anímico la tristeza, la felicidad y la desilusión dan lugar a la producción artística.

Cada autor enfocó de diversas maneras la investigación sobre creatividad: Dewey (1910), Poincaré (1913), Wallas (1923) y Patrick Catherine (1931-1946), están estrechamente ligados y apoyan sus teorías cronológicamente defendiendo la creatividad como un “proceso”.

John Dewey (1895-1952) filósofo, psicólogo y pedagogo fue un revolucionario de la educación activa¹² basándola en actividad, libertad y autoeducación. Defendió que la educación es un proceso interactivo. En sus diversas obras como *How we think*¹³ en 1910 siendo el primero en analizar los actos del pensamiento como:

1. Encuentro con una dificultad.
2. Localización y precisión de la dificultad.
3. Planteamiento de una posible solución.
4. Desarrollo lógico de consecuencias del planteamiento propuesto.
5. Observaciones y experimentos que llevan a la aceptación o rechazo de la solución o hipótesis.

En 1913, Poincaré definió los cuatro momentos ya “clásicos”:

1. Preparación
2. Incubación
3. Iluminación
4. Verificación

¹² Considerado como el padre del activismo, defendía que lo más importante de la educación en la escuela era la experiencia y la actividad del alumno. La escuela no debe ser un lugar pasivo para el alumno y éste el generador de ideas y conclusiones. Véase Ferrandíz García, C., (2005), *Evaluación y desarrollo de la competencia cognitiva. Un estudio desde el modelo de las inteligencias múltiples*, edt. Ministerio de Educación y Cultura, España.

¹³ Dewey, J., (2007), *How we think*, edt. Cosimo, New York.

Sobre esto Wallas¹⁴ en 1926 citará los momentos clásicos de Poincaré, en su modelo observando también la fase de preparación, incubación, iluminación y verificación. Este proceso se hizo popular gracias al matemático Hadamard que lo introdujo en el prólogo de su libro en 1945 recibiendo el nombre de “Modelo Tradicional”.

Patrick Catherine¹⁵ realizó un estudio en 1935 sobre poetas y en 1937 sobre pintores para justificar las fases estipuladas por Wallas, dando como resultado que se pueden ver las fases del proceso pero no se pueden delimitar con tanta exactitud aunque identificó las cuatro fases atribuyéndolas a un tiempo:

- Cambio y revoltijo de ideas.
- Reflexión.
- Esbozo de soluciones.
- Conclusión de soluciones.

Definiciones sobre creatividad:

1. Simpson (1922) definirá la creatividad como la capacidad de apartarse de la secuencia común de pensamiento. Realizó un test para medir la habilidad creativa realizando estudios en escolares utilizando 50 juegos como estímulos para determinar tres factores: “la fluidez, la flexibilidad y la originalidad”. En su artículo “La imaginación creativa”¹⁶ “predijo una cierta diferencia entre inteligencia y creatividad. Debemos considerarlo como una influencia directa para Guilford.
2. Spearman en 1930 en su obra *Creative mind*¹⁷, define la creatividad como un proceso consciente de producción de asociaciones de dos o más

¹⁴ Romo, M., (1997), p. 48.

¹⁵ Trata de analizar el proceso creativo de la manera más directa, realizó varios estudios con artistas. Intento seguir los pasos sistemáticos de Wallas, reconociendo cada fase del proceso. Véase Patrick, C., (1955), *What is Creativity thinking?*, ed. Philosophical Library New York, New York.

¹⁶ www.dialnet.unirioja.es, Revista de Psicología general y aplicada. Nº 138-143. Instituto Nacional de la psicología aplicada y orientación profesional. 1976, p. 75. Simpson, (1922), *Creative Imagination*. American J. of Psychol.23, p. 234.

¹⁷ Para la realización de su estudio buscó a escolares a los que les propuso cincuenta juegos de estímulos para determinar tres factores que, a su juicio, eran importantes: fluidez, flexibilidad y originalidad. Véase Beaudop, A., (1980), *La Creatividad*. Madrid. Narcea. Véase el artículo de Guilford, J. P., “Creativity”, p.19-34.

ideas para generar un producto nuevo. Llegó a diferenciar dos inteligencias: la general “G” hereditaria y la específica “S” como la habilidad del sujeto frente a un reto definiéndola como teoría bifactorial. Estaría directamente influenciado por Galton¹⁸, postulando que la inteligencia “G” es hereditaria.

Una mirada hasta mediados del siglo XX muestra el estudio de la creatividad con diferentes puntos de vista y escasos trabajos. Observamos que se parte desde lo divino pasando por la genialidad y personalidad creadora con carácter hereditario de Galton, como un proceso creador con sus respectivas fases de Poincaire, Ribot y Wallas, el psicoanálisis de Freud y desde un punto de vista del estudio de factores de la creatividad y la inteligencia con Ribot y Spearman.

1.2. Influencias en la creatividad aportadas por Guilford

Una de las fechas más importantes y significativas fue la conferencia “Creativity” ante el APA. Guilford J.P. (1950) entonces presidente del “American Psychological Association” destacó el poco interés demostrado en el área de creatividad y los insuficientes trabajos realizados. Fue así como se inició un impulso profesional hacia la investigación en este campo al plantearlo como un reto con estas palabras...”con grandes vacilaciones abordo ahora el problema de la creatividad, porque generalmente, cualquiera que sea su escuela, los psicólogos penetran en este terreno de puntillas. Sin embargo, desde hace mucho tiempo tengo la ambición de emprender una investigación sobre creatividad”¹⁹

Una de las aportaciones de Guilford fue añadir algunos criterios más a la lista de factores enunciada por Simpson (1922), a saber: fluidez (alta frecuencia de ideas), flexibilidad (modificaciones a las ideas), elaboración (grado de acabado de un producto) y originalidad (producto

¹⁸ Plomin R. C., De Fries, J. y E. McClearn y Mc Guffin, P, (2000, 2009), pp. 180-187

¹⁹ Romo, M., (1997), p.23.

novedoso). Ya en los años sesenta, este investigador prestará más atención a las aptitudes creativas que a los factores propiamente dichos coincidiendo algunas de éstas con los criterios anteriores:

a) **Fluidez:** es la riqueza en el lenguaje (verbal o gestual) tanto por la cantidad como por la cualidad.

b) **Flexibilidad:** es la versatilidad, movilidad y capacidad de combinación. Se pueden analizar dos tipos de flexibilidad, la espontánea y la adaptativa.

-La flexibilidad espontánea se define como la habilidad para producir gran variedad de ideas con la libertad de persistir.

-La flexibilidad adaptativa surge cuando hay un tipo de problema que requiere soluciones más inusuales.

Se puede observar que la flexibilidad espontánea se da cuando un estímulo sugiere una serie de respuestas inmediatas lográndose una mayor cantidad de respuesta. Con la flexibilidad adaptativa el estímulo sugiere la creación de otra nueva forma de solución, totalmente especial e inusual, lográndose una respuesta de mayor calidad.

c) **Originalidad:** es el pensamiento independiente que crea productos nuevos con distancia, rareza y calidad.

d) **Pensamiento divergente:** es el pensamiento creativo que aparece cuando está por investigarse un problema y aún no existen patrones o medios convenientes para resolverlo generándose una gama de soluciones apropiadas y no una única solución correcta. Este pensamiento puede producir una gran variedad de respuestas originales. De ahí surge la necesidad de oponer a una enseñanza crítica y lógica otra más creadora incentivando la autorrealización y el desarrollo de la personalidad creadora.

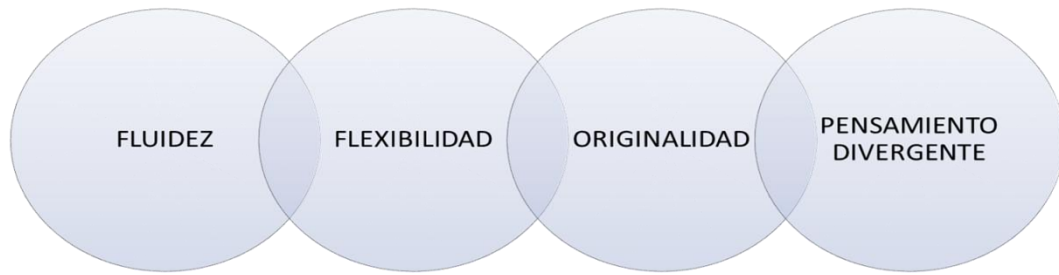


Ilustración 1. Aptitudes creativas Guilford

Estos factores determinarían si el individuo tiene o no la capacidad de demostrar una conducta creativa razonable desempeñando la motivación, una función importante. Asimismo Guilford también diferencia entre los factores del pensamiento divergente y convergente como por ejemplo la búsqueda de varias direcciones para buscar soluciones y distintas respuestas; sin embargo en el tipo convergente se busca respuestas convencionales y una única solución a un problema conocido por todos. El desarrollo de distintas inteligencias es un paso más a la hora de analizar la creatividad diferenciándose siete habilidades primarias: habilidad espacial, fluidez, memoria, rapidez de percepción, significado verbal, habilidad numérica y razonamiento. Con todo ello, se puede deducir que Guildford da gran importancia a los hechos y a la experiencia ya que a partir de la nada no se puede crear.

Estos factores definidos por Guilford determinan si el individuo tiene la capacidad de demostrar una conducta creativa a un nivel razonable. Considerando que la creatividad dependerá también de factores motivacionales, este autor organizó factores en la estructura del intelecto incluyéndolos dentro de un sistema tridimensional y clasificando las aptitudes según tres parámetros:

- Operaciones: el proceso mental.
- Contenidos: la información o material.
- Producto: la forma que adopta la información en el proceso.

Asimismo diferencia las aptitudes que tienen que ver con el pensamiento divergente y convergente:

1. Divergente: clasificación del pensamiento productivo de Guilford. Búsqueda de varias direcciones para encontrar la mejor solución para resolver problemas a los que siempre enfrenta como nuevos. No tiene patrones de solución, pudiendo dar gran cantidad de resoluciones apropiadas. Este tipo de pensamiento tiende más al concepto de creatividad. Equiparable al pensamiento lateral de Bono.

2. Convergente: clasificación del pensamiento productivo de Guilford. El pensamiento convergente busca respuestas determinadas o convencionales, es decir, una única solución a un problema que, por lo general, es conocido.

El desarrollo de diferentes inteligencias es un paso adelante en la creatividad ya que tiende a eliminar los bloqueos que pueden surgir en el proceso de pensamiento. Guilford desde un punto de la psicología cognitiva²⁰ desarrolla la “teoría multifactorial” destacando siete habilidades primarias mentales individuales unas con otras:

- habilidad espacial
- fluidez
- memoria
- rapidez de percepción
- significado verbal
- habilidad numérica
- razonamiento

²⁰ Psicología cognitiva se define al estudio de los procesos mentales. Corriente psicológica que surge entre los años 50 y 60 en oposición al “conductismo” (estudio de la psicología desde la perspectiva de la conducta, sin mentalismo, ni alma, ni reduccionismos).

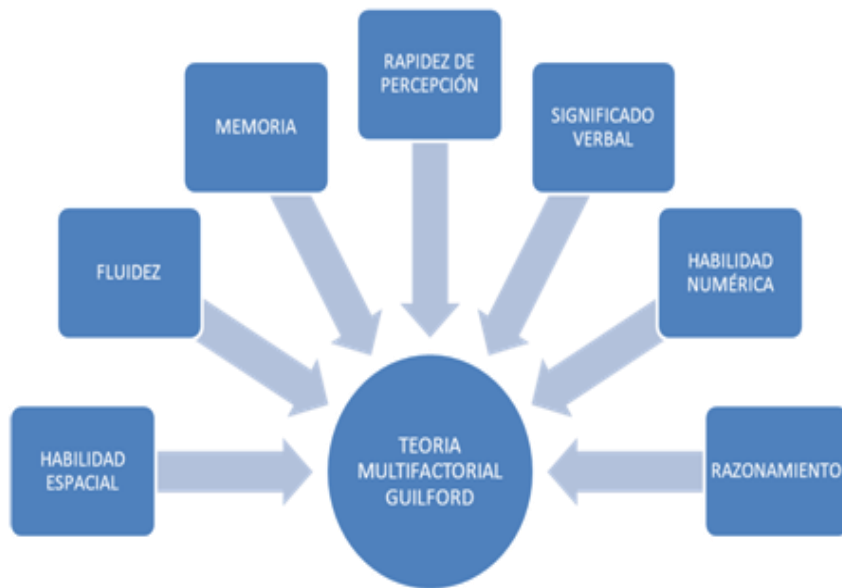


Ilustración 2. Teoría Multifactorial de Guilford

1.3. La creatividad en el s. XX y XXI

La creatividad a mediados del s. XX formó parte de las investigaciones de los psicólogos donde se preguntaban cuál es la diferencia entre la inteligencia y la creatividad, qué era el pensamiento creativo, el ámbito social y educacional, y cómo mejorar la creatividad.

Otro autor como Torrance (1962) definió la creatividad como el proceso de descubrir problemas o lagunas de información, formar ideas, probarlas o refutarlas y presentar solución. Hablaba también de cuatro factores ya citados como la fluidez, la flexibilidad, la elaboración y la originalidad opinando además que la creatividad no se circunscribe al campo de las artes sino que también puede ser importante en nuestra

vida cotidiana especialmente en la educación. Los factores que intervienen en ese proceso creativo, según este autor, son cuatro:

1. La fluidez entendida como la producción de un gran número de ideas.
2. La flexibilidad referida a la producción de una gran variedad de ideas.
3. La elaboración que atiende al desarrollo, adorno o embellecimiento de una idea.
4. La originalidad definida como el uso de ideas inusuales.

Es interesante resaltar que Torrance no enmarca la creatividad exclusivamente en el ámbito de las artes sino también en la vida cotidiana ya que en ésta puede jugar un papel importante. Esta reflexión sería también mencionada por Guilford en la conferencia del APA, donde destacó que cualquier individuo puede ser creativo. Pero donde realmente centro sus estudios Torrance²¹ será en el marco educativo. Fue quien desarrollo el "Test of Creative Thinking"²² en 1966; dicho test consta de dos partes: TTCT-figurativo y TTCT- verbal donde se evalúan cuatro componentes fundamentales: fluidez, flexibilidad, originalidad y elaboración. El test se compone de dos sub.-pruebas: una verbal y otra figurativa. La primera valora al alumno cuando utiliza el lenguaje en siete apartados: 1. Planteamiento de las preguntas que sugiere un dibujo; 2. Explicación de lo que es el dibujo; 3. Imaginar las consecuencias del dibujo; 4. Contribuir a hacer más divertido el dibujo; 5. Utilización de objetos para modificar el dibujo; 6. Formular preguntas originales y 7. Imaginar situaciones irreales. La sub-prueba figurativa consta de tres apartados: 1. Componer un dibujo; 2. Acabar un dibujo y 3. Realizar dibujos a partir de dos líneas.

Barron (1976) en su libro *Personalidad creadora y proceso creativo*, habla de los diferentes estudios que se realizan desde Guilford hasta la actualidad publicando periódicamente informes sobre los progresos.

²¹ Kaplan M. R., (2006), *Pruebas Psicológicas; principios, aplicaciones y temas*, ed. Cengage Laerning, Méjico, pp. 306-307.

²² Torrance, E., (1976), *La enseñanza creativa*, ed. Santillana, Madrid.

Define la creatividad como la capacidad de hacer pensamientos al ser la manera más común de participación humana en el acto creativo. En su obra *La personalidad Creadora y Proceso Creativo*, este autor plantea diferentes apartados: la naturaleza del problema de la creatividad para psicólogos, la medida de la creatividad, los test de originalidad, ingeniosidad y juicio estético, la creatividad y la inteligencia y el método intensivo de las personas creativas entre otros. Destacó además la contribución de Anne Roe en el enfoque del estudio de imaginación y motivación como la de Torrance en el campo de la educación. Así mismo habla de la descripción de la creatividad, término relativamente nuevo y considerado anteriormente como un misterio que incumbe a la religión o a lo sobrenatural. En el capítulo tercero de dicho libro titulado “Test de originalidad, ingeniosidad y juicio estético” plantea diferentes métodos:

1. En 1957 Barron llevó a cabo el estudio “producción de palabras”²³ en una muestra de 100 oficiales militares. La puntuación de originalidad era la suma de soluciones poco comunes.
2. En sus test Guilford destacaba los “usos desacostumbrados” bastante atractivos y sugerentes pero con cierta incertidumbre en la puntuación. En este tipo de pruebas se pedía que el sujeto pensara en otras acciones diferentes a distintos usos comunes para valorar después la respuesta.
3. Rosckhach (1942) plantea en “Psicodiagnóstico”²⁴ un test de diagnóstico basado en la percepción de 10 manchas de tinta y en tener una respuesta original.
4. Burchard (1952) planteó un test donde había que completar un dibujo para analizar la importancia de la fluidez, originalidad y flexibilidad. Torrance también investigó con sus colegas sobre estos temas planteando el “Test de consecuencia” y en 1967 para el test de estudio de niños y adultos usó el método más eficiente en las investigaciones usando el método de análisis factorial.

²³ Barron, F., (1976), p. 35.

²⁴ Barron, F., (1976), pp. 39-44.

5. Los investigadores de la IPAR²⁵, se plantearon si debe haber relación entre creatividad e inteligencia. En este sentido, Lewis .M. Terman realizó un estudio en Stanford sobre superdotados llegándose a la conclusión de que no es necesario tener un alto CI para tener creatividad.
6. Torrance en 1967, reunió todos los datos disponibles sobre la cuestión de las relaciones entre creatividad e inteligencia, mediante la tabulación de 178 coeficientes. Todos estos estudios y muchos más quedan recogidos en el libro de Barron “Personalidad creadora y Procesos creativos” (1976).

Siguiendo un desarrollo diacrónico, la creatividad se analizó desde diferentes corrientes, como la psicología humanista. Según esta teoría la creatividad consistía en el desarrollo y la actualización de las potencialidades humanas con lo que sus investigaciones se centraron en el estudio de las variables de la personalidad. Es importante destacar a Carl R. Rogers (1902- 1987) y Abraham H. Maslow (1908-1970); estos autores aceptaban la utilización de los test y las escalas pero opinaban que eran insuficientes. En ese sentido, Maslow en su obra *La personalidad creadora* expresa lo siguiente: ...“tengo la impresión de que el concepto de creatividad y el de persona sana, autorrealizadora y plenamente humana están cada vez más cerca uno del otro y quizás resulten ser el mismo”.²⁶

Desde la psicología cognitiva destacan los siguientes autores: Simon y Newell, David Perkins, Howard Gardner, Robert Weisberg, Howard Gruber, Boden, Johnson-Laird, Mihaly Csikszentmihalyi y Robert Sternberg, entre otros.

²⁵ MacKinnon “IPAR’s contribution to the conceptualization and study creativity”. *Escuela Personalista. Teoría de los rasgos de personalidad.*

²⁶ Maslow, H. A., (2005), p. 83.

Newell y Simon²⁷ en 1972 dieron un enfoque diferente al ser los primeros en realizar simulaciones completas de la conducta de resolución de problemas en el ordenador utilizando un solucionador general de problemas; también propusieron un número pequeño de heurísticos como métodos generales de búsqueda en el espacio problema siendo uno de los heurísticos más utilizados es el análisis medios-fines. El método de análisis medios-fines²⁸ es un método de solución de problemas muy poderoso y general ya que sirve para resolver muchos problemas diferentes tanto estudiados por los psicólogos en el laboratorio como otros problemas de la vida real. Newell y Simon fueron los propulsores de la inteligencia artificial donde el procesamiento de la información parte del cerebro como una estructura de organización de ideas combinadas para conseguir un nuevo producto.

Perkins (1984) destacó una característica importante del pensamiento creativo que tenía que ver con su estructuración de tal forma que tiende a llevar a resultados creativos siendo el resultado el criterio último de la creatividad. Según este autor, una persona creativa es la que consistentemente obtiene resultados creativos, significados, resultados originales y apropiados por el criterio del dominio en cuestión.

H. Gardner (1982) en su libro *Arte, Mente y cerebro; una aproximación cognitiva a la creatividad*²⁹ estudió los misterios de la creación artística en las distintas etapas de desarrollo: niño normal, niño con trastornos, adulto y el deterioro de la mente o las composiciones de la mente de Mozart. También en su libro de 1993 *Mentes Creativas; Una anatomía de la creatividad vista a través de las vidas de S. Freud, A. Einstein, P. Picasso, I. Stravinsky, T.S. Elliot, M. Graham, M. Gandhi*, analiza la vida de diversos genios y cómo se desarrolla su evolución personal para llegar a ser grandes creadores. Se apoya en los

²⁷ Bodem, A. M., (2006), *Mind as machina; a history of cognitive science*, volumen 2, edt. Oxford University Press. New York, pp. 811-813 y p.1053.

²⁸ G. Bonome, M., (2009), *La racionalidad en la toma de decisiones; Análisis de la teoría de la Decisión de Herbert A. Simon*, edt. Netbiblo, La Coruña, pp.39-45.

²⁹ Gardner, H., (2005), *Arte, mente y cerebro; una aproximación cognitiva a la creatividad*, edt. Paidós Ibérica, Barcelona.

estudios de Gruber, pero añade la comparación entre los individuos analizados. Gardner hace referencia a Freud sobre la creatividad al explicar que ...“Freud ayudó a formular los términos en los que posteriormente han sido descritas la personalidad y la motivación de los individuos creativos”, pero dice que ...“sin embargo, gracias a la nueva concepción elaborada por Csikszentmihalyi, actualmente construimos la creatividad como algo que emerge a partir de la dinámica entre tres elementos diferentes: la persona con sus propios talentos; el ámbito en el que se lleva a cabo la obra; y los juicios emitidos por el campo de jueces del entorno”. En otro libro como *Las inteligencias múltiples*³⁰, explicará su teoría sobre la existencia de ocho inteligencias siendo esta diversidad la que marca las potencialidades y acentos significativos de cada individuo. En cuanto a la creatividad, ésta podría ser la suma de estas inteligencias que Gardner enumera de esta forma:

TIPOS DE INTELIGENCIA, GARDNER:
1. Lingüística. En los niños se aprecia en su facilidad para escribir, leer, contar cuentos o hacer crucigramas.
2. Lógica-matemática. Se aprecia en los menores por su interés en patrones de medida, categorías y relaciones así como en la facilidad para la resolución de problemas aritméticos, juegos de estrategia y experimentos.
3. Inteligencia corporal cinética. Facilidad para procesar el conocimiento a través de las sensaciones corporales. Suele ser muy relevante en deportistas, bailarines o en manualidades como la costura, los trabajos en madera, etc.
4. Visual y espacial. Los niños piensan en imágenes y dibujos y tienen facilidad para resolver puzzles, dedican el tiempo libre a dibujar, prefieren juegos constructivos, etc.
5. Musical. Los menores se manifiestan frecuentemente con canciones y

³⁰ Gardner H., (2005), *Inteligencias múltiples; La teoría en la práctica*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona.

sonidos e identifican con facilidad los sonidos.
6. Interpersonal. Se comunican bien y son líderes en sus grupos.
7. Intrapersonal. Aparecen como introvertidos y tímidos. Viven sus propios sentimientos y se automotivan intelectualmente.
8. A estas siete líneas de inteligencia, inicialmente descritas (1983), Gardner añadió posteriormente otras referidas a la 'inteligencia naturalista' o de facilidad de comunicación con la naturaleza y en 2001 añadió la inteligencia espiritual e inteligencia existencial.

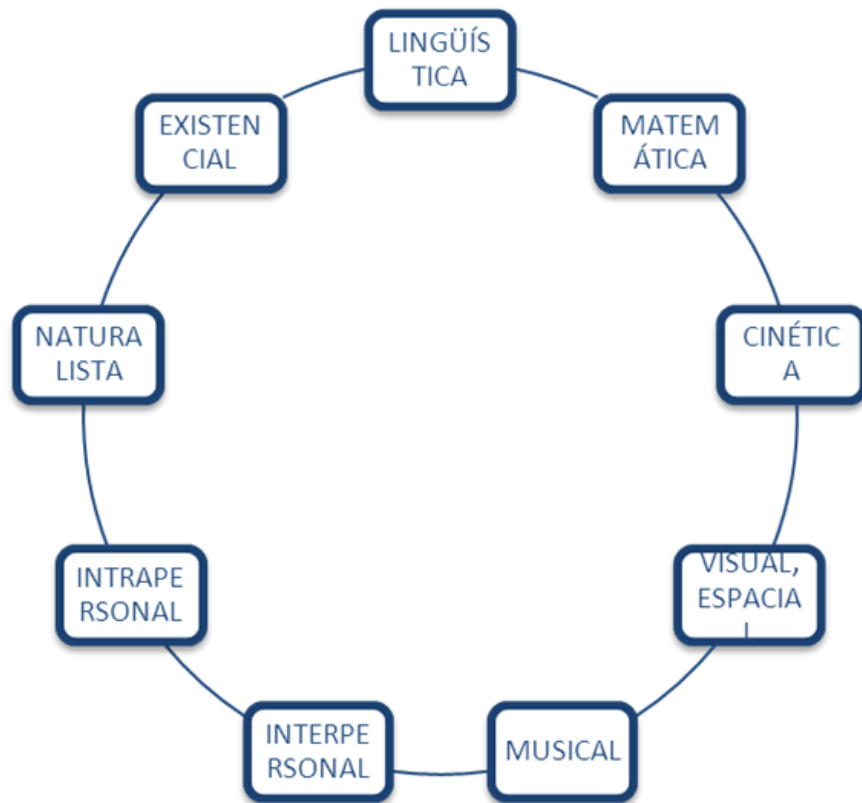


Ilustración 3. Tipos de Inteligencia Gardner

R. Weisberg (1987) en su libro *Creatividad. El genio y otros mitos* dice que...”carga el énfasis en la dependencia de los actos creativos respecto de la experiencia previa y en la gradual evolución de una respuesta creativa basada en la experiencia pasada. No han de darse grandes saltos de la intuición, sean conscientes o inconscientes. Por el contrario, la acción creadora es lenta y progresiva, o "incremental"...o como afirmará en el prólogo de este libro: ...”en ella, la forma habitual de tratar un problema va evolucionando gradualmente hasta convertirse en algo nuevo”. Este autor intentó desmitificar al genio y del proceso creativo como algo centrado solo en la iluminación; por el contrario investigó sobre una serie de procesos que hacen encontrar la solución al problema.

Howard Gruber (1922-2005) también realizó estudios para desmitificar la iluminación o ¡Aja!, y el duro trabajo que se esconde tras ella realizando diversos estudios sobre la creatividad y sus procesos. Plasmó toda su teoría en la obra *Sobre el hombre*³¹; Un estudio psicológico de la creatividad científica. Utilizará un método denominado “El estudio cognitivo de casos”, donde destaca el estudio de la persona trabajando, es decir, el esfuerzo oculto que se esconde antes de que las ideas se combinen y surja la solución “... una teoría científica compleja como la de Darwin no está en ningún lado, esperando ser descubierta y redescubierta. Debe ser concebida, moldeada y elaborada pacientemente. Esto lleva años de lucha paciente y enconada en condiciones adversas. Darwin tenía este tipo de valor.”³² De lo se deduce que, según Gruber, la teoría de la evolución Darwin se fue desarrollando gradualmente.

Margaret Boden distinguió entre la “creatividad histórica” / “la creatividad personal”. En 1994 su obra *La mente creativa; Mitos y Mecanismos* basada en la psicología computacional, las estructuras

³¹ Gruber, H., (1984), *Darwin sobre el hombre; Un estudio psicológico de la creatividad científica*, edt. Alianza, Madrid.

³² Gruber, H. (1984), p. 26.

conceptuales, los procesos y los mapas mentales cita la siguiente cuestión: ¿Es posible pensar lo impensado?

Johnson-Laird ³³ (1988) analizó el modelo musical de la creatividad a través del jazz creando un modelo de ordenador sobre este estilo musical con una improvisación basada en la heurística y un conjunto de reglas prácticas que pueden ser utilizadas para producir improvisaciones. Asimismo define el acto creativo a través de tres propiedades esenciales:

- a) El producto se forma a partir de elementos existentes pero en una combinación que resulta nueva para el propio individuo o para la sociedad en su conjunto.
- b) Satisface criterios preexistentes.
- c) No se construye a partir de algún sencillo procedimiento determinado porque el proceso permite libertad de elección.

Para Robert J. Sternberg “la creatividad es la forma más extrema de inteligencia general”³⁴, y se enfoca desde la inteligencia exitosa que está compuesta por tres inteligencias: la analítica, la creativa y la práctica; si estas tres inteligencias se combinan se obtiene una solución exitosa del problema. En su artículo “Conversando con Robert J. Sternberg Sobre Creatividad”³⁵. En Torre S. y Violant, V. de 2003 en la obra *Creatividad aplicada*. Saturnino de la Torre nos muestran algunas claves de los pensamientos de Sternberg y responde que; “la creatividad tiene un componente personal, que yo cifro en la toma de decisiones, pero también existe una lectura sociocultural. Son estas influencias las que van conformando el modo de ser, pensar y decidir sobre lo que nos sucede en la vida. La creatividad es social en un doble sentido, por cuanto recibe influencias del medio social y cultural, de ambientes y entornos cercanos.

³³ Gamham, A. y Oakhill, J., (1994), p. 272.

³⁴ Sternberg, R. J., (1987), *Inteligencia humana*, edt. Paidós, Barcelona, p. 586.

³⁵ Torre, S. y Violant, V., (2003), “Conversando con Robert J. Sternberg sobre creatividad, creatividad aplicada, artículo de Saturnino de la Torre en *Creatividad aplicada*”. Barcelona: PPU/Autores. Pag web; www.ub.educa. Pag.1.

Pero al tiempo influye sobre ellos modificando, transformándolos. Pero es importante conocer que no todas las personas son igualmente creativas, por cuanto existen distintos niveles de decisión. En este juego de la inversión, unos arriesgan más y otros menos”. Sternberg en la obra Handbook de la creatividad mencionará la visión interna y la toma de conciencia, el “insight” también conocido como el ¡aja!

Amabile (1983)³⁶ aporta un nuevo apartado dando importancia no solo a la personalidad sino también a las influencias socio-ambientales:

- a) destrezas en el campo (conocimiento, dominio de la materia)
- b) destrezas para la creatividad (es adecuado al proceso cognitivo con destrezas heurísticas para generar nuevas ideas)
- c) características específicas de motivación a la tarea. La propia motivación, es la más importante sin motivación las etapas anteriores pueden ser deficientes.

Así mismo estudió el Principio de la creatividad por motivación intrínseca donde hace hincapié en los estudios sobre el ambiente laboral y la relación jefe- empleado, a este respecto afirma que ...”*las personas alcanzarán su máximo grado de creatividad cuando se sientan motivadas fundamentalmente por el interés, satisfacción y reto del trabajo en sí y no por presiones externas.*”³⁷. Por otro lado, prestó atención a la creatividad buscando medios para fomentarla y estimularla.

Csikszentmihalyi (1995) desde una perspectiva también integradora, explica la creatividad como una función de tres elementos: campo (disciplina, o lugar en donde ocurre la creatividad), dominio (grupo social de expertos) y persona (quien realiza el acto creativo). Este autor define la creatividad como el estado de conciencia que permite generar una red de relaciones para identificar, plantear, resolver problemas de manera relevante y divergente. Csikszentmihalyi relata en su libro

³⁶ Amabile, T. M., (2000), *Creatividad e Innovación*, ed. Deusto, Barcelona.

³⁷ Harvard Business Review, (2005), *Creatividad e innovación*, ed. Deusto, Barcelona, p. 8. Artículo Amabile Teresa, “Como matar la creatividad”.

*Creatividad; el flujo y la psicología del descubrimiento y la invención*³⁸, el estudio de noventa personas relevantes socialmente y cómo la creatividad influye para mejorar y solucionar los retos de sus vidas. Anteriormente en su libro *Fluir*, quiso llegar a todos los públicos e intentar acercar los aspectos positivos de la vida y la búsqueda de la felicidad, basándose en el esfuerzo y la creatividad denominando flujo a “la alegría, la creatividad y el proceso de involucración total con la vida que yo domino”³⁹

Mayers (1998): define la creatividad como la capacidad para producir nuevas y valiosas ideas. Las distintas salidas a la creatividad dependen de la cultura, en donde esta significa expresar temas familiares a través de nuevas formas. Este autor identifica cinco componentes de la creatividad:

- 1.- Competencia: una base de conocimiento bien desarrollada. Cuantas más ideas, imágenes y frases nos encontremos a lo largo de nuestro aprendizaje, más posibilidades tenemos de combinar estas piezas mentales a nuevas formas.
- 2.- Pensamiento Imaginativo: Proporciona la capacidad de ver las cosas de distintas formas, de reconocer modelos, de establecer conexiones.
- 3.- Personalidad Audaz: tolera la ambigüedad y el riesgo, persevera en superar los obstáculos del camino y busca nuevas experiencias, en lugar de seguir la corriente.
- 4.- Motivación Intrínseca: las personas creativas no se centran en motivaciones externas como pueden ser alcanzar metas, impresionar a las personas o ganar dinero, sino más bien en el placer y el desafío intrínseco de su trabajo.

³⁸ Csikszentmihalyi, M., (1998), *Creatividad; el flujo y la psicología del descubrimiento y la invención*, ed. Paidós, Barcelona

³⁹ Csikszentmihalyi, M., (2008), *Fluir; Una psicología de la felicidad*, ed. Cairós, Barcelona, p. 9. También define las condiciones del flujo, el cuerpo del flujo, el pensamiento del flujo y el trabajo como flujo en las pp.115 -246.

5.- Un entorno creativo: suscita, apoya y perfecciona las ideas creativas.

Edgar de Bono fue el inventor de la expresión pensamiento lateral⁴⁰. Este concepto otorga nuevas soluciones a los problemas definiendo la creatividad como una habilidad la cual se puede ejercitar y estimular; sus libros explican la manera de actuar de nuestra mente y de cómo entrenarla. Nos intenta transmitir tener una vida creativa afirmando que... *“sin creatividad sólo hay repetición y rutina (...) la creatividad es necesaria para cambiar, mejorar y abrir nuevas direcciones”*⁴¹. Un ejemplo de la inteligencia creativa de Bono se puede observar en el siguiente ejemplo: si en una montaña llueve, el agua que cae sigue los mismos caminos hechos por la naturaleza, a esto le denominamos inteligencia, pero si esa misma lluvia toma caminos diversos y variables será la creatividad.

Marín y Saturnino de la Torre (1997), “El primer rasgo que definimos tras analizar numerosas definiciones, expresiones usuales o realidades es este: todo lo creativo es nuevo, no estaba antes o no estaba de esta manera, es si no absolutamente nuevo, al menos parcialmente.”⁴² En la actualidad hay diversos procesos que ayudan a mejorar la creatividad como el “brainstorming” de Osborn llamado también torbellino de ideas. Repasando la historia de la creatividad, existen diferentes corrientes psicológicas sobre la creatividad:

- Las teorías Psicoanálisis de Freud.
- Las teorías Humanísticas de Maslow.
- Las teorías conductivistas.
- Las teorías Cognitivistas en oposición a la anterior.

⁴⁰ De Bono, E., (1991), *El pensamiento lateral: manual de la creatividad*, ed. Paidós, Barcelona.

⁴¹ De Bono, E., (2008), *Creatividad; 62 ejercicios para desarrollar la mente*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona, p. 9.

⁴² Obradors Barba, M., (2007), *Creatividad y generación de ideas; estudio de la práctica creativa en cine y la publicidad*, ed. Universidad de Valencia, p. 62.

-Las teorías de la Gestalt.

Al hilo de estas cuestiones, partiendo de la idea de creatividad desde el “genio”, pasando por el talento personal y la tendencia a la autorrealización de Maslow se realiza un cambio desde el “yo” como única fuente de producción de creatividad para implicar a la personalidad en su entorno social, es decir, destacar la inteligencia del individuo y su cultura. No he profundizado en diversos procesos que ayudan a mejorar la creatividad como el “brainstorming” de Osborn llamado también torbellino de ideas, ni en las teorías de la Gestalt con Sternberg “Handbook de la creatividad” donde menciona la visión interna y la toma de conciencia ni el “insight” también conocido como el ¡aja! Destaco por último y de nuevo la metáfora de inteligencia creativa de Bono: *“si en una montaña llueve el agua sigue los mismos caminos hechos por la naturaleza, a esto le denominamos inteligencia, pero si esa misma lluvia toma caminos diversos y variables será la creatividad”*.

2. PROCESOS CREATIVOS

2.1. Definición del proceso creativo

Desde su definición los procesos creativos están formados por el individuo siendo una de sus necesidades el resolver problemas activando su “pensamiento creador” como mecánica para conseguir nuevas ideas. Entender la creatividad desde una forma estructurada será la aportación de autores como Dewey o Wallas principales fundadores de la teoría del “Modelo clásico” el cual se definirá con mayor exactitud más adelante. Son diversos los campos donde se quiere o necesita tener nuevas soluciones a nivel social, educativo y científico destacando a los artistas con mayor número de estudios y análisis de sus procesos para llegar a una obra creada ya sea un cuadro, una sinfonía, un poema o una

coreografía. Si se analiza la forma de llegar a ese nuevo producto, el proceso es una serie de acciones que realiza nuestro cerebro en combinación con el sentimiento propio del creador y su ambiente social. Esto no impide que en la creatividad artística haya unas etapas comunes o un proceso creativo similar al de un proceso creativo científico. Por este motivo me centraré a continuación en hacer una revisión sobre las citas y publicaciones de diversos autores que coinciden en considerar cuatro momentos o fases comunes:

- **PREPARACIÓN:** Recopilación de información, en donde interviene la percepción, la memoria y la selección. Esta etapa se inicia cuando se encuentra el choque con una dificultad o un problema (desequilibrio) y la persona tiene una necesidad o deficiencia a partir de la cual empieza a darle vueltas al problema.
- **INCUBACIÓN:** Proceso de análisis y de procesamiento de la información en el que se corrigen y se buscan datos (forma latente de la creatividad). En este momento la persona se aleja del problema, las ideas se ordenan y la mente genera soluciones.
- **ILUMINACIÓN:** Proceso de salida de la información. Tras un periodo de desequilibrio, confusión o duda, la persona llega a la “idea real” o el ¡aja! Ya lo tengo.
- **VERIFICACIÓN:** Corresponde a la tarea de evaluación que se realiza sobre el objeto, proceso o resultado generado.

2.2. Principales modelos

Según las teorías del proceso creador se enumeran a continuación los principales modelos:

A) Modelos Clásicos: Explican su proceso como una sucesión de fases estructuradas y definidas que va experimentando el sujeto. Pueden mencionarse:

- Dewey (1910): Describe la actividad interna del sujeto para la resolución de un problema en 5 etapas:

- 1.- Encuentro con una dificultad o problema.
- 2.- Localización y definición del problema, delimitación del mismo.
- 3.- Planteamiento de una o varias soluciones.
- 4.- Desarrollo lógico de alguna de las ideas y análisis consecuencias.
- 5.- Aceptación de la solución propuesta.

- Graham Wallas (1926) reformulará los momentos clásicos de Poincaré, en su modelo. Este autor observa también la fase de preparación, incubación, iluminación y verificación. Dicho proceso fue popular gracias al matemático Hadamard que lo introdujo en el prólogo de su libro en 1945, recibiendo el nombre de Modelo Tradicional. Llega a la conclusión de que en todos los actos creativos existen cuatro etapas comunes:

- 1.- Preparación: análisis del problema y recogida de información.
- 2.- Incubación: se produce en el inconsciente. Es un abandono momentáneo del problema. Fase de frustración.
- 3.- Iluminación: surgimiento espontáneo de la solución (concepción mítica).
- 4.- Verificación: comprobación de la validez de las ideas.

- Rossman (1931): Desarrolló las fases del proceso creador en siete etapas:

- 1.- Observación de necesidad o dificultad.
- 2.- Formulación del problema.
- 3.- Revisión de la información disponible.
- 4.- Formulación de soluciones.

- 5.- Examen crítico de las soluciones.
- 6.- Formulación de nuevas ideas.
- 7.- Examen y aceptación de las nuevas ideas introduciendo como novedad la actividad evaluadora.

Todos estos procesos descritos llegan a conseguir nuevas ideas, el sujeto pasa por fases similares ampliadas a siete o reducidas a cuatro, primero una aproximación consciente, sistemática y lógica del problema llegando a la búsqueda de datos que conlleva que nuestro cerebro realice una correlación de la información y combinación de ideas, Hadamard “la mente inconsciente reconoce y selecciona las ideas más útiles, basándose en su belleza estética”, se realiza un trabajo de síntesis, por último llega la aparición de la idea deseada ¡Eureka!, después este producto debe verificarse, comprobar su utilidad y genuidad, en el ambiente social seleccionado.

B) Modelos cognitivos: No buscan unas fases al proceso creativo sino las diferentes fases o procesos mentales que realiza el ser humano para llegar al “insight”, la creatividad como una capacidad mental. Se relaciona con lo perteneciente o relativo al conocimiento y a los procesos mentales. la creatividad analizada desde la conexión de la formación de conceptos y razonamientos lógicos, las ideas fluyen en nuestra mente más rápidamente al no tener un texto escrito, permite la libre combinación para relacionarlas de maneras novedosas. En los Modelos Cognitivos, se estudia al individuo desde el interior con sus procesos cognitivos (Percepción, Atención, Memoria, Inteligencia, Pensamiento y Lenguaje). En lo que respecta al insight en la incubación, Csikszentmihalyi “ afirma que únicamente puede tener lugar en mentes preparadas que solo puede ser producto del conocimiento y una larga serie de problemas cuestionados”⁴³

⁴³ Obradors Barba, M., (2007), *Creatividad y generación de ideas; estudio de la practica en cina y publicidad*, edt. Universidad de Valencia. Valencia, p. 93.

La creatividad no es un proceso único sino el resultado diversos tipos de procesos mentales además se han realizado diversos estudios sobre “genios” analizando sus procesos creativos, pero: ¿podríamos diferenciar entre procesos “creativos artísticos” y “procesos creativos científicos”? Como cita Valentín Martínez Otero “de acuerdo con Alonso Fernández describir dos formas de acto creador. Por un lado, la creatividad artística que se crea a través de la inspiración y el esfuerzo y se caracteriza por la intuición y la fantasía, avanza a saltos y finaliza con un logro imprevisto o “revelación” o con el denominado “Eureka” de Arquímedes. De otro, la creatividad científica contraria a lo anterior, se crea a través del pensamiento racional e intuitivo y se caracteriza por el esfuerzo constante de rápidas inspiraciones, sin interrupciones y sin uniformidad y conlleva el logro de un nuevo resultado a partir del trabajo realizado”⁴⁴. Basándonos en el acto creador artístico puedo citar dos tipos de creadores poco definidos; los coreógrafos y los cocineros. Sus procesos están ligados a la personalidad del creador y su inspiración, llegando a diversos resultados de los cuales unos serán brillantes y originales. Y tendrán que pasar una serie de pasos y de combinaciones del pensamiento.

3. PERSONALIDAD CREATIVA

3.1. Creatividad como característica de la persona

La creatividad vista desde el punto del sujeto con características de la personalidad es una propiedad que tienen todos los individuos en mayor o menor cuantía, capacidad de revelarse más o menos según los medios. El número de rasgos relacionados con la personalidad creativa son cuantiosos por lo que se mostrarán algunas aptitudes, las más señaladas por la mayoría de los investigadores.

⁴⁴ Martínez Otero, V., (2007), *La buena educación; reflexiones y propuestas de psicopedagogía humanista*, ed. Rubí. Barcelona, pp. 124-125.

La creatividad como características de la personalidad⁴⁵:

- Capacidad para saber detectar los problemas. Suele ir acompañada de:
 - Actitud abierta y crítica frente al entorno.
 - Adaptabilidad a las diversas condiciones del medio.
 - Gran capacidad de reacción.
- Posibilidad de percibir cambios en su campo perceptivo
- Originalidad: no imitar, ser novedoso, espontáneo, ser inconformista.
- Interés y predilección por lo nuevo: capacidad de lograr combinaciones nuevas de mismos elementos.
- Persistencia y confianza en la solución del problema: Entusiasta con su tarea y tolerante ante la posible frustración.
- Energía y motivación por el éxito y gran capacidad de iniciativa.
- Curiosidad intelectual.
- Aceptación de uno mismo: fuerza del “yo”.
- Valentía intelectual, no conformismo y no convencionalismo.
- Autonomía intelectual e independencia de juicio.
- Socialmente introvertidos y autosuficientes.
- Incapaces de adaptarse a exigencias sociales.
- Tolerancia con la ambigüedad.
- Rapidez para producir ideas.
- Flexibilidad de pensamiento.
- Capacidad de análisis y síntesis.

3.2. Rasgos de la personalidad creativa

Estos serían los rasgos de personalidad que han analizado diversos estudiosos del tema;

⁴⁵ Coon D., (2005), *Psicología*, edt. Cengage Learning. Madrid, pp. 387-388.

-Blatts y Stein (1957), en un planteamiento teórico, sugieren una serie de características de las personas creativas en cuanto a su personalidad, valores y pensamiento.

-Kneller (1968) presenta una condensación breve, pero precisa y estructurada en torno al “arte y la ciencia de la Creatividad”. Entre los rasgos más sobresalientes de la persona creativa señala:

- Apertura a la percepción.
- Fluidez mental.
- Flexibilidad.
- Originalidad.
- Capacidad de elaboración.
- Persistencia y dedicación.
- Agilidad asociativa.
- Inteligencia superior a la media.
- Espontaneidad en su obra.
- Inconformismo.
- Auto-confianza.

Barron, Gardner, Cattell, Taylor, Sternberg, y Weisberg, entre otros autores, destacan características de las personas creativas.

Frank Barron, realizó diversos estudios sobre personas creativas, llegando a la conclusión de que deben reunir una serie de características (1955);

- Originalidad.
- Independencia frente a la presión del grupo.
- Tienen tendencia a la dominación y el egocentrismo.⁴⁶

⁴⁶ Francés, R., (1985), *Psicología del arte y de la estética*, ed. Akal, Madrid, pp. 21-22.

Howard Gardner en sus diversas publicaciones muestra al igual que Barron el estudio de personalidades creativas, y observa las características más comunes;

- Originalidad.
- Inteligencia elevada. Construyen nuevas estructuras.
- Buena imaginación, creatividad en un dominio. Construyen nuevas estructuras.
- Piensan en forma metafórica. Preguntan el porqué.
- Usan imágenes. Parten del conocimiento existente para crear nuevas ideas.
- Son flexibles y con habilidad de decisión. Prefieren la comunicación no verbal.
- Elaboran juicios. Crean visualizaciones internas.
- Son independientes. Cuestionan normas.
- Están atentas a la novedad. Pensamiento lógico. Buscan distintas formas de resolver un problema.
- Fluidez verbal.

Cattell realizó un estudio con 144 biólogos, físicos y químicos, donde destaca una serie de rasgos comunes;

- “Los sujetos creativos se diferencian significativamente del hombre medio, en particular por ser más; esquizotímicos, inteligentes, dominantes, inhibidos, sensibles emocionalmente y radicales”⁴⁷.

Sternberg describe a las personas creativas y las agrupa en tres categorías generales:

1. Características cognoscitivas. Se basan en el conocimiento.
2. Personalidad y cualidades motivacionales. Se basan en sus talentos.
3. Acontecimientos o experiencias especiales durante el desarrollo. Se basan en el medio social, cultural, económico y religioso.

⁴⁷ Granados García, T. M. J., (2002), *Definición empírica de los factores de Fluidez ideática, originalidad y creatividad; relaciones con la personalidad*. Universidad Complutense de Madrid. Facultad de psicología, p. 103-104. tesis doctoral.

Taylor Y Holland ; Existen ensayos de que las personas creativas son más autónomas que las demás, más autosuficientes, más independientes en sus juicios, más abiertas a lo irracional, más estables, más femeninas en intereses y características, más dominantes y auto-afirmativas, más complejas, se aceptan más a sí mismas, poseen más recursos, más radicales y bohemios, más auto-controladas, posiblemente más sensitivas emocionalmente, más introvertidas, aunque atrevidas bajos en agresividad, bajos en dogmatismo, bajos en deseabilidad social, bajos en sociabilidad y bajos en vigor masculino.

Guilford (1950), dentro de una concepción factorial de la personalidad, expresa cómo la Personalidad Creativa se define como la combinación de rasgos característicos de las personas creativas. La Creatividad incluiría estas actividades:

- La invención.
- La elaboración.
- La organización.
- La composición.
- La planificación.

Ricarte (1998) propone las características o aptitudes para la personalidad creativa, en base a la investigación de Verbalin (1980);

- Alto nivel de inteligencia.
- Apertura a la experiencia.
- Ausencia de inhibición y de pensamiento estereotipado.
- Sensibilidad estética.
- Flexibilidad en naturaleza y acción.
- Amor a la creación por la creación misma.

- Búsqueda interminable de nuevos desafíos y soluciones.⁴⁸

Una de las particularidades más comunes de las personas creativas es el deseo de afrontar la contrariedad y de asumir riesgos intelectuales, así como la persistencia, la curiosidad y la inquietud, que equivalen a estar abierto a nuevas experiencias. Las personas son disciplinadas y comprometidas, tienen una motivación intrínseca elevada, están centradas en su tarea, tienen una cierta libertad de espíritu que no acepta los límites impuestos por otros, un alto grado de auto-organización, necesidad de competencia y retos; son reflexivas y se preocupan. Se dice que los individuos creativos ejercen influencia en la gente que los rodea. Las personas creativas, tienen una capacidad de cognición emocional y características peculiares.

Por otro lado destaco el estudio realizado sobre 24 autores sobre la creatividad, donde se hace una lista de los sustantivos más comunes que definen la persona creativa, destacando los más mencionados por los autores en sus obras;

- Independencia de juicio.
- Anti-convencionalismo.
- Disciplina de trabajo.
- Sensibilidad a los problemas.
- Apertura al cambio.
- Capacidad para pensar en imágenes, imaginación.
- Curiosidad.
- Disponibilidad para asumir riesgos.
- Emotividad.
- Intuición.
- Tolerancia a la ambigüedad.
- Individualismo.
- Capacidad de concentración.
- Flexibilidad.

⁴⁸ Obradors Barba, M., (2007), p. 81

- Fluidez de ideas.
- Foco de evaluación interno.
- No temor al desorden.
- Valoración de lo estético.⁴⁹

3.3 Estudios sobre potencial creativo

La creatividad, aunque definida y medida de muchos modos, normalmente implica aspectos de expresión y pensamiento original e imaginativo. Puede ser considerado como un área específica de la conducta (Barron y Hattingron, 1981), como ocurre con el talento musical, o como un rasgo general que cruza varias áreas (Cattell y Drevdahl, 1995; Bzdawka, Guastello y Rieke, 1991). Naturalmente es un constructo de amplio espectro; la personalidad es solo uno de sus elementos, y otros pueden ser aptitudes mentales, capacidades físicas, motivación y contexto ambiental.

En el caso del 16PF forma A y otras ediciones, la predicción de la creatividad se basa en un perfil típico de un grupo de artistas (relacionados en la obra *Who's Who in American Art*) y escritores que tenían una extensa producción (Drevdahl y Cattell, 1958). Los rasgos más importantes eran del polo introvertido de la Extraversión, y definían una persona reservada (A+), sería (F-) y autosuficiente (Q2+) y de la independencia, y definían una persona dominante (E+), atrevida (H+), natural (N-) y abierta al cambio (Q1+), así como un buen razonamiento (B+).

Para determinar sus relaciones con los rasgos de personalidad apreciados en el 16PF-5, se eligió una medida auto informe de la creatividad, el "Something About Me" (SAM o Algo Sobre Mi de Khatena y Torrance, 1976). Contiene un listado de 50 elementos para evaluar la

⁴⁹ Huidobro Salas, M. T., (2002), *Una definición de la creatividad a través del estudio de 24 autores seleccionados*. Universidad Complutense de Madrid, p. 55.

creatividad en tres grandes dimensiones: características de la personalidad, estrategias de pensamiento y resultado creativo. Junto con el 16PF-5 se aplicó a una muestra de 376 adultos (174 V + 202 M, de 15 a 75 años de edad, con una media de 30, y una escolaridad de promedio de 13,2 años); aproximadamente, el 70% era de raza blanca, y había un 18% de americanos de origen africano).

De las seis escalas de la creatividad del SAM se eligieron intuitivamente tres para los análisis y se elaboró un total; las subescala, con la es eran:1ª) iniciativa, relacionada con la participación en el teatro y bellas artes, con la elaboración de fórmulas y productos nuevos y con algo que produjera cambios; 2ª) fortaleza personal, relacionada con la confianza en sí mismo, con la plenitud de energía y con la flexibilidad y la motivación, 3ª) intelectualidad, relacionada con la curiosidad, la imaginación y el deseo de intentar nuevas actividades.

Como ocurriría con la edición previa del 16PF, la ecuación de creatividad se relaciona con escalas primarias de independencia, que definen específicamente a una persona dominante (E+), atrevida (H+), y abierta al cambio (Q1+); además, el potencial creativo sugiere características de la abstracción (M+) y un elevado sentido del orden o perfeccionismo (Q3+).

Las relaciones entre las puntuación total de estas tres escalas del SAM y las dimensiones del 16PF-5, dieron predictores significativos; H+, Q3+, M+, E+ y Q1+.

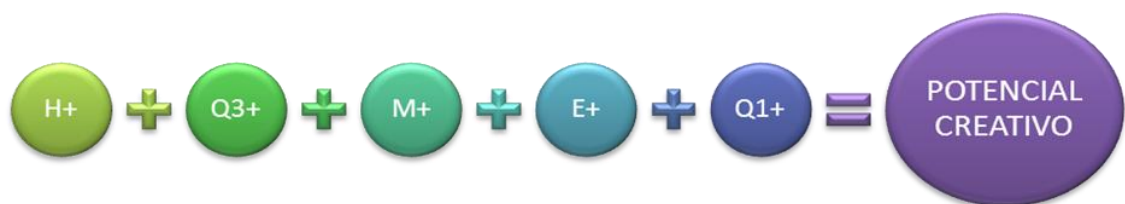


Ilustración 4. Rasgos de personalidad significativos, "Potencial Creativo", estudio SAM

Kemp (1981), en un intento por identificar el perfil de la personalidad del compositor de música, administro el test 16PF, formas A y B, a cuatro grupos: 1) 36 estudiantes masculinos de composición de música, 2) 50 estudiantes de música, 3) 38 compositores profesionales (hombres y mujeres) y 4) 83 músicos profesionales (mujeres y hombres).

En dicho estudio se concluyó que hay cierta relación entre el temperamento y el arte de componer. Al comparar a los estudiantes de composición con los no-compositores (estudiantes de música y músicos profesionales), los compositores puntuaron alto en los factores E+, I+, M+, Q1+ y Q2+, y bajo en los factores A-, G-, N- y Q3-. Esto significa que los estudiantes-compositores son más asertivos, dominantes, agresivos, competitivos, intuitivos, sensitivos, imaginativos, reservados, genuinos, liberales y autosuficientes que los no-compositores.

Se encontraron diferencias entre hombres y mujeres; al comparar los compositores profesionales hombres con los no-compositores, los primeros salieron altos en las escalas B+, E+ y M+ y bajos en la escala G. Mientras las mujeres compositoras profesionales contra las no-compositoras salieron altas en los factores E+ y Q2+. Este estudio provee una idea del perfil de personalidad del músico que enfatiza la asertividad, la agresividad y el ser dominante. Se describe también al músico como autosuficiente, introvertido, liberal, intuitivo, imaginativo e inteligente.

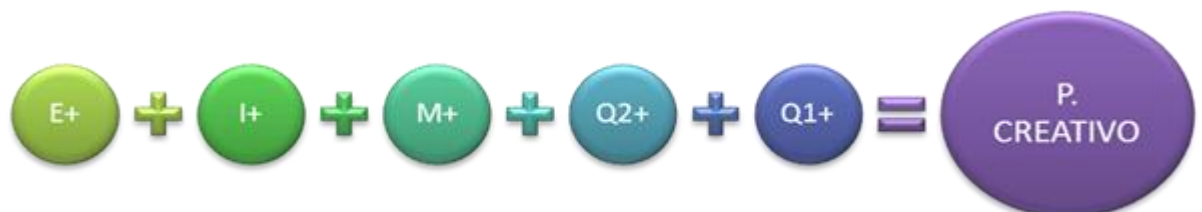


Ilustración 5. Rasgos de personalidad significativos, "Potencial Creativo", estudio Kemp.

Patel (1977) condujo un estudio con el propósito de determinar cuáles eran los factores de personalidad cruciales para la identificación de los diferentes patrones de creatividad. Se les administraron tres pruebas a los 823 jóvenes hindúes de escuela superior que participaron en el estudio. El "Torrance Test of Thinking Creativity with Pictures" y el "Biographical Inventory Creativity Scores" fueron administrados como indicadores de creatividad; mientras que el 16PF se utilizó para medir la personalidad. Se encontró que algunos de los factores del 16PF pueden discriminar entre dos de los 13 grupos de creatividad encontrados.

El factor H separa uno de los grupos mientras los factores O y C separan al otro grupo. Además, los factores A, H y Q1 maximizan las diferencias de grupo entre los 13 grupos de creatividad encontrados. Esto implica que los factores o rasgos de personalidad críticos al determinar la creatividad son el carácter gregario del individuo, su estabilidad emocional, su auto-estima, la reactividad de su sistema nervioso y su orientación psicológica hacia el cambio.

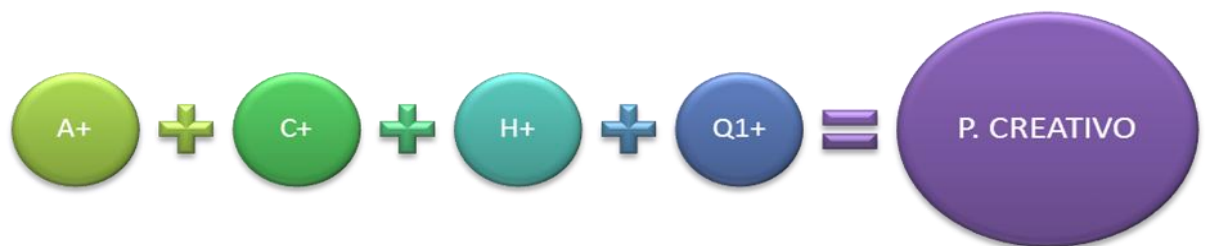


Ilustración 6. Rasgos de personalidad significativos, "Potencial Creativo", estudio Patel

A través de estos estudios podemos tener un perfil o rasgos de personalidad comunes para determinar el potencial creativo mediante el test 16PF-5. Por lo tanto destacamos los comunes a todos. Siendo el

factor Q1+ el destacado por los tres estudios, después los factores E+, M+, H+, y por último los factores I+, Q2+ y Q3+.

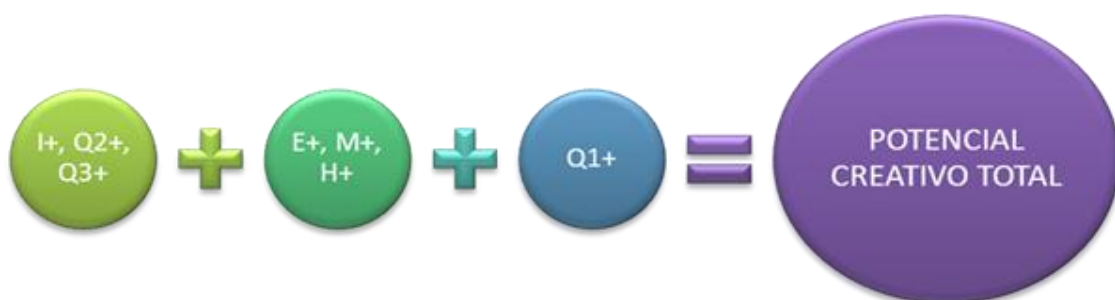


Ilustración 7. Rasgos de personalidad detectados en el potencial creativo, a través de los estudios de SAM, Kemp y Patel.

4. CREATIVIDAD EN FUNCIÓN DE LA COCINA Y LA DANZA

4.1. Evolución histórica de momentos creativos en ambas disciplinas

Se observa que el acto creador se manifiesta cuando el primer hombre consigue a través de un elemento construir otro teniendo capacidad creadora y siguiendo su alma o necesidad vital. Esta experiencia que suena familiar tiene una gran similitud en la danza y en la cocina; es un proceso que surge de una evolución del individuo a lo largo de la historia como observamos en las pinturas rupestres, el avance hacia el fuego, la danza, recolección frutas y animales de caza. En la pintura de la Cueva Vieja en Alpera en Albacete este arte levantino característico de finales del paleolítico e inicios del neolítico representa al hombre danzando entre una manada de animales dentro de un contexto de caza y agricultura.

Con la llegada de una sociedad productora basada en la agricultura y la ganadería, los poblados o tribus se fueron convirtiendo en ciudades, distintas unas de otras y con diferentes danzas y alimentos. Cada ciudad tenía su propio carácter, influidos por la situación geográfica, el clima, los antecedentes históricos, etc. que repercute de manera directa en la danza y la cocina de cada región.

Si nos trasladamos a la zona de oriente puede apreciarse el carácter original de la cocina en todos sus platos con diversas combinaciones y mezclas, donde todo rinde culto al arte y a la creatividad dentro de su concepto de belleza y estética.

En la Antigüedad, la cocina y la danza será una manera de venerar a los dioses para pedir alimentos, buenas cosechas y lluvias. También servirán para festejar las celebraciones y despedir a los muertos

Así en el Antiguo Egipto los hombres y mujeres buscaban nuevas formas de agradar a sus dioses o de divertirse, se ponía en práctica su poder de crear nuevos bailes y nuevos manjares. Un diálogo cercano entre la danza y la cocina es “La resurrección de Osiris” (dios que acompañaba a los muertos al nuevo mundo); era un baile divino del cual existen múltiples representaciones como la del Templo de Bubastis en la Tumba de Kheruf, donde en el pórtico de la pared oeste encontramos que está dividida en dos partes:

-El lado izquierdo representa escenas de la Fiesta Sed del año 30 de Amenofis III. Esta pared está dividida en dos registros y los textos que se encuentran en ella hacen alusión a la celebración del jubileo real. Se aprecian unas bailarinas inclinadas hacia delante, casi rozando su agraciada y espesa melena hasta el suelo así como tocadoras de palmas y flautistas. En un segundo plano varios sacerdotes (uno de ellos con una máscara), bailarinas y cantantes acompañados de músicos tocando tambores y flautas, entonan una canción. En la escena siguiente, el rey

acompañado de la reina y de la diosa Hathor, aparecen sentados en un pabellón. En el lado derecho, hay escenas de la Fiesta Sed del año 36 de Amenofis III; se observa la representación del levantamiento de un pilar o monolito, símbolo de estabilidad y poder que se relaciona con la diosa Odisis y la resurrección, la escena continua con bailarines y cantantes con tamboriles, claquetas y bailarinas de los oasis. Toda esta representación gráfica deja constancia de que las celebraciones, las adoraciones o los funerales de esa época se amenizaban con manjares y bailes.

Continuando diacrónicamente será en Grecia y en el Imperio Romano donde estas dos artes se unirán para llegar a formar parte de todas las veladas de los griegos y romanos. En el *Satiricón* de Petronio se hace referencia a un festín que empieza con los entremeses y sigue con un plato espectacular un centro de mesa en forma de globo y alrededor del cual se formaba una figura en círculo representando los doce signos del zodiaco, cada manjar correspondía a cada signo y después al son de la música unas bailarinas destaparon el globo dejando ver los alimentos.

Pero el momento de mayor creación de la danza y la cocina surge con las influencia itálico- francesas, de la mano de la casa de Medici que imponen una nueva forma de vestir, de poner la mesa, de comer e incluso de bailar y realizar los espectáculos. Es característico de esta época por un lado el pato a la naranja y por otra el Ballet de Corte pedido por la reina Catalina de Medici. La sociedad del momento empieza a disfrutar de copiosas comidas acompañadas de largas tardes de baile y divertimento.

Este gusto por la comida y la danza será apoyado también por Luis XIV. Ese monarca mostró parte de su poderío a través de grandes banquetes, donde la abundancia de los platos y las preparaciones eran una metáfora del dominio piramidal en cuya cúspide destacaba la figura del rey por encima de otras. La cocina era muy similar al teatro en cuanto al ambiente, decorado y temática sorprendiendo a toda Europa y destacando a un personaje importante: el maestro de ceremonias François Vatel, quien sorprenderá en diferentes banquetes.

El 17 de agosto de 1661, Fouquet invita al rey Luís XIV de veintitrés años de edad, junto a la reina madre Ana de Austria y toda la corte, para celebrar la inauguración de Vaux-le-Vicomte⁵⁰. Vatel, como maestro de ceremonias de su señor, creó una extraordinaria y pomposa fiesta sucedida de una cena de ochenta platos, treinta mesas de buffet y cinco servicios de faisanes, codornices, perdices... todo estuvo presentado en una vajilla de oro macizo creada expresamente para la Familia Real junto a otra de plata para el resto de la corte. Ochenta y cuatro violines interpretaron obras de Jean-Baptiste Lully, compositor predilecto del rey y se escenificó *Les Fâcheux*⁵¹, una comedia-ballet fruto de la colaboración entre Molière y Lully, compuesta para la ocasión.

El progreso de la sociedad implicó un desarrollo paralelo en las artes que tomarán un camino independiente; aparecerá un creador detrás de cada obra reconociéndose la inventiva del ser humano. Este reconocimiento será más destacado en la pintura y escultura mientras que la cocina y la danza quedan asociadas a un divertimento en función de la corte y como señal de festejo.

Siguiendo un hilo temporal, la cocina será una necesidad primaria siendo fuente de energía del hombre; por otro lado, la danza será la fuente de alegría y evasión del ser humano. Ambas disciplinas están ligadas al hombre ya que tan importante es alimentar el cuerpo como alimentar el espíritu.

De la misma manera, la cocina y la danza son fomentadas en el reinado de Luís XIV el Rey Sol, ambas como disciplinas reconocidas donde se requiere un buen trabajo de perfeccionamiento. Todo debe tener su medida correcta y con dedicación plena, además ambas tienen una

⁵⁰ El Palacio de Vaux-le-Vicomte, está ubicado junto a la ciudad francesa de Maincy, construido por el intendente de finanzas de Luis XIV Nicolás Fouquet que despertó la envidia del rey Luis XIV quien destituyó a éste y construyó con el mismo equipo el Palacio de Versalles.

⁵¹ Género dramático comedia-ballet, compuesto por Molière con música de Lully y coreografía de Pierre Beauchamp en 1661.

evolución terminológica similar en francés, este hecho provocará la aparición de un método a seguir y el nacimiento de una estética definida tanto en la cocina como en la danza.

4.2. Codificación terminológica de la cocina y la danza

Pese a lo heterogéneo de sus medios expresivos, las dualidades comparten un carácter enérgicamente «codificante». Quizás esto no sea tan notorio en el caso de la cocina pero sí igual de regulado que en el ballet clásico.

Para poder realizar novedosas coreografías y magníficos platos, ambos creadores deben poseer una técnica de la cocina aprendida y depurada; todo cocinero debe saber realizar las salsas más básicas como el coreógrafo debe conocer las posiciones básicas de los pies y los brazos y así sucesivamente con todas las reglas estipuladas. Así mismo ambas artes comparten puntos comunes como: la técnica (diversas en la cocina, pero que se constituyen en una «bella técnica clásica» de igual manera en la danza clásica), métodos de formación (por ejemplo, la barra y la preparación del ballet que equivalen a la *mise en place* del chef), terminología culinaria (los pasos en el ballet), la forma en que los pasos se ligan para formar una frase (cómo el chef se sirve de las apelaciones para crear a partir de ellas), e incluso la noción de «gran repertorio clásico» común en ambos, evidencian una cercanía estructural.

Su lenguaje es el mismo: el francés. Muchos de sus términos se han sido traducidos a lenguas locales, pero los grandes principios técnicos permanecen en francés (por ejemplo, *sauter*); o ligeramente modificados (*sautiert*, alemán del francés *sauté*; «salteado», en castellano).

Paradójicamente, el lenguaje del ballet está más afianzado con el vocabulario de Molière. Así mismo las comparaciones terminológicas en la danza y la cocina, existen hasta nuestra actualidad, por ejemplo:

- En la terminología de la danza clásica o ballet, la palabra “*sauter*” significa «pequeños saltos»: en ballet, desde uno o los dos pies, en cocina, puede «saltearse» (fuego alto, cocción vivaz) una sola pieza o más.
- En el vocabulario culinario la palabra “*fondre, faire fondre*”, es decir, el deshacer, es otra técnica culinaria cuyo resultado sobre la mesa es la “*fondue*” de vegetales, de queso, carne, donde el producto se deshace lenta y suavemente en el fondo del recipiente. En ballet, “*fondu, fondue*”, significa hundirse, bajar del cuerpo flexionando la pierna de base con movimiento suave y gradual.
- En el vocabulario culinario, la palabra “*brise*” es una pasta quebradiza y delgada que se utiliza para envolver. En ballet es un salto un pequeño batido o latido de los pies, se sale de quinta posición y la pierna bate, hacia delante o detrás volviendo a recuperar la posición inicial se suele desplazar.
- En la terminología de la danza clásica, la palabra “*suite*” es una forma instrumental compuesta por la agrupación de varias danzas. Se escriben para un solo instrumento o un conjunto instrumental. Culinariamente significa la guarnición que se coloca aparte, acompañando al plato principal. También se refiere al acto final de una degustación, si el comensal se queda con hambre se da paso a más platos.
- En la terminología de la danza, la palabra “*releve*” en la danza es la posición de pies cuando se encuentra apoyado sobre los metatarsos, paralelamente en cocina la palabra significa el parte diario de consumo de materias primas, que confecciona el jefe de cocina.

- La salsa Bechamel (la del financiero Louis de Béchameil) se inventó en el reinado del Luís XIV. Permanece del mismo modo que las cinco posiciones básicas de los tiempos del Rey Sol, todavía la plataforma del ballet conllevan algún cambio. Tanto la técnica del ballet como la de la cocina se mejorarán vivamente en el reinado posterior, ambas coinciden en su momento de esplendor, mejorando técnicamente y creativamente hacia propuestas más arriesgadas y acordes con la sociedad del momento.

Es necesario, sin embargo, matizar un punto en común. Como ya hemos dicho, en el reinado de Luís XIV, empieza la creatividad en la cocina y la labor del cocinero en el acto inventivo, rasgo artístico todavía reinante en la actualidad. Hay que entender que regocijarse en la cocina clásica no solo es alimentarse, sino «recrearse». Aun así, la naturaleza mantiene sus privilegios en ambas disciplinas, como son algunos límites del cuerpo, en ballet o la dependencia material respecto a los productos naturales, en la cocina.

Deber recalcar nuevamente que los orígenes inmediatamente anteriores del arranque del ballet y de la cocina son los mismos: Italia. Respectivamente y bajo la forma de balletto y la introducción del tenedor se crea el arte florentino de la mesa así como el conocimiento de cocción y recetas elaboradas que los franceses desconocían. Luís XIV atenuó este lanzamiento debido a la «solemnidad» que se propuso otorgarle a todo lo que pudiera significar creación. Cristalizó el surgimiento de la cocina en arte, de un modo idéntico al que creó en un género artístico todo el ballet de corte como un divertimento para cortesanos.

Con Luís XV, nuevos pasos germinan, el código académico gana en claridad y nace el virtuosismo. La cocina se hace más depurada, aparecen muchas solicitaciones culinarias que hoy son la base del clasicismo. Se introduce el concepto de «estética» en lo gastronómico,

que recuerda a una simetría acaso remembranza del ballet.

4.3. Comparación de las bases de la cocina y la danza

Según Ferrán Adrià en un artículo de las bases de la cocina⁵², el estilo de ésta aparece muy consolidado a partir de 1990 en España según estas reflexiones:

1.La cocina es una forma de locución mediante la cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación y cultura.

2.Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad, así como el conocimiento de la técnica para elaborarlos.

3.Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico independientemente de su precio.

4.Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; predominan también productos lácteos, frutos secos y otros productos que en su conjunto configuran una cocina ligera. En los últimos años se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.

5.Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.

6.Las técnicas de cocción, tanto clásica como moderna, son un patrimonio que el cocinero debe saber aprovechar al máximo.

⁵² www.elbulli.com, ESADE. *Creatividad; Ferrán Adrià*. Anexo I

7. Como ha sucedido a lo largo de la historia en la mayoría de los campos de la evolución humana, las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina.

8. Se amplía la familia de los fondos y, junto a los clásicos, se utilizan fondos más ligeros que ejercen idéntica función (aguas, caldos, consomés, jugos de verduras clarificados, leches de frutos secos, etc.).

9. La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión.

10. Los estímulos de los sentidos no sólo son gustativos: se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear.

11. La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa.

12. Se crea en equipo. Por otra parte, la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario.

13. Se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado. Cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del mundo helado salado.

14. La estructura clásica de los platos se rompe: en los entrantes y en los postres hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado; en los segundos platos se rompe la jerarquía "producto-guarnición-salsa".

15. Se potencia una nueva manera de servir la comida. Se produce una actualización del acabado de platos en la sala por parte del servicio. En otros casos, son los comensales los que participan en este acabado.

16.Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.

17.Los productos y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de la cocina.

18.Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, deconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones.

19.Se crea un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte.

20.La concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas.

21.La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.

22.El menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, postres, morphings, etc.

23.El conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.

Analizando estos puntos podemos construir un paralelismo con la danza y la función del coreógrafo;

1. Tanto el bailarín como el coreógrafo utilizando el instrumento de su cuerpo despiertan diferentes estados en el espectador; felicidad, magia, ternura, odio...

2. Los productos de alta calidad en la cocina se asimilan a un bailarín con unas condiciones físicas adecuadas y con una base alta de danza clásica o contemporánea.

3. Todos los bailarines son considerados de igual forma aun siendo de diferentes niveles.

4. Se destaca que el consumo más elevado se da en la danza contemporánea.

5. La esencia del bailarín o la idea del coreógrafo debe respetarse en todo momento.

6. Las técnicas de danza tanto moderna como clásica, es algo que debe saber todo coreógrafo y bailarín.

7. Las nuevas tecnologías son fundamentales para el coreógrafo que debe saber qué puede utilizar y cómo utilizarlo aunque puede llegar a abusar de estos recursos tecnológicos. Es una herramienta de apoyo. Se puede hablar de un elemento significativo de la puesta en escena.

8. Podemos comparar los fondos de los platos con la escenografía, que hoy en día es más simple en danza ya que se utiliza mucho las proyecciones, dejando a un lado los recargados decorados móviles o telones pintados.

9.La coreografía se disfruta a través de los sentidos; y la reflexión.

10.Tener en cuenta las sensaciones percibidas por los sentidos, como fundamento para la creación, por ejemplo, los olores pueden evocar a lugares determinados, como el olor a azahar, llevándonos a un campo lleno de naranjos en flor, etc.

11.Se puede tener como punto de partida y reflexión para el coreógrafo la búsqueda de lo técnico-conceptual.

12.El coreógrafo cuenta con un cuerpo de baile siempre debe hacer un trabajo de mesa o investigación sobre lo que se quiere contar o la sensación que quieres transmitir.

13.Se rompe una barrera entre lo clásico, contemporáneo y flamenco, llegando a la diversidad mediante la fusión.

14.La estructura de los ballets clásicos se rompe y no se lleva un orden estricto, por ejemplo: la danza Clásica debía tener una introducción, un preludio y una coda o variaciones de los primeros bailarines, no siendo todo esto necesario en la creación del coreógrafo contemporáneo.

15.Se crea una nueva manera de actuar por parte de los bailarines, que produce nuevas reacciones en el espectador.

16.Multicultural, según la zona o región se caracteriza por un estilo de danza determinado; un ejemplo claro en España es el flamenco de gran valor cultural.

17.Las diferentes danzas que provienen de otros países se codifican por el coreógrafo obteniendo lo más interesante para su “elección”.

18. Para llegar a una armonía en la coreografía se juega con varios aspectos, pero no se debe olvidar la memoria o experiencia del propio individuo y las nuevas combinaciones.

19. El lenguaje de la danza es altamente codificado, algunos términos coinciden con la cocina. Estos lenguajes convierten a la danza y cocina en universales.

20. Se pueden comparar con la terminología del teatro de "trozo o pedazo de vida". Obras cortas basadas en la vida cotidiana.

21. La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente permitidos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan a una reflexión o elección del coreógrafo, deben estar justificados y responder a un por qué.

22. Se podría decir que la danza-teatro es la evolución fusionando los estilos y acercándose a lo más usual para el espectador.

23. Es necesaria la unión de las artes para llegar a ofrecer lo mejor y más beneficioso para todos, por ejemplo, crear un plato o una degustación del Lago de los Cisnes o crear una coreografía de una degustación a través de las sensaciones producidas.

4.4. El proceso creativo; cocina y danza

El coreógrafo a la hora de hacer una coreografía (arte de componer danzas, movimientos y esbozos de una estructura dancística), debe coordinar las exigencias de la música, el vestuario, el decorado e incluso la selección de bailarines. Debe tomar decisiones sobre todos los elementos significativos de la puesta en escena. Es importante destacar creativos de ambas artes reconocidos como los precursores de la actualidad tales como el cocinero August Escoffier y el coreógrafo Marius

Peti Pa; ambos fueron iconos de su momento sabiendo llevar sus acciones e iniciativas y logrando así dar un empujón al acto de crear tan importante en ambas artes. Los procesos creativos son similares y ambos debieron tener una base sólida de técnica, para ser capaces de llegar a este cometido no pudiendo haber sido realidad, sin poseer conocimientos para ello.

Ambas artes tienen unas características y bases a la hora de crear, es destacable en la cocina su capacidad creativa así como la combinatoria de sabores, colores, formas, olores y texturas; la creatividad innovadora y transformadora, que permita alterar los elementos básicos del producto sin desnaturalizarlos y la creatividad imaginativa que convierta en imágenes sensoriales el nuevo producto.

La danza se basa en parámetros similares para conseguir una coreografía, los ballets de repertorio clásico se transforman para dar nuevas producciones. La fantasía que viene dada de la época del romanticismo que intenta llevar al espectador a otro mundo con diversas sensaciones. En lo culinario podemos hablar de la Cocina Fantástica; se trata de una cocina basada en los elementos analógicos que pueden ofrecer los espacios y el medio ambiente en el que cada producto es generado en espacios marinos, climas de selva, espacios de huerta... o de la Cocina Humorística, que rompe las estructuras mentales de lo que el sujeto espera en relación con lo que ve. Este tipo de cocina se caracteriza por su potencia para sorprender al cliente con imágenes y percepciones sensoriales inesperadas, que nunca anteriormente había experimentado. En las artes que nos ocupan de lo que se trata es de no dejar indiferente al público en general sean comensales en la cocina o espectadores en la danza. En definitiva, la creatividad sensorial a ciegas te invita a reconocer sabores aromas o texturas.

A la hora del proceso creativo el coreógrafo se debe documentar, saber qué estilo quiere usar, saber que quiere transmitir y saber tomar decisiones. La "elección", es común para cocineros y coreógrafos para

saber qué queremos contar y cómo queremos impactar. El cocinero debe “elegir” o tomar decisiones; aquí surge los nuevos perfiles de platos, recogiendo elementos poéticos narrativos. Se manifiesta en formas plásticas apropiadas al contenido del plato: expresionista, geométrica, impresionista... es un viaje a través de elementos dramáticos que mezclan acciones excepcionales en relación con el modo de preparar, presentar o degustar el plato correspondiente, en una palabra, volvemos a ser niños donde el plato con sensaciones sonoras incluidas, en sus movimientos, en sus ritmos, llevando quizá influido un chip alimentario de sonidos y de música que se activan en cada momento. Algunas veces utiliza melodías ya existentes y otra música escrita para la ocasión, en cuyo caso el coreógrafo puede trabajar conjuntamente con el compositor. Igualmente, se pueden ver implicados en la creación del argumento, el diseño del vestuario, los decorados y la planificación de la iluminación.

El proceso creador dentro de una coreografía varía de unos coreógrafos a otros. Algunos tienen un pensamiento totalmente creado de la danza que quieren fundar antes de reunirse con los bailarines (suele darse en el ballet clásico, sucesión de pasos pre-determinados), otros la piensan al guiar y observar las improvisaciones de los bailarines mientras experimentan con las ideas dadas (proceso más libre usado por Pina Bausch), e incluso otros desarrollan una estructura general y después se deciden sobre las combinaciones específicas de pasos mientras trabajan con los cuerpos de los bailarines. Algunos emplean extensos apuntes, dibujos y notaciones de danza. Es decir, unos planifican y otros trabajan por instinto e improvisación; hay quien estudia la partitura y quien simplemente escucha la música. Con frecuencia el físico y la destreza de un bailarín en particular sugieren ciertos movimientos. Una vez que se ha llevado a cabo la composición dancística, el coreógrafo debe enseñársela a los bailarines, mostrársela y luego observarla mientras ellos la imitan. Los coreógrafos deben saber técnica y los movimientos del lenguaje dancístico. Es útil la familiaridad con otros estilos de danza, por ejemplo, el conocimiento de algunas danzas folclóricas, danzas históricas y elementos de ballet moderno y jazz ayudan al coreógrafo de ballet. La

familiaridad con otro tipo de movimientos corporales como la acrobacia, el mimo y el gesto, movimientos de lucha y atletismo también son de ayuda.

El cocinero debe con su espíritu creador llegar a una sucesión de técnicas, texturas y sabores para crear la idea establecida del plato, esta realización se puede dar en diferentes lugares pero para un buen resultado es recomendable un Taller de Gastronomía, por ejemplo: Ferrán Adrià, cuenta con instalaciones de investigación, donde se realizan pruebas de texturas y sabores, se encuentra la idea y se compone el chasis del plato, luego en el Bullí le darán forma y estética, llega al restaurante con una esencia clara y originada a partir de las manos y el corazón. Para conseguir este proceso creativo de un plato⁵³, antes el cocinero debe destacar el espíritu creador; durante la etapa de aprendizaje y posterior práctica, conoce las características de los géneros alimenticios y su transformación al cocinarlos, está a su merced como cocinarlos y combinarlos, hervir, freír, reducir ,etc. Con estos conocimientos puede y debe ampliar su repertorio actual, mejorándola y dando un sello especial a su cocina. El extenso recetario actual ha sido posible a los cocineros con espíritu creador. Sin este espíritu creador se convierte en un cocinero rutinario, pero poseyéndolo, se llega a ser un gran cocinero, que al crear platos alcanza su máxima promoción como artista. Es importante para el cocinero tener un deseo de perfeccionamiento aunque siempre existe la posibilidad de ampliar y mejorar los conocimientos profesionales, con lecturas adecuadas, intercambio de ideas con compañeros, el estudio sobre nuevas técnicas y nuevos productos alimenticios, sobre todo cultivando un germen de inconformismo ante el trabajo no perfectamente realizado, que le impulse a investigar su motivación y sacar consecuencias y enseñanzas.

Para llegar a la realización de la creación, después de pasar por diversas fases, el cocinero o coreógrafo necesitan una serie de apoyos o personas que favorecen la realización. En la danza es sumamente

⁵³ Carrillo Espinosa, M.C., (1996), *El sabor de la tradición*, ed. Abya Yala, p. 75- 86.

importante la presencia de los bailarines y un amplio grupo de técnicos, en la cocina debe de distribuirse el trabajo, creando una brigada de cocina, que depende directamente del Jefe de Cocina, y participan en la elaboración de los elementos necesarios para realizar los platos para la partida (conjunto de cocineros que tiene encomendada una serie de tareas que no pueden saltarse). Las brigadas llamadas convencionales son: reducida, media, grande y superior.

Ejemplo; Brigada Media.

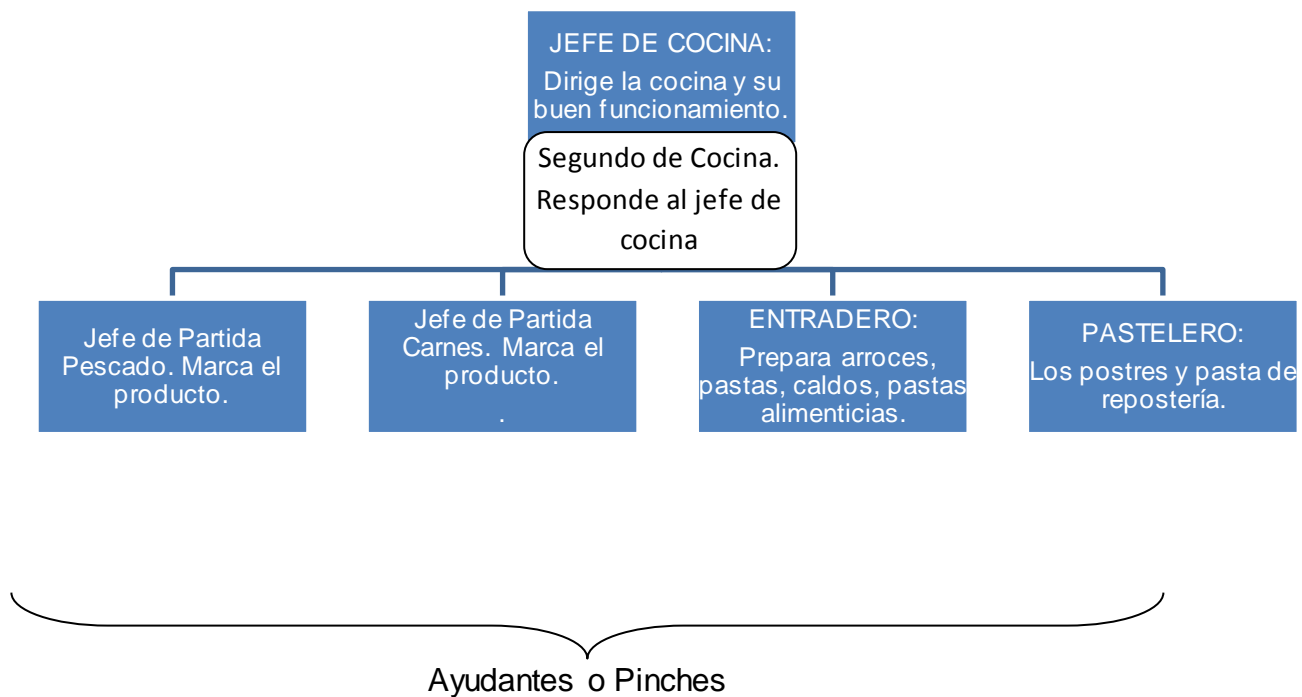


Ilustración 8. Brigada media de cocina.

Son diversas las maneras de llegar al acto creador se observa en la cocina y paralelamente en la danza, con un matiz a seguir, como se llegan a fermentar las ideas en la mente de la persona, para conseguir

resultados a veces tan parecidos entre diferentes artes. Planteo observar, un ejemplo de un plato de cocina, cordero con café, y un bailarín en mitad de una representación, se puede ver claramente como el producto principal situado en el centro cobrar la mayor importancia y es adornado o resaltado por la escenografía.



9.Comparación visual cocina y danza. Plato: cordero con café cortado, (Juan Mari Arzak, XXVII, feria internacional de arte contemporáneo). Danza: A breath wiht Pina Bausch, película de Huseyin Karabey.

Todo este proceso está distribuido en unas fases comunes para ambos, tanto en la cocina como en la coreografía que he identificado en el modelo de Wallas (1926):

	COREOGRAFÍA	COCINA
1.PREPARACIÓN	Coreógrafo necesita un lugar adecuado para la creación y un aulario con unas características determinadas.	Cocinero también debe tener un lugar favorable para la creación y la cocina debe tener unas condiciones estipuladas
2.INCUBACIÓN	Que desea contar y como, debe hacer un trabajo de investigación sobre el tema, seguidamente se produce un análisis interno de la obra y como solucionar los problemas que conlleva llegar a la imagen creada. Y buscar los diferentes caminos, a través de soluciones múltiples.	Que quiere transmitir y que elecciones tomara para llegar a su proceso creativo, visualización del plato que quiere desarrollar, investigando las diferentes tendencias de cocina y que técnica elige.
3.ILUMINACIÓN	En un boceto, los primeros movimientos, donde se solucionan diversos obstáculos y las dudas teniendo una idea definida y fija.	Donde ves por primera vez el plato y ya has decidido como lo vas a realizar y que características va a tener.
4.REVISIÓN	Evaluación de los resultados, donde se empieza a entrenar el movimiento y necesitas la participación del cuerpo de baile, para llegar a la perfeccionamiento técnico, mediante la corrección y repetición, dirigida por	Evaluación de los resultados, se ponen en práctica las fases anteriores, llegando al plato imaginado, necesidad de una brigada, para llevar a cabo el proceso, dirigido por el jefe de

Nos encontramos ante disciplinas muy diferentes pero analógicas, según la afirmación de Carmen Ruscallea⁵⁴ o según relata el libro de la cocina de Michel Bras:

*“Una comida en el restaurante Michel Bras es como una ópera de la que, desde el escenario, en este caso el comedor, sólo se aprecia el final. Todo ha sido concebido, calculado y preparado para componer un momento perfecto, de impecable y pausada coreografía, desde el instante en que los comensales cruzan el umbral de la casa hasta que lo abandonan, envueltos en una dulce sensación de júbilo. Los otros actos de la obra se realizan entre bastidores. En primer lugar, y como preludio, la visita al mercado, luego la acción pasa a la cocina, el chef, con las gafas apoyadas en la nariz, se pone manos a la obra. Él es quien ha compuesto la música y ahora ajusta compás a compás su interpretación.....”*⁵⁵

4.5. Creación de una coreografía basada en un plato de cocina

El arte de la composición sea cual sea su disciplina, requiere de una serie de procesos vividos en primera persona, para tener un hilo directo entre la danza y la gastronomía, se me planteo un nuevo reto crear una coreografía basada en un plato, la inspiración vino dada del producto que compone el plato. Así mismo, el proceso creativo estaba muy presente en este nuevo invento, por lo que está incluida como una parte importante.

⁵⁴ www.directoalpaladar.com/otros/cuando-la-cocina-es-arte. 7-7-2011.

⁵⁵ Gómez, E. y Pujals, C., (2002), *Bras, Michael Bras, Laguiole, Aubrac, Francia*, ed. Montagud. Barcelona, p. 9

Planteándome la necesidad de plasmar danza, gastronomía y creatividad, vi las fases claras para hacer el experimento, haciendo que los bailarines se transformasen en cocineros y alimentos, y que las etapas del proceso creativo sirvan de hilo conductor entre una escena, surgiendo una coreografía explicativa.

El título refleja la esencia de la coreografía o experimento “siento lo que como” basado en el plato; foie braseado con mango y membrillo. Para que cada parte describiera una etapa del proceso se añadió palabras complementarias, como;

1. Preparación: problema, observación, información, recopilación.
2. Incubación: búsqueda, alternativas, frustración preocupación.
3. Iluminación: insight, inspiración, ¡aja!, eureka
4. Verificación: solución, evaluación, comunicación, crítica



¿Qué quiero expresar?: “Siento lo que como”

1. Como el cocinero (bailarín) elabora el plato.
2. Como la obra de arte (bailarina) es observada y valorada.

Para esto vamos a estructurar la coreografía o el video en cuatro partes que corresponden al proceso creativo;

1. PREPARACIÓN.
2. INCUBACIÓN.
3. ILUMINACIÓN.
4. VERIFICACIÓN.

Podemos encontrar los cuatro momentos “SIENTO LO QUE COMO”, coreografía + video informativo;

1. PREPARACIÓN:

Lugar; en una sala donde el material escénico es una mesa y los productos y utensilios para cocinar;

- El cocinero (bailarín), se encuentra en una cocina representado a través del sonido ambiental; primero sonido de afilar los cuchillo, lavarse las manos....coloca el aceite encima de la mesa, las sartenes, las frutas que se usan en el plato, sal y lo más importante. El foie braseado (que es la bailarina envuelta en un plástico). Mira hacia arriba. Fin.
- Música; música ambientada en una cocina, cuchillos, platos, aceite friendo, agua...
- Video; se pueden incluir fotos de cocinas y de aulas de danza, de cuchillos, manos, pies, de zapatillas de ballet.

2. INCUBACIÓN:

El bailarín mira hacia arriba con los productos encima de la mesa y se pregunta qué quiere hacer, con esos productos, que plato quiere crear. Que técnica va a usar y como lo va a preparar;

- El cocinero (bailarín) está colocado enfrente de la mesa mirando hacia el cielo, con el foie braseado (bailarina) encima de la mesa envuelta en plástico, la desenvuelve, empieza a mover ese cacho de paté de pato (un paso a dos, donde el bailarín manipula a la bailarina dándole la forma que le gusta), la música que acompaña son violines, que reflejan los movimientos de ambos bailarines (cocinero y foie) y la pelea que surge para conseguir la forma deseada. Le pone una fruta se la quita, una flor y se la quita. Acaba dejando a la bailarina o foie solo con la parte superior encima de la mesa y el resto fuera de la mesa. Es el momento donde le pone un tocado en la cabeza (representa el decorado que tiene el plato de cocina original). La levanta la cabeza y observa orgulloso su creación, tiene la idea para configurar su plato. Fin.
- Búsqueda a través del movimiento de la bailarina; los diferentes caminos o soluciones que se le puede dar al foie para crear un plato. Los movimientos son rudos y fuertes alta energía.
- Música; de violines que creen inquietud y frustración.
- Video; intercalar los productos que lleva el plato; membrillo, moras, frambuesas, uvas, aceite, foie crudo.

3. ILUMINACIÓN:

El bailarín tiene claro cómo va a estructurar su plato, le ha llegado la inspiración y lo ha visualizado, tiene una idea definida;

- La bailarina o foie vuelve a estar colocado encima de la mesa pero boca abajo, y el tocado del pelo puesto. El cocinero (bailarín) empieza con una aceitera a dibujar unas líneas (si observamos la foto de arriba del plato original apreciamos que los frutos están integrados al plato mediante una salsa de color marrón o vinagreta, la bailarina está cubierta por arcilla al poner aceite se produce el mismo efecto, muy interesante, para grabar). Surge un baile más suave con una música de inspiración y nacimiento de la obra,

donde se acaba poniendo al foie o bailarina el vestido (es una falda con alambres de donde surge los diferentes frutos igual que en el plato). Mantienen una danza donde el cocinero va dando forma de una manera suave y delicada a la obra que está creando. Acaba con la bailarina totalmente vestida y como el cocinero observa su creación. Fin.

- Música; uso una música más suave y relajante.
- Video; grabar la coreografía y destacar alguna foto o plano como; cuando se le pone el aceite en la espalda a la bailarina, como se la coloca el traje, y el producto final de cómo queda.

4. VERIFICACIÓN;

Se lleva la creación para ser evaluada por el público. Para ver si la obra de arte es buena y tiene aceptación social.

- La bailarina o foie es colocada por el cocinero, alrededor de unas sillas, y empieza a entrar gente y mirar la obra, se sientan en las sillas. La bailarina o foie empieza a moverse lentamente y realiza un pequeño baile, hasta que los comensales o público se quedan como dormidos (las cabezas caídas) la bailarina se queda paralizada y se encoge. Fin (se puede fusionar con la imagen del plato original de cocina).
- Música; tengo que ver si sigo con la anterior, o poner una música diferente creando otro ambiente, más de victoria o triunfo.
- Video; grabar la coreografía, la imagen final importante para fusionarla con la imagen original del plato.

CAPÍTULO 2: GASTRONOMÍA

1. COCINA PRIMITIVA

La alimentación en su significado más amplio ha sido y es un factor determinante en el desarrollo del hombre y de cualquier ser vivo. Partiendo de esta premisa, es necesario destacar ciertos aspectos diacrónicos para comprender mejor la variedad de alimentos y el refinamiento en la mesa.

Remontándonos al Paleolítico, es en este período donde aparecen las primeras herramientas relacionadas con la alimentación. El uso de la piedra acompañó al hombre desde los primeros momentos de su evolución debido a su abundancia y a su composición compacta y dura, que servía para defenderse. Al trabajarla resultaría un objeto afilado para cortar la carne, la madera, escarbar, machacar huesos y recoger plantas y tubérculos.

Por otro lado, el estudio arqueológico de los dientes y restos humanos de los pobladores del Paleolítico y de sus utensilios demostrarían que el consumo de carne no fue un hecho aislado sino que en la alimentación de estos pobladores había también vegetales e insectos. En el yacimiento de Atapuerca, por ejemplo, se sabe que la carne no abundaba con lo que puede hablarse del canibalismo como práctica habitual. Un hito importante fue el descubrimiento del fuego que permitió hervir carnes y vegetales adquiriendo una textura más agradable al paladar. No desechaban ningún alimento que la tierra ofrecía; tuvieron que descubrir cuáles eran los más beneficiosos para su dieta, cuales debían cocinar y de qué manera eran más sabrosos. Al no tener utensilios de alfarería improvisaban con trozos de madera, cráneos de animales o calabazas donde ponían agua haciéndola hervir. Se cree que

acompañaban las carnes con raíces de plantas y vegetales. El uso de recipientes improvisados era la manera más sencilla de cocinar; la revolución llegaría con el descubrimiento y posterior desarrollo de formas de conservación para los alimentos como el secado, el ahumado, la congelación y la salazón de los productos. Las carnes se condimentarán con hierbas aromáticas y especias, aplicando la fermentación de lácteos y de bebidas alcohólicas.

Al finalizar la era Glacial, los cambios climáticos y, en consecuencia, geológicos, dan paso a una emigración que implicará una nueva búsqueda de alimentos; del mismo modo, la formación de lagos y mares irá acompañada de nuevos asentamientos entre los hombres primitivos, surgiendo un cambio evolutivo y cultural que da paso a una producción más compleja al recoger el fruto de la semilla.

Durante el Mesolítico determinados grupos humanos comenzaron a sufrir y variar sus modelos de vida que conducirán a la llegada de la agricultura y la ganadería. Los cambios climáticos provocaron la extinción de animales como el mamut; los hombres cazadores se dedicaron a la caza menor como tejones, gatos monteses, aves, etc. Esta diversificación en la actividad alimentaria se reflejará también en la pesca, los moluscos y, como novedad, la recolección de miel.

En el Neolítico la organización de nuevos modelos humanos se ve enriquecida con la actividad ganadera y agrícola⁵⁶ permitiendo el nacimiento de poblados donde se domestica y pastorea con animales; a este respecto la cabra, la oveja y el cerdo tuvieron gran importancia. Procesos como la siembra de cereales alrededor de sus viviendas para realizar más tarde el trabajo de recolección y la trituración del grano a mano, dio paso a la harina para la pasta o masa que se hervía en agua o se amasaba para hacer unas tortas redondas que luego cocían en piedras. Más tarde, la aparición de la alfarería facilitó enormemente la

⁵⁶ El Neolítico (8.000 – 12.000 a. de C.) es un período caracterizado por el desarrollo de la piedra moderna o piedra pulimentada.

vida del hombre al permitir guardar y cocinar los alimentos. El progreso daría como resultado las primeras fermentaciones de la harina obteniendo un producto más esponjoso y apetitoso; con este proceso se llegaría seguramente a la fermentación de la cebada, la miel y la uva. Según Llopis⁵⁷ es en este momento cuando nacería la incipiente enología con la fermentación del vino y la importante función que habría de desempeñar en el devenir de la humanidad.

En la península ibérica los primeros colonizadores llegaron atraídos por las nuevas tierras como un resultado natural de expansión geográfica y humana y por los metales preciosos. Pueblos como los fenicios, los griegos, los cartagineses y los celtas, éstos últimos procedentes del N de Europa, fundaron distintas colonias estableciendo relaciones comerciales entre ellos. El Mediterráneo fue el escenario de importantes intercambios a todos los niveles, entre ellos, el gastronómico. En el caso de *los fenicios*, las condiciones geográficas de su territorio rocoso y poco fértil en la Antigua Fenicia les impulsó a dominar el arte de las actividades marinas y del comercio anteriormente citado. A este pueblo se le atribuye la fundación de Gades actual Cádiz, donde se sucederían intercambios interesantes con los Tartessos. Los *griegos*, al igual que los fenicios, apenas contaban con suelo cultivable en un territorio abrupto con predominio de montañas áridas, pero con un clima perfecto para el cultivo del olivo; dicho cultivo se introducirá en la península primero en forma de aceite y después importando dicho producto como cultivo. Los *cartagineses* sucederían a los fenicios instalándose en las zonas costeras, y fundando Cartago actual Cartagena, centro neurálgico de apoyo en las guerras púnicas; tras la derrota de los cartagineses por parte de Roma, dicha ciudad y su imperio empezaría a reconquistar la península.

La influencia de las primeras civilizaciones fluviales fue crucial en el desarrollo de la gastronomía. Estos pueblos surgidos entre el IV y II

⁵⁷ Martínez Llopis, M., (1981), *Historia de la Gastronomía Española*, ed. Alianza, Madrid, p.22,

milenio a. de C. se asentaron en las orillas de los ríos porque ofrecían tierras muy fértiles y fáciles de regar; por citar algún ejemplo: Egipto y el Río Nilo, Mesopotamia y los Ríos Éufrates y Tigris, La India y el Río Indo y por último China con el Río Azul y el Río Amarillo.

2. COCINA EN LOS PUEBLOS FLUVIALES

2.1. Egipto

La cocina Egipcia procede de una antigua civilización que duró varios siglos, tenían una riquísima y variada producción agrícola debido a la cercanía del Nilo, además contaban con los primeros animales domesticados que se utilizaban no solo para el trabajo sino también para la alimentación. En distintos hallazgos arqueológicos se ha constatado que en las ceremonias funerarias de las clases sociales más altas, incluyendo al faraón, se agasajaban con comidas pantagruélicas (buey, ternera, cabra, oveja, cerdo, oca y pichones) donde el vino y la cerveza no tenían medida. El buey tendrá una gran influencia en los sacrificios. En la fiesta de la Diosa Isis primero hacen un ayuno después oraciones y rezos y por ultimo sacrifican un buey.

Heródoto⁵⁸ cita en la fiesta a la diosa Isis: *“Desollada la víctima, le limpian las tripas, dejando las entrañas pegadas al cuerpo con toda su gordura; separan luego las piernas, y cortan la extremidad del lomo con el cuello y las espaldas. Entonces embuten y atestan lo restante del cuerpo de panales purísimos de miel, de uvas o higos pasados, de incienso, mirra y otros aromas, y derramando después sobre él aceite en gran abundancia, entregando a las llamas”*.

Sin embargo, el egipcio de clase media o los estratos sociales menos favorecidos vivían con escasos alimentos tales como el pan,

⁵⁸ Heródoto de Halicarnaso, (2000), *Los nueve libros de la historia*, ed. Aleph, p. 43.

algunas legumbres, la cebolla y la cerveza. La agricultura proporcionaba la base principal de la pirámide alimentaria, siendo las lentejas la legumbre más habitual junto a ciertas hortalizas. Entre los animales domésticos pueden citarse: los palomos, las perdices y las codornices. Por otro lado, el pescado era una fuente de alimento básica comiéndolo crudo o secándolo al sol o incluso adobados en salmuera. La sal se utilizó igualmente para la conservación de aves pequeñas y otras carnes; el método culinario más común era el hervido o el asado a excepción de los rituales, anteriormente citados, donde las técnicas de elaboración eran mucho más complejas. Los frutos formaban parte de la dieta diaria, por ejemplo, higos, dátiles, granadas, uvas, melones, sandías, almendras así como hortalizas: puerros, ajos, cebollas; la apicultura ocupó un importante lugar para endulzar y para fines medicinales. En este período se empieza a tener una preocupación por cuidar la alimentación y determinar qué productos son más adecuados para la salud y cuáles los menos recomendados. De nuevo Heródoto⁵⁹ cita:

“Ignoro qué prevención tienen los Egipcios contra las habas, pues ni las siembran en sus campos en gran cantidad, ni las comen crudas, ni menos cocidas, y ni aún verlas pueden sus sacerdotes, como reputándolas por impura legumbre”.



Ilustración 10. Artes y oficios en la producción agrícola del Delta del Nilo. Tumba de Sennedjem.

⁵⁹ Heródoto, (2000), p. 41

En cuanto al cultivo de los cereales, será el trigo el que florecerá en grandes cultivos en el valle del Nilo, pero se piensa que, con anterioridad, aparecieron el mijo, luego la cebada, la avena y, por último, el centeno. Alrededor del 450 a. de C. Heródoto de nuevo describe lo siguiente: *“Todo el mundo teme que los alimentos se fermenten. Pero los egipcios fabrican una masa de pan fermentado.”*⁶⁰. Con dicho proceso obtenían un pan más esponjoso y agradable al paladar y también la rica bebida de la cerveza y el vino de dátiles. Entre sus platos destacaban los pasteles de carne y el foie-gras, atribuido a la cocina francesa, era algo habitual en su cocina y considerado uno de los platos más antiguos; la oca fue el primer ave que se domesticó como atestiguan los grabados en la tumba de Ti en Sakkarah (Egipto) donde aparecen esclavos alimentando de manera similar a estos animales como se hace actualmente en Francia. No se conoce la forma en que se usó dentro de la cocina pero sí que se engordaba a la oca para crear una hipertrofia del hígado, técnica que más tarde perfeccionaran los romanos.

2.2. Mesopotamia

La cocina en Mesopotamia⁶¹ es una amalgama de culturas y pueblos que solo puede entenderse dentro del contexto histórico-geográfico en que se desarrolló. Uno de estos pueblos fueron los israelitas. Asentados originariamente en Palestina y en otros territorios como resultado de exilios y `persecuciones, se convirtieron en agricultores y cultivaron los cereales, principalmente el centeno y la cebada así como el olivo y la viña. Las normas alimenticias han quedado recogidas en la Biblia y éstas responden a preceptos religiosos que, a su vez, estaban determinados por el clima, el relieve y sus condiciones geográficas. Todas las prohibiciones que aparecen fundamentadas en el libro del Levítico y el

⁶⁰ Luján, N., (1988), *Historia de la gastronomía*, ed. Alianza, Madrid, p.16.

⁶¹ Según la Biblia los hebreos son los primeros habitantes de Mesopotamia, antiguo pueblo semita del Próximo Oriente antecesores de israelitas y judíos.

Deuteronomio⁶² y que se explican a continuación constituyeron una parte muy importante del corpus legal judío con un origen antropológico y, posteriormente, religioso. La austeridad gastronómica se caracterizó en un principio por las legumbres (lentejas sazonadas con comino negro) y la leche porque eran de los únicos recursos de que disponían. La más apreciada sería una pasta seca de repostería. La leche era un grato alimento que se obtenía de la cabra y la oveja, se tomaba tanto agria como cuajada y tenían un primer conocimiento de la mantequilla. Las salsas estaban prohibidas especialmente la mezcla de carne con productos lácteos⁶³. En el apartado de las verduras, el haba y la lenteja era la principal fuente de alimentación. La fruta en épocas posteriores a la vida puramente nómada abundaba en su dieta, conocían las uvas, las pasas y las granadas así como el olivo y la vid; los higos secos eran el principal alimento de los soldados.

En cuanto a los animales la religión judía era y sigue siendo muy restrictiva. Éstos se catalogan en puros e impuros: son impuros los animales que no tienen la pezuña hendida o no rumian o ambas cosas como el caballo, el cerdo, el camello. En la pesca eran impuros los que carecían de aletas o escamas. En el grupo de los insectos eran impuros los que no tenían patas traseras como el saltamontes o la langosta. Todas estas restricciones se aplicaban también a la manera de sacrificar al animal, no eran comidos los de muerte natural o atacados por otro animal y debían ser perfectamente desangrados. Todos los alimentos en general solían hervirlos más que asarlos y debido al contacto con los persas introdujeron las especias. El vino igualmente será una seña de identidad importante a lo largo de la historia, muy destacado también en la Biblia.

La comida judía está íntimamente relacionada con las festividades y los ritos. La fiesta de año nuevo dura ocho días y está prohibido ingerir

⁶² Los alimentos prohibidos y recomendados están recogidos en libro del *Deuteronomio*, capítulo XIV.

⁶³ Actualmente toda familia judía, sea o no religiosa, tiene en su casa dos vajillas y dos cuberterías: una para productos lácteos y otra para la carne. Esta separación está también presente en cámaras frigoríficas de bares, restaurantes y comercios.

alimentos o cereales fermentados y se comen pan ácimo sin fermentar en recuerdo de la salida de Egipto cuando los israelitas no podían apenas cocinar. En la festividad de *Purim* que recuerda cómo la heroína Esther salvó a los judíos del Imperio Persa se comen unos dulces típicos: las “orejas de *Hamán*” (gobernante persa que esclavizó a los judíos) y los buñuelos o *sufgani'ot* junto con pasteles de patata dulce que se les da a los niños. En *shabbat* la cena del viernes por la noche es motivo de reunión con la familia, se comparten los alimentos, se bendice el pan y se reparte un trozo de éste pero del mismo pedazo. Las mujeres preparan todo y se suele hacer además algún plato especial. Aunque en *shabbat* está prohibido todo trabajo manual, hasta el guisar o encender un fuego, existían unos platos especiales que se comían fríos o que se dejaban cocinando desde el viernes. El plato más característico de los judíos españoles era la *adafina* (especie de cocido sin cerdo); el viernes por la tarde se ponía en un puchero de barro la carne del cabrito o del cordero, se le agregaban cebollas y ajos muy picados, se sazonaba con sal y con hierbas aromáticas después de un par de horas se le añadía caldo y azafrán y se dejaba cocer lentamente hasta el sábado. La *adafina* de los judíos ricos era mucho más compleja se le añadía garbanzos, fideos, ternera, pollo, huevo duro, diversas verduras, carnes y aves.

El pescado también era característico de esta celebración simbolizando la fertilidad para los hebreos, el *idish* o pescado relleno. Según la zona se rellenaba de diversos manjares.

Por otra parte, *la cocina persa* era muy compleja ya que habían introducido hábitos astronómicos de sus países vecinos. En sus orígenes su dieta se basaba mayormente en la carne como atestiguan los relatos de *Las mil y una noche*: “*Las delicias se encuentran en tres cosas: en comer carne, en cabalgar carne y en meter la carne en la carne*”.⁶⁴ Sin embargo, a través de las conquistas musulmanas y el comercio con China

⁶⁴ www.revistas.ucm.es, Anaquel de Estudios Árabes. Volumen 10, p. 63. Paremiología y materia literaria. *El refranero andalusí en El conde Lucanor*. Mohedano Barceló, José. Universidad Complutense de Madrid. Departamento de Estudios Árabes e Islámicos.

e India, esta cocina utilizó mucho las especias y la mezcla de dulce y salado al igual que exóticos manjares.

2.3. India y China

La cocina de India se basaba prácticamente en la agricultura. Cosechaban grandes campos de cereales como el trigo, la cebada, el sésamo, las legumbres, los dátiles y los melones. A partir del 1.400 a.C. se empezó a plantar el arroz llegando a ser indispensable para la alimentación de la población junto a las especias y verduras. Por otro lado, desarrollaron una domesticación muy variada de animales como el asno, el buey, el ganado con joroba de la India, el búfalo, el elefante, animales que desde entonces se han considerado como elementos típicos del escenario rural indio.

La cocina en China. Al igual que las civilizaciones anteriores, la china surgió alrededor del Río Amarillo siendo su primera dinastía la de Shang⁶⁵. Su economía se basaba en el cultivo del trigo, la cebada y posiblemente al arroz. También se cuidaban gusanos de seda, y se criaban cerdos, perros, ovejas y bueyes. Su gastronomía, en conclusión, estaba fuertemente relacionada con su estructura social y el medio de vida de ésta.

3 .LA COCINA EN LA ANTIGUA GRECIA

⁶⁵ La dinastía Shang (1766 a 1027 a. C.) gobernó en el territorio que ocupan las actuales provincias de Henan, Hubei, Shandong y la parte septentrional de Anhui, en el centro y norte de China. La capital, desde alrededor del 1384 a. C. en adelante, estaba situada en Anyang cerca de la frontera norte de Henan.

Las primeras civilizaciones surgieron hacia el tercer milenio antes de Cristo, en la pequeña isla de Creta. La civilización cretense llamada micénica. Pese a las influencias de otros pueblos predominó la cultura de la *Creta Minoica*.

Estratégicamente hablando Creta fue una isla muy importante para el comercio debido a unas condiciones climáticas favorables. Los primeros pueblos de Grecia y Creta eran básicamente comerciantes y ganaderos ya que el suelo cultivable era escaso y predominaba la montaña árida con lo que la salida al mar fue otra opción económica para su subsistencia.

Hacia el 1200 a.C. el pueblo dórico derrotó a los minoicos comenzando así una época oscura y de retroceso a todos los niveles; en el caso de la gastronomía, ésta se vio influida por modales toscos y por el poco refinamiento de sus platos. La vida de estos ciudadanos se regía por las estaciones y los cambios de la naturaleza, eran politeístas y sus cultos, por lo tanto, seguían un ciclo agrícola: plantación de semillas con la llegada de las primeras lluvias y su recolecta al acercarse el invierno. Sus rebaños estaban formados por cabras, ovejas y cerdos siendo éstos últimos muy apreciados, caso contrario de sus pueblos vecinos egipcios y hebreos. La leche de cabras y ovejas era muy apreciada.

Ya en el contexto griego, la creación de colonias que, más tarde pasarían a ser polis, supuso la recuperación del Imperio al unirse culturalmente, económica y políticamente, destacando la soberanía de Atenas y Esparta.

En cuanto a la gastronomía, se afirma que uno de “los siete famosos cocineros griegos” invento la morcilla. En los banquetes se doraba el lechón o se rellenaba con aceitunas, *papahígos*, yemas de huevos, ostras y otros moluscos; en el s. IX a.C. se servían animales enteros asados; como el ciervo, el buey, la oveja, la tortuga de mar o el avestruz. Los productos del mar eran muy diversos; desde todo tipos de pescados; la

dorada, el rodaballo, el salmonete y el atún entre otros. Entre los moluscos citar las ostras, el pulpo, las almejas citadas por Ateneo⁶⁶, gambas y erizos. Este mismo autor afirmaba lo siguiente:

*“El mero, el pez tornasolado, el denton y el pez sierra
No los trocees, no sea que la venganza de los dioses sople sobre ti,
Más ásalo y sívelos enteros, que es mucho mejor.
El tentáculo del pulpo, si se maja en la medida conveniente,
Hervido está mucho mejor que asado, con tal que sea bastante grande.
Pero si los asados son dos, le comunico al hervido que se eche a llorar.”⁶⁷*

El pescado era alimento más asequible por la gran extensión de mar pero no fue el más elogiado en los principios de Grecia al considerarse impuro y únicamente como alimento de marineros. Se cree que había más de ciento diez especies de peces citadas por Aristóteles; éstas se cocinaban de diversas maneras: cocidos con leche o vino, rellenos de queso, cebollas, hongos y hierbas aromáticas. El atún, conservado en aceite, fue uno de los más importantes. Otro alimento como las legumbres ocuparon un lugar predominante entre las clases sociales menos favorecidas; las lentejas serían el único ingrediente de infinitos platos, rábanos, puerros, pepinillos, cebollas, espárragos, lechugas y ajos. En otras ocasiones, los aperitivos se empleaban para estimular el estómago, sirviendo aceitunas en salmuera así como cigarras y rábanos con mostaza avinagrada

Entre los frutales la higuera y el olivo⁶⁸ era un árbol autóctono, sin embargo, las peras, las cerezas y las manzanas se importaban de Asia Menor, las nueces de Persia, los membrillos y las uvas pasas de Corinto y los dátiles de Fenicia y como autóctono el olivo. Frutos secos; nueces,

⁶⁶ Ateneo las destacaba como las “almejas monstruosas” ya que no gozaban de buena fama. Véase Ateneo, *Banquete de los Eruditos*, Libro I año 1998, ed. Gredos, Madrid, p.84

⁶⁷ Ateneo, (1998), p. 87. Madrid

⁶⁸ El aceite de oliva fue el producto por excelencia. Se utilizaba para cocinar, para el cuerpo (belleza y medicina) y como combustible para antorchas.

castañas, almendras y las bellotas de Zeus. Ya existían tratados de alimentación y como se debían comer los alimentos. Un autor como Mnesiteo de Atenas dice: “El proceso de fermentación en el intestino de las nueces de Eubea o castañas, pues se llaman de ambas maneras, es difícil, y su digestión resulta flatulenta; sin embargo, dan consistencia a la constitución del cuerpo, si se logra tolerarlas. Las almendras, las avellanas, y las restantes de este tipo son inferiores a ellas. En general no hay que comer ninguna de esta variedad sin cocer, a excepción de las almendras verdes, sino que hay que hervirlas y otras asarlas...”⁶⁹

El pan, invento de los egipcios, llegó a desarrollarse en Grecia hasta conseguir setenta y dos especies de pan, entre otras, pan de centeno, de salvado egipcio, de trigo negro, sarraceno y de avena así como todas las variedades del trigo. En cuanto a la bebida, el vino era lo principal pero no solo de zumo de uva fermentado sino también mezclado con miel, tomillo, mirra, bayas de mirto y en ocasiones agua del mar. También se hacían vinos con otros ingredientes como granadas, dátiles, membrillo y pimienta.

Dentro de la literatura culinaria es importante destacar obras como; *Gastronomía*, *Gastrología* o *Hedypatheia*, poema escrito por Arquestrato⁷⁰ donde describía los productos que convenía poner en la mesa y de qué manera prepararlos y presentarlo. Nos han llegado relatos de estos primeros libros de cocina recogidos en el *Banquete de los Eruditos* de Ateneo⁷¹: Describe los festines de los sabios, nos cita una serie de cocineros que destacaron por la invención de algún plato delicado o por la publicación de libros de cocina. Este autor cita en su libro, sobre el orden de los alimentos: “Arquestrato, ese Dédalo de la gastronomía⁷², dice que

⁶⁹ Ateneo, (1998), p.215.

⁷⁰ Gran tratadista astronómico griego de Sicilia y amigo de Pericles nace sobre S. IV a.d.C. Se hace referencia sobre él en el *Banquete de los Eruditos* de Ateneo.

⁷¹ Sobre la vida de Ateneo se sabe poco, se dice que procedía de Náucratis, era gramático y vivió en la época del emperador Marco Aurelio. (aproximadamente entre el 161 y 180 d.C.)

⁷² Dédalo, el famoso arquitecto del laberinto, era el epónimo de las artes y los oficios.

se tomaban después de la cena, las copas y los perfumes [Suppl.Hell., fr. 192]:

*“En los banquetes, cubre siempre tu cabeza con coronas
de todas las clases, con las que florece el suelo dichoso de la tierra,
y cuida tu cabellera con buenos perfumes destilados.
Sobre la blanda ceniza del fuego lanza todo el día
mirra e incienso, fragante fruto de Siria.
Y, cuando bebas, que te traigan las golosinas como estas:
Estómago y matriz hervida de cerda, montada sobre
comino, acre de vinagre y jugo de Silvio;
y la tierra raza de los pajaritos asados, cuantos ofrezca
la estación. En cambio olvídate de esos siracusanos,
que se limitan a beber como ranas, sin comer nada.
No, tú no te dejes convencer por ellos, más come los manjares
que yo digo. Todas aquellas otras golosinas son
paradigmas de perniciosa mendicidad: garbanzos hervidos,
habas, manzanas e higos secos. Sin embargo, aprueba
un pastel hecho en Atenas. Y si no, si lo consigues
de algún otro lugar, ve y busca miel
del Ática, que eso es lo que lo hace soberbio.
Así, debe en efecto, vivir el hombre libre o ir
bajo tierra, bajo el abismo y el Tártaro, a su destrucción,
y ser enterrado a innumerables estadios de profundidad.”⁷³*

En esta época se rendía culto al “Symposium”⁷⁴ en el cual no se observaba lujo ni ostentación; servían para reunir a diversos intelectuales y mantener conversaciones filosóficas siendo una pieza clave para la organización de la sociedad. En estas reuniones se promovía el desarrollo del olfato con los perfumes, la vista con bailarines y acróbatas y, por último, el tacto de las cortesanas. Existían unas normas específicas que

⁷³ Ateneo, (1998), p.82- 83.

⁷⁴ Literalmente “reunión de bebedores” (del vocablo “sym” con y “posium” o acción de beber) caracterizada por la gran cantidad de vino y la sensualidad de los sentidos. Es también un sinónimo de banquete.

podían variar dependiendo de las manías del anfitrión o de los invitados, pero normalmente seguían un orden fijo: primero se recibía a los invitados en una sala acondicionada para el banquete, en ocasiones los invitados eran coronados con guirnaldas florales e incluso se les colocaban en el cuerpo para después acomodarlos en torno a las mesas. En general comían recostados o tumbados como repetirían más tarde los romanos. Se tendían en lechos y con el codo izquierdo apoyado en la almohada, degustaban la comida y bebían vino. Los lugares de honor eran los más cercanos al anfitrión. Las mesas eran portátiles en ellas se colocaban los cuencos de la comida y las fuentes. Cuando ya estaban sentados los invitados, los esclavos ofrecían el aguamanil con perfume para lavarse las manos (no hay que olvidar que no existían los cubiertos solo el cuchillo) y poder comer con ellas. La cena comenzaba con una copa de vino aromatizado que se pasaba de comensal en comensal rindiendo homenaje o reconocimiento al que se le atribuía la copa. El festín se iniciaba con unos aperitivos que daban paso a las carnes y para finalizar los postres. Generalmente eran las mujeres las que cocinaban pero a partir del s. IV a.C. aparecen pasteleros y cocineros reconocidos y libros de cocina con muy buena acogida entre los atenienses. Terminada la comida empezaban con la fiesta que consistía en las primeras ofrendas a los dioses con vino puro, bailarinas y músicos. El dios más venerado en estas fiestas era Dionisio, el dios del vino y del exceso, de la diversión y los contrastes. Era un dios perfecto para complacer y asegurar la diversión en los banquetes.

3.1. Cocina helenística

En este periodo la cultura de la gastronomía de Grecia se refina. Aparecen cocineros y sirvientes con normas y leyes: se redactan tratados sobre banquetes, se fija el número ideal de invitados, las normas sobre el vestido, el orden de los alimentos en los banquetes y se crea toda una

cultura alrededor de la filosofía y la gastronomía. Por otro lado se dignifica la profesión destacando “los siete famosos cocineros”⁷⁵:

- Egis de Roda: fue el único que sabía asar los pescados con gran exquisitez.
- Nereo de Chio: realizó un plato para deidades que era el caldo de congrio.
- Chariades de Atenea: conocía en profundidad la ciencia culinaria.
- Lamprias: inventó la salsa negra compuesta de sangre.
- Apctonete: fue el primero en hacer morcilla y embutidos.
- Euthymo: era un gran cocinero especialista en lentejas.
- Aristion: inventó infinidad de guisos y técnicas nuevas.

3.2. Cocina Espartana

Durante esta época Grecia empezará a perder su austeridad apareciendo rasgos cada vez más refinados y ricos; sin embargo, un pueblo tan cercano a los griegos como fue Esparta no seguirá el mismo camino.

Los banquetes espartanos tenían un carácter más comunitario resaltando la camaradería y la admiración entre los grandes soldados, banquete al que solo se podía faltar si el soldado no había vuelto de una batalla. En la mesa todos eran iguales aunque el anfitrión o el más admirado era el que repartía la carne entre sus compañeros y el vino se pasaba de soldado en soldado según el rango de admiración. Su sobriedad era legendaria al igual que su forma de luchar. Estas características se reflejaban en su cocina y su “caldo negro”, que consistía en diversas carnes, vinagre y sal cocido todo ello con la sangre del animal, dando el peculiar color negro del caldo. Resaltar como

⁷⁵ Este tópico se cita en la historia al igual que “los siete sabios” de Grecia, aunque no se puede verificar que estos cocineros existieran.

anécdota la de un sibarita⁷⁶ que tras haber residido en Esparta y haber probado sus manjares afirmó que “era lógico que los lacedemonios fuesen los más valerosos del mundo, pues cualquiera que estuviera en sus cabales preferiría morir antes que participar de un género de vida tan frugal”.⁷⁷

4 .LA COCINA EN EL IMPERIO ROMANO

Los orígenes de Roma según las distintas fuentes datan del año 31 a. de C. y la ciudad tomó el nombre de Rómulo⁷⁸ quien la fundo en el 753 a. de C. Según la tradición tuvo siete reyes como las siete colinas donde se construyó Roma, en la extensa llanura del Lacio. El último rey fue Tarquino el Soberbio expulsado en el año 509 a. de C. y remplazado por un gobierno republicano. A pesar de la poca o mucha credibilidad que puedan tener los argumentos anteriores, los arqueólogos han encontrado restos de civilizaciones de una o más aldeas desde el final de la edad de bronce hasta el 600 a. de C.

Roma en sus principios fue una aldea llena de pastores y campesinos, alrededor de la cual se fueron construyendo más aldeas y un “fórum” o mercado al aire libre, donde se comerciaba. Poco a poco la expansión por toda la península Italiana mejoró las infraestructuras de las ciudades y del fórum, convirtiéndose en el centro del mundo como metrópoli grandiosa donde contrastaban las zonas de foros con rígidos y soberbios edificios.

⁷⁶ Es decir, un habitante de Síbaris colonia situada al sur de Italia, en la magna Grecia, conocida por su refinamiento en la gastronomía y la mesa.

⁷⁷ Ateneo, 1988, Libro IV. p. 174

⁷⁸ Se vinculan el origen de Roma a un linaje de dioses y héroes. La mayoría se inclinaba a pensar que en una de las fuertes discusiones mantenidas por los dos hermanos, Rómulo mató a Remo en un acceso de ira, y, arrepintiéndose en el acto, decidió llamar a la ciudad Roma. Según la tradición, Roma se fundó el día 11 antes de las calendas de mayo, sería el 21 de abril de 753 a. C, correspondiente al año tercero de la sexta Olimpiada.

Respecto a su gastronomía, los productos de los primeros romanos eran en gran parte vegetales; verduras, habas, lentejas, guisantes, garbanzos, coles, lechugas, cebollas y ajos. Roma intentó conservar sus costumbres culinarias a pesar de mantener contacto con otras civilizaciones como resultado de sus conquistas, pero se vieron influenciados por Grecia y Oriente adoptando muchos nuevos productos a su alimentación y sus costumbres a la hora de comer. Su mercado era el más variado; los mercaderes ponían sus puestos en las puertas de sus casas ofreciendo desde embutidos y pescados hasta pasteles, buñuelos o quesos. Esta diversidad culinaria llegaba a través de los puertos de Ostia, Portus y Eporium; de Tarento se traían, por ejemplo, las ostras o los dátiles de Egipto.

Entre sus verduras destacamos las coles usadas no solo como alimento sino también como medicamento y la lechuga que fue también muy apreciada durante esta época. Otras hortalizas destacadas fueron las ortigas, los puerros, los cardos, los nabos, las zanahorias, las cebollas, las calabazas, los calabacines, los melones, los pepinos y semejantes. Las lentejas, habas, guisantes, garbanzos eran muy populares entre el pueblo y se vendían tostados como golosina. Los romanos fueron muy aficionados a las setas y conocían una gran variedad de éstas. Además fueron creadores del *garum*⁷⁹, especie de aliño o condimento. El pan también exportado de los egipcios llegó a refinarse y crear diversas variedades.

Las clases sociales más desfavorecidas solían comer pan de bajísima calidad, gachas y verduras pasadas, la carne era inaccesible por lo que comían tanto rata, perro o gato y los esclavos por su parte solían conformarse con las sobras de sus amos. Los soldados popularizaron el consumo de ajo que traían desde Egipto y las ortigas que se acostumbraban a plantar en el contorno del campamento. Entre las frutas

⁷⁹ También llamado *garo* según la RAE. Véase varios, RAE, 1992, p.1026. Esta salsa, usada como aliño entre los romanos como la sal, se hacía con entrañas de diversos pescados, se ponían en salmuera y se dejaban fermentar y descomponer al sol.

las más comunes eran los higos que crecían espontáneamente, las granadas, las manzanas, las peras, los ciruelos, los melocotones, los albaricoques y la cereza exportada por Lúculo⁸⁰.

Visión de la gastronomía Lúculo, Apicio y Petronio.

La cocina romana pasó a la historia por sus desmesuradas presentaciones y representaciones y como exaltación del lujo y la ostentación. Nos quedan referencias en libros y recetarios de cocina, los nombres de autores como Lúculo¹, Apicio y Petronio son destacados por sus aportaciones y conocimientos sobre el arte de comer. El recetario de Apicio es el más antiguo libro de cocina escrito en lengua latina, bajo el título de *Apitii Celi de Re Coquinaria libri decem*. Los Apicios, todos criados en una familia de gastrónomos, fueron recopilando las características de su cocina, la cual se caracterizaba por un modelo rudo y recargado con abuso de la ostentación y obsesionada por la utilización de especias. Los tres Apicios, el primero vivió en tiempos de Sila, Marco Gavio Apicio será el segundo y más celebre en tiempos de Augusto y de Tiberio creador del recetario gastronómico y el tercer Apicio en tiempos de Trajano, conocido por inventar un procedimiento para conservar las ostras. Llegaron a ser tan famosos que, tomando su nombre, se creó una secta llamada *los apicianos*, que se dedicó a cultivar los placeres de la mesa.

A este respecto, Ateneo hace referencia en su libro *Banquete de los Eruditos* a Marco Gavio Apicio citando lo siguiente:

⁸⁰ Lúculo (117 a. de C.). General romano que empezó la carrera militar lo que le dio la oportunidad de conocer nuevos lugares. Exportó el cerezo de Asia Menor y al retirarse de la política se dedicó al arte de la literatura y la gastronomía. Gastó gran parte de su fortuna en comer los manjares más exquisitos del momento, se edificó un palacio y diversas villas. Un día Lúculo no tenía invitados y mandó servir su comida, la cual fue tan nefasta, que dio instrucciones de lo que se debía de servir, pronunciando la frase que le ha hecho famoso "Lúculo como en casa de Lúculo". Lúculo solía agasajar con magníficos y exóticos manjares a sus comensales y con esta frase célebre da a entender a su sirviente que no hace falta invitados para degustar una buena exquisitez.

*“Vivió en tiempos de Tiberio un hombre llamado Apicio, un millonario voluptuoso, por el cual muchos tipos de pasteles se llamaban apicios. Esté, que había gastado en su estómago miles en Minturnas (una ciudad de Campania), pasaba la mayor parte del tiempo comiendo costosas gambas, que son allí mayores que las más grandes de Esmirna y que los bogavantes de Alejandría. Pues, bien, cuando oyó decir que también en Libia las había enormes, se hizo a la mar sin esperar un solo día. Y cuando, tras sufrir mucho durante su travesía, llegó cerca de aquellos lugares, antes de desembarcar la nave (pues se había extendido entre los libios la noticia de su llegada), unos pescadores que navegaron en su encuentro le ofrecieron sus más hermosas gambas. Él, al verlas, les pregunto si las tenía mayores; y al responder que no las había más grandes que las que había traído, recordando las de Minturnas, ordenó al piloto hacer la misma ruta de regreso a Italia”.*⁸¹

En el recetario de Apicio es destacable la diversidad y el número de productos utilizados, pero, por otro lado, no sorprende si tenemos en cuenta que Roma era el epicentro del mundo y llegaban a sus mercados productos de los lugares más recónditos. La base esencial de sus comidas era la abundancia de especias y las hierbas aromáticas, y la capacidad de mezclar lo salado con lo dulce de origen árabe. En su recetario los pescados eran de gran importancia, en este sentido Apicio inventa una salsa que ha llegado hasta nuestros días con los hígados del salmonete. De las carnes la más recomendada era el lechón, el cabrito y el cordero. Como ejemplo de esta riqueza culinaria cito una de las recetas que se definen por la complicación de todo su proceso: *“Plato de Apicio: así se prepara. Tomar ubres de cerda y troceadas, carne de pescado, carne de pollo, de papahígos, o vientres de zorzales cocidos y todo tipo de exquisiteces. Picarlo todo, excepto los papahígos, y mezclar las carnes con huevos crudos y aceite. Machacar por otra parte pimienta y angélica. Empaparlo de Garum*⁸²*, vino y vino de pasas, calentarlo en una marmita*

⁸¹ Ateneo, 1998, Libro I; p. 91.

⁸² Véase nota 82.

*de barro y ligarlo con almidón. Pero antes meter el picadillo y llevarlo a ebullición. Cuando esté cocido, quitar la marmita del fuego con su jugo y, con la ayuda de un cucharón, transportar la farsa por capas a una grasera, tras haberle añadido granos de pimienta entera y piñones. Sobre el fondo tapizado de un lecho de empanada bastante espeso, derramar un cucharón de farsa; después alternar capas de farsa delgadas y cucharones de farsa. Recubrirlo todo con una capa de empanada reducida con el rodillo, cocer la pasta y sazonarla con pimienta. Previamente a introducir las carnes en la marmita, ligarlas con huevos”.*⁸³

A diferencia de la gastronomía en Grecia que mencionada por Arquestrato recomienda una cocina natural, poco sazonada dando importancia de cuidarse, Apicio nos muestra en su receta de las ubres de cerda su cocina pensada para la exaltación y sin ninguna importancia por el bienestar y la salud.

Las comidas del Imperio Romano están formadas por diversos personajes destacados por su glotonería y derroche, además de Lúculo y Apicio, hubo grandes mandatarios que se citan en los libros por algún suceso gastronómico desorbitado. Es el caso de Cleopatra⁸⁴, en un festín dado en honor al emperador Antonio, se quitó una perla de sus dientes y la disolvió en vinagre creando una nueva bebida. Petronio en la corte de Nerón, por ejemplo, reflejó la gran ornamentación en su comedor y las infinitas colas de platos. Séneca nos cuenta como el emperador Calígula⁸⁵ organizó un festín derrochando dos toneladas y media de oro.

Entre estas anécdotas de la historia hay que destacar la primera novela de aventuras que mejor representa la sociedad romana, *El Satiricón*. La autoría atribuida a Petronio no es algo seguro, pero fuera como fuese debía ser conocedor de las costumbres de Nerón. Poco sabemos de Petronio y los pocos datos de los que disponemos nos han

⁸³ Véase Luján, N., 1998, p. 39.

⁸⁴ Última reina del Antiguo Egipto. Nacida 69 a.C. hasta 30 a.C.

⁸⁵ Tercer emperador del imperio Romano, también conocido como Cayo Cesar, s.l.d.C.

llegado a través de Tácito⁸⁶ en el libro XVI de sus *Annales*, donde describe de manera especial a este escritor como una persona refinada y voluptuosa de temperamento pero no tomándolo como un derrochador sino como la máxima refinación de los placeres. Era sencillo y seductor y con gran energía y talento, este hecho despertó grandes envidias en la corte de Nerón y, en especial, de Tigelino, quien le acusaría ante rey. El escritor decidió quitarse la vida cortándose las venas y se dice que antes de morir escribió todos los vicios del tirano.



Apud GUILIELMUM VAUDE WATER 1766

Ilustración11. Portada del Satiricón de Petronio.

El argumento de este libro se basa en las aventuras amorosas de Encolpio y sus camaradas el poeta Eumolpo y Asciltio y Giton; tras estos personajes Petronio nos refleja una sociedad llena de vicios y despilfarros. La acción de sus aventuras se desarrolla en una ciudad de la Italia meridional cerca de Nápoles. Encolpio y sus amigos se ven envueltos en diversas tramas amorosas las cuales van sorteando hasta

⁸⁶ Cornelio Tácito historiador, senador, cónsul y gobernador del imperio Romano. Sobre el 55 d.C. escribió el libro de los *Annales* donde se recoge parte de la historia de Roma desde el emperador Augusto hasta Nerón.

que deciden buscar tierras más tranquilas, pero son invitados a cenar a casa de Trimalcion. Esta será la parte donde nos destacará con más claridad los banquetes de la época romana.

Antes del festín de Trimalcion, Encolpio y Ascitio primero van a la casa de los baños donde se encuentran a Trimalción jugando a la pelota, después se dirigen a casa del anfitrión y nos describen la entrada, diversos cuadros resaltan la autoridad de Trimalcion, la entrada mostraba todo tipo de tesoros de oro, plata o una estatua de mármol de la Diosa Venus. Los esclavos les conducen al triclinio una vez en la sala del banquete y sentados en la mesa los esclavos les lavan las manos con agua de nieve también los pies y las uñas con esmero, todas estas tareas la realizaban tarareando una melodía. La cena estará llena de sorpresas: la primera será la aparición de Trimalcion a hombros de sus esclavos y al ritmo de la música.

El festín empieza con los entremeses en forma de canastilla con una gallina de madera como si empollase, sirven un huevo a cada comensal, estos parecían huevos reales pero la sorpresa fue cuando vieron que la cáscara era de pasta comestible y estaba relleno de un *papahígo* muy gordo envuelto en yema de huevo y pimienta después la comida se regó con abundante vino y miel. El siguiente plato era un centro de mesa en forma de globo y alrededor del cual se formaba una figura en círculo representando los doce signos del Zodiaco. Cada manjar correspondía con cada signo, después al son de la música unas bailarinas destaparon el globo dejando ver todo tipo de alimentos: aves cebadas, ubres de cerda y una liebre con alas en el lomo, figurando un Pegaso.

Una vez satisfecho Trimalcion por el éxito de su cena grito “Trincha”, y su esclavo empezó a trinchar la carne al mismo ritmo que la música, Trimalcion no paraba de gritar ¡Trincha!, era otra de sus sorpresas ya que el esclavo encargado de trinchar se llamaba Trincha, le llamaba a la vez que le ordenaba. El festín continuó hasta que se creó un

conflicto con la esposa del anfitrión Fortunata y los protagonistas escapan rápidamente.

Esto es una parte de las aventuras de estos intrépidos jóvenes donde nos muestran la sociedad sin escrúpulos que presume de su ostentación, también nos muestran las variedades gastronómicas y el gusto por realizar banquetes sorprendentes llenos de ingenio. De igual modo, en esta obra quedan recogidas toda una serie de normas en la mesa y en la forma de vestir, y la ostentación de ciertos banquetes en los que se servían terneras, cerdos, jabalíes enteros y hasta camellos. Para poder coordinar y servir todos estos platos se contaba con una persona especializada en trincar y con un séquito de cocineros y oficiales de cocina especializados. Se crea la figura del gastrónomo, donde este personaje tomaría su propia autoridad y reconocimiento.

Desde el punto de vista artístico y estético, los banquetes romanos, al igual que los griegos, tenían todo un ritual entorno a la comida , la bebida , la danza y la música; solían empezar con la ablución de manos y seguido de unos entremeses cuyo objetivo principal es estimular el apetito. Era muy común ofrecer huevos como entrante y casi obligatorio, después los esclavos sacaban tres veces bandejas llenas de distintos alimentos, primera, segunda y tercera cena y, por último, el *secundae mensae*, donde se servían los postres y los frutos secos todo esto acompañado de vino mezclado con agua caliente y especias, para llegar a la máxima embriaguez . Como refleja el *Satiricón* los festines eran infinitos por lo que se tenía costumbre de vomitar cuando el comensal estaba lleno y volver a llenarse el estómago.

Estos festines se realizaban durante la República Romana en el *atrium* o parte anterior de la casa y, más tarde, se crearía un comedor llamado cenáculo; los romanos habían adoptado las costumbres de los griegos comiendo recostados en el *triclinium*, con el codo izquierdo apoyado y el derecho para comer y beber. En estos banquetes se alcanzaba el culto a la gastronomía y a los maestros cocineros que

ejecutaban pasmosos platos y preferían los productos más codiciados y caros. Toda esta ostentación culinaria contrastaba con la hambruna que padecían las clases sociales más humildes que no tenían cuencos de plata ni oro, sus utensilios eran de barro y lo máximo que comían era pan, alguna legumbre y casi siempre cocido.

El porcentaje de fallecidos fue acrecentando y la decadencia del Imperio romano fue un proceso caracterizado por el retroceso del sistema productivo, la progresiva ruina de los cultivos, las frecuentes guerras y saqueos y las epidemias que resignaron a la población en un estado de emergencia. En este estado de debilidad sus más férreos contrincantes los bárbaros y visigodos luchan por hacerse con el poder de las tierras romanizadas.

5. COCINA EN EL IMPERIO VISIGODO

Los Godos pertenecían a los pueblos germanos, algunos desaparecieron y otros que se unificaron formando los tervingos y los greutungos, según su localización geográfica estos pueblos pasaron a llamarse los del oeste y la zona de occidente visigodos y los del este los ostrogodos. En sus comienzos tuvieron diversos enfrentamientos con el Imperio Romano, pero llegaron a establecerse en la Dacia⁸⁷, territorio abandonado por el Emperador romano Aureliano⁸⁸ al no poder defenderse de los constantes enfrentamientos, obteniendo un periodo de conciliación. Con la llegada de los hunos⁸⁹ los godos se ven amenazados ante su bravura. Los visigodos lucharon para conservar sus tierras teniendo que

⁸⁷ Antigua provincia romana que coincide con la actual Rumania y Moldavia y delimitada por el norte Cárpatos y por el sur por el Danubio. Fue una provincia romana.

⁸⁸ Lucio Domicio Aureliano, 214 al 275 emperador romano reconocido por defender el Imperio Romano y reunificarlo, combatiendo contra el Imperio de Palmira en Oriente y el imperio Galo en Occidente y los constantes enfrentamientos bárbaros.

⁸⁹ Imperio Huno llegó a su máximo esplendor con Atila, eran pueblos nómadas que procedían desde el extremo de oriente hacia Persia y la India llegando a Europa y creando una tribu euroasiática. Considerados por los romanos un pueblo bárbaro con el que mantenían duras guerras.

pedir ayuda a Roma y los ostrogodos algunos se unirán a sus iguales y otros se integraran en el Imperio Huno.

Los Hunos eran un pueblo nómada que no cultivaba ningún tipo de cereal y su fuente de sustento provenía del ganado y el comercio. Con un carácter decidido e impredecible mantenían constantes guerras y saqueos. El periodo de Atila rey de los Hunos, fue el más temido y sanguinario enfrentándose a todo tipo de adversarios, llegando a dominar los territorios que se extendían desde Europa central hasta el Mar Negro y desde el río Danubio hasta el mar Báltico. Este imperio tendría su fin con la muerte de Atila.

En cuanto a los visigodos decir que al principio firmaron una alianza con el Imperio Romano; dicho imperio no gozaba de su mejor momento y por la colaboración ofrecida a estos nuevos aliados se les otorgarían las tierras de la Galia⁹⁰, donde tendrían enfrentamientos en la península ibérica con suevos, vándalos y alanos. La caída del imperio Romano a manos de los francos era inminente, este hecho hizo que los visigodos cruzaran los Pirineos y crearan su imperio en Hispania⁹¹ tras la derrota en la batalla de Vouillé⁹² en el año 507, naciendo el reino visigodo de Toledo. El monarca de este reino fue Leovigildo; durante su gobierno consiguió dominar casi todas las ciudades de la península ibérica. Su sucesor sería su hijo Recadero que sería el primer rey visigodo en convertirse públicamente al catolicismo, naciendo una alianza con la iglesia.

La alimentación de estos guerreros nómadas estaba constituida básicamente de carne la cual cocinaban en sus campamentos al fuego, con ellos viajaban sus rebaños de ovejas, vacas y cerdos que comían asadas o cocida en grandes perolas, acompañadas de coles, ajos y cebollas. Eran grandes consumidores de cerveza y de una bebida

⁹⁰ Galia es el nombre latino dado a la zona de Europa occidental actualmente ocupada por Francia, Bélgica el oeste de Suiza y algunas zonas de Alemania y Holanda.

⁹¹ El nombre de España deriva de Hispania, nombre con el que los romanos designan al conjunto de la Península Ibérica, llamada anteriormente por los griegos como Iberia.

⁹² Batalla decisiva por el dominio de la Galia entre Francos y Visigodos en la primavera del 507.

considerada como mágica llamada hidromiel aunque sin rechazar el vino y la sidra.

El contacto con el imperio de Roma hizo que muchas de sus costumbres fueran adquiridas poco a poco incluido su gusto por la cocina; pasarán de comer en montones de heno enfrente de sus mesas a hábitos más refinados. Sus productos favoritos eran la carne asada al fuego y algo de pan comido todo ello con las manos; los pueblos cercanos a los ríos comían pescados que condimentaban con sal, vinagre y cominos y no tenían costumbre de utilizar el aceite. A veces estos banquetes podían acabar en grandes disputas, llevando a algún comensal a la muerte pero no tardaron en acostumbrarse a la alimentación y los productos romanos. Se cultivaba el trigo para la realización de distintos panes de diversas calidades e igualmente utilizado para postres, utilizando la miel como edulcorante. Los visigodos aprendieron el cultivo de diversas legumbres; habas, lentejas, guisantes y garbanzos. Los frutales eran los mismos: manzanas, perales, granadas, melocotones, albaricoques y olivos que utilizaban para sus bebidas y para cocinar con aceite, ingrediente que fueron utilizando progresivamente. El limón lo utilizarían como un remedio curativo y los higos buenos para la piel.

El orden de las comidas entre las clases sociales más altas era similar al de los romanos, empezando el día con un desayuno, seguido de un almuerzo al mediodía una merienda a mitad de tarde y la cena como comida fuerte. Se destaca en su dieta las carnes acompañadas de verduras generalmente alcachofas y espinacas. Por el contrario las clases más humildes seguían comiendo en su mayoría gachas y legumbres que tenían a mano como los guisantes, habas, lentejas, garbanzos. Al igual que en diferentes momentos históricos en años de pobreza el alimento básico era el pan.

Con la conversión de los visigodos al cristianismo sus costumbres también se verán afectadas adoptando hábitos más refinados. Durante el reinado de Recadero la cultura y el saber se ven ligados a lugares de fe

como los monasterios constituyendo el apoyo de la iglesia un periodo de paz y cohesión. Estas nuevas costumbres dulcificaron los comportamientos crueles, siendo más complacientes con sus congéneres y teniendo caridad hacia los más desfavorecidos. Los años venideros serán de crispación por el poder del reinado teniendo múltiples asesinatos entre sus reyes los cuales morían en la cama o en las comidas. Las constantes conspiraciones terminaron con el imperio visigodo y casi todos sus reyes murieron en circunstancias extrañas provocando inestabilidad al imperio, su último rey elegido por el senado será Rodrigo, que tendrá que enfrentarse a los musulmanes en la Batalla de Guadalete. Este suceso puso el fin del reinado visigodo que duró tres siglos dando paso a una nueva etapa histórica: la conquista musulmana en el 711.

6. COCINA MUSULMANA

La Península Ibérica transita hacia nuevas tendencias, los ejércitos musulmanes formados sobre todo por árabes⁹³ y beréberes⁹⁴ traen consigo nuevas arquitecturas, novedosas formas de cultivo que harán destacar nuestros productos y un cambio en el paisaje y costumbres inundados de palmeras, higueras, almendros y granados. La cocina visigoda se verá modificada hacia una gastronomía más refinada y amante de las especias, donde se busca el contraste de sabores.

⁹³ Pueblo de lengua semita originarios de la Península Arábiga y territorios circundantes, que hablan el idioma árabe y se concentran en el norte de África y el Cercano Oriente, aunque existen grandes poblaciones en todo el mundo. La definición de "árabe" ha variado a través de las épocas y de los contextos. Actualmente el término "árabe" hace alusión a lo étnico solamente y no a la religión (Islam) ni a la lengua. El Islam es practicado por millones de personas que étnicamente no son árabes, por ejemplo, los turcos que son otomanos, los iraníes que son en origen persas, las poblaciones de Indonesia o las de Afganistán de origen pasthún por citar algunos. Los árabes que llegaron a la Península Ibérica eran una minoría que gobernó los distintos califatos y reinos de taifas hasta la desaparición de esta civilización en 1492 con el último reino en Granada.

⁹⁴ Grupo étnico perteneciente a un conjunto de grupos autóctonos del Magreb, al oeste del valle del Nilo. Se distribuyen del oasis de Siwa, en Egipto, al océano Atlántico y del mar Mediterráneo al río Níger.

La superioridad musulmana hará que conquisten distintas ciudades de la Península Ibérica y paulatinamente impregnen sus costumbres y su cultura al nuevo territorio. La población sumida en la pobreza y cansada de la dureza del imperio visigodo acepta a esta cultura que es admirada y llega como liberadora promovida por la Guerra Santa⁹⁵.

Su entrada por el estrecho de Gibraltar en el año 711 fue muy rápida y en poco tiempo dominarán el S de la península para extenderse hacia el N. La ofensiva dirigida por Tariq ibn Ziyad lugarteniente de Musa ibn-Nusayr llegó hasta Toledo donde vencería al último rey de los visigodos Rodrigo, en la Batalla de Guadalete el mismo año 711. Comienza un periodo de Reconquista que abarca desde el s. VIII al s. XV. El primer siglo se verá caracterizado por las pugnas políticas entre árabes y bereberes para detentar el poder, intentando conseguir éstos últimos la igualdad frente a los árabes que les trataban como ciudadanos de segunda clase.

Durante el reinado de Abderramán⁹⁶ se logrará la independencia de Al-Ándalus del Califato de Damasco, iniciando un estado independiente en Córdoba. El momento de esplendor llegará con Abderramán III en el año 929 creándose el Califato de Córdoba y proclamándose califa. Tendrá que regular política la inclusión de diferentes culturas como el judaísmo y por otro lado el cristianismo. Después de constantes periodos de revueltas el mandato de este nuevo califa, será recordado como momento de grandiosidad y riqueza cultural en Al-Ándalus.

⁹⁵ Es una guerra justificada por razones religiosas, cuyos promotores califican como guerra querida por Dios y que conduce a la salvación eterna de quien muere en ella.

⁹⁶ Príncipe de la dinastía omeya que tras diversos azares se convirtió en el primer emir independiente de Córdoba en 756. Su reinado de treinta y dos años transcurrió entre luchas internas para sofocar la resistencia del anterior emir, Yusuf al-Fihrí, y de sus hijos de los sirios partidarios de los abasíes y de los bereberes asentados en la Península.

La gastronomía de España evolucionó creando una cocina muy peculiar que mezclaba las diferentes culturas. Los musulmanes tenían una perspectiva de ternura hacia la existencia y los pequeños detalles y sus comidas abusaban en condimentos herbáceos, por lo que se crearon terrenos de huerta específicos para las especias; se plantaba comino, anís, menta, hierbabuena, perejil siendo el más destacado el azafrán.

Los campos de España estaban llenos de todo tipo de frutales; higueras, limoneros, naranjos, granados, palmeras, cerezos, manzanos, perales. El olivo dará como producto el aceite de oliva tanpreciado, que sustituye a la manteca o la grasa del cerdo. Los cereales eran el alimento base de la población, los campos estaban formados de trigo, cebada, avena y centeno entre otros. Las hortalizas más destacadas fueron los puerros, las berenjenas, las calabazas, las zanahorias, las alcachofas, la lechuga, la coliflor y los espárragos, introducidos en la cocina por Ziryab del que se hablará a continuación.

En cuanto a las carnes existía un ritual y unas leyes muy restrictivas sobre el tipo de animal y la causa de su muerte, ya que el animal debía morir según las leyes del Corán. Era típico de su cocina condimentar con miel y pasas las carnes y solían usar frutos secos. El resultado de estos ingredientes una vez cocinados era la sensación de comer una comida fina, sazonada, muy cocida y con un fuerte sabor a especias, hierbas y perfumes. Hay que señalar que en los momentos álgidos del califato las comidas se componían de un aperitivo suave acompañado de los entremeses fríos, seguidos de pescado en salsa, pollo o cordero con albóndigas y hojaldres rellenos de carne o estofados. Para finalizar se degustaban dulces y té verde con hierbabuena ya que esta infusión tenía también una finalidad digestiva. Según sus creencias se comían alimentando el alma, generando un equilibrio entre las comidas siendo éstas sanas y buenas para el espíritu. Por otro lado las clases más desfavorecidas eran ajenas a los cambios de costumbres culinarias, basando su dieta en gachas de harina, cereales y legumbres. Solo los días de festividad podían comer algo de carne, la cual si no estaba muy

fresca se aderezaba bien con especias y aromas, para apalear el olor putrefacto.

El gastrónomo Abu I-Hassan Ali Ibn-Nafi conocido por Ziryab y comparado con Apicio fue un innovador de su época integrando nuevas y diferentes recetas a la gastronomía de Al-Ándalus llegadas desde Bagdad. Acogido en el califato de Córdoba por Abderramán II⁹⁷ como músico y cantor destacó sin embargo en la cocina y el arte gastronómico ya que era su verdadera vocación. Aportó además a la cocina un aire fresco y refinado en cada plato hacia que los manjares armonizaran entre sí. Ziryab escribió un recetario con muchas recetas novedosas y nuevos platos que correspondían a su nombre y que fueron muy famosos: es el caso de uno de los platos más consumido en la Edad Media y el Renacimiento llamado *Zirbaya* precedente del manjar blanco, sufriendo diferentes variaciones en Francia llamado *blanc manger* o en recetas italianas *Blasmangiere*. Este plato será impuesto en toda Europa y consistía en una crema espesa en la cual los principales ingredientes eran la pechuga de gallina o el capón, el arroz, las almendras y el azúcar. Ziryab también introdujo el placer por los espárragos y las albóndigas. Sorprendente era un plato de carne hecho de cordero con albaricoques que contrastaba los sabores de la carne con el dulzor de la fruta.

En esta época surgieron también muchos precursores de la cocina destacando a ibn-Yabqa ibn-Zaik amante del orden y que estableció qué platos iban seguidos de otros: primera la sopa, la crema o el potaje, después las carnes y aves y para finalizar los dulces. Otros cambios en la

⁹⁷ Hijo y sucesor de Alhakén I, cuarto emir omeya de Córdoba, reinó desde el 25 de mayo de 822 hasta su muerte en septiembre de 852. Abderramán II fomentó las ciencias, las artes, la agricultura y la industria. Atrajo a Córdoba a los más ilustres sabios de su época y cultivó personalmente la poesía. Su brillante corte estuvo dominada por las figuras del músico Ziryab, el alfaquí Yahya (un religioso intolerante y ambicioso), la concubina Tarub (mujer intrigante y avariciosa que deseaba conseguir el trono para su hijo Abdalá) y el eunuco Nasr (un español cristiano que abandonó su fe y su hombría para medrar en la administración emiral).

mesa sería la utilización de manteles de hilo fino; en cuanto a las copas de oro y plata éstas se desecharon por obsoletas siendo usadas las de cristal, mucho más finas y elegantes.

Abderramán III, deprimido y preocupado por los constantes enfrentamientos y la derrota de Simancas, decide refugiarse en Medina Azahara, lugar de residencia donde morirá en 962; hay que señalar que antes ayudará Sancho I a recuperar su título de rey de Castilla. Su imperio terminara cayendo en una dictadura militar en manos de Almanzor, que conseguirá mantener los territorios ya conquistados anteriormente y luchará contra los reinos cristianos en constantes reyertas. Con la muerte de Almanzor la pujanza de los musulmanes se debilitaría convirtiéndose en pequeños reinos de taifas, este hecho traerá como consecuencia constantes enfrentamientos entre las tribus reinantes formadas por treinta autoridades autonómicas. La desintegración del Califato de Córdoba y la debilidad de los reinos de Taifas, anima a los reinos cristianos a lanzarse a la ofensiva. El periodo musulmana acabará con el reino Nazarí de Granada durante la guerra mantenida contra los reyes Católicos Isabel I de Castilla y Fernando II de Aragón en 1492.

7. COCINA HISPANO-JUDÍA

La población judía se establece desde tiempos remotos tanto en España y el sur de la Galia, solían unirse en grupos sin mezclarse con la sociedad y regidos por sus propias leyes. El periodo de las invasiones bárbaras se vivió como un caos entre estas comunidades y entre todos los ciudadanos de la península Ibérica. Con la llegada de los reyes visigodos, algunos judíos ocuparon puestos de confianza, pero con la llegada del rey Recadero y su conversión al cristianismo no se permitió otra religión y mandó perseguirlos obligándoles a convertirse o a ser expulsados en su defecto. Con Abderramán III volvieron a tener un trato especial teniendo derechos y privilegios. De igual manera los reyes cristianos fueron protectores de los judíos como Alfonso VII, Alfonso VIII,

Fernando III y Pedro I de Castilla pero por una motivación exclusivamente económica, cuando dicha motivación no era necesaria eran perseguidos. De igual forma la presión de la Iglesia Católica sobre los reyes cristianos apoyaba esta política de persecución. Se siguió una política alternativa respecto a los judíos y un tanto ambivalente respecto a sus leyes hasta la llegada de los Reyes Católicos y el establecimiento de la Inquisición donde las medidas antijudías se endurecerán más aún. Este ambiente desembocará en la expulsión o conversión forzada de los judíos en 1492. Los musulmanes aún gozarán de mejor suerte ya que su decreto de expulsión no se decretará hasta un siglo después.

En este periodo tan rico y fructífero culturalmente hablando destacó la figura de Ramón Llull; entre sus obras son destacables el libro *Del gentil y los tres sabios* de finales del s.XIII y principios del s.XIV, en ellos se da una visión de la diversidad de culturas que acoge España y la convivencia entre ellas.

Escrito en catalán, es una obra apologética que pretende demostrar la eficacia del método de Ramón Llull en una discusión sobre la veracidad o falsedad de las tres religiones del libro: Judaísmo, Cristianismo e Islam. En esta obra, un gentil (es decir, un pagano) encuentra a tres sabios, un judío, un cristiano y un musulmán. Los representantes de las tres religiones ilustran al discípulo sobre la existencia de un único Dios, sobre la creación y sobre la resurrección y cada uno presenta su religión para que el gentil y el lector escojan la que les parezca verdadera. La obra no indica qué religión elige el gentil.

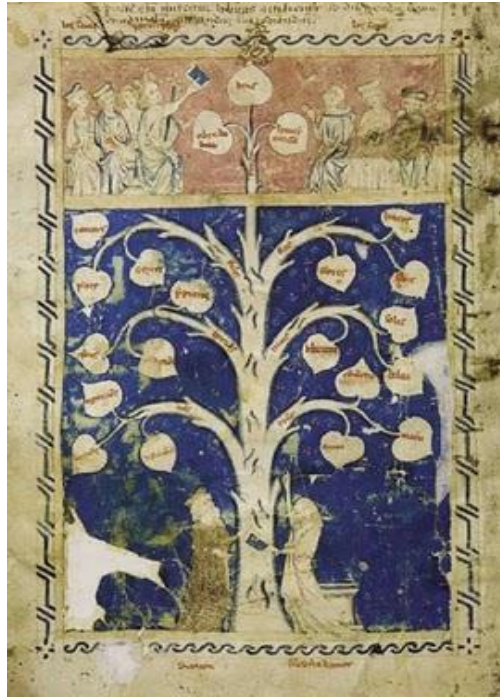


Ilustración12. Ramón Llull. Árbol de filosofía de amor. Libro del gentil y los tres sabios.

La alimentación judía, de la que se han apuntado algunos rasgos al inicio de este trabajo, estaba condicionada a unas normas y leyes impuestas por su religión. Solo se permitía comer ciertas carnes y los alimentos prohibidos están definidos en los libros sagrados. Las verduras y frutas están examinadas para que no tengan gusanos al igual que los cereales. Las celebraciones religiosas condicionaron y condicionan la cocina judía, durante todos los siglos habrá celebraciones como la pascua, la fiestas de los tabernáculos que se celebra el *Simjah Torah* o día de la Alegría de la Ley, el séptimo día de la semana era considerado sagrado, día de descanso de oración y meditación, no se podía realizar ningún esfuerzo físico; ni encender fuego ni cocinar. Se realizaban platos que se pudieran cocinar el día anterior, se preparaban en cazuelas de barro que se arrojaban más tarde con mantas, para que se conservara hasta el día siguiente. Uno de los platos más típicos era la adafina de

shabbat por excelencia y que constaba de garbanzos con verduras y carnes excepto cerdo que se dejan cocinando a fuego lento.

Esta era la receta⁹⁸:

Ingredientes Adafina:

- 2 K. de carne de pecho de cordero
 - Una mano de ternera
 - ½ K. de garbanzos
 - 24 patatas medianas, peladas y troceadas
 - 10 huevos haminados.
- (Hervimos con 5 pieles de cebolla para que se oscurezcan)
- 1 cebolla entera con piel
 - 350 ml de aceite de oliva
 - Macis (cáscara de nuez moscada)
 - Sal
 - Pimienta
 - Agua fría.

La regia olla podrida que Calderón de la Barca califica de “princesa de los guisos”, se servía, como la adafina en tres tandas o vuelcos. En palabras del médico investigador L. Jacinto García: *“Primero se distribuía el caldo, denso, sustancioso, verdadero compendio aromático de la fauna ibérica, que solía espesarse con pan, para así obtener una sopa nutritiva. Había, no obstante, quienes gustaban de añadirle pasta- de normal, fideos o arroz. A continuación venía el plato de verduras y legumbres, precioso anuncio del magno colofón que pronto ha de llegar: el petulante “tercer vuelco”. Con él hace su aparición la henchida mesnada de carnes: de cuadrúpedos, de aves, chacinas, casquería...Emblema ostentoso y sensual de la riqueza del señor de la casa, de su poder y posición social.”*⁹⁹ La Adafina se ira introduciendo en nuestra cocina con diversos

⁹⁸ Almodóvar, M. A., (2007), *La cocina del Cid, historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales.*, ed. Nowtilus, p. 187. Madrid

⁹⁹ Almodóvar, M. A., año 2007, p.185.

nombres como el anterior de regia olla podrida u olla podrida a secas, que se transformara en el puchero de la mayoría de las familias españolas, dando lugar a variedades como el cocido madrileño, el cocido andaluz o el cocido extremeño. Este plato no se quedará en España sino que se exportará a Francia recibiendo el nombre de *pot-au-feu* y *pot-pourri* o el puchero criollo americano.

En las festividades no importan solo los alimentos sino también su disposición y la vajilla creando un auténtico cuadro:



La pascua o *pesaj*¹⁰⁰ era la fiesta más importante para el mundo judío; con ella se conmemoraba el paso del ángel exterminador por Egipto dando muerte a los primogénitos y respetando a los hebreos. La disposición de los Libros Sagrados añade aún más detalle sobre la cena del ritual de la Pascua, ceremonia cuyo conjunto recibe la denominación de *seder*¹⁰¹, en donde se especifica los platos que han de servirse y las

¹⁰⁰ De la raíz hebrea *psj* que significa “pasar, saltar” recordando la liberación de Egipto y el periplo por el desierto cruzando el Mar Rojo hasta llegar a la Tierra Prometida con Moisés.

¹⁰¹ De la raíz hebrea *sdr* que significa “orden, alineación”.

oraciones que hay que rezarse a Dios. El plato del seder y cada ingrediente en él, simboliza parte de la historia de la Pascua; la intención es que los cinco sentidos capten la profundidad y simbología de esta fiesta. El plato tiene cinco círculos donde agrupar los alimentos: los huevos que representan la dureza del faraón que no quería liberar a los judíos de la esclavitud, las hierbas amargas de la amarga esclavitud, una mezcla de manzanas picadas, nueces picadas, miel, canela y vino rosado y es símbolo del cemento que usaban los hebreos para hacer su trabajo como esclavos, el perejil que es símbolo de vida y una pierna de pollo y el quinto círculo es un rezo de arrepentimiento continuo. El padre de familia presidía la mesa, sentado entre almohadones para disfrutar de la comodidad que correspondía a un hombre libre, conforme al ritual establecido. Los comensales debían asistir a la cena como viajeros dispuestos a emprender la marcha. Llopis¹⁰² a este respecto afirma que *“estas normas rituales, vinculadas a las festividades, que tuvieron su origen en el remoto tiempo bíblico, han perdurado a través de los siglos y aún siguen en vigor y se cumplen cuidadosamente en millares de hogares israelitas diseminados por todo el orbe, configurando la coquinaria judía con sus conmemoraciones y rigurosas prohibiciones, aunque cada comunidad hebrea haya adoptado superficialmente los modos de guisar que eran habituales en sus patrias de adopción, adaptándolos a sus prescripciones dogmáticas”*.

8. COCINA DE LOS REYES CATÓLICOS Y LOS AUSTRIAS

Tras la caída del imperio visigodo y las invasiones musulmanas, España entra en constantes guerras para conseguir su hegemonía. Este período se caracterizó por el dominio de la iglesia, la desigualdad social, el feudalismo y las cruzadas que surgieron a raíz de las guerras santas, argumento utilizado por los musulmanes para conquistar occidente. España empieza un periodo de Reconquista que duraría del s.VII al s.XV. Los primeros siglos la dominación de los musulmanes será total, pero las

¹⁰² Martínez Llopis, M., 1981, p. 139.

constantes luchas tribales entre los pueblos musulmanes darán fuerza a los reinos cristianos para volver a recuperar sus territorios y será en la Batalla de la Navas de Tolosa 1212 donde se obtuvo el hundimiento de imperio almohade. Los reinos de taifas no pudieron resistir el avance cristiano, viéndose estos reducidos al reino nazarí de Granada.

Como resultado de esta situación los reinos cristianos empezaron a recuperarse territorialmente y económicamente, los reinos de Taifas pagaban un tributo llamado de parias o régimen de tributos, para ser protegidos y mantener la paz. La fertilidad de los campos como los de Zaragoza, describiendo sus grandes producciones de trigo y siendo un país fértil proporcionará un ambiente adecuado para crear prosperidad económica y un ambiente de bienestar. Pero los conflictos dinásticos entre los tres reinos cristianos: Castilla con Alfonso VII, Navarra con Sancho VII y Aragón con Pedro el católico y la muerte de éste creando un nuevo problema de hegemonía, hará que el sueño de conquistar la península ibérica durante el s XIII se tenga que posponer en el tiempo.

Después de las infinitas pugnas con los musulmanes, los castillos serán el lugar de mayor apogeo de la vida en la sociedad. Estas fortificaciones defendían y resguardaban a los campesinos y fueron evolucionando en forma y estructura: las murallas, los fosos para defenderse y las torres como punto estratégico para atacar a los enemigos y lugar más encumbrado así como una puerta levadiza que regulaba el acceso. Solían ser refugio de nobles y reyes pero más tarde con el auge del feudalismo se fueron construyendo mansiones palaciegas, que estaban rodeadas por la agrupación de casas de los sirvientes que tenían derecho a un trozo de tierra. Toda la extensión estaba a su vez rodeada por una muralla. Fuera de la fortaleza se extendían los campos de cultivos, donde se cultivaba la tierra por trienios: primero el trigo y el centeno, segundo la cebada y la avena, también alubias o guisantes, y en tercer lugar se dejaban descansar después de ararlas.

Los campesinos eran la clase más desfavorecida. La alimentación solía consistir en gachas y pan, alguna verdura y fruta y si se podía se cocinaba un potaje. Las carnes, los huevos y el pescado era un lujo caro. Algunas familias tenían vacas o cabras de donde obtenían la leche para fabricar quesos, que normalmente vendían para conseguir productos más necesarios.

Paralelamente las clases privilegiadas derrochaban todo tipo de alimentos y bebidas. Las comidas empezaban con la ablución, donde se lavaban las manos. En la mesa el uso del tenedor no era conocido se usaba el cuchillo y la cuchara, en España la escudilla se utilizara como taza y plato, en la mesa se ponía también las vinagreras, saleros y cuando se trataba de la noche candeleros. El anfitrión se sentaba en una mesa aparte y elevada, dejando un espacio para las actuaciones de músicos y juglares. La jerarquía regía la ordenación de las mesas, primero la del rey, después la de los nobles y los caballeros, la de los escuderos y, por último, la de las damas que comían separadas de los hombres. En estos banquetes se solía comer diversos tipos de carnes (vaca, cerdo, carnero y con menor frecuencia cabrito y ciervo) y entre las aves: gallinas, capones, pavos reales y pichones. La bebida por excelencia era el vino. Los animales asados enteros eran trinchados por el anfitrión o por el especialista trinchante que utilizaba con gran maestría los cuchillos, dejando las piezas de caza menor enteras. Para finalizar se servían frutas y dulces acompañado de un licor.

El descubrimiento de América en 1492 dará paso a una revolución alimenticia para España al introducirse nuevos productos como el maíz, el cacao, los tubérculos como las patatas, frijoles, alubias, tabaco, cacahuetes, tomates, pimientos, vainilla, quina, yuca y numerosas frutas tropicales como la piña el aguacate el mango o la chirimoya. Esta ampliación de mercado y de productos dará un cambio en el modelo de gobierno seguido hasta el momento.

Pero la realidad de la cocina española en el s. XV se vio muy influida por las malas cosechas y las grandes disputas comerciales. La política de los Reyes Católicos no asumió la necesidad de promover la productividad cerealista, siendo mínimos sus beneficios. Las epidemias y pestes también hicieron estragos en la sociedad con un gran aumento de la mortandad dejando menos manos para trabajar la tierra, esto combinado con la expulsión de los moriscos creó un ambiente donde era difícil y muy costoso conseguir productos básicos para la alimentación.

Fernando el Católico intentará fomentar más la ganadería y tendrá relaciones comerciales con Italia negociando la obtención de los cereales. Esto generará un periodo donde los precios de los productos básicos suben y las tierras caen en manos de algunos privilegiados que nos solían tener jornaleros para que cultivasen los campos. Las tierras se abandonan con la consiguiente hambruna que tiene su reflejo en todos los ámbitos de la cultura del país surgiendo, por ejemplo, la literatura del hambre. Este género literario mostró la pobreza esperpéntica y la picaresca que reinaba en todo el país; es importante destacar obras como *Lazarillo de Tormes*¹⁰³, *El Buscón*¹⁰⁴ y *Guzmán de Alfarache*¹⁰⁵. Toda la literatura del momento nos hace ver cómo los agricultores, los artesanos y la gente más humilde estaban arruinados y emigraron a las ciudades en busca de empleo generando un aumento de la pobreza.

¹⁰³ La vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades (más conocida como Lazarillo de Tormes) es una novela española anónima, escrita en primera persona y en estilo epistolar, cuya edición conocida más antigua data de 1554. En ella se cuenta de forma autobiográfica la vida de un niño, Lázaro de Tormes, en el siglo XVI, desde su nacimiento y mísera infancia hasta su matrimonio, ya en la edad adulta. Es considerada precursora de la novela picaresca por elementos como el realismo, la narración en primera persona, la estructura itinerante, el servicio a varios amos y la ideología moralizante y pesimista.

¹⁰⁴ *Historia de la vida del Buscón, llamado Don Pablos Cimorras*, ejemplo de vagabundos y espejo de tacaños es una de las primeras novelas en su género picaresco en castellano y la más importante de su autor escrita por Francisco de Quevedo y Villegas entre 1603 y 1608.

¹⁰⁵ *Guzmán de Alfarache* es también una novela picaresca escrita por Mateo Alemán y publicada en dos partes: la primera en Madrid en 1599, con el título de *Primera parte de Guzmán de Alfarache* y la segunda en Lisboa en 1604, titulada *Segunda parte de la vida de Guzmán de Alfarache, atalaya de la vida humana*.

En otro orden de cosas, el s. XVI representa una revolución en materia alimenticia para España porque los campos empezaron a cultivar los nuevos pero no será hasta el s. XVIII cuando se realice de manera total. El descubrimiento de América siguió ofreciendo una gran variedad de productos (algunos citados anteriormente) como los vegetales cultivables: maíz, cacao, patata, batata, frijoles, alubias, pita, tabaco, cacahuete, tomates, pimientos, chirimoyas, aguacates, y el mango entre otros novedosos productos alimenticios de las nuevas tierras. Los libros culinarios más destacados en España fueron: El *Llibre de Sent Soví*¹⁰⁶ apareció por primera vez completo en el año 1952 aunque se cree que fue escrito en el 1324 y anterior a *Le Viander* de Taillevent del 1373 y del que aparecieron cinco ediciones góticas en el 1490. El *Llibre de Sent Soví* uno de los más antiguos del Occidente Europeo escrito en lengua no latina, recoge aproximadamente doscientas veinte recetas de la cocina catalana en la Edad Media. Cita una gastronomía bien asentada en la sociedad del momento con una gran variedad de productos conseguidos a través del comercio mediterráneo y enriquecido con la calidad de los productos agrícolas y ganaderos. Son destacables las recetas de las sopas, los asados, los postres y como la cocina combina las técnicas romanas y se mejora con la influencia musulmana y judía. Los árabes mezclaban lo dulce con lo salado usaban cebolla y almendras como base esencial de sus salsas. Perfumaban los manjares con canela, gusto que la cocina catalana ha mantenido.

¹⁰⁶ Se trata de una fuente histórica fundamental que permite indagar en la historia de la alimentación en Europa en la Edad Media, y en particular sobre los orígenes de la cocina catalana. Proviene de un libro originario que data de 1324 (fecha que aún está siendo investigada, pues se piensa que incluso pudiera estar fechado en el año 1024), que constaba de un índice y una introducción, además de poseer doscientas veinte recetas ordenadas, todas pertenecientes a la cocina catalana. Escrito en catalán, el autor del recetario es anónimo y hoy en día es un misterio aunque se piensa que pudo ser un miembro del clero catalán, al elegir para el libro el nombre de un santo (San Salvio en castellano). Se podría tratar del fraile Francesc Eiximenis. Otro argumento apunta a la idea de que fue escrita por un miembro de la nobleza, ya que la fabricación de los libros en aquella época era una tarea costosa.

Otro libro catalán pero con autor reconocido Roberto de Nola¹⁰⁷ ; *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch ço es de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert Nola del Serenissimo senyor Don Ferrando Rey de Napols*, título original del *libro del Coch* en la edición más antigua que se conserva es de 1520 editada en Barcelona y en catalán.

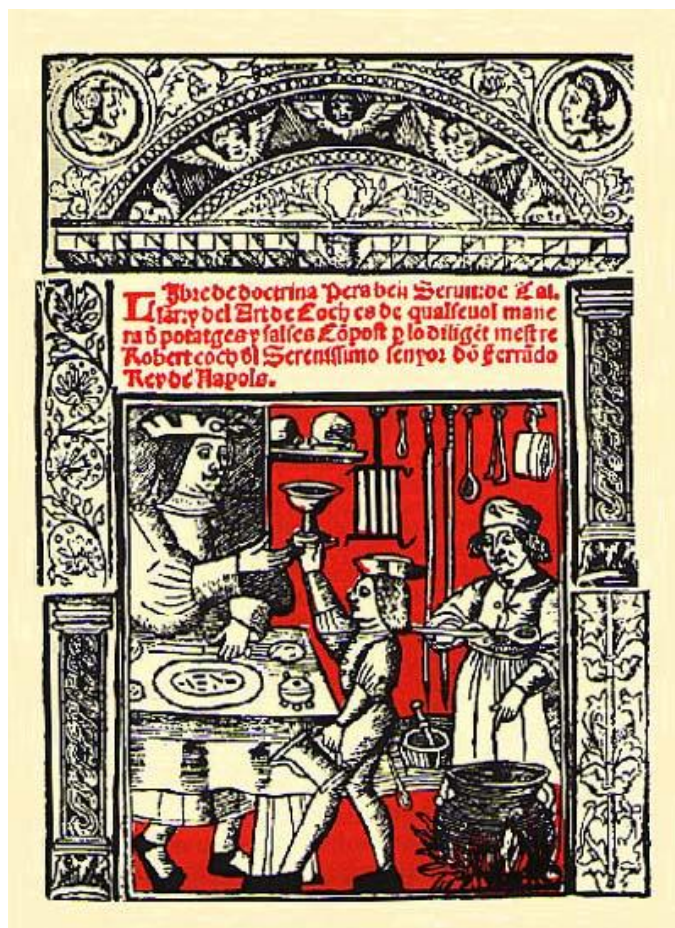


Ilustración13. *Llibre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch ço es de qualsevol manera, potatges y salses compost per lo diligent mestre Robert Nola.* (Edición original conservada por la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes Saavedra¹⁰⁸).

¹⁰⁷ Este catalán es famoso por haber escrito en 1477 uno de los primeros libros de cocina española, entendiendo "española" como perteneciente a una parte del actual Estado Español ya que, aunque la mayor parte de las recetas se basan en el recetario medieval catalán *Llibre de Sent Soví* y añade otras occitanas, francesas, italianas o árabes, ninguna de las recetas es castellana o de otros reinos españoles no pertenecientes a la Corona de Aragón.

¹⁰⁸ Copyright © Universidad de Alicante, Banco Santander Central Hispano 1999-2000. Pág.1.

En la mitad del s. XV D. Enrique de Villena compuso el *Arte Cisoria* en 1423 pero no fue publicada hasta 1766. Es un tratado técnico que tiene como objetivo enseñar las maneras de cortar los alimentos. En este sentido describe con todo detalle el corte de animales como el pavón, la gallina, la perdiz, el buey, el cerdo, la ternera y similares al igual que los pescados como el salmón , la trucha, los mariscos como la langosta, el bogavante, las verduras como las zanahorias, los nabos y las frutas como las granadas, las peras. Del mismo modo describe la higiene y el comportamiento que debe tener un trinchador, los logros y distinciones dentro del arte de cortar. El autor, según el capítulo, nos da una visión de los productos más usados. En la cocina describe con mucho detalle las normas estipuladas para cortar cada producto y qué partes son mejores para la salud. Véanse estos capítulos como ejemplo:

Cap. IX:

“Suelen en estas partes comer de los pescados mayores segúnt los vistos que ayer se pueden, el mayor de los cuales es manifiesto ser la vallena, maguer algunos digan que la serena con ella se eguale en grandez, pero non se toma nin comen d'ella. Pues la vallena por la magnitud de su cuerpo, que se entera adobar non puede, en pedaços pequeños e tuérdegas la traen. Guárdase grant tiempo con sal. Tiene mucha gordura e por eso fazen d'ella azeite. Es vianda pesada, bestinal; por eso pocas vezes se da. Pero si acaesçiere traerla, su tajo es cuando viene en tuérdegas, así como de la cachaza del puerco. Lo magro tájase menudo por ladureza suya”¹⁰⁹.

Cap. X:

”Del tajo de las cosas que naçen de la tierra Turmas, çahanorias, chirivías, chufas, cardos arreçifes, alcarchofas, setas, crespillas, hongos, gordolobos, tovas, lechugas, palmitos, rávanos, nabos e losque son d'esta

¹⁰⁹ de Villena, E., 2006, *Arte Cisoria (notas y apéndices de Felipe Benicio Navarro)*, edt. MAXTOR, p. 73.

*manera lievan en su cortar e mondar çierta manera e por eso de aquéllos capítulo aparte formar quisse, segúnt en la devisión fue destenguido de las cosas que naçen de la tierra, así por beneficio de cultura, como por sí a natura producidos*¹¹⁰.

Cap. XI:

“A las frutas convirtiendo el dezir que se mondan e cortan, espeçial práctica conviene mostrar. E porque entr'ellas Son muchas deversidades, por diversos tajos cortar se deven e mondaduras destintas limpiadas sean; así como melones, pepinos, alficozes, çidras, granadas, duraznos, peras, mançanas, peros, membrillos, figos, almenzes e las otras que son en uso de comer e requieren aparejo”¹¹¹.

Pero el plato por excelencia de esta época y que irá evolucionando hasta nuestros días será el *menjar blanc*, una especie de sopa espesa de cuchara normalmente de capón y gallina que dará origen también a un postre dulce que se corresponde con el mismo nombre. Las primeras referencias de esta sopa se encuentran en el libro de Robert de Nola; se cree que es originario de la península ibérica por la utilización de arroz y almendras de influencia árabe. Pero en el libro de *Taillevent* mencionara el *mangier blanc* y cocineros ingleses tendrán predilección por este plato que se difundirá por toda Europa siendo conocido con el nombre de *manjar real*. Robert de Nola cita lo siguiente al respecto: “*Ara menjar blanc; tomar una gallina / ocho onças de arroz media libra de agua rolada, una libra de azucar fino, ocho libras de leche de cabra, sino lo viere cuatro libras de almendras blancas; después tomar la gallina que sea buena y gorda y matarla*”. La receta explicaba el orden que se debía seguir para introducir los alimentos en la olla según el momento de cocción recomendándose hacerlo a la leña para que cogiese el sabor de la brasa. Hay diferentes escritos de la época que se referían directamente a este exquisito plato. En el entremés de Quiñones de Benavente llamado “el

¹¹⁰ Véase de Villena, E., 2006, p. 78.

¹¹¹ Véase de Villena, E., 2006, p. 83.

aceitunero” hay un diálogo jocoso entre la mandonguera y la manjarblanquera que dice:

*“Cortesianos, boquidulce,
manjar blanco es el que vendo
pechuga, arroz y leche
lleva el manjar blanco dentro”¹¹²*

En el capítulo XII de la segunda parte del Quijote, el barcelonés don Antonio Moreno le dice a Sancho: “*Acá tenemos noticia buen Sancho que sois tan amigo del manjar blanco y de las albondiguillas*. Lo curioso del caso es que Cervantes no escribió jamás que Sancho gustara de estos manjares y menos que los guardara para luego. Don Antonio se refiere al Quijote apócrifo de Avellaneda, en cuyo capítulo XII Sancho se reserva como co-dicioso “*algunas peyas de manjar blanco y albondiguillas*. Cervantes critica esta falsificación del personaje con las protestas al uní-sono de don Quijote y su escudero, quienes afirman que Sancho «*más tiene de limpio que de goloso*”.

8.1. Influencia itálico- francesa

Otro aspecto interesante en el ámbito gastronómico fue el Renacimiento italiano como referente cultural e intelectual a la hora de imponer una nueva forma de vivir, sobre todo en el vivir, en el vestir y en el comer. En este sentido Florencia era la ciudad más próspera del momento debido, entre otras cosas, a la familia de los Medicis. Se cree que aquí nació en el s. XV el renacimiento más puro. En este mismo siglo, los franceses conquistaron el Norte de Italia a y se quedan maravillados de sus artes culinarias y su forma de vivir donde se destacan los libros, las pinturas, jardines y todo tipo de refinamientos que despertaban los

¹¹² Núñez Roldán, F., (2007), *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispano en la Edad Moderna*, ed. Universidad de Sevilla, Sevilla, p. 143 en un fragmento sacado del libro de Luis Quiñones de Benavente, (1968), *Entremeses*, ed. de .H. B. Bergman, Anaya. Salamanca,

sentidos más selectos. Como resultado de este cruce de culturas surgió la primera disputa sobre el nuevo concepto de gastronomía y su procedencia francesa o italiana. No se puede afirmar que la alta gastronomía francesa sea igual que la italiana en el Renacimiento, aunque hay platos franceses que aparecen por primera vez en tratados culinarios italianos. Es posible que se realizasen cocinas paralelas, que ante el contacto de Francia e Italia se imitaran muchas de estas costumbres, al igual que en España.

Durante el s.XIII en Florencia se encuentran en sus recetas el pato a la naranja y el consomé, la receta del pollo al vino o los pichones con uvas toscanas. Sobre la procedencia de la salsa bechamel hay dudas: si fue realizada por el marqués con el mismo nombre o en el siguiente siglo por Antonin Carême, aunque la receta es muy similar, es posible que los franceses la refinaran y mejorasen. La cocina italiana también aportó el uso del tenedor a Francia al igual que las copas de cristal procedentes de Venecia. Se creó un orden en la mesa, evitando la acumulación de platos de la época medieval y la cocina gótica. El uso de especias propia de todos los platos es criticada por los florentinos que disfrutaban de la simplicidad y el refinamiento para alcanzar las mejores combinaciones. Los entrantes también sufrieron variaciones; los italianos enseñaron a comer ciertas frutas en el aperitivo como el melón, los albaricoques y las ciruelas así como otras frutas para finalizar como las manzanas, las peras, nueces y membrillos. La repostería y los helados fueron muy apreciados por ser la parte dulce del banquete. Entre los libros de cocina italianos y franceses destacar los siguientes: Italia con el libro *De la voluptuosidad honesta y del bienestar*, con fecha de su primera edición en el año 1475 y escrito por el bibliotecario del papa, Bartholomeus Sacchi, llamado Platina di Cremona (1421-1481). En este libro no se catalogó propiamente como un libro de cocina ya que contiene diversas temáticas y argumentos. Empieza con un relato sobre las viviendas de las personas, del placer y del juego, del amor y del sueño. El argumento continúa con diversos capítulos sobre el cocinero y el servicio de la mesa, sobre la sal, el pan y otros alimentos que incluyen los entrantes. Las recetas son de

difícil comprensión y era usado más como un libro de ayuda para los cocineros.

El primer libro redactado en lengua moderna en francés es la obra de Guillaume Tirel, conocido como Taillevent aproximadamente publicado el año 1490 con el título de *Le Viander*. Taillevent empezó trabajando en la corte de la reina Juana de Evreux, mujer de Carlos el Hermoso sobre el año 1326 y más tarde estuvo como cocinero Real de Felipe IV y Carlos V y su hijo Carlos VI. En la corte de Carlos V el Sabio avanzó mucho profesionalmente y económicamente, en poco tiempo fue nombrado primer cocinero de palacio teniendo una gran afinidad con el monarca. Tuvo sus privilegios como cocinero y su obra constituyó un paso de transición importante de la cocina clásica, romana al arte gastronómico de la Edad Media sentando los principios y las bases de la cocina francesa. Un buen ejemplo de lo anteriormente citado son dos recetas tomadas del manuscrito de Taillevent, que se conserva en la Biblioteca Nacional de París

“Cive de huevos pochés en aceite. Tomase dos huevos pochés en aceite, enteros, sin cáscara, luego se toma el aceite, vino, agua, cebollas fritas en aceite, se hierva todo junto; se toman unas rebanadas de pan tostado a la parrilla, luego cortado en cuadraditos, y se pone a hervir con el conjunto. Se saca el caldo, y se cuele después de lo cual se echa en un plato. Se añade mostaza a los huevos y se cuece; después se ponen sobre trocitos de pan en una escudilla y se sirve.”¹¹³

Otro autor como Formentée recogió una especie de polenta, según receta que ya conocían los antiguos romanos y griegos y que aún se prepara actualmente de modo análogo en Italia: se toma trigo bien escogido, luego se moja con un poco de agua tibia y se envuelve con un paño; se machaca más en el mortero durante mucho tiempo hasta que esté bien libre del salvado y bien mezclado con el agua. Esta masa se

¹¹³ Schraemli, H., (1982), *Historia de la gastronomía*, ed. Destino, Barcelona. p. 141.

mezcla luego con leche de vaca ya hervida y se cuece todo ello bastante. Al retirarlo del fuego se mueve con frecuencia y se añaden unos huevos procurando que la masa no esté demasiado caliente cuando se echen, removiendo todo y añadiendo finas especias y un poco de azafrán; la pasta debe estar bien ligada y amarilla.¹¹⁴ Taillevent muere en 1395 y su lápida muestra al artista cocinero con su traje de caballero entre sus dos esposas. En el emblema del escudo lleva tres pucheros, flanqueadas por tres rosas en la parte superior e inferior.

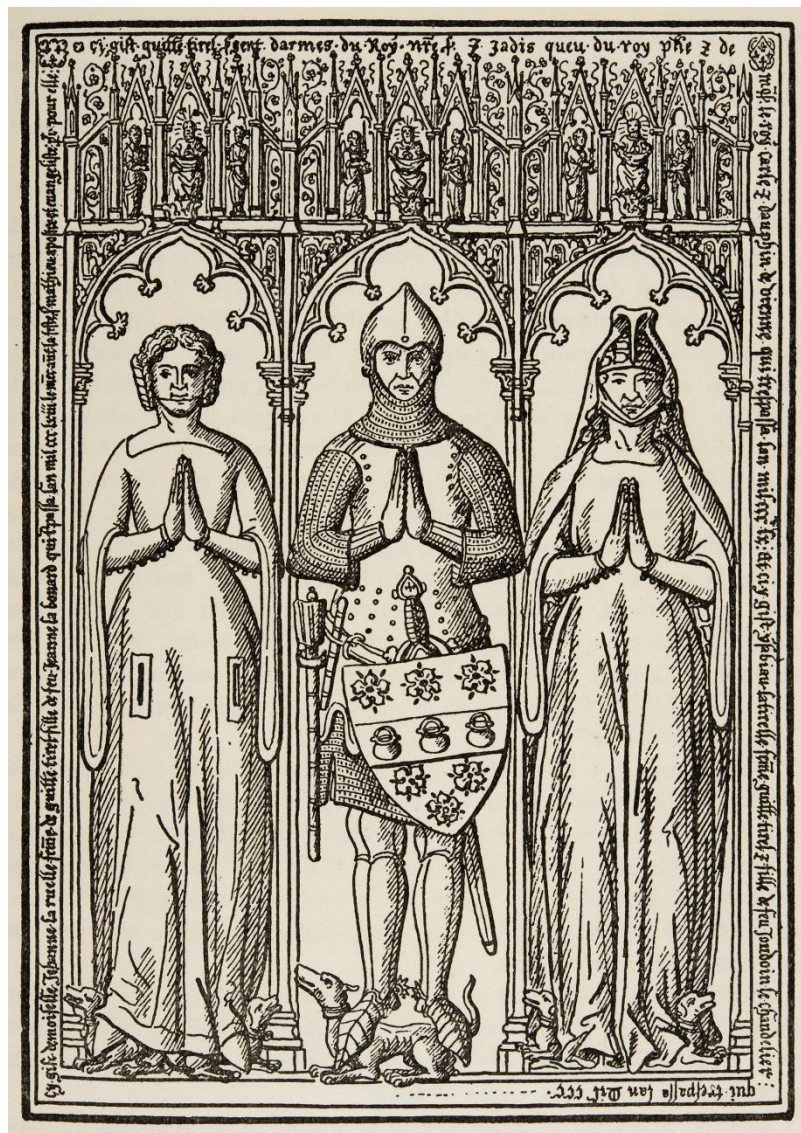


Ilustración14 .Lápida del sepulcro del maestro Taillevent.

¹¹⁴ Véase Schraemli, H., 1982, p. 142.

8.2. Manjares y banquetes de reyes

El reinado de los Austrias que comenzó con Carlos V de Alemania y I de España, hijo de Juana I de Castilla y Felipe el hermoso, dio paso a una etapa de esplendor creándose un vasto imperio en España. La herencia por parte de sus abuelos paternos de los países bajos, Flandes, archiducado de Austria y las posesiones de Habsburgo y por parte de sus abuelos maternos Sicilia, Nápoles, las islas Canarias, las indias y Cerdeña, la corona de Aragón y de Castilla y Navarra. Unido con la hegemonía de Alemania hizo brillar la nación por la diversidad cultural pero, a su vez, supuso cierta crisis y desorden hegemónico. Los levantamientos comuneros de castilla y la guerra de las germanías desatadas en Valencia en desacuerdo con el nuevo monarca junto con sus enfrentamientos con Francia hicieron poner en duda su objetivo de construir una cultura Europea universal.

La vida de este emperador se vio rodeada de diversos placeres como el arte de comer ya que tenía un voraz apetito. Durante su mandato la gastronomía, al igual que otros privilegios, estaba ligada a la clase social y a mayor estatus de mejores alimentos disfrutaban. La miseria fueron el reflejo de la hambruna y la picaresca del momento, donde puede imaginarse la alimentación de un campesino basada en unas migas o sopa con tocino, un poco de pan con cebollas, ajos o queso y como cena una olla de berzas o nabos con un poco de cecina. Por otro lado, la comida de los nobles se basaba en el consumo casi exclusivo de carne que se alternaba con las festividades donde se consumía más pescado. La cocina de Carlos V impuso las costumbres y los hábitos barrocos de la casa de Austria donde la influencia flamenca se mezcla con la cultura española. Un ejemplo de esta situación la recoge Luján: *“El inglés Roger Asma, que estuvo presente en una de la sus comidas, cita un sorprendente número de majares: “sopas, pescados salados, y en el capítulo de carnes vaca cocida, cordero asado, liebres al horno, capones*

*en salsa. El emperador –añade estupefacto- nada rechazó”. Todo esto acompañado de grandes tragos de vino*¹¹⁵.

La gula de dicho emperador era insaciable y solía comer la comida sumamente especiada con pimienta, clavo, nuez moscada y canela, condimentos nada recomendables para su salud, no siendo esto un problema para él, ya que una vez retirado en el Palacio de Yuste y al final de sus días las crónicas relatan que al palacio llegaban manjares como carnes de perdices, liebres y venados, productos del mar como ostras, sardinas o mariscos conservados en hielo, deliciosos pasteles especiados y de anguilas y fruta.

Con la llegada de un nuevo monarca Felipe II hijo de Carlos I, conocido como Felipe el bueno o el prudente, se siguió manteniendo toda la hegemonía añadiendo Inglaterra y Portugal, bien por convenio matrimonial como es el caso de los ingleses. La incorporación de Portugal en 1581 se produjo al ser nieto del rey portugués Manuel I el Afortunado y reclamó el trono de este reino incorporándolo a sus dominios. El Imperio español administró la exploración global y la prolongación colonial a través del Atlántico y Océano Pacífico, convirtiéndose durante mucho tiempo en el principal país y potencia europea en todo el mundo. Su imperio sufrió un cambio bajo su gobierno formando el primer imperio que abarcaba territorios en todos los continentes, los cuales, a diferencia de lo que ocurría en el Imperio Romano o en el Carolingio, no se comunicaban por tierra las unas con las otras. Sin embargo, mantener todos los territorios supondrá un gran esfuerzo para España en todos los sentidos y la pobreza se fue incrementando. Felipe II dejó España al filo de la crisis. La vida de la sociedad española se centraba en un afán de supervivencia. La población aguantaba una inflación brutal, el precio del grano subió un 50% entre los últimos cuatro años del siglo y la carga fiscal tanto en fabricantes como en compradores era excesiva. Debido a ambos factores, cada vez se hallaban menos negocios, mercaderes y los empresarios

¹¹⁵ Véase Luján, N., 1968, p. 108.

renunciaban a sus negocios en cuanto podían adquirir un título nobiliario. En las últimas Cortes, se debatía efusivamente la demanda de más dinero por parte del rey. Mientras se planteaba una retirada de los ejércitos de Flandes, buscar la paz con Francia e Inglaterra y concentrar su formidable poder militar y marítimo en la defensa de España y su Imperio. Durante la derrota de la Armada Invencible (1588), Inglaterra decidió auxiliar a las Provincias Unidas en su guerra contra España. La obstinación de Felipe II fue intentar penetrar en Inglaterra formando para ello la gran Armada que parecía Invencible, pero sufrió un grave fracaso. En 1598, Felipe II firmó la paz con Francia pero con Flandes no consiguió un acuerdo e Inglaterra no ponía las cosas fáciles con su constante piratería y hostilidad hacia España.

La situación se agravaría con Felipe III debido a la reducción de ingresos procedentes de América y se comenzarían a oír aún más voces acerca de que Castilla no podía seguir soportando la carga de tantas guerras y de que el resto de miembros debían también contribuir al bien común. La llegada de Felipe III se caracterizaría por una etapa de calma en la política exterior, debido a dos hechos: por un lado, la paz con Inglaterra en 1604 y con las Provincias Unidas y, por otro, con la Tregua de los doce años (1609), esta relativa tranquilidad se vio interrumpida por la guerra de los treinta años. La repentina muerte de Felipe III dejó la corona en manos de su joven hijo, que tuvo como regente al Conde Duque de Olivares, hasta que la muerte de éste le dejó ante su destino gobernar entre diversos conflictos, una Europa protestante y las diversas guerras contra Francia. Estos acontecimientos darán la hegemonía a Francia y a su pujante rey Luís XIV; a esto hay que unirle la independencia de Portugal y los pueblos unidos, situación que hace empequeñecer el dominio Español. A pesar de esto, España vivió su siglo de Oro¹¹⁶, donde Felipe IV participó como hombre de gran cultura y promotor de pintores, como es el caso de Velázquez. Felipe IV fue

¹¹⁶ Periodo que comprende desde el año 1492 con la gramática de Lebrija y el 1681 con la muerte de Calderón, entendiéndose como la época clásica o de apogeo de la cultura española. Destacando el Renacimiento del S. XVI y el Barroco del S.XVII.

envidiado por tener una de las mayores colecciones de cuadros del S. XVII, muchos de los cuales se pueden disfrutar actualmente en el museo del Prado en Madrid.

El imperio de los Austrias llegó a su fin con la llegada del monarca Carlos II el hechizado, nombre que hacía referencia a sus características físicas al ser poco agraciado y por perseguirle leyendas de brujería. Los primeros años de mandato estuvieron marcados por la regencia de su madre Mariana de Austria. Después del fallecimiento de ésta, Carlos II no sintiéndose capacitado para gobernar delegó en su valido el Duque de Medinaceli y, posteriormente, en el Conde de Oropesa. Los últimos años de su gobierno sería su segunda esposa Mariana de Neoburgo quien dominaría y maquinaaría diversas tramas palaciegas centradas en el problema de sucesión. Mariana de Neoburgo apoyaba a su sobrino el archiduque Carlos de Austria siendo respaldada esta decisión por Holanda e Inglaterra. Pero aunque el problema de sucesión creado por Carlos al no tener descendencia se vio zanjado a través de un testamento no se sabe si influido por su entorno, lo que sí es cierto es que esta situación favoreció claramente a Felipe de Anjou nieto de Luis XIV; dicha circunstancia supuso el establecimiento de la dinastía de los Borbones en España, uniendo dos grandes potencias España y Francia. Este complicado contexto político provocó la participación de nuestro país en la Guerra de Sucesión y el consecuente resultado de pobreza y de crisis en todos los niveles.

Los banquetes de los Austrias:

Los banquetes eran objeto de fiesta y se realizaban en los palacios. La comida del rey y su corte era un complicado montaje de servicios. La base principal de dichas comidas y más demandada era fundamentalmente el cocido; éstos se preparaban en enormes fogones, con diversos utensilios como las baterías de cocina, asadores y utensilios de cocina de cobre, hierro y barro.

Se realizaban distintos guisos desde los más sencillos a los más complicados acorde con una jerarquía en la cocina. Destacaba por encima de todos el cocinero mayor responsable de todo supervisar todo lo que entraba en la cocina, le seguía el cocinero de la servilleta que era el encargado de condimentar y especiar los alimentos que estaban en la despensa y en ocasiones los llevaba a la mesa real. También se menciona que había reposteros especializados así como confiteros, pasteleros y trinchadores.

La grandeza de los banquetes no solo se basaba en la preparación de los manjares sino también en su presentación para la que se tenía especial cuidado; los llamados servicios complementarios atendían el decorado y la preparación del espacio donde se celebraban los grandes banquetes (tapicerías, iluminación y limpieza). Todas las comidas de la corte quedan reflejadas en el libro recopilado de Antonio Rodríguez Villa en su obra *Etiquetas de la casa de Austria* en 1881, donde se recopilan las sugerencias de los monarcas, tanto de las preferencias de sus comidas como la decoración de los salones. La mesa rectangular encabezada por el rey y su esposa fue una novedad introducida por la reina Isabel la Católica; anteriormente los hombres y mujeres estaban separados. En la mesa para cada comensal se le ponía su plato, cuchillo y servilleta con un panecillo. Al rey se le servía el primero con una serie de rituales tanto para la bebida como para la comida. Antes de comer se lavaban las manos y rezaban el Benedicto. Se colocaban grandes viandas de pan y empezaba la comida con las sopas, después huevos y pichones rellenos, morro, salchichas, picadillos y pollos en salsa; a continuación carne cocida, vaca, gallina, cordero: después los asados de ternera, carnero, cerdo, liebres, conejos y capones; como acompañamiento se servían aceitunas, pepinillos, alcaparras, melones, naranjas y limones. Después del asado se servían los pescados todos acompañados de hortalizas.

Para finalizar los postres constaban de la fruta del momento y dulces. La bebida más habitual era el vino que se servía en copas ya servidas. Al finalizar se volvían a lavar las manos en palanganas de plata con agua de rosas. Las comidas eran copiosas y exageradas, haciendo despilfarro de alimentos y con comidas ostentosas. Todos los banquetes se caracterizaban por el refinamiento y la ostentación, donde se daba culto a la gula y la intemperancia, en contraste con la modesta austeridad de las familias burguesas y las más humildes.

El Duque de Mayena en 1612 se dirigió a la corte de España con intención de realizar un doble matrimonio de conveniencia entre Francia y España y relató todas las provisiones diarias de los almacenes palaciegos:

“Días de carne; le mandaban 8 ánades, 6 capones, 70 gallinas, 100 parejas de pichones, 50 codornices, 100 liebres, 24 carneros, dos cuartos de vaca, 40 libras de mantequilla, 12 lenguas de buey, 12 jamones, 3 cerdos salados, 4 arrobas de manteca, 4 docenas de bollos, 8 arrobas de fruta surtida y 6 clases de vino con un pellejo de 5 arrobas¹¹⁷ para cada clase.”¹¹⁸ “Y los días de ayuno; 100 libras de trucha, 15 anguilas, 100 barbos, 4 clase de pescados en conserva y salazón, 50 libras de atún, 100 de anchoas, 100 de bacalao, 1.000 huevos, 24 empanadas de pescado, 100 libras de mantequilla fresca, 1 pellejo de aceite, otro de vino, frutas y pan en igual cantidad que los días de carne.”¹¹⁹

¹¹⁷ La arroba castellana equivalía 16 litros.

¹¹⁸ Véase Luján N., 1988, p. 118.

¹¹⁹ Véase Luján, N., 1988, p. 119.

Véase en esta ilustración aparece Felipe II en el banquete de los monarcas:



Ilustración 15 cuadro debido a Sánchez Coello y fechado 1596, de izquierda a derecha sentados a la mesa: Carlos I-V, Isabel de Portugal, Felipe II, Ana de Austria, el archiduque Alberto, Isabel Clara Eugenia, de espaldas el duque de Saboya y Catalina Micaela).

Entre la literatura gastronómica de la época en el libro de *Serafina* de autor desconocido se mencionan datos de la cocina de Carlos I, destacando la cantidad y variedad de productos que se consumían. Según el cocinero de Felipe III, Francisco Montiño en su libro *Arte de Cocina, Tratado de cómo servir en los banquetes* debía haber un orden y una forma de servir los platos para que lucieran lo máximo posible. El vino seguía siendo la bebida habitual; en Madrid gozaban de gran fama los blancos y tintos llamados los Carabancheles, pero el favorito era el de Valdemoro que se suministraba a la casa real. Otro vino muy renombrado fue el jerez o vino de Málaga, que tenía una marca reconocida a nivel mundial y que llega hasta la actualidad Pedro Ximénez. La novedad y la exquisitez en esta época se centraban en una bebida más dulce y espesa: el chocolate. Era un producto traído desde América y descubierto en Méjico, tenía un sabor amargo pero mezclado con azúcar se convirtió en una bebida muy popular para los españoles y tuvo buena aceptación en el resto de Europa.

En otro orden de cosas, la economía española se ve sumida en una profunda pobreza, situación que se acentuará a mediados del s XVII debido a la catastrófica política exterior, la independencia de Portugal y Cataluña y la piratería que al dominar el Atlántico dificultó el comercio y la importación de los metales. Otras circunstancias que agravaron más este desolador panorama fueron las constantes conspiraciones contra los reyes y la despoblación de los campos por la epidemia de 1598 a 1600. Si a todos estos problemas se le unen los despilfarros de los diversos reyes de la casa de Austria durante sus mandatos, como resultado la miseria fue total alcanzando a la misma realeza. Como cita Jerónimo de Barrionuevos¹²⁰ en los Avisos del 28 de Noviembre de 1657, donde refleja la escasez de la realeza: *“Como el rey pescado todas las vigilias de la madre de Dios y en la presentación no tuvo que comer más que huevos y más huevos por no tener los compradores un real para prevenir nada..., desde primero de Enero se dice que quitan las arcas de su Majestad en todos los lugares. Todo es tratar, de contadurías, arcas, y de buscar dineros y no hay un real por un ojo de la cara.”*¹²¹

9. LA COCINA DE LOS BORBONES HASTA EL S. XX

Después del reinado de Carlos II, se escoge como sucesor a Felipe de Anjou, nieto de M^a Teresa de Austria y el Luis XIV el rey Sol. Esto provocó un malestar de la sociedad y la guerra de Sucesión, la cual dejó a España todavía más hundida. Una parte de España fue partidaria de los Austrias (entre ellas Valencia y Cataluña) y tomó partido claramente en contra del absolutismo borbónico ya que suponía una merma en sus derechos autonómicos de lengua y cultura sobre todo. Finalmente los Borbones ganaron la guerra y Felipe V de Anjou ocupó el trono; España y Francia se unieron manteniendo la paz y la unidad, hecho negativo para

¹²⁰ Escritor, dramaturgo y periodista español del Siglo de Oro.

¹²¹ Véase Luján, N., 1988, p. 124.

los Países Bajos, Inglaterra y Escocia. A pesar de ello se firmaron diversos tratados que mantuvieron esta unificación entre ellos el de Utrecht hasta el de Fontainebleau, perdiéndose los Países Bajos, Italia, Cerdeña, Sicilia y Gibraltar.

Felipe V se casó con M^a Luisa de Saboya hija de Víctor Amadeo de Saboya y tuvo con ella cuatro hijos, dos de los cuales reinaron en España. Para recibir a su prometida se realizó un banquete donde se alternaron en igualdad de número platos españoles y franceses, como símbolo de la unión y la paz. A partir de este momento la influencia culinaria francesa destacó por encima de la española siendo más apreciable en las clases altas, valorando el refinamiento y la delicadeza de su nueva gastronomía. En 1724 dejó el trono en manos de su hijo Luís I que muere repentinamente teniéndose que volver ocupar Felipe V el reino, más tarde será otro de sus hijos Fernando VI quien consolidará un reinado regido por cierta paz y prosperidad. Después de un periodo de trece años tras su muerte, dejó su legado a cargo de su hermano Carlos III. Este rey fue justo y apreciado por toda España. Tenía una amplia experiencia en el gobierno de Nápoles y su práctica le facilitó gobernar en orden y armonía. Moriría en 1788 sucediéndole al trono su hijo Carlos IV, cuyo reinado estuvo marcado por las influencias de su esposa María Luisa de Parma y el amante de ésta y el valido Godoy. Al mismo tiempo en Francia se vivía una revolución y el torbellino de ideas llegaba a una España que presentía su fin, generando un ambiente de preocupación.

Carlos IV abdicó en su hijo Fernando VII tras el motín de Aranjuez, pero esto no solucionó los problemas del reinado, ya que la invasión napoleónica con la entrada de tropas francesas en Madrid el 2 de mayo de 1808 entregó la corona a José I hermano de Napoleón y supuso el comienzo de la Guerra de la Independencia. Toda España se levantó en armas el 2 de mayo y, posteriormente, en la Batalla de Bailen los ejércitos franceses sufrirían. Con la ayuda de los ingleses y el debilitamiento de Napoleón se volvió a reconocer como rey de España a Fernando VII. Pero a su llegada el país dividido entre absolutistas y liberales, precedía una

época convulsa. Fernando VII se casaría con María Cristina de Nápoles, teniendo una niña que será la siguiente sucesora al reinado, tras la muerte de Fernando VII y la regencia de María Cristina a favor de su hija Isabel II, María Cristina decide marcharse a Marsella en medio de diversos conflictos, dejando a España en manos del gobierno del general Espartero. Con la mayoría de edad de Isabel II volvió a España para gobernar, pero su reino se estaba desmoronando teniendo que volver a Francia. Este momento es aprovechado por los revolucionarios, siendo Prim líder del partido progresista quien ocuparía el puesto de jefe del gobierno, teniéndose que enfrentar por un lado a los seguidores del carlismo y por otro al federalismo republicano. Mientras tanto en Francia Isabel II abdica a favor de su hijo Alfonso XII.

En España se sucedieron diversos mandatarios entre ellos Amadeo de Saboya, coge las riendas del país hasta que Carlos regreso a España, el cual por las presiones del momento tuvo que renunciar. Ante tales acontecimientos se convocaron unas cortes constituyentes donde se votó una república democrática que presidiría Francisco Pi y Margall, sus sucesores fueron Nicolás Salmerón y Emilio Castelar, éste último tuvo que dimitir el 3 de Enero de 1874, tras el golpe del general Pavía quien disolvió y puso fin a la primera república Española.

Tras este acontecimiento se proclamó como rey de España a Alfonso XII, hijo de Isabel II, al fallecer éste María Cristina de Austria ocuparía el trono hasta la mayoría de edad de su hijo Alfonso XIII. El gobierno se caracterizó por la crisis política y social y la revolución industrial. Este rey no llegó a conciliar a su pueblo y pactó con el general Primo de Rivera un golpe de estado para restaurar el gobierno el 13 de septiembre de 1923. Tras la muerte del dictador, en las cortes constituyentes se acusa a Alfonso XIII de dejar a España a manos de la dictadura y se le declara culpable de alta traición. Tras las elecciones y la victoria de los republicanos se proclama en España la segunda república el 14 de abril de 1931. La segunda república fue igual de fugaz que la primera terminando con el golpe de estado de Francisco Franco el 17 de

julio de 1936 y tras una sangrienta guerra civil, declaró su victoria estableciendo una dictadura hasta el año 1975. Tras la muerte de Franco, la monarquía llega en la figura de Juan Carlos I de Borbón, llegando un periodo de transición hacia la democracia, este nuevo y esperanzador camino fue respaldado por todos los partidos políticos en busca de la paz y la prosperidad de España.

La influencia culinaria francesa se había impuesto en toda Europa siendo difícil imaginar la Edad Contemporánea ignorando las ideas florecientes de Francia. La cultura del siglo anterior del imperio de Luis XIV, apodado El rey Sol, tendrá gran repercusión y se intentará imponer una cultura francesa centrada en la voluntad del soberano. Luís XIV demostró parte de su poderío a través de grandes banquetes, donde la abundancia de los platos y las preparaciones reflejaban su dominio piramidal en cuya cúspide destacaba la figura del rey por encima de otras. La cocina era muy similar al teatro en cuanto a ambiente, decorado y temática sorprendiendo a toda Europa. Un personaje importante fue el maestro de ceremonias François Vatel, quien sorprenderá a Luís XIV en diferentes banquetes.

El 17 de agosto de 1661, Fouquet invita al rey Luís XIV de veintitrés años de edad, junto a la reina madre Ana de Austria y toda la corte, para celebrar la inauguración de Vaux-le-Vicomte¹²². Vatel, como maestro de ceremonias de su señor, creó una extraordinaria y pomposa fiesta sucedida de una cena de ochenta platos, treinta mesas de buffet y cinco servicios de faisanes, codornices, perdices... todo estuvo presentado en una vajilla de oro macizo creada expresamente para la Familia Real junto a otra de plata para el resto de la corte. Ochenta y cuatro violines interpretaron obras de Jean-Baptiste Lully, compositor predilecto del rey, y

¹²² El Palacio de Vaux-le-Vicomte, está ubicado junto a la ciudad francesa de Maincy, construido por el intendente de finanzas de Luis XIV Nicolás Fouquet que despertó la envidia del rey Luis XIV quien destituyó a éste y construyó con el mismo equipo el Palacio de Versalles.

se escenificó *Les Fâcheux*¹²³, una comedia-ballet fruto de la colaboración entre Molière y Lully, compuesta para la ocasión.

El 21 de abril de 1671 se celebró una gran fiesta de tres días y tres noches con sus tres correspondientes banquetes ofrecida por el Príncipe del Conde para atraer a sus intereses al Rey Luís XIV y escenificar la reconciliación estratégica ante toda la corte de tres mil invitados. La fortuna de la Casa del Conde estaba en las manos del éxito que alcanzasen los festejos, por lo que recae toda su responsabilidad sobre su ingenioso maestro de ceremonias, Vatel, que en quince días tuvo que preparar los elaborados menús y sus grandiosas puestas en escena para hacer las delicias de la Corte. La gran presión sufrida por Vatel y la tardanza del pescado volvió loco a Vatel y se suicida, se cree que fue encontrado por su ayudante cuando le traía la noticia de que el pescado por fin había llegado. Vatel será reconocido más tarde como percusor de las tendencias de la alta gastronomía francesa al crear todo un protocolo gastronómico a la altura de tan refinada comida que siempre trataba de halagar al invitado encargándose de decidir los menús, de vigilar la elaboración de los platos, la decoración y la presentación de mesas y salones así como la elección de los divertimentos para los invitados. La llegada de Felipe de Anjou a España dio una nueva perspectiva cultural y gastronómica; la inicial antipatía generada ante la presencia francesa hace que solo las clases más privilegiadas y cultas experimenten los avances venidos del extranjero llegando a imitarse la forma de vestir, el modo de vida, la comida y hasta la lengua francesa.

Los sucesivos Borbones no fueron ostentosos más bien tenían cierta tendencia a la melancolía y a una vida recogida y simple. Todos eran grandes cazadores y disfrutaban de sus manjares. El conde Fernán Núñez hombre de confianza del rey Carlos III describió la vida y costumbres de este, considerándolo un hombre alegre y cercano. Dicho conde describe en su libro *Vida de Carlos III* una de las cenas del

¹²³ Género dramático comedia-ballet, compuesto por Molière con música de Lully y coreografía de Pierre Beauchamp en 1661.

monarca, donde resalta la costumbre de repetir siempre lo mismo para cenar, que normalmente era un asado de ternera acompañado de un huevo fresco, una ensalada y una copa de vino de Canarias donde mojaba la miga del pan siendo el postre una rosquilla cubierta de azúcar y un plato de fruta. Este ambiente gastronómico parece narrado en el sainete de Ramón de la Cruz *El Petimetre*¹²⁴:

*“Zoilo: pues yo traía ya echada la cuenta de no pararme en Madrid ni una semana, pero en estos cuatro días he observado que se halla digno tal cual de que yo la habite. Está adelantada en lo que cabe, la gente. Ayer comí en una casa, y estuvo aquello mediano; no hubo las extravagancias de la sopa guarnecida, ni la del pichón por barba. Había un lindo trincherero de menestra, otro de pasta, un frincasé, una compota y una o dos pollas asadas que para quince de mesa es comida muy sobrada. Ya le amanece el buen gusto en el mueblaje; las casas se adornan de cornucopias, en vez de petos y lanzas, y ya ven los españoles que el papel y las indianas para vestir paredes les hacen muchas ventajas a los cuadros de Velásquez, Cano, Ribera, que llaman el Españolito, y otros pintorcillos de esta laya.”*¹²⁵

Así como las clases altas fueron disfrutando de las novedades francesas, las clases burguesas y el pueblo seguían aferrados a sus costumbres españolas, siendo su cocina popular y sencilla. Dicha cocina se basaba en platos típicos heredados durante siglos, como el puchero, los guisos, los asados, las verduras y la utilización del ajo, el pimentón y el picante. El padre Isla¹²⁶ en su obra *Historia del famoso predicador fray Gerundio de Campazas, alias Zotes*¹²⁷, describe alguna de estas costumbres de las clases más humildes:

¹²⁴ El petimetre, llamado así por la castellanización del término del francés petit maître, debía cumplir los siguientes requisitos: Tener dinero, haber viajado a París y poseer las últimas novedades en cuestión de moda y refinamiento, tener un aspecto civilizado y afable y, por último, saber bailar las danzas de moda, a saber, el minué y la contradanza.

¹²⁵ Véase Martínez Llopis, M., 1981, p. 324.

¹²⁶ José Francisco Isla de la Torre y Rojo, llamado el Padre Isla; Vidanes, León, 1703 - Bolonia, 1781 Crítico, literato e historiador español, de la orden de los jesuitas.

¹²⁷ Obra perteneciente al género novelesco donde hace una crítica burlesca de los predicadores del momento. Esta obra fue censada por la Inquisición.

“Machorra¹²⁸, cecina y pan mediano los días ordinarios con cebolla o puerro por postre; vaca y chorizo los días de fiesta, su torrezno corriente para el almuerzo y cena, aunque esta sea tal vez un salpicón de vaca; despensa o aguapié¹²⁹ su bebida usual”¹³⁰.

Durante los s. XVIII y XIX se escriben en España importantes recetarios. Juan de Altamiras, monje franciscano, en 1745 publica *Nuevo arte de Cocina*. En sus páginas describe una cocina con tintes barrocos y tradicionales sin influencia francesa en la que se siguen utilizando las especias, los platos de puchero y los asados. La finalidad de sus recetarios estaba enfocada no para las clases sociales acomodadas sino para los más desfavorecidos. Como contrapunto puede citarse a Juan de la Mata con su libro *Arte de repostería* con subtítulo en *que se contiene todo género de dulces secos y en líquidos, bizcochos, turrone, natas, bebidas heladas...etc.* (1745). Fue repostero de la corte de Felipe V y Fernando VI y en su arte se observa la influencia itálico-francesa siendo de los primeros en acercarse a la moderna cocina francesa. Especialmente importante es la salsa de tomate a la española:

“Asados dos o tres tomates, se pican lo más menudo posible, puestos en la salsera se les añadirá un poco de perejil, cebolla y ajo, asimismo picado un poco de sal, pimienta, aceite y vinagre, todo bien mezclado se podrá servir.”¹³¹

Una visión interesante de nuestra cocina vino de la mano de los viajeros en cuyos relatos destacaron la calidad del pan, el vino y el aceite de oliva, las variedades de frutas y la novedad del té, el café y el chocolate. Por otro lado se criticará la forma de condimentar los platos con el uso del picante, la pimienta y el abuso del pimentón que invade todos los platos. El plato estrella fuera de las fronteras españolas será la

¹²⁸ Oveja estéril que se sacrifica para un día de fiesta.

¹²⁹ Vino mezclado con agua y orujo del lugar.

¹³⁰ Véase Martínez Llopis, M., 1981, p. 335.

¹³¹ De la Mata, J., (1745), *Arte de repostería*, cap. XXXVI, ed. José García Lanza, p. 165. BNE, Biblioteca Digital Hispánica.

olla podrida, revoltijo de varias carnes y verduras y origen de muchos pucheros actualmente como el cocido madrileño. En este siglo XIX, surgió una nueva clase social acomodada, que seguirán las costumbres francesas e inglesas, realizando una comida más familiar y preocupada por la salud y la nutrición; un ejemplo de esta situación la tenemos en Barcelona donde las preocupaciones nutricionales de la clase media repercutirán en la cocina diaria al igual que el arroz traído de América como base de múltiples guisos.

En paralelo a este resurgir social anteriormente citado surge la moda de ir a bares, restaurantes y hostales donde se ofrecían platos típicos de la tierra como los callos madrileños. Si se compara nuestra gastronomía con la de Francia se notan ciertos puntos de tosquedad en nuestra cocina y una escasa originalidad en principio. Por otra parte, Francia irá creando una alta cocina centralizada gastronómicamente hablando que se difundirá por todo el país. Cada una de nuestras regiones desarrollará diferentes guisos y platos destacando Cataluña y Barcelona en concreto como cuna del gusto por la cocina y de sus recetarios como el libro de *Sent Soví*.

Dentro de la literatura culinaria francesa durante los ss. XVIII y XIX destacó *Los Dones de Comus o los placeres de la mesa* (1739) de François Marín. Fue un famoso chef de la mayor parte del siglo XVIII y protegido por Madame de Pompadour; desarrolló gran parte de su carrera como maître d'hotel del mariscal de Soubise. Otra obra maestra son *Los Dones del Comus* es la obra maestra de uno de los principales protagonistas de la revolución culinaria de la Ilustración que asentará el concepto de *nouvelle cuisine*. Marín nos describe como la cocina se ha simplificado en comparación con la cocina medieval que tenía grandes elaboraciones e infinitos detalles. La llega a comparar con la química y sus procesos y describe igualmente los fondos de cocina que serán el alma de las salsas, las sopas y platos. Por primera vez, la cocina es vista como una armonía de platos diferentes y se prima la calidad por encima de la abundancia de épocas pasadas. Se critica el abuso de las especias

y se opta por las hierbas como el romero, el perejil, la albahaca o el tomillo entre otras. Marín analiza los problemas de salud en distintos monarcas de monarcas y reyes como la gota provocados directamente por una mala alimentación; la cocina, según sus argumentos, debería ser sana y nutritiva.

El Arte de Cocina francesa (*L'Art de la Cuisine Française*) que consta de cinco volúmenes fue escrito entre 1833 y 1834 por Antonin Carême. Fue uno de los cocineros y gastrónomos que empezó la revolución de la nueva cocina. Fue muy considerado por trabajar con los más importantes reyes del momento dentro de un trato de respeto mutuo. El cocinero de los reyes y rey de la cocina, estuvo bajo el mandato del Zar de Rusia Alejandro I, más tarde en la cocina del príncipe de Gales Jorge IV. Como la cocina de palacio no le llenaba plenamente volvió a Francia al servicio de la princesa de Bragation entre otros, después se ira a Viena y volverá para terminar sus días en Francia donde se dedicara a redactar sus tratados. Su cocina se caracterizó por fijar los fondos y las salsas que se utilizarán hasta nuestra actualidad en nuestros platos. Este autor denunció el uso de las especias y la mezcla de carnes y pescados en el mismo plato para intentar reducir la grasa de los platos teniendo especial cuidado con las calorías ingeridas en cada guiso. Fue un gran detallista de la mesa y las presentaciones buscando la armonía de los platos con maravillosas vajillas que ordenaba encargar. Carême será el propulsor y antecesor de Auguste Escoffier¹³², este nuevo cocinero renovaría el mundo de la cocina, modernizando las recetas de Carême y dando más rigidez y jerarquía en la cocina formando brigadas; por otra parte, dio forma al menú moderno y estipuló un orden en los platos.

En 1902 publicaría uno de sus libros más famosos *La Guía Culinaria*, que contenía cinco mil recetas. Este libro tuvo una importancia capital en la cocina Francesa y se sigue utilizando hoy en día como libro de texto de cocina clásica, o como recetario.

¹³² Nacido en 1846 hasta 1935, fue un restaurador, cocinero y escritor culinario francés que popularizó y actualizó la cocina francesa.

10. COCINA ACTUAL

El contexto político creado durante y después de la Primera Guerra Mundial situó a toda Europa en un caos y pobreza generalizados. En 1913 se hace referencia a través de la Condesa de Pardo Bazán, la reivindicación de España por una cocina propia en su libro *La cocina Española antigua*. Destacaba, entre otras cosas, a las pretéritas cocineras y cómo se ha perdido el legado de su cocina, en una lucha de la cocina española y francesa o la europea. De igual modo planteó los parámetros de una buena cocina, a saber, la limpieza, la abundancia y el sabor de los productos. En esta misma época, surgió un grupo literario que abordaba los temas gastronómicos llamados la generación gastronómica del 27, su cocina se inspiraba en el libro de Ángel Muro *El Practicón*¹³³. Donde reflejaba la cocina Española, sus caldos, sopas, potajes, cocina de carne y vigilia, entremeses, postres, pastelería y conservas además destaca como saber aprovechar las sobras.

Uno de los cocineros más importantes de este momento Ignacio Doménech, reflejó en sus obras las técnicas de la cocina, los gustos de los españoles y de la misma manera el hambre y la pobreza que se sufría. En su libro *Cocina de recursos. Deseo mi comida*, Doménech recogió los platos más usados frente a la escasez de los alimentos básicos. El encabezado de dicha obra comienza así:

*”Los imposible anhelos de un cocinero, que en tiempos de guerra, ante las realidades del hambre, que mascábamos, y sin poderlo remediar, soñaba a todas horas con los más succulentos manjares”*¹³⁴.

Algunos títulos de las recetas eran muy descriptivos de la situación del momento como la tortilla sin huevo, los calamares fritos sin calamares

¹³³ *El Practicón* es un libro de cocina publicado en 1869, subtítulo *Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Se trata de una de las pocas obras sobre cocina española a finales del siglo XIX que contiene numerosos recetarios de la cocina popular de la España de ese tiempo.

¹³⁴ Véase Martínez Llopis, M., 1981, p. 367.

y la tortilla de guerra con patata simulada, entre otros no menos llamativos. La alimentación del periodo de guerra era escasa se basaba en el pan, el trigo, las bellotas, las algarrobas y hasta las mondas de patatas servían para cocinar. Era una cocina de supervivencia donde los guisos, los arroces caldosos y las gachas eran los platos más socorridos.

La llegada de la segunda república en 1931 supondrá para España una nueva esperanza saludada por el pueblo con anhelo del fin de sus males. Pero este sosiego no llegaría hasta 1939. El ejército encabezado por Franco se sublevó en Marruecos dando un golpe de estado y la consiguiente guerra civil y una dictadura. Con unas bases establecidas en el nacionalismo, el catolicismo y el anticomunismo se instauró un sistema económico autárquico, lo cual no favorecería la recuperación del país.

Con el fin de la guerra nuestro país empezó un arduo camino de recuperación económica y de obtención de los productos más básicos. Los cocineros empezaron a buscar la cocina española y nacional teniendo que diferenciar las diversas influencias adoptadas durante los anteriores siglos. Con Franco llegó la cartilla de racionamiento donde se entregaba lo mínimo para vivir, según la semana se podía tener; garbanzos, patatas, batatas, bacalao de vez en cuando, carne de membrillo, chocolate rancio y jabón. El pan al no estar incluido se empezó a considerar artículo de lujo. Dicha cartilla no desaparecería hasta 1945. Los alimentos eran muy escasos y pobres en proteínas y vitaminas. Según el grado de cartilla y posición social se obtenían unos u otros alimentos, lo que empezó a generar un mercado negro o estraperlo donde los privilegiados obtenían más productos.

La población se vio de nuevo dividida entre los partidarios de Franco que obtenían más privilegios, los vencidos que eran perseguidos, fusilados o exiliados y los pobres que inundaban las ciudades. Para el franquismo la cocina española mantuvo un signo de identificación nacional, motivos por los que se realizaba una propaganda que se centraba en la divulgación de ciertos platos españoles. A medida que se

va recuperando económicamente la nación, se comenzaron a redactar de tratados culinarios que difundía La Sección Femenina de Movimiento Nacional¹³⁵. Pueden citarse obras como *La cocina de la experiencia*, original de Eloísa Ballester Huget, editado en Madrid en 1942. Es una obra de cocina sencilla fundamentalmente española, dedicada a las amas de casa, y que contiene elementales consideraciones dietéticas.¹³⁶ También la *Enciclopedia culinaria. Confitería y repostería* de María de Echagüe (Marquesa de Parabere) contribuía a esta formación gastronómica.

No será hasta 1959 con el Plan Nacional de Estabilidad Económica, cuando la liberalización de la economía española posibilitó el avance de la sociedad hacia una incipiente industrialización a años luz de la europea. En los años 60 se incrementó considerablemente el crecimiento económico y social. Aparecieron las cocinas a gas, las ollas a presión, los frigoríficos y con ello una nueva costumbre de cocinar. El abaratamiento de la carne de pollo hizo que pasara de ser un lujo a un alimento habitual. Mediante los televisores se recomendaban productos como la utilización de la patata o de la pasta, resaltando platos muy típicos españoles como la tortilla de patata¹³⁷, los macarrones con chorizo o la fideua. La televisión fue un gran medio de difusión donde se ofrecían los primeros programas de cocina como *Vamos a la mesa* presentados por Maruja Callaved en el año 1967.

Los platos típicos de España por regiones disponían de diversos recursos explotando los más cercanos. Destacamos por ejemplo de Andalucía; el gazpacho, el ajo blanco y los pescados de Cádiz; en la zona

¹³⁵ Grupo de adoctrinamiento católico dirigido por y para las mujeres centrada sobre todo en la instrucción de las jóvenes para ser buenas patriotas, buenas cristianas y buenas esposas. Era requisito imprescindible para poder casarse.

¹³⁶ Véase Martínez Llopis, M., 1981, p.373.

¹³⁷ El origen de la tortilla de patatas podría estar en Extremadura, concretamente en la localidad de Villanueva de la Serena, así lo afirma Javier López Linage, investigador del Centro de Ciencias Humanas y Sociales del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas). Corresponde al siglo XVIII y no al siglo XIX como se evidenciaba en algunos documentos, como por ejemplo el documento anónimo "*memorial de ratonera*", documento que se dirigía a las Cortes de Navarra.

de Almería los arroces típicos del levante, la carne y el jamón ibérico de la zona de las dehesas de Huelva, que ofrece platos como el rabo de toro o los guisos y pucheros. En Madrid es muy famoso el cocido madrileño, los callos y la oreja. Las alubias son típicas de Asturias; en el País Vasco el plato más destacado es el bacalao al pilpil, la empanada gallega entre otros o el pisto manchego en Castilla la Mancha. Cada región disfruta de una diversidad de platos que son el reflejo de lo que otorga el área rústica de su provincia.

Un gran libro que llega hasta nuestra actualidad y nos muestra la cocina tradicional española en el de los recetarios Simone Ortega una de sus obras más vendidas *1.080 recetas de cocina*, que será utilizado por nuestras abuelas, nuestras madres y actualmente es un libro fundamental de todas las casas. Con el auge del turismo, España empezó una nueva etapa en la cocina donde los extranjeros venían a disfrutar de nuestra gastronomía y la cultura de la tapa¹³⁸, que consiste en tomar pequeñas raciones de platos mientras se bebe, se convirtió en el acompañante perfecto para bares y consumidores. Los turistas venían a España en busca del buen tiempo, de las playas y la comida, además encontraban un nivel de vida más bajo que el suyo lo que abarataba las vacaciones. Las diferentes comunidades en vista de tal progreso turístico empezaron a fomentar los restaurantes y las zonas de ocio acondicionándolas para la llegada de los extranjeros. La economía del país se vio reforzada y esto hizo que la cocina empezara a retomar sus orígenes e innovar con nuevas recetas. Surgirán los primeros historiadores gastronómicos algunos de los cuales han ido siendo citados a lo largo de este trabajo como Manuel Martínez Llopis, Néstor Lujan y Joan Perucho, entre otros.

En 1980 se creará la Real Academia Gastronómica fundada como una asociación sin ánimo de lucro, donde se fomenta la investigación, la difusión y la promoción y protección del arte culinario. Aparecen los nuevos reformadores de la gastronomía española gracias al resurgimiento

¹³⁸ También llamados pinchos en otras zonas del Norte de España.

del país, cocineros como Karlos Arguiñano, José María Arzak, Santi Santamaría, entre otros. Intentan dar una nueva visión a la cocina tradicional, buscando una modernidad y diversas combinaciones y armonizando nuevos sabores en las recetas más clásicas. Es en este momento cuando podría empezar a definirse el término de “cocina de autor”, es decir, una cocina personalizada donde cada cocinero muestra su creatividad. La llegada de estos nuevos platos será aceptada con agrado por los españoles y empieza a hablarse en el extranjero de la nueva o la alta cocina de España. En este mismo año, los cocineros están entusiasmados por la aceptación y el prestigio que conlleva las nuevas tendencias y empieza a investigarse e innovar de una forma más agresiva. Con la llegada de Ferrán Adrià, al restaurante Bullí, y su asociación con Julio Soler en 1990, empieza el camino hacia la tercera estrella michelín y surge el germen para crear no solo un innovador restaurante sino a la vez un laboratorio de sus ideas e inquietudes.

La llegada de nuevos conceptos a la gastronomía como aires, humos y espumas, con sabores y olores hacen surgir nuevas tendencias como el deconstructivismo y florecen las enseñanzas y corrientes de la nueva gastronomía molecular¹³⁹. Como botón de muestra una de las recetas más populares del Bullí que es la tortilla de patata líquida o deconstruida:

¹³⁹ La gastronomía molecular es cuestionada por el cocinero y crítico gastronómico Santi Santamaría en su libro *La cocina al desnudo*. El cocinero catalán de El Racò de Can Fabes, con tres estrellas michelín reivindica en mayo de 2008 que los cocineros de la alta gastronomía enumeren los ingredientes de sus platos en cartas y menús. Santamaría en contra de varios de los más reconocidos chefs españoles como Ferrán Adrià, les critica por la utilización en los platos de aditivos alimentarios que Santamaría considera poco saludables pese a estar autorizados por las estrictas autoridades europeas. Santamaría nos cuestiona si hay que basar nuestra cocina en la química y en los platos gelificantes y emulsionantes de laboratorio, dejando a un lado los productos frescos y naturales. Publicado en 23/02/2010 De Marcelo Guerreiro durante un año la denominada «cocina molecular» cierra sus puertas en Italia. La subsecretaria del Ministerio de Sanidad, Francesca Martini, ha hecho público en el Boletín Oficial del Estado un decreto administrativo por el que se prohíbe en todos los restaurantes el uso de productos químicos, gases y aditivos utilizados en los platos de los chefs «deconstructivistas», corriente de la que el español Ferrán Adrià es uno de los principales promotores. Se dice adiós a espumas con sabor a tortilla de patata o aceitunas líquidas, Italia apuesta por sabores, formas y presentaciones tradicionales, prohibiendo, como se lee en la nueva medida, «utilizar aditivos alimentarios, excepto el uso de edulcorantes, a condición que se garantice una correcta información».

Para la Espuma de Patata:

Pelar y cortar en trozos la patata. Ponerlas en una cazuela cubiertas de agua y cocerlas. Estando calientes escurrirlas y ponerlas en la thermomix con el agua de su cocción, la nata y el aceite. Pasarlo dos veces por el colador y poner 400 gr. En el sifón Poner una carga de gas.

Para la Cebolla:

Pelar y cortar la cebolla en juliana fina. Cortar en dos para que sea más fácil de comer. Poner a pochar en una cazuela con el aceite de oliva. Nos tiene que quedar oscura. Poner a punto de sal.

Para el Sabayón¹⁴⁰:

Mezclar todos los ingredientes, colar por un chino y meter en sifón con una carga de gas

Calentar al baño maría a unos 60°C.

Presentación:

Poner en el baño maría el sifón de patata a una temperatura de 60°C.

En la parte inferior de la copa poner la cebolla pochada y una cucharada de sabayón. Terminar poniendo la espuma de patata y encima un cordón de aceite de oliva.

En el nuevo siglo XXI, España ha obtenido el reconocimiento mundial de su cocina y de sus líderes gastronómicos sin tener que envidiar nada a la gastronomía francesa, que intentamos adoptar en siglos anteriores. Se está construyendo una gastronomía con identidad propia, con esencias y aromas españoles. La nueva cocina española intenta resaltar los productos de nuestra tierra, el espíritu de los productos locales, pero tratados desde diferentes puntos de vista. La innovación de los nuevos platos tiene gran parte de inspiración en la fusión de culturas, gracias a la diversidad que hay en España; la emigración de africanos, chinos, turcos, marroquíes, ecuatorianos. Etc. aportan una riqueza inigualable abriendo el mercado a una mayor diversidad de productos y a un intercambio de costumbres. También se ha notado un cambio en la

¹⁴⁰ Yema pasteurizada 380 gr. mezclada con agua 10 cl., harina 10 gr., sal fina 1 gr. Todo ello en un sifón.

forma de comer del español, la oferta gastronómica cada vez es mayor, pudiendo elegir entre múltiples estilos de cocina; desde la tradicional a la cocina de autor, o con un estilo más oriental, como los restaurantes chinos y tailandeses. Pero será la comida rápida o *fast food*, la revolución desde finales del siglo XX y que llega hasta nuestra actualidad a través de las hamburgueserías, pizzerías, pollo al horno, döner kebab, sándwich, perritos calientes, burritos, etc. Son la alimentación básica para muchos españoles ante el ritmo de vida acelerado que marca la sociedad.

Otra novedad que adquiere nuestra sociedad recientemente es el concepto de gastrobar¹⁴¹, nueva fórmula de bar-restaurante que se utiliza para hacer llegar la alta cocina a todos los públicos de una manera más económica. Mantiene la costumbre del tapeo y los minipinchos y las tapas están elaboradas con la misma originalidad que en la alta gastronomía. Incluso se puede llegar a convertir en un restaurante de comida rápida y sana como por ejemplo la cadena de alimentación y restaurante de comida rápida británica Marks & Spencer. Se cree que este concepto ha sido la consecuencia de la crisis a la que está sometida España desde el 2008, la crisis económica afecta a todos los niveles y la cocina está pasando momentos de apuro, donde cada vez son menos los españoles que pagan los altos precios de la cocina de autor. Cocineros y restaurantes tienen que ingeniárselas para buscar otras alternativas. Como novedad entre la diversidad de eventos gastronómicos y las nuevas tendencias hay que destacar que el Bullí anuncia su cierre como restaurante el 30 de julio de 2011, para convertirse en un Centro de Creatividad en el año 2014. Su principal objetivo será el de incidir en el área del pensamiento sobre Cocina Creativa y Gastronomía.

¹⁴¹ El gastrobar tiene su inspiración en el concepto británico de gastropub, pub y restaurante al mismo tiempo donde se centran en la calidad y preparación de los alimentos ofrecidos, de la misma manera que los grandes restaurantes. Los platos suelen ser sofisticados y se pueden pedir buenos vinos y cervezas al igual que en un restaurante.

Como última noticia señalar que la Biblioteca Nacional de Madrid realiza una exposición patrocinada por telefónica y Ferrán Adrià, con el título de *La cocina en su tinta* donde hacen un repaso a los recetarios más importantes desde la Edad Media hasta nuestra actualidad. En esta línea son muchos los cocineros y restaurantes afamados del siglo XXI que se están haciendo un hueco en la cocina con interesantes propuestas; todo ello deja una línea de investigación para el futuro que podría enriquecer enormemente el panorama culinario español.

CAPÍTULO 3: DANZA

1 .DANZAS PRIMITIVAS

La danza es el arte de mover el cuerpo de un modo rítmico y con frecuencia al son de una música para expresar una emoción o una idea, narrar una historia o simplemente disfrutar del movimiento en sí mismo. Aunque no hay evidencias claras se cree que el ser humano bailó desde el principio de su existencia en épocas remotas; este tipo de danza ya se aprecia en las pinturas rupestres de Cogull (Lleida) donde las mujeres aparecen en una danza ritual.

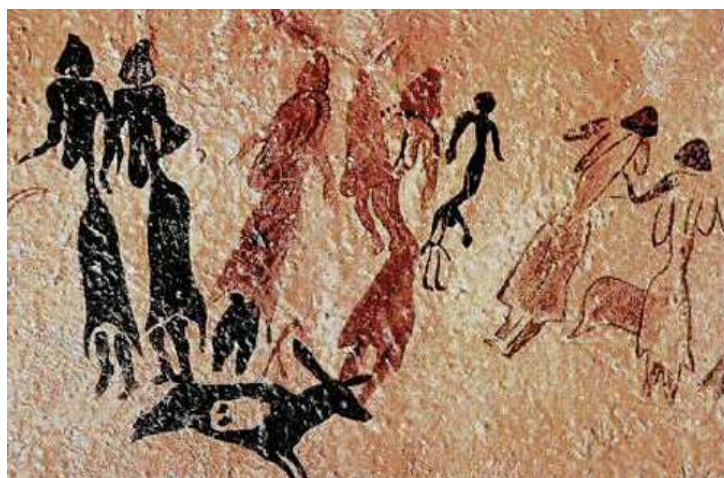


Ilustración16"La danza" (reproducción en el Museo Arqueológico de Barcelona). Pertenece al arte rupestre del Neolítico de la Península Ibérica 9.000 a.C – 4.000 a.C).

Así mismo se puede encontrar al hechicero o chaman de la cueva de Les Trois-Frères en el sur de Francia, donde ataviado con pieles y tocando las astas de un ciervo hace reflexionar sobre algún tipo de danza de encantamiento debido a la disposición de las piernas. No menos conocida es la Cueva de la Vieja en Alpera en Albacete donde puede observarse este arte levantino característico de finales del paleolítico e inicios del neolítico donde el hombre aparece danzando entre una manada de animales dentro de un contexto de caza y agricultura. De esta misma época es el Semirredondel de Saint Germain, fragmento de un redondel de hueso de la época magdaleniense donde se ve claramente grabada la silueta de un hombre realizando algún tipo de danza con la cabeza cubierta por una máscara en forma de morro; los brazos se balancean, el cuerpo (aparentemente desnudo) está inclinado a 40 grados en relación con el eje de las piernas, la pierna izquierda está elevada y ligeramente flexionada, la derecha está estirada y el pie se apoya en el suelo por medio de los dedos. No es difícil imaginar a estos primeros humanos danzando alrededor de un ciervo cazado y preparado sobre un camastro de piedras ceremoniales o alrededor de fuegos bailando en forma esférica.

Los pueblos primitivos serán los que mejor manifiesten las estructuras y las simbologías de las danzas originarias, las cuales no se alejan tanto de nuestra actualidad. En nuestros días hay tribus indígenas con gran arraigo de esta tradición ancestral de la danza y que no se han visto afectadas por la industrialización y el capitalismo. Sin embargo, no será hasta el s. XX cuando se aprecie un mayor interés por sus diversas formas artísticas. Estas sociedades o tribus tienen un carácter colectivo y las danzas que ejecutan estas sociedades tribales actualmente ofrecen una mirada al pasado si se analizan sus pasos y movimientos. Constan de una repetición de pasos con golpes y gritos mediante los cuales se crea un ritmo fácil y homogéneo que es seguido por el resto del clan surgiendo un estado de frenesí y alegría.

En este orden de cosas, se piensa que el objetivo de las primeras danzas era la comunicación entre sus iguales con temas relacionados con la galantería o simples expresiones de placer y alegría. Imitaban a los animales y componían las danzas de cortejo o apareamiento, donde se muestran todos los encantos para impresionar y capturar la atención de la persona deseada al igual que un pavo real. Esas danzas se usaban con un fin colectivo bien para la caza, las guerras, agradecer a los dioses las cosechas o para obtener la lluvia. Estas primeras formaciones fueron geométricas en forma de círculos, semicírculos y líneas. Utilizaban la mímica o las máscaras para realizar diversos ritmos que expresasen diferentes emociones. Si bailaban capturando una presa, se creía que ese animal sería cazado, si escenificaban un enfrentamiento en el que se vencía a un enemigo, creían que se subyugaría a su poder. Las danzas cobran una virtud mágica¹⁴², donde la figura del chaman intercedía entre los hombres y los dioses bailando. Con la evolución de las sociedades las danzas mágicas formarán parte de ritos y ceremonias religiosas dando lugar a una danza más estructurada.

Debido a todas estas características citadas anteriormente, las danzas primitivas pueden dividirse en dos planos:

- El plano de la tierra de donde nacían los alimentos, los frutos etc. En esta época el hombre era recolector y vivía de lo que le ofrecía la naturaleza, de ahí la identificación entre su propia fecundidad y la de la tierra. Los movimientos de la danza partían de la pelvis que impulsaba las piernas hacia el suelo generando el pateo. Esta sería la forma de comunicarse con la tierra.

¹⁴² Las danzas sagradas buscan el contacto directo con el espíritu, para ello realizan diversos giros; los efectos psicosomáticos que experimentan son la pérdida de localización en el espacio, el vértigo, una especie de desposesión de uno mismo, es decir, un éxtasis en el sentido etimológico de la palabra. Los chamanes, lamas, derviches, exorcistas musulmanes o brujos africanos giran sobre sí mismos en sus ejercicios religiosos que les conduce a un estado de trance producido por la danza, tal como gira el danzarín de la gruta de Trois- Frères.

-Hacia el plano cósmico a partir del cielo de donde procedía la lluvia, los truenos y los relámpagos.

No obstante es importante destacar las divisiones de las danzas primitivas según Luis Bonilla y Artemio Markessinis. Por un lado, Luis Bonilla¹⁴³ dividirá las danzas de la prehistoria en dos: danzas narrativas, que a través del ritual intentan reproducir las peculiaridades de las personas, los animales y la fuerza, y las danzas abstractas realizadas por una fuerte sugestión de la persona hacia el miedo o la euforia. En ambas el hombre embriaga sus sentidos hasta llegar al trance. Para Artemio Markessinis¹⁴⁴ las danzas primitivas se dividen en: danzas gimnásticas y danzas mímicas. Entre las primeras hay que mencionar las dos más antiguas, a saber, la Corrobori de los austriacos y la Mokoma o danza de sangre de los bosquimanos¹⁴⁵. Estas danzas solían realizarse por la noche y eran representadas habitualmente por hombres; en todas se buscaba el frenesí y el agotamiento del cuerpo conduciendo a la mente a una sensación sobrenatural. Entre las danzas mímicas hallamos las danzas de amor que intentan imitar los cortejos de los animales, y otras como:

- “Danza de la Canoa”. Se trata de una danza que se baila en hileras escondiendo unos balones que, en un momento determinado, los bailarines movían como si tuvieran remos.
- “Danza de la Muerte y de la Resurrección”. Los bailarines llevan unas ramas con las cuales y llegado un punto se ocultan sin moverse para nada simbolizando la muerte. Después de una señal se levantaban y agitaban las ramas con júbilo, dejándose llevar por la danza a modo de resurrección.”

¹⁴³ Bonilla, L., (1964), *La danza en el mito y la historia*, ed., Biblioteca nueva, Madrid, p. 25-27.

¹⁴⁴ Markessinis, A., (1995), *Historia de la danza desde sus orígenes*, ed. Esteban Martínez Sanz, p. 16-17.

¹⁴⁵ Se llaman así al conjunto de pueblos africanos tradicionalmente cadores-recolectores, de habla joisana y que introducen sonidos de chasquidos o cliquesos.

- “Danza de la Guerra”. Originaria de América, se ejecutaba antes y después del combate. Primero los bailarines dibujaban en el suelo la silueta de sus enemigos y bailaban alrededor batiendo palos con los que golpeaban furiosamente las figuras dibujadas. En ese mismo lugar, al regreso, plantaban estacas de las que colgaban los cráneos y algunas vísceras de sus enemigos y bailaban alrededor de dichas estacas frenéticamente.
- “Danzas con Escobas”. En algunas tribus las mujeres ejecutaban danzas para pedir la victoria una vez los guerreros habían salido del pueblo. En este baile con escobas se representaba el deseo de que los hombres barrieran a sus enemigos de la faz de la tierra.”¹⁴⁶
- “Danza de la lluvia”. Eran danzas mímicas en las que imploraban a los dioses la lluvia que precisaban para sus cosechas. En una de ellas los bailarines sumergían ramas verdes en un manantial y después las sacudían, salpicando el suelo y a sus mujeres de gotas, lo que demostraba la falta de lluvia. En una de sus variantes un solo bailarín desde el tejado de su casa echaba agua a la calle para disfrute del resto de la tribu. ”¹⁴⁷

Con la llegada de una sociedad productora basada en la agricultura y la ganadería, los poblados o tribus se fueron convirtiendo en ciudades, distintas unas de otras e incluso hasta rivales entre sí, con su propia personalidad y su propia divinidad. Los ritos religiosos se personalizaron en cada grupo al igual que sus danzas siendo éstas cada vez más organizadas y formales y necesitando, por lo tanto, un maestro que perpetuase su difusión entre generaciones, surgiendo el bailarín líder. Éste tenía la obligación de enseñar las costumbres del pueblo, las normas de conducta e incluso a como cazar y combatir. Una visión parecida y que refuerza la identidad de cada pueblo y el origen de una danza propia

¹⁴⁶ Véase Markessinis, A., 1995, p. 16.

¹⁴⁷ Véase Markessinis, A., 1995, p. 17.

aparece reflejado en el libro *Historia de la danza*. Escrito por John Martín y traducido por Félix Soloni en la Habana en 1965, cita las danzas básicas que serán las que nos hagan entender todas las evoluciones posteriores. Para John Martín el movimiento es el que nos facilita hacer las acciones cotidianas de nuestra vida, pero estas acciones también surgen como alarma a cualquier riesgo dando como resultado movimientos irracionales. Este autor recalca la idea de que el movimiento en sí tiene en realidad el carácter esencial de la experiencia emocional, aunque no lo hagamos conscientemente y específicamente; de ahí se deduce que cualquier estado emocional tiende a expresarse en movimiento. Trabajando en esta línea argumenta que los bailarines han producido todo tipo de clases de bailes emocionales, como es el caso de bailarines religiosos arrastrados por el misterio de lo desconocido que danzan hasta caer en el frenesí. Es el estilo de los giradores sagrados, los sacros saltadores y los temblorosos. De esta forma se puede concluir que la raíz de estas distintas manifestaciones de danza, están en el impulso común de recurrir al movimiento para exteriorizar estados emotivos que no pueden expresarse por medios racionales: *“Esto es denominado danza básica”...Pero el impulso no es universal, no existe una forma universal para manifestarse, porque las ocasiones que lo inspiran y las tradiciones que lo limitan varían sobre la faz de la tierra y a través del curso de la historia*¹⁴⁸.

El carácter de cada danza tiene mucho que ver con el estilo biológico de los representantes, ya que están influidos por la situación geográfica, el clima, la raza, la religión, el ambiente social, las condiciones físicas, la indumentaria, la tradición cultural, los antecedentes históricos y el paso del tiempo. Todos estos factores afectan a la manera de moverse y repercute para generar el movimiento de la danza. Trazando un contexto histórico, las primeras civilizaciones que facilitaron un referente de movimiento característico de cada zona y región fueron la egipcia, la

¹⁴⁸ Véase Martín, J., (1965), *Historia de la danza, en fotografías y textos* (traducido por Félix Soloni), Editora del consejo nacional de cultura, Nacional de Cuba, La Habana, p. 10.

Mesopotámica, la China y la India. Las nuevas civilizaciones seguirán utilizando las danzas, realizando bailes religiosos y bailes populares.

2. DANZAS EGIPCIAS

Una de las primeras civilizaciones que se estableció a orillas del Nilo fue Egipto. El río favoreció los cultivos y la ganadería. Paralelamente el poder de los emperadores les proporcionaba la centralización y su capacidad de conquista y continuidad surgiendo sociedades más complejas y de alto desarrollo cultural. Su mitología se basaba en dioses identificados con los elementos de la naturaleza, su creencia en el más allá, era parte fundamental de su dogma, lo que fomentaría una devoción especial por los entierros funerarios. De esta cultura han llegado muchos restos arqueológicos y pinturas que muestran la esencia de sus conocimientos y, en concreto, la evolución del baile.

Cronológicamente la civilización egipcia abarcó desde el neolítico hasta el siglo I a. de C. desarrollando en sus comienzos las danzas sagradas, después se convirtieron mayoritariamente en danzas litúrgicas funerarias y, finalmente, llegaron a ser utilizadas como puro divertimento. La nueva sociedad tenía una vida ajetreada, llena de novedades tanto en la agricultura como en la ganadería y en el comercio. La prosperidad del pueblo generó muchos recursos que debían ser gestionados. Los reyes importaban las más preciadas delicias, entre ellas cabe destacar la aparición de los pigmeos muy valorados y altamente caros. Estos pigmeos de constitución pequeña, eran el divertimento de las clases privilegiadas por no decir que solo estaban al alcance de reyes. En el reinado de Pepi II, en las traducciones de su biografía se encuentra una carta fechada con día y mes donde resalta los viajes de Herkhuf, y la aparición de un pigmeo:

“Has dicho (...) que has traído un pigmeo para las “danzas del dios” del país de los Habitantes del Horizonte, igual al pigmeo que el canciller del

dios Baurdjed trajo (del país) Punt en tiempos del rey Isesi. Has dicho a mi majestad que no había sido traído nada igual a él por ningún otro que haya ido a Yam previamente (...) Ven hacia el norte, hacia la residencia, inmediatamente. Apresúrate y lleva contigo a este pigmeo que tú has traído del país de los Habitantes del Horizonte vivo, sano y salvo, para las danzas del dios, para deleitar el corazón del rey Neferkare que vive para siempre. Cuando suba contigo al barco haz que haya hombres capaces que estén alrededor de él en la cubierta, para evitar que caiga al agua. Cuando duerma por la noche, haz que hombres capaces duerman alrededor de él en su tienda. Ve a controlar (lo) diez veces por la noche. Mi majestad desea ver a este pigmeo más que los productos de las tierras de las minas y del Punt. Cuando llegues a la residencia y si este pigmeo está vivo, sano y salvo contigo, mi majestad hará por ti grandes cosas, más que lo que fue hecho para el canciller del dios Baurdjed en tiempos del rey Isasi. (...).”¹⁴⁹

Estos pigmeos no recibían una categoría de esclavos, fueron reconocidos como sirvientes y tratados con privilegios y su única misión era el entretenimiento de la realeza, ya que tenían grandes habilidades para la danza. Incluso se les puede asociar por su extraño aspecto como seres divinos. Markessinis cita que... *“Un juguete mecánico muy interesante que data de la Dinastía XII, hallado a la entrada de una cámara mortuoria en Licsht (no lejos del Cairo), representa tres pigmeos bailarines y uno que los acompaña tocando palmas”. Los danzantes tienen las manos, con las palmas hacia fuera, colocadas a la altura de los hombros y se mueven de derecha a izquierda, girando con las rodillas muy separadas, al tiempo que el cuarto enano marca el compás. Por la expresión de sus caras, podemos suponer que acentúan sus movimientos con gritos y silbidos”.*¹⁵⁰

¹⁴⁹ Grimal, N., (1966-2004), Historia del antiguo Egipto, edt. Akal, Madrid, p. 93.

¹⁵⁰ Véase Markessinis, A., 1995, p. 23.

Haciendo referencia a los hallazgos arqueológicos los más representativos son los siguientes:

- En Luxor, en la Capilla Roja del enorme templo de Amón en Karnak. Este templo fue construido por Hatshepsut la primera mujer faraona, que se hizo esculpir con forma de esfinge; pueden observarse en él que hay bailarines con una especie de mazas que figuran el cortejo de la visita del dios Amón. En la parte superior hay bailarinas acrobáticas y debajo bailarinas ejecutando una coreografía rígida y estipulada al son musical de arpas y sistros. En dichas bailarinas se observa la inversión de la nuca hasta conseguir un puente con su cuerpo y como se agarran con las manos los tobillos, lo que sin duda sugiere el movimiento. Estas elásticas bailarinas las encontramos también en diferentes tumbas y vasijas.



Ilustración 17. (Escena de celebración bailarines y bailarinas, músico con el arpa y sistros, capilla roja de Hatshepsut).

- En la tumba de Nebamun se encuentra uno de los frescos más famoso que representa la escena del baile ritual en honor a los difuntos; dos bailarinas con el torso descubierto muestran una

danza ondulante y suave acompañada musicalmente por dos mujeres representadas en posición frontal. Toda la imagen simboliza el paso hacia la eternidad que supone la muerte en la cultura egipcia.

- Danza de los brujos en la capilla de Gebel Silsileh de la dinastía XVIII. Las danzas de brujería se consideraban ritos de representación extranjera, por lo que solía llamarse nublas o libias. De alguna manera, por sus incongruencias y excesos, los egipcios no querían verse definidos con estas danzas. De este tipo de bailes, destacaba la llamada de los brujos, tal vez por su carácter de encantamiento o de magia negra; a través del movimiento llegaban a un estado de frenesí y contacto con el más allá. También hay una representación en la Tumba de Horemheb donde aparece un retrato de un Bailarín nubio en una fastuosa representación de la raza negra destacando además por un logradísimo movimiento e imitando las danzas de las culturas africanas.
- Las danzas del boomerang o las danzas de palillos y crótalos son danzas donde se utilizaban los instrumentos como acompañamiento. Estos músicos chocaban los crótalos o palillos entre varios para crear el ritmo de la danza y los cambios de los pasos. Se encuentran referencias de dichas danzas en la Tumba de Khentikaus interpretadas por jóvenes bailarinas.¹⁵¹
- La resurrección de Osiris, dios que acompañaba a los muertos al nuevo mundo, era un baile divino del cual existen múltiples representaciones, como en el pórtico del Templo de Bubastis en la Tumba de Kheruf dividido en dos partes: el lado izquierdo representan escenas de la Fiesta Sed del año 30 de Amenofis III.

¹⁵¹ González Serrano, P., (1994), *La música y la danza en el antiguo Egipto en Espacio, Tiempo y Forma*, Serie II, H.' Antigua, t. 7, ed. Universidad Nacional de Educación a Distancia, UNED: Facultad de Geografía e Historia. Madrid. pp. 401-428.

Esta pared está dividida en dos registros y los textos que se encuentran en ella hacen alusión a la celebración del jubileo real. Se aprecian unas bailarinas inclinadas hacia delante, casi rozando su agraciada y espesa melena hasta el suelo acompañadas de tocadoras de palmas y flautistas. En un segundo plano varios sacerdotes (uno de ellos con una máscara), bailarinas y cantantes acompañados de músicos tocando tambores y flautas, entonan una canción. En la escena siguiente, el rey acompañado de la reina y de la diosa Hathor, aparecen sentados en un pabellón. En el lado derecho, hay escenas de la Fiesta Sed del año 36 de Amenofis III; se observa la representación del levantamiento de un pilar o monolito, símbolo de estabilidad y poder que se relaciona con la diosa Odisis y la resurrección, la escena continua con bailarines y cantantes con tamboriles, claquetas y bailarinas de los oasis.

- Sacerdotisas y bailarines. Imperio medio Dinastía XII, reinado Sesostris I, encontrado en la tumba de Senté. Artista Hugh R. Hoppood. (Sección Expedición gráfico egipcio).



Ilustración 18. Bailarines Egipto, Tempera sobre el papel.¹⁵²

¹⁵² Foto del museo Metropolitano de New York. Número de Acceso 30.4.160.

Por otro lado hay que destacar las danzas mágicas y propiciatorias de carácter popular relacionadas en su mayoría con ancestrales rituales de fecundidad y en consecuencia asociadas con el renacer agrario. De entre ellas, cabe destacar la «danza de Bes», divinidad deforme con el aspecto de un enano barbudo de piernas torcidas al que se le consideraba genio de la fecundidad y protector de la mujer y de la infancia. Éste se divertía bailando y cantando aires populares y haciendo muecas de burla.”¹⁵³

Como puede observarse en todas las pinturas y grabados las bailarinas solían ser chicas jóvenes con gran agilidad, vestidas únicamente con una falda y el torso desnudo. Algunas de estas danzas requerían una técnica y entrenamiento duro y constante. Los egipcios ya tenían escuelas de música y con toda seguridad también escuelas de danza para aprender este tipo de arte en las que rígidas maestras coreografiaban las danzas funerarias y los pasos a seguir en las diversas festividades.

Por otro lado, la diosa de la felicidad y la alegría más adorada fue Hathor y según en qué dinastía representada con cabeza de vaca. Su rostro aparece en los capiteles de las columnas de los panteones denominados hathóricos. Esta diosa representa el amor, la alegría, la danza y las artes musicales, siendo la protectora de la fertilidad y de las mujeres. Solía aparecer tocando un sistro que utilizaba para acompañar las danzas, siendo la representante en la tierra de la diosa madre. Los bailes en su honor tenían un carácter ritual basados en la fecundidad, donde se realizaban sensuales movimientos de la cadera y el vientre se movía en formas circulares y rítmico como símbolo de fertilidad.

Las danzas rituales o funerarias se fueron transformando fruto de la convivencia entre romanos y egipcios. El imperio de Egipto fue

¹⁵³ Véase González Serrano, P., 1994, p. 426.

reduciéndose hasta la llegada de las invasiones musulmanas; es entonces cuando se creará una nueva cultura donde las danzas dejan de tener un papel de acompañamiento hacia el otro mundo siendo representadas en las fiestas de las clases sociales más privilegiadas. En dichas fiestas las bailarinas especializadas hipnotizaban a sus espectadores con el contoneo y la belleza de sus movimientos.¹⁵⁴

3. DANZA EN MESOPOTAMIA

El origen de esta civilización ancestral germinó a las orillas de dos ríos el Tigris y el Éufrates favoreciendo la evolución de una sociedad que se desarrolló desde el Paleolítico hasta nuestra actualidad. Fue un momento histórico de gran importancia a nivel cultural, político y social reflejado en diversos libros, grabados y otros documentos. Al contrario que los egipcios cuya tierra estaba muy delimitada y protegida, Mesopotamia por su gran amplitud tuvo influencia de diversas culturas, provenientes de las tierras cercanas. Dentro de esta diversidad hay que destacar a los hebreos y los persas.

3.1 Danza hebrea

Este pueblo de religión monoteísta no permitía las representaciones de seres vivos, por tal motivo es preciso acudir a testimonios escritos especialmente la Biblia, donde no faltan alusiones de danzas y en los textos canónicos como la Mishna, codificación de los textos bíblicos donde quedan recogidas las practicas rituales. En sus comienzos estas danzas al no haber sido reflejadas en los rituales se cree que se basaban en la improvisación, pero dentro de un contexto religioso y con unos límites establecidos. Se realizaban bailes como las rondas, las danzas en filas y las danzas giratorias. Asimismo cuando se trataba de las peregrinaciones este pueblo realizaba una especie de sociabilización de

¹⁵⁴ García Gil, M. y Lluís Pérez., (2009), *De Oriente a Occidente; sabiduría ancestral*. Edt. Visión libros, Madrid, pp.92-93.

los trances individuales. Las danzas se generaron con un carácter sagrado; en el Génesis¹⁵⁵, por ejemplo, se menciona como Jubal descendiente de Caín, fue el creador de instrumentos musicales como la flauta y la cítara, que era utilizado para acompañar los cánticos y los bailes. En los Salmos¹⁵⁶ aparece recogida la adoración a Dios con el baile generador de alegría y que evita el sufrimiento del pueblo. La ausencia de la danza está recogida en las Lamentaciones¹⁵⁷ como un castigo divino.

De igual modo en el Éxodo¹⁵⁸ aparece descrita la danza de las jóvenes mujeres tras atravesar el mar rojo con la música de los panderos celebrando el triunfo de la huida del pueblo. Cuando Moisés va en busca de las tablas de la ley, el pueblo se queda esperando su llegada, en dicha espera Aarón fabrica a petición de los israelitas un dios al que seguir en forma de becerro de oro al cual adoraron y festejaron con músicas y bailes, esto provocó la ira de Moisés.¹⁵⁹ Otros relatos son mencionados por Luis Bonilla, como diversos apartados del libro de los Jueces 11 y 21 donde la hija de Jefté había acordado con Dios sacrificar a la primera persona que saliera a recibirle, siendo su propia hija la que salió bailando ante él y Jefté tuvo que cumplir su promesa. En el capítulo 21 se relata como *“las jóvenes de la ciudad de Silo, fueron atrapadas mientras bailaban, para casarlas con los supervivientes de la tribu de Benjamín y así evitar la extinción de estos”*¹⁶⁰ En el libro de Samuel, 2 David intentó llevar el Arca de la Alianza a Jerusalén: *“Y subió David con todo Israel a Baala de Quiriat-jearim, que está en Judá, para pasar de allí el arca de Jehová Dios, que mora entre los querubines, sobre la cual su nombre es invocado. Y llevaron el arca de Dios de la casa de Abinadab en un carro nuevo; y Uza y Ahío guiaban el carro. Y David y todo Israel se regocijaban delante de Dios con todas sus fuerzas, con cánticos, arpas, salterios, tamboriles, címbalos y trompetas”*¹⁶¹.

¹⁵⁵ Véase Génesis 4, 34.

¹⁵⁶ Véase Salmos 147, 3 y 154, 3-4.

¹⁵⁷ Véase Lamentaciones 5, 15.

¹⁵⁸ Véase Éxodo 15, 20.

¹⁵⁹ Véase Éxodo 32, .1-6.

¹⁶⁰ Véase Markessinis, A., 1995, p. 19.

¹⁶¹ Véase Samuel libro 2, capítulo 6 del 1-11.

*“Cuando el arca de Jehová llegó a la ciudad de David, aconteció que Mical hija de Saúl miró desde una ventana, y vio al rey David que saltaba y danzaba delante de Jehová; y le menospreció en su corazón”.*¹⁶²

Otro pasaje del Nuevo Testamento en Mateo y Marcos muy interesante describe el baile de Salome. Ésta no aparece nombrada como tal sino como la hija de Herodías que, ganándose el favor de su padrastro tras un bello baile, pidió la cabeza de San Juan Bautista: *“Pero cuando se celebraba el cumpleaños de Herodes, la hija de Herodías danzó en medio, y agradó a Herodes, por lo cual éste le prometió con juramento darle todo lo que pidiese. Ella, instruida primero por su madre, dijo: Dame aquí en un plato la cabeza de Juan el Bautista. Entonces el rey se entristeció; pero a causa del juramento, y de los que estaban con él a la mesa, mandó que se la diesen, y ordenó decapitar a Juan en la cárcel. Y fue traída su cabeza en un plato, y dada a la muchacha; y ella la presentó a su madre. Entonces llegaron sus discípulos, y tomaron el cuerpo y lo enterraron; y fueron y dieron las nuevas a Jesús”.*¹⁶³

En conclusión puede afirmarse que las primeras danzas fueron un motivo de celebración para recordar los logros y superaciones del pueblo israelí. Destacando la conmemoración de la salida del pueblo de Egipto, la comunicación de los Diez Mandamientos de Moisés y las fiestas de los Tabernáculos¹⁶⁴.

¹⁶² Véase Samuel 2 y 6, 16.

¹⁶³ Véase Mateo 14, 6-12 y Marcos 6, 21-29.

¹⁶⁴ Esta fiesta llamada Sukkot era una de las principales fiestas de los israelitas que conmemoraba la vida en tiendas o cabañas de sus antecesores antes de llegar a la Tierra Prometida.

3.2. Danza persa

Son pocos los materiales arqueológicos que se han recuperado de los orígenes de esta civilización en cuanto a sus danzas, pero fue una de las más grandes y poderosas. Representados por sus heroicos e inmortales ejércitos que llegaron a conquistar desde el norte de Grecia hasta el río Indo y el río Amu Daria, incluyendo Tracia, Egipto, Oriente Medio, Asia Menor y el Cáucaso, su imperio se extinguió tras perder las Guerras Médicas contra los griegos, y posteriormente fue reducido y conquistado por Alejandro Magno, pasando, finalmente, a manos del Imperio romano.

Los fragmentos antiguos de Heródoto o los relatos de las mil y una noches documentan la cultura, la política y la sociedad de este pueblo guerrero. Heródoto cita sus constantes batallas y su carácter insolente carácter aunque valeroso y fiero. En cuanto a su religión cita que no era como los griegos, no adoraban ni estatuas, ni tenían templos, solían hacer sacrificios a Júpiter, abarcando todo el cielo y subiéndose a lo alto de las montañas. Tenían ritos muy similares para el sol, la tierra, el agua y el viento, después aprendieron a honrar a Venus influidos por la cultura asiria y árabe.

Sus danzas tenían un carácter religioso y de adoración normalmente al dios Sol, el cual da luz al imperio persa. El culto más importante es la adoración a Mitra¹⁶⁵, donde se sacrificaba a un toro y se realizaban bailes masculinos de iniciación y adoración. Con la influencia de Grecia y Egipto se produjo una fusión de la danza y una simbiosis con diversas formas de arte. En el libro anónimo de *las mil y una noches* en el relato de Ali baba y los cuarenta ladrones se narra como Morgana deleita al invitado de su amo con una danza:

¹⁶⁵ Dios conocido de la antigüedad principalmente de Persia e India, luego fue tomado por la cultura del Imperio Romano. Se representa como un hombre joven que está encima de un toro al cual va a matar.

“Morgana se retiró con discreción dejando que su amo disfrutara de la compañía de Hussein y cuando paso un largo rato, se presentó nuevamente vestida de la manera que las danzarinas de profesión se visten. Llevaba en la frente una diadema y en el cuello un collar. Su talle se encontraba rodeado por un cinturón de malla de oro y en los brazos y los tobillos llevaban brazaletes de cascabeles. También pendía de su cintura un puñal de jade. Tras de ella entro el esclavo Abdala haciendo redoblar un tambor al ritmo de los pasos de Morgana. (...) Entonces realizo un despliegue de agilidad y arte, ejecuto todos los pasos y figuras propios de una danzarina experimentada. Bailó la danza del pañuelo, la danza de los velos, la del bastón y bailo como lo hacen los judíos y los griegos, como lo hacen los etíopes y los persas y como lo hacen los beduinos”¹⁶⁶. En este fragmento puede observarse la influencia de los pueblos vecinos. Como con el paso del tiempo las danzas se convirtieron en divertimento, surgieron bailarinas profesionales que amenizaban las veladas. Sus bailes eran sensuales, donde las caderas impulsaban el movimiento a todo el cuerpo que se movía con gracia y belleza; dichos movimientos eran acompañados por tambores e instrumentos de cuerda.

4. DANZA EN CHINA E INDIA

4.1. La danza en china

Al igual que los demás pueblos fluviales China experimentó un gran crecimiento en su población debido a la proximidad del río el Amarillo. Su situación terrestre la sitúa alrededor de múltiples países y zonas con las que comercializara y fusionara su cultura lo que otorgara grandes riquezas tanto económicas como culturales.

¹⁶⁶ Anónimo, (2002), *Las mil y una noches*, ed. Cholsamaj, Guatemala, pp. 90-91.

Su contexto cultural está marcado por las diversas dinastías de emperadores que suceden en este extenso territorio. Según los mitos siendo originarias las dinastías de los tres Augustus Fuxi, Shennong y Huang, finalmente los cinco Emperadores siendo el Emperador Amarillo el más destacado, éste último considerado como el verdadero creador de la cultura. No se puede confirmar la existencia de estos personajes pero lo que si es cierto es que adoptaron una escritura propia y una cultura muy centralizada y nacionalista. En otro orden de cosas, la cultura china se verá marcada por dos corrientes filosóficas, confucianismo¹⁶⁷ y el taoísmo¹⁶⁸. Influyendo poderosamente tanto en sus relatos como en el arte de la música, la danza y el teatro que cobrará gran importancia. Junto a las dos corrientes anteriormente citadas, hay que destacar el Budismo, proveniente de la India. Bajo el influjo de estas religiones surgirán las representaciones artísticas como la danza, la poesía y la música. Era una disciplina de tres en uno pero con el paso del tiempo la poesía se desligara creando su propio camino. La danza y la música, con un valor pedagógico y religioso-moral, permanecerán en conexión, teniendo como finalidad pronunciar los ritos sagrados y como distracción en las ceremonias de la corte, lentas y pausadas.

Las primeras representaciones de danza las encontramos en el yacimiento arqueológico de Sun Chia Chai¹⁶⁹, vasijas de barro que muestran figuras danzantes de gran colorido. Un estudio plasma el valor arqueológico que revela la cultura neolítica de Yangshao¹⁷⁰, alrededor del cuarto milenio a. de C. Ya gozaban de bailes colectivos con una coreografía en los que los participantes se cogían del brazo y golpeaban el suelo con los pies mientras cantaban siguiendo un acompañamiento

¹⁶⁷ Confucio (551-479 a. de C.) fue un filósofo chino creador de la corriente de pensamiento que lleva su nombre. Véase al respecto Suárez, A., 1997, *Lunyu. Reflexiones y enseñanzas de Confucio*, ed. Clásicos Kairos, Barcelona, pp.9-26.

¹⁶⁸ El creador del Taoísmo fue Lao- Tse. Se cree que vivió sobre el s. VI a. de C aunque su doctrina no fue considerada un movimiento religioso hasta el s. II a. de C; ésta se basaba en la existencia de tres fuerzas; el Ying, el Yang y el Tao.

¹⁶⁹ En la comarca de Tatung de la provincia de Chinghai, en el oeste de China.

¹⁷⁰ Cultura Neolítica que se encuentra cercana al río Amarillo y que se desarrolló desde del 5.000 al 3.000 a. C. aproximadamente. Su nombre proviene del descubrimiento arqueológico de 1921 en Yangshao, provincia de Henan.

instrumental. Durante los períodos Shang y Chou del primer milenio a. de C., existían dos tipos de danza; una danza civil y una danza militar:

- Los bailes civiles simbolizaban mediante el atrezo de plumas, la caza y la pesca. Estas danzas evolucionaron en ritos sagrados que eran realizados asiduamente por el emperador en los festejos religiosos.
- Los bailes militares se realizaban en grandes grupos usando espadas con movimientos sumamente coordinados. La finalidad de dichos movimientos era estrictamente técnica.

Tras la aparición de la Oficina de la Música con la dinastía Han (206 a. de C.-220 d. de C.), se realizó una importante labor de recopilación de canciones y bailes populares. La danza y la música fueron organizadas y estandarizadas para perpetuar su cultura. Surgiendo escuelas donde entrenar a sus artistas y guardar las piezas y coreografías compuestas. Estas danzas de corte tenían un tiempo suave y ligero. Esto siguió sucediendo con la dinastía Han y Tang (618-907) y de la misma manera se creó la academia llamada de Li Yuan, siendo la primera Academia Imperial de Música, Danza y Canto. Gracias a la estabilidad política que acompañó a esta dinastía, la danza china inició un período de brillantez, siendo influida por las diversas culturas que albergaba, reuniendo a los artistas más destacados para interpretar la magnífica y rica danza de la "Música de Diez Movimientos". Dicha danza combinaba las diversas culturas de los pueblos de China, entre ellos Corea, Sin kiang, la India, Persia y Asia Central, formando un conjunto colosal. La técnica corporal era exquisita y depurada, el vestuario refinado y lleno de colorido y los utensilios escénicos contribuían a reforzar toda esta belleza. Se le incorporaron poemas, canciones, un argumento dramático y música de fondo para fundar un espectáculo que congregaba múltiples formas de expresión, con gran riqueza de contenido y enorme suntuosidad. Constituyó, asimismo, uno de los precedentes de la ópera china moderna.



Ilustración19. Mural de la dinastía Tang en las cuevas rupestres de Mogao, que muestran a un grupo de bailarinas tocando pipas en la espalda, acompañadas de una banda de música.¹⁷¹

Los instrumentos con los que se acompañaban los bailes eran muy variados: los de cuerda y bambú y los instrumentos de viento y percusión. Formaban orquestas que tenían la característica de representar los estados anímicos, como los del sur de China que eran ligeros y alegres. Cada región poseía sus propias danzas tradicionales según el carácter de sus habitantes como por ejemplo:

- El pueblo Miao del suroeste desarrolló unas danzas competitivas de gran viveza.
- Los aborígenes de Taiwán, influidos por su vida en una isla, desarrollaron danzas grupales formadas por hileras de personas cogidas de las manos que formaba parte del ritual de recolección.
- Los mongoles y los kazaks, pueblos nómadas, realizaban danzas vigorosas y alegres donde elevaban sus brazos y agitaban los hombros. Parecen imitar el disparo de las flechas montados a caballos.

¹⁷¹ Shi Weimin, Lingyu Fengi, S. W., (2001), *Perfiles de la cultura China* (traducido por Chen Gensheng), ed. Series básicas de China, p. 134.

- Las danzas de las etnias Zhuang y li contienen movimientos suaves y ritmos lentos que representan la recolección del té y la limpieza de los granos de arroz.

La danza fue evolucionando hasta conseguir una clásica profesional y propia, donde se daba gran importancia a los gestos corporales y a las connotaciones gestuales. La cultura tradicional china intentó transmitir el espíritu mediante el movimiento para lo cual era necesario un riguroso entrenamiento. Este arte se caracterizó por ser elegante y noble, además se le dio gran importancia a los brazos, los ojos, la cabeza y los pies, buscando la perfecta coordinación y armonía de éstos. Los brazos no se llegaban a estirar, los pies miraban hacia fuera y las rodillas permanecían flexionadas buscando siempre la esencia del interior llamada yun, que se obtiene a través de la persona y del decoro, la nobleza y la rectitud.

4.2. La danza en India

Comparable con las anteriores civilizaciones que crecieron alrededor de los ríos, la India tendrá una similar evolución, siendo el río Indo quien proporcionara a sus primeros habitantes la riqueza de las tierras y la impulsará a la evolución social, política y cultural. La civilización del Valle del Indo fue una de las más amplias extensiones, superando a Egipto o Mesopotamia, las ciudades más destacadas fueron Harappa y Mohenjo-Daro, cercanas a los ríos y sus fértiles tierras. Uno de los primeros pueblos que dejó testimonios escritos fue el pueblo ario donde reflejaban una división en castas y la posterior creación de la religión de los brahmanes; en dicha religión sus mitos originaran a los dioses, temidos y amados por los hombres y muy influyentes en todos los aspectos de su vida, especialmente en el arte.

Su cultura religiosa se centraba en la veneración a la tierra madre y a los animales, destacando Brahma, el creador, Visnú, el conservador, y Shiva, el destructor. Las representaciones de Shiva son múltiples como

múltiples son sus posturas eróticas y sobrehumanas. Se le conocerá como dios de la fecundidad:

“Cuenta la leyenda que el dios Brahma creó el mundo con una danza de tres grandes zancadas. Brama enseñó directamente a un mortal Bharata, el cual escribió un libro sobre danza, música y teatro e instruyó un grupo de bailarines y músicos, que dieron su primer recital ante el dios Shiva. Shiva era considerado el rey de los bailarines”¹⁷²

Otra cultura religiosa que se generara en la India será el Budismo¹⁷³, esta religión se centrara en el norte del país y se irá expandiendo hacia China, Corea y Japón. Su influencia cobrará mayor importancia en el Tíbet y la zona del Extremo Oriente.

En esta línea, es importante señalar que la danza en la India evoca una esencia sensual, representada por las bayaderas que realizaban danzas obscenas. Las esculturas nos muestran la escenificación del mito bailado, siguiendo la narrativa con sus posturas en manos y pies, en incluso la colocación de los dedos, todo ello representando las historias de sus miedos, sus deseos o pensamientos. Las manos según la colocación de sus dedos expresaban un ciervo, un caballo, un lecho, el viento, el sol, la lluvia..., es decir, una amplia mímica iconográfica. No hay que confundir sus posiciones eróticas desde un punto pecaminoso, ya que su religión era ante todo una veneración del ciclo biológico de la fertilidad, tratándolo con refinamiento y respeto y depurando la danza con un valor espiritual. Las bayaderas fueron bailarinas que tuvieron gran demanda tanto para fiestas privadas como para fiestas religiosas, formando parte del servicio sagrado. Las representaciones más antiguas dejan constancia de sus pantomimas donde la preocupación por los

¹⁷² Véase Markessinis, A., 1995, p. 29.

¹⁷³ El príncipe Siddhartha Gautama, conocido por la posteridad como Buda (Iluminado) nació al norte de Benarés, en Kapilavastu y vivió entre los años 550 y 471 (a. de C.).

conceptos de vida y muerte están siempre reflejados: *“Como si el amor fuera un empezar a morir y la muerte un renacer”*¹⁷⁴

La danza en la india se considera una de las artes más antiguas y bellas de su historia, siendo la forma de expresarse con fuerza y vitalidad las inquietudes humanas. Shiva considerado el bailarín celeste por perfección, demostraba su fuerza vital mediante el baile. Su culto consistía en la adoración a sus esposas Kali, Durga y Parvati, representando la unión sexual con Shiva. La danza de Kali, la negra esposa de la fertilidad de Shiva, se cree anterior a la llegada de los arios. Kali responde a la parte femenina de los bailes donde se representa la unión de ambos como una fuerza cósmica y generadora de energía. Según cada región su teatro y danza se dividían en:

- En el Norte las danzas eran más lentas y espirituales que en el resto de zonas dado el carácter del dios Visnú reflejado como creador y alcance espiritual. Los Khatakali representados únicamente por hombres narraban las epopeyas vestidos y decorados luchando contra monstruos y demonios. La Bharata Natyam, representado únicamente por mujeres delicadas y sutiles era la figura típica de Madrás.
- En el Sur, por otro lado, se realizaban danzas más fuertes y vigorosas ya que el carácter del dios Shiva reflejaba la tendencia orgiástica y destructora. Las Khatak, a diferencia de los Khatakali, danzaban sensualmente y con un estilo sumamente complejo y los Manipuri con movimientos delicados y elegantes pero sin frenesí; en ambos casos las normas del baile estaban muy definidas.

De igual manera se representaron danzas populares; el motor de dichos bailes era lo terrenal como las danzas guerreras donde se mostraba la fuerza y la estrategia en el combate. Sin embargo, en las danzas agrícolas y las coreografías grupales los hombres y las mujeres

¹⁷⁴ Bonilla, L., (1964), *La danza en los mitos y la historia; Simbolismo, Historia y Mito en las Danzas de la India*, edt. Biblioteca Nueva, Madrid, p. 209.

representaban su vida cotidiana, e incluso el propio baile como un juego donde las palmas marcaban el ritmo. Estas danzas sin carácter ritual eran más amenas y estéticas, se utilizaban en festejos y banquetes para el divertimento y mostraban la esencia del pueblo. Sus bailarinas llevaban vistosos cinturones, brazaletes y hermosas vestiduras de seda.

La tradición de la india se perpetuó gracias a la aparición de la escuela de danza clásica Bharata Natya, donde se enseñaba dicho arte a través del espíritu y la elegancia. En el tratado artístico, Natya- Shastra¹⁷⁵ se explican las sesenta y siete posiciones de las manos o mudras y los treinta y seis movimientos de los ojos. También se describen la variedad de danzas y cómo realizarlas, como por ejemplo la danza de Odisis donde el cuerpo y los movimientos son el instrumento para describir fuertes emociones o la danza Mohiniattam danza tradicional de Kerala, llena de saltos y movimientos suaves del torso, por citar algunas.

A principio del s. XX las películas indias en Hollywood adquieren gran fama creándose la fusión de las danzas indias con el mercado cinematográfico Americano llamado Bollywood. Este género del séptimo arte supondrá dotar de un nuevo estilo a la danza característico por su colorido, su vestuario y las coreografías alegres y sensuales donde el amor y la pasión dejan ver el reflejo de las danzas ancestrales.

5. DANZA EN LA ANTIGUA GRECIA

Grecia fue la cuna de la cultura occidental en cuanto a los valores y formas de pensar que consideramos básicas. De sobra conocida es su influencia en la política, la lengua, los sistemas educativos, la filosofía, la ciencia y las artes, como base fundamental, entre otras, de las corrientes artísticas del Renacimiento en la Europa de los ss. XV y XVI.

¹⁷⁵ Este tratado se divide en treinta y ocho capítulos que describen las reglas del teatro, la música, el canto, el drama y la poesía, los tipos de personajes, cómo representar los sentimientos y las formas establecidas para contar las historias mediante la colocación de las manos y los ojos.

En el Paleolítico la civilización minoica o cretense se extendió por el sur de la Península Báltica. La situación geográfica de Grecia la obligó a expandirse y utilizar el mar como generador de recursos ya que sus tierras rocosas y rodeadas por mares no favorecía la agricultura ni las comunicaciones internas. Las dos ciudades más importantes fueron Atenas y Esparta donde se creó la identidad de la sociedad, la cultura y las costumbres.

La cultura de la Grecia Antigua ha quedado reflejada en múltiples representaciones tanto escritas como visuales como esencia de su cultura y la influencia de sus dioses. Se cree que la primera influencia de la danza Griega proviene de Creta y su mitología. En Creta la danza fue importante y usada para las celebraciones y los ritos religiosos ancestrales. Homero en sus odas destaca cómo los dioses otorgan la danza a los mortales para su disfrute y honra de las divinidades. De igual modo el baile aparece en el nacimiento de Zeus. Rea la hermana y esposa de Cronos, el cual según la profecía será destronado por uno de sus hijos, decide engullir a todos sus primogénitos. Cuando nace el último de ellos, Zeus, Rea le da a luz en una cueva, y lo deja a cargo de las ninfas y los Curetes, éstos ayudan a disimular el llanto del recién nacido mediante la música de panderos de las ninfas y los Curetes¹⁷⁶ con atronadoras danzas guerreras en las que golpean sus espadas contra los escudos.¹⁷⁷ Esta historia nos deja la primera danza guerrera de Creta, llamada pírrica y realizada por los Curetes para esconder los llantos del niño Zeus. La danza pírrica rebasará los mares para llegar a la cultura griega, siendo los Coribantes, sus bailarines oficiales. El origen de la danza pírrica se suele situar en Creta pero hay diversidad de opiniones, según otra leyenda fue inventada por la diosa Atenea tras vencer a los

¹⁷⁶ Los Curetes de carácter divino y origen ctónico, eran hijos de la tierra y vivían en las estribaciones del monte Ida, asociados al culto de Zeus. La danza de los Curetes llamada pírrica, semejante a la de los coribantes y su culto a Dionisio, remede el estruendo de los movimientos sísmicos. Véase Calímaco, (1999), *Himnos y epigramas* (ed. de Jordi Redondo), ed. Akal, Madrid, p. 67.

¹⁷⁷ Bernabé, A. y Casadéus, F., (2008), *Orfeo y la tradición órfica*, ed. Akal, Madrid, p. 315, cap. XIV.

Titanes y los dioses después de la victoria recrearon una danza guerrera en el Olimpo.

En las paredes del palacio de Cnosos se representaron ritos y bailes relacionados con la adoración a seres mitológicos. Una de las cuestiones planteadas por los investigadores es la siguiente: ¿este palacio construido por Dédalo como un retorcido laberinto fue utilizado como tal o como santuario donde se realizaban rituales? En *la Ilíada* de Homero, por ejemplo, se hace referencia a la sala de baile que construyó Dédalo para la princesa Ariadna: *“El muy ilustre cojitranco bordo una pista de baile semejante (...) Dédalo fabrico para Ariadna la de los bellos bucles. Allí zagales y doncellas, que ganan bueyes gracias a la dota, bailan con las manos cogidas entre sí por las muñecas”*¹⁷⁸. De este modo, la mitología griega cuenta en sus leyendas que fue el rey Minos quien mando construir a Dédalo el laberinto para encerrar al minotauro, fruto del amor de su esposa con un toro; este ser mitad hombre, mitad toro, será encerrado en un lugar sin retorno de donde será imposible escapar. Más tarde cuando Minos vence a Atenas, les obliga a los atenienses a sacrificar siete varones jóvenes y siete doncellas. Las víctimas son encerradas en el laberinto y sacrificadas por el minotauro hasta que Teseo es elegido para el ritual y consigue vencer a la bestia y escapar de tan retorcido lugar gracias a Ariadna, la hija de Minos que estaba enamorada de Teseo.

Volviendo al palacio de Cnosos, los frescos y las ánforas encontradas en el reflejan animales como delfines, aves y mujeres con objetos para los rituales, pero lo más destacado será la representación de una danza acrobática donde se realiza el salto a un toro. La tauromaquia cretense era un deporte temido pero honrado por los cretenses y que formó parte de toda la cultura mediterránea; la cabeza del toro en concreto parece estar asociada al mito de Teseo y el minotauro citado anteriormente.

¹⁷⁸ Homero, 1991, *La Ilíada (traducción, prólogo y notas de Emilio Crespo Güemes)*, edt. Gredos, Madrid, Canto XVIII, 590-604.



Ilustración20. (Salto del toro, palacio de Cnosos. Evoca el mito del Minotauro, en el cual jóvenes atletas luchan contra el animal.¹⁷⁹)

La cultura minoica y micénica dio paso a una llamada época oscura marcada por la construcción de diversos núcleos políticos llamados polis. Entre estas nuevas ciudades destacaron Atenas y Esparta ambas con influencia de la cultura anterior y como ejemplo a la hora de fijar un conocimiento común y unas leyes fijas. En cuanto a la danza decir que ésta poseía un carácter ritual, pero también se podía utilizar para celebraciones y defunciones siendo el hilo conductor entre los mortales y los dioses. El baile era beneficioso para el cuerpo y el espíritu como cita Sócrates en el *Banquete*, y que será explicado más adelante. Según las fuentes mitológicas se piensa que las primeras danzas fueron introducidas en Grecia por Teseo cuando vuelve victorioso del laberinto del minotauro y bailó una danza serpenteante, describiendo las aventuras y tormentos de su viaje. El Baile se fue perfeccionando adquiriendo la búsqueda de la belleza, esencia propia del arte griego con unos movimientos estrictos que requerían gran preparación física, siendo una asignatura más requerida para la educación de la aristocracia. Se

¹⁷⁹ www.artcontacto.net, Artecontacto; Arte Minoico y su época. Foto recogida

impartían clases en la escuela de música; estos centros con carácter privado, otorgaban a los jóvenes griegos las más bellas habilidades, tanto para su equilibrio mental, como para enfrentarse a las guerras. A este respecto, Homero describe la danza en el sangriento baile de Marte donde hace mención de las danzas pírricas, donde los jóvenes eran entrenados al compás de la música, mientras ejercitaban el manejo de las armas y las técnicas de batalla. El héroe de sus aventuras, Héctor, describe como en la batalla ejecuta los movimientos con gran exactitud y precisión como se hace en los bailes pírricos.

Las mujeres aprendían las danzas en las escuelas apodadas, la morada de las discípulas de las musas donde entrenaban danzas corales y colectivas que se bailaban en celebraciones y fiestas litúrgicas. Solían ser de adoración a Dionisio y a las propias musas. En este sentido, los griegos tenían un concepto de inspiración basado en la cultura antigua y en la inspiración divina siendo las musas las que otorgaban a poetas, artistas y pensadores el don de la creación, apodándoles “hombres de las musas” y favorecidos por éstas. Al principio serán tres las musas representadas, pero llegaron a reconocerse hasta nueve¹⁸⁰, la más importante fue Terpsícore musa de la danza representada con un instrumento musical de cuerda; la lira o una viola.

Las referencias de esta época, sin embargo, son más bien escasas, aunque Homero con la *Ilíada* y la *Odisea* son un referente imprescindible, ya que este autor hace referencia a los estados que componen Grecia o las batallas y las características de la sociedad. La danza también estaba presente en estos poemas épicos reconocidos como los más antiguos de la literatura. Sus poemas estaban destinados ser cantados con un acompañamiento de un instrumento de cuerda siendo la base de las fiestas y celebraciones a lo largo de las diversas etapas de la civilización griega. Algunos ejemplos de estos poemas son: Homero en la *Ilíada* y la danza de Marte como hemos citado con anterioridad, menciona las

¹⁸⁰ Homero en la *Odisea* ya reconoce a las nueve musas bajo los nombres de Calíope, Clío, Melpómene, Talía, Euterpe, Terpsícore, Erato, Polimnia y Urania.

danzas pírricas e, igualmente, en el Canto XVI donde “se representa a Polimela, bella en la danza, hija de Filante. El pujante Argifronte se había prendado de ella, al verla con sus ojos entre las bailarinas en el coro de la ruidosa Artemis”¹⁸¹. En el canto XVII: “El muy ilustre cojitranco bordo también una pista de baile semejante (...) a la Dédalo fabrico para Ariadna, la de bellos bucle. Allí zagales y doncellas, que ganan bueyes gracias a la dote, bailaban con las manos cogidas entre sí por las muñecas. Ellos llevaban delicadas sayas, y ellos vestían túnicas bien hiladas (...). Además, ellas sujetaban bellas guirnaldas, y ellos dagas (...). Unas veces corrían formando círculos con pasos habilidosos y suma agilidad, como cuando el torno, ajustado a sus palmas, el alfarero prueba tras sentarse delante, a ver si marcha, y otras veces corrían en hileras, unos tras otros. Una nutrida multitud rodeaba la deliciosa pista de baile, recreándose, y dos acróbatas a través de ellos, como preludeo de la fiesta, hacían volteretas en medio”.¹⁸²

Otro autor como Sófocles en la tragedia de *Ajax* narra: “Danzas en honor a Dionisio. Nisa es la legendaria escenario de la infancia del Dios, que se sitúa desde la India hasta Tracia. Los Coribantes de Cnossos que danzaban en honor de Zeus y Apolo, eran famosos.”¹⁸³. Del mismo autor en la tragedia de *Las traquinias*, episodio I: “Para celebrar la llegada gloriosa de Heracles. El coro lo celebraba con un canto de danza o *hyporchema*”¹⁸⁴. En la tragedia de la *Antígona* en el Eslásimo 5º (1115-1154) o hiporquema o canto de danza alegre tono se invoca la presencia sagrada del festivo Dios protector de Tebas, Baco:

“Ah, tú que organizas los coros de los astros que exhalan fuego, guardián de las voces nocturnas, hijo retoño de Zeus, hazte visible, oh señor, a la vez que tus señoras las Tríades (Las ménades o mujeres posesas, son las bacantes que siguen a Dionisio. Personifican los espíritus orgiásticos

¹⁸¹ Véase Homero, 1991, pp.180-185.

¹⁸² Véase Homero, 1991, pp. 590-605.

¹⁸³ Sófocles, (1981), *Tragedias. Ajax, Las traquinias, Antígona, Edipo Rey, Electra, Filoctetes, Edipo en colono* (Introducción de José S. Lasso de la Vega. Traducción y notas de Assela Alamillo), ed. Gredos, Madrid, p. 154.

¹⁸⁴ Véase Sófocles, 1981, *Las traquinias*. Episodio I.

de la naturaleza) que transportadas, te festejan con danzas toda la noche, a ti, Yaco, el administrador de bienes”¹⁸⁵

Platón en su obra *Las leyes* hace referencia a la danza y su división en dos tipos: la danza pacífica o *emmelía* y la danza guerrera o *pírrica*. Otras danzas suscitan controversia, a saber, todas las consagradas a Baco, sus seguidores ninfas, sirenas panes y sátiros imitando a gente ebria así como purificaciones y ritos de iniciación que no han podido ser clasificadas ni como pacíficas ni como guerreras y las declara incompatibles con la ciudad. En un apartado de su libro explica el nacimiento de la danza: “Por lo general, es absolutamente imposible que nadie pueda mantener quieto su cuerpo cuando se expresa con el canto o la palabra; los gestos ha dado origen a todo el arte de la danza”¹⁸⁶

Jenofonte en obras como *Recuerdos de Sócrates* y *El Banquete* con motivo de las carreras de caballos de las grandes Panaceas relata cómo sale victorioso Autólico en el pancracio: “Las panateneas se celebran todos los años el 28 del mes Hecatombeon, correspondiente a los meses de julio y agosto, y cada cuatro años tenía mayor solemnidad y se llamaban grandes panateneas”¹⁸⁷. “Se les presento para la fiesta un hombre de Siracusa, acompañado de una flautista y una bailarina experta en acrobacias, y de un muchacho muy agraciado que tocaba bien la lira y bailaba. El siracusano ganaba dinero exhibiendo sus actuaciones como espectáculo”¹⁸⁸. “En ese momento la otra muchacha tenía la flauta acompañando a la bailarina y uno que estaba junto a ella le iba pasando los aros hasta el número de doce. Ella los iba recogiendo y los lanzaba al aire volteándolos y calculando a que altura debía lanzarlos para

¹⁸⁵ Véase Sófocles, 1981, p. 292.

¹⁸⁶ Platón, (1988), *Las leyes* (Ed. de José Manuel Ramos Bolaños), ed. Akal, p. 329, libro séptimo.

¹⁸⁷ Jenofonte, (1993), *Recuerdos de Sócrates; Económico; Banquete; Apología de Sócrates*. (Introducciones, traducciones y notas de Juan Zaragoza), ed. Gredos, D.L., Biblioteca clásica de Gredos, Madrid, p. 307.

¹⁸⁸ Era similar a una fiesta callejera de la que Sócrates quedó satisfecho, reconociendo que le agradaba tanto a la vista como al sonido, a lo que respondió Calias que se podría acompañar con perfume e introducir el gusto del olfato. Véase Jenofonte, 1993, p. 311.

*recogerlos al ritmo de la música*¹⁸⁹. “A continuación se puso a bailar el muchacho, y Sócrates dijo: ¿No os habéis dado cuenta de que siendo tan hermoso el muchacho, sin embargo con las figuras de la danza todavía parece más bello que cuando estaba quieto? (...). Y es que además se me ha ocurrido otra cosa, que ninguna parte del cuerpo queda inactiva en la danza, sino que al mismo tiempo se ejercita el cuello, piernas, brazos, exactamente como debe bailar quien se proponga tener el cuerpo en mejores condiciones físicas”¹⁹⁰

En todos estos ejemplos se observa las diversas finalidades de la danza y cómo tenían ya una técnica depurada y unos maestros especializados. Estas eran las variantes de la danza en Grecia que pueden dividirse como en el teatro en: festivales, danzas públicas y en *symposia* danzas privadas. Dentro de esta división las danzas podían ser guerreras, danzas rituales, danzas clásicas, danzas líricas, danzas teatrales y danzas privadas, menos las últimas, todas tenían un sentido religioso. Otro tipo de danza será la terapéutica o de Catarsis.

5.1. Danzas guerreras

Estos bailes tenían como objetivo el entrenamiento de los jóvenes, con un fin militar, para mejorar sus habilidades de combate. Se puede diferenciar dos grupos dentro de estas:

-Las danzas guerreras con armas llamadas pírricas y consideradas las más universales. Se remontan desde el neolítico en Creta llegando hasta Grecia. Son típicas de los Curetes de Creta y de los Coribantes de Grecia. Con el paso del tiempo caerán en desuso siendo solo en Esparta donde por su característica de pueblo fiero y luchador, no desaparecerán. Esto hizo que tuvieran un valor educativo y que los niños desde los cinco años

¹⁸⁹ Véase Jenofonte, 1993, pp. 313-314.

¹⁹⁰ Sócrates quiere aprender a bailar y compara el cuerpo de los corredores de fondo con el de un bailarín y la diferencia salta a la vista: las piernas de los primeros engordan y su cuerpo está débil; sin embargo, un bailarín trabaja todo el cuerpo de forma equilibrada con la danza. Véase Jenofonte, 1993, p. 315.

la practicasen como preparación para el combate. Se utilizaban las espadas y los escudos chocándolos y simulaban la ofensiva al ritmo de la música y acompañados del himno del guerrero. De esta manera el mejor bailarín tenía muchas oportunidades de ser también el guerrero más destacado.

-Las danzas guerreras sin armas llamadas gimnopedias eran danzas originarias de Esparta, donde los hombres y niños bailaban desnudos y cantaban ante los dioses como Apolo, Artemio y Latona, imitando los movimientos de la lucha. Tenían un carácter deportivo.

Estas danzas se realizaban en las festividades, se solían ejecutar en la plaza de las ciudades, en fiestas como la Panateneas, Gimnopedias y Dioscoros. Poco a poco se fueron convirtiendo en exhibiciones artísticas, conteniendo cada vez más movimientos expresivos de piernas, brazos y manos, también del torso y la cabeza, utilizando un lenguaje mímico, perdiendo el uso exclusivo de los guerreros, además era practicada por bailarines profesionales e incluso danzarinas y serán incluidas en fiestas palaciegas y banquetes y transformándose en danzas para amenizar los convites y de entretenimiento. Con la llegada de Alejandro Magno estas danzas con carácter austero se fueron volviendo más pomposas y lascivas, perdiendo el sentido de las danzas pírricas descritas por Homero

5.2. Danzas de rituales y sagradas

La danza ha sido una de las formas más llamativas de solicitar la atención de los dioses, para pedir sus deseos. Las danzas poseían diversas finalidades como la fertilidad, el acompañamiento del alma al más allá y estaban compuestas de oraciones y cantos, fundamentalmente usadas para adorar a los dioses. El comienzo de estas danzas eran reflejar los sentimientos, siendo una muestra de las emociones a través del movimiento sin coreografía previa, con el paso de los años cobrara una estructura y diferentes modalidades de bailes dependiendo del dios

que se venera, incluso llegando a tener una mímica definida, que se representaba mientras se contaban las historias. Dichas danzas podían ser:

-Danzas Vetustas. Surgen entre el pueblo en los ritos de primavera y se cree que unían al pueblo en un desenfreno al que se abandonaban mediante el baile a un estado colectivo de euforia.

- Danzas Emmelia. Definidas por Platón como danzas pacíficas, se realizaban en el exterior de los templos de forma coral o en ronda alrededor de los altares de los dioses. Sus bailarinas poseían una energía tranquila y solemne, acompañadas de cánticos y rezos. Igualmente su puede dar este nombre a las danzas de carácter teatral trágico, donde había una mímica en los rostros que reflejaban dolor, temor y esperanza. Este tipo de danzas aparecen narradas en la obra de Esquilo cuando el rey Príamo ofrece el rescate por el cuerpo de su hijo. El rey acompañado por el coro tiene unos movimientos pausados y serios.

-Danzas Panateneas. Se trata de un ritual religioso ofrecido a la diosa Atenea, es el más antiguo e importante de Atenas. Se celebraban cada año y al cuarto año se hacían las grandes panateneas. Se realizaba un concurso de las artes como la música, la danza e incluso la épica, se solían bailar las danzas pírricas y se terminaban con carreras de antorchas. La procesión en honor a Atenea se llevaba un peplo¹⁹¹ recorriendo toda la ciudad de Atenas hasta la Acrópolis.

-Danza Geranos o de la grulla. Se relaciona con el laberinto del minotauro y el regreso a Atenas de Teseo, comparándolo con el movimiento que hace al salir y entrar del laberinto. El nombre de Geranos proviene de la similitud de la danza con el vuelo de las grullas. El baile se realizaba cogidos los bailarines por las muñecas, los movimientos eran circulares y se alternaba con formaciones de filas, asimismo para identificar los

¹⁹¹ Esta vestidura amplia y sin mangas era bordada para la diosa Atenea durante todo el año por las mujeres del Ática y se entregaba el día 28 del mes de Hecatombeon.

retorcidos pasillos del laberinto se cambia constantemente de dirección con un ritmo ágil y rápido.

-Danzas de las Cariátides. Realizadas como culto a la diosa Artemisa, esta danza originaria de Lacetonia, era una fiesta durante la cual las doncellas desnudas interpretaban la danza como ofrenda. Se exigía una viva danza coral compuesta de pequeños pasos, donde las jóvenes Cariátides llevaban una diadema en forma de cesto, como las representadas en las columnas de la Acrópolis.

-Danzas Hieródulas o sacerdotisas divinas. Eran de origen oriental y estaban relacionadas con la diosa Afrodita. Personas de ambos sexos dedicados como esclavos al culto de los dioses. Dentro de estos grupos había dos clases: una inferior que se dedicaba al cuidados de los campos sagrados y del templo y otra superior que conectaban directamente a los fieles con los dioses a través de su cuerpo, eran encomendados voluntariamente o liberados como esclavos mediante los placeres carnales para trabajar directamente como intermediarios divinos. M^a José Alemany afirma que...*“danzaban generalmente con las manos juntas, un peinado característico, el Cátalos y haciendo flotar a su alrededor telas ligeras y amplias. Su danza era variada elegante, sin movimientos exagerados, sin saltos, con el cuerpo siempre recto, sin flexionar las rodillas y con elementos miméticos importantes”*¹⁹².

5.3. Los misterios

En general las danzas eran muy numerosas como las depositas, kalabis, paine (dedicadas al dios Apolo), hyporchemata, kouroi o mancebas. De carácter secreto y ritual predominaron las ceremonias llamadas Misterios, eran rituales de iniciación y estaba prohibido comentar lo que en ellas sucedían, los iniciados gozarían con este ritual de encomendar su alma a los dioses y gozar de sus favores tras la muerte.

¹⁹² Alemany, M. J., (2009), *Historia de la danza (I)*. edt. Piles, Valencia, pp. 34-35.

Los misterios Eleusinos eran ritos de iniciación anuales de culto a las diosas de la agricultura, Deméter y Perséfone, que se celebraban en Eleusis a treinta kilómetros de Atenas. De los ritos celebrados en la antigüedad eran el más importante y llegó a difundirse hasta el imperio romano. Los misterios se basaban en la leyenda de Deméter, diosa de la vida, su hija Perséfone fue secuestrada por Hades el dios del inframundo, la diosa Deméter ante este acontecimiento descuido las tierras y los campos y se produjo una gran helada, coincidiendo con el invierno. En esta fiesta se celebra la vuelta a casa de Perséfone, la cual tras comer alimentos de los mortales solo podía estar en la tierra ocho meses, y con ella llegaba la floración y recolección de los campos festejando la vida sobre la tierra. Los misterios se dividían en dos, según la duración de la festividad:

- Los Misterios menores se celebraban durante el mes de Anthesterion (febrero/marzo) (recordemos la división del calendario griego en 8 meses y 3 estaciones), y que consistía en la purificación de los novicios por parte de los sacerdotes. Se sacrificaba un cerdo y se procedía a abluciones generales y a desfiles de sacerdotes, iniciantes, con cantos, danzas pantomímicas y música.

- Misterios mayores se conmemoraban en el mes de Boedromion, la duración era de 9 días. El día inaugural se traía de Eleusis los objetos sagrados se colocaban en un pequeño santuario. Al día siguiente, los hierophantes o sacerdotes emitían el comienzo de los ritos (el prorrhesis) durando los cultos varios días. Los oficiantes se bañaban en el mar, se sacrificaba un cochinito y se hacía un desfile, siguiendo un camino sagrado durante el cual se agitaban ramas denominadas bakchoy. Se asociaban a los cantos y gritos de obscenidades. Se hacía un ayuno que era roto por una bebida llamada kykeon, una bebida hecha con cebada contaminada con el hongo cornezuelo, la cual producía efectos alucinógenos. Entraban en el "telesteryon", donde se les mostraban las reliquias sagradas y donde se procedía a la iniciación propiamente dicha.

En dicho proceso se alcanzaba un clímax de pérdida del conocimiento, un éxtasis, aparentemente influido por la manía divina; en este clímax se les eran anunciadas las enseñanzas. El siguiente paso del misterio era lo conocido como “pannychis”, que era un banquete que duraba toda la noche y acompañado sucesivamente por bailes, juegos y diversiones.

5.4. Danzas Dionisiacas y la llegada del teatro

Estas danzas se representaron en diversas ánforas, murales y pinturas ya sea en la antigüedad o en la época moderna; en dichas imágenes pueden observarse los bailes que siguen el cortejo del dios, compuestas por ninfas, silenos, sátiros¹⁹³ y las bacantes o ménades. Estas últimas eran mujeres que participaban en el rito orgiástico, las cuales se rendían ante el dios a través de los efectos del vino. El vino les otorgaba el poder extásico y una fuerza capaz de despedazar a los animales vivos usados en sus rituales. Se cree que las primeras bacantes fueron las propias ninfas que cuidaron al niño Dionisio. Solían estar representadas en el frenesí del baile, vestidas con trajes ligeros y velos transparentes o a veces casi desnudas cubiertas por las pieles de animales. Bailaban acompañadas de timbales, címbalos, flautas dobles, siguiendo la música rítmica y animada que acompañaba al dios de la alegría y el frenesí.

En la representaciones griegas llama la atención la posición de la cabeza y el cuerpo inclinado hacia atrás, síntoma del influjo de la bebida mágica. Formando círculos alrededor del dios o persecuciones de las bacantes, con máscaras que ocultaban el rostros para realizar los actos más alocados, con un atrezo de largas barbas y apariencia animal. El dios que turbaba a las mujeres, es recibido por éstas con entusiasmo y fanatismo. En contra del orden y la vida moral, estas mujeres se dirigen a las montañas para convertirse en danzarinas salvajes y pasar la noche

¹⁹³ Eran dioses de pequeño tamaño con cuerpo humano pero con cuernos de cabra, orejas puntiagudas, rabo de animal y pezuñas.

delirando. Estos ritos asociados desde un primer momento con la festividad de la naturaleza y la floración de la primavera se fueron convirtiendo en las ciudades en adoraciones a los dioses mediante odas y poesías; el ditirambo, por ejemplo, será el reflejo de éstas y el inicio de la tragedia griega.

Es importante destacar las composiciones líricas para ensalzar a Dionisio. El inicio de la celebración comenzaba con un carro que llevaba la figura de Dionisio recorriendo las calles, mientras que la gente bailaba y se emborrachaba alrededor de él; este acto incluía el sacrificio de algún animal, normalmente un cabrito. Mientras se bailaba se recitaba algún canto repetidamente, con un estribillo, surgiendo la aparición del coro. Se solía realizar a las afueras de las ciudades. Estas celebraciones anuales pasaron a ser concursos de poesía lírica y trágica, naciendo Las Grandes Dionisiacas de Atenas, igualmente se realizaban en primavera. Esta fiesta solía durar varios días y las representaciones, usualmente tragedias, eran compuestas por tres o cuatro autores elegidos por el pueblo decidiendo al finalizar las mejores. Normalmente el autor componía una trilogía y una sátira, con el paso del tiempo se incluyó la comedia. Se creó el coro de sátiros que entonaban el ditirambo, himno que ensalzaba a Dionisio. Según Esquilo el coro tenía mucha importancia a veces mayor que los personajes y estaba formado aproximadamente por cincuenta personas en las obras de Esquilo y en quince posteriormente, organizadas en:

- Dos semicoros formados por seis personas.
- Un jefe para cada semicoro.
- Un jefe general de corifeo.

La fiesta comenzaba con la procesión en honor a Dionisio, Los dramaturgos seleccionados componían un ditirambo, y eran responsables de enseñar la oda y componer una coreografía para el coro. Se representaban en la Acrópolis, donde se formaban grupos de danzas circulares, alrededor de Dionisio. Estas danzas tuvieron una evolución

pasando del templo al teatro y surgiendo las representaciones teatrales y el teatro griego.

5.5. Danzas teatrales

- Danzas de las tragedias: El coro de la tragedia permanecía inmóvil y cuando hablaba formaba un redondel para realizar una danza tumultuosa o ditirambo. Solían reflejar la vida de los dioses y los héroes.
- Danzas Sátiras. Se realizaba una danza compuesta por coreautas que se disfrazaban de sátiros con cuerpo equino. Solían reflejar con humor y bufonadas a los personajes trágicos, a los dioses y semidioses.
- Danza en la comedia. Hacía uso del baile individual de Kordax, derivado de los cultos fálicos y las orgías rituales. Se burlaban del ensimismamiento del amor y de las insinuaciones sexuales.

5.6. Teatro en Grecia

Con el surgimiento de las celebraciones Dionisiacas y el concurso de los autores de tragedias, surge el inicio del teatro. Los grandes autores clásicos que amenizaban estas festividades fueron Esquilo, Sófocles y Eurípides.

- Esquilo (525-456 a.C.) compuso siete tragedias cuyos argumentos estaban basadas en la mitología y los relatos tradicionales. Señalar entre las más importantes: *La Orestíada*, donde representa el asesinato de Agamenón. *Edipo*, *Agamenón* y *Los persas*.

- Sófocles (496-406 a.C.) compuso alrededor de unas ciento veinte obras pero solo siete han llegado hasta nuestros días. Fue considerado uno de los más grandes poetas. Algunas de sus obras son: *Antígona*, *Ajax*, *Las Traquinias*, *Electra*, *Filoctetes*, *Edipo rey* y *Edipo en colono*.
- Eurípides (480- 406 a.C.). A este autor se le atribuyen noventa y dos dramas pero solo se conservan diecisiete tragedias y una obra satírica. Las más destacables y que le diferencia es que los protagonistas de sus obras eran verdaderos hombres, sin ningún poder sobrehumano, ni ideas gloriosas, donde reflejan sus sentimientos y pasiones. Entre sus obras destacar: *Hipólito* donde Fedra se consume de amor por su hijo y se suicida. *Medea*, donde el amor y el abandono causan terribles males. O las *Troyanas*.

Era costumbre que además de las dionisiacas se compusieran sátiras, donde eran sus míticos personajes que discurren de forma humorística sobre los asuntos humanos como el vino y el sexo. Un ejemplo de sátira es *El cíclope* de Eurípides. Se cree que el objetivo de la sátira era servir de entretenimiento y diversión sin llegar a los extremos de la comedia. A partir del 478 – 486 a. de C. las dionisiacas incluyeron representaciones de comedias. Destacamos a Aristófanes¹⁹⁴ (444- 385 a. de C.) cuyos argumentos eran fantásticos e inconscientes y con una constante burla por el paso del tiempo. Su objetivo era la ironía política, logrando ridiculizar a los personajes y las circunstancias conocidas por todos. Sus personajes llevaban máscaras caricaturescas y atrezo exagerado llegando a caer en lo obsceno. En la época helenística la comedia evolucionó hacia la crítica social y de género siendo sus principales autores: Menandro (342-292 a. de C.) y Filemón (362-262 a. de C.) que generaron arquetipos de validez universal como el soldado fanfarrón, el marido celoso o los enamorados.¹⁹⁵

¹⁹⁴ Fue un famoso dramaturgo griego, que destaca en el arte de la comedia.

¹⁹⁵ Gómez Pantoja, J., (2003), *Historia antigua Grecia y Roma*, edt. Ariel, Madrid, p. 267.

4) Danzas privadas

Las danzas de acompañamiento eran utilizadas en festejos, bodas, celebraciones nupciales e incluso tenían una tarea en los entierros funerarios. Como cita Jenofonte en *Los recuerdos de Sócrates*, la danza acompañada de música y acrobacias era para el divertimento de los invitados. Los bailarines, músicos y acróbatas eran profesionales a los que se les pagaba sus servicios económicamente hablando por participar en las fiestas y banquetes, siendo los animadores de la sobremesa. Con la llegada del imperio Alejandrino se crean infinidad de danzas con un carácter oriental donde se buscaba el exhibicionismo corporal, la preparación física y el virtuosismo, dejando a un lado el carácter ritual y espiritual de las danzas más antiguas. En estos banquetes las danzas eran acompañadas de una gran ingesta de vino haciendo que hasta los propios invitados sintiesen ganas de bailar, sin llegar a tener la elegancia de los profesionales y sin tener una edad recomendada. Según cita Luís Bonilla... *“Aunque es en los postres es cuando empieza la verdadera orgía, las bailarinas animan todo el banquete desde un principio vestidas con una ligera túnica que ciñe sus formas airoas o también desnudas por completo. Además de la música de las flautas, ellas mismas se acompañan el ritmo de sus danzas con crótalos, que suenan en sus manos como hacen nuestras bailarinas andaluzas con las castañuelas. También como ellas, suben los brazos por encima de la cabeza o las bajan alternativamente a la altura de las caderas, según lo vemos claramente pintadas en los vasos de la época.”*¹⁹⁶

En las celebraciones nupciales igualmente se bailaba como bien refleja Homero en *la Ilíada*, donde las jóvenes eran acompañadas desde su casa con un himno nupcial y la música compuesta por flautas y liras se acompañaba por rápidos y alegres movimientos de los bailarines. De igual

¹⁹⁶ Véase Bonilla, L., 1964, p. 85.

forma en el banquete de la boda se realizaban danzas de Kordax para entretener a los invitados. Por otra parte, en los entierros funerarios, las plañideras eran un elemento indispensable de los entierros, estas mujeres expresaban el dolor de la familia por la pérdida de un miembro y eran contratadas para este oficio. Tenían un gran dominio de la mímica, con la mano alzada representaban la desesperación y mesándose los cabellos simbolizaban el dolor. La marcha fúnebre iba acompañada de cánticos y música, donde se realizaban bailes para acompañar al difunto a la otra vida.

5.7. Danzas terapéuticas

Se fundamentan en el concepto aristotélico de la Catarsis, palabra descrita por Aristóteles (384-322 a. de C.) cuyo origen está en la tragedia griega. Partiendo de este concepto trataba de explicar la purificación emocional, corporal, mental y religiosa del individuo. El espectador tenía la capacidad de verse reflejado en el héroe y se purificaba por el efecto y los acontecimientos de las tragedias. Este tipo de danzas tenían un efecto similar ya que mediante los movimientos y los sentimientos de los bailarines el espectador se identificaba y sufría con la misma intensidad.

6. DANZA EN EL IMPERIO ROMANO

Según las leyendas Roma fue fundada por Rómulo y Remo, hijos del dios Marte y amantados por una loba. Germinada la ciudad surge la primera danza, en honor al dios de la guerra, Marte; por otro lado, en la historia el pueblo de Roma la influencia directa de etruscos y griegos fue significativa y durante el desarrollo de estas culturas se fue construyendo en el Monte Palatino la primera urbe romana consecuencia de la unificación de diversos pueblo latinos, la cual se fue extendiendo hasta crear un imperio de inimaginable grandeza.

Las primeras manifestaciones artísticas, que surgen en la zona Itálica fueron las traídas por los etruscos y los griegos, pueblos con los cuales tenían intercambios económicos. Los romanos escenificarían las danzas de los griegos llamadas pírricas, para honrar a Marte y le asignarían una continuidad de pasos llamados Bellicrepa, que reflejaban la lucha en el combate. De los etruscos adquirieron las danzas funerarias y las acrobáticas. Los más afamados bailarines llegaban a Roma para enseñar sus coreografías danzadas, como es el caso de Pilades de Cilia, Batilo de Alejandría, Nomio de Siria y Livius Andronicus, que traducirá la primera obra al latín. Ya en los escritos de Tito Livio¹⁹⁷ se explica que los romanos para aplacar la peste hicieron venir de Etruria en el año 364 a. de C. unas danzas rituales acompañadas de música pero sin texto. Otra fecha significativa para la danza y el teatro será cuando el griego Livio Andrónico traduzca al latín una obra griega introduciendo el texto en el año 240 a. C. dando lugar a los *cantica*.

Los romanos adquirieron las costumbres griegas para la disposición del teatro y de sus géneros, destacando las comedias y las sátiras. Los teatros griegos construidos en Roma eran tan grandes que no se escuchaba bien los relatos, entonces se empezó a reemplazar la palabra por el gesto surgiendo la pantomima. Los gestos realizados para representar los textos tuvieron gran aceptación, creando un nuevo estilo. De igual manera se piensa que algún momento de la historia del teatro, en los *cantica*¹⁹⁸ el artista paso a imitar los textos que se recitaban y que el coro cantaba, surgiendo de esta forma los mimos. Las danzas en Roma se pueden dividir de varias maneras; la primera según Rocío Espada¹⁹⁹, Soledad Pérez²⁰⁰ y Curt Sachs²⁰¹ en sus diferentes libros relacionados con la historia, dividen la danza en Roma por periodos:

¹⁹⁷ López Gregoris, R., (2004), *Plauto; Comedias*, edt. Akal, Madrid, p. 30.

¹⁹⁸ Son fragmentos de una comedia o tragedia donde un artista cantaba, recitaba y bailaba, acompañado de la flauta.

¹⁹⁹ Espada, R., (1997), *La danza española, su aprendizaje y conservación*, Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, p. 42.

²⁰⁰ Pérez Mateos, S., (1974), *Apuntes a la danza, Resumen de Historia y teoría. Profesora por oposición de la asignatura en el conservatorio de Música y Arte Dramático*, Murcia, p. 35.

- Un primer periodo que abarca el antiguo periodo romano, donde se destacan las danzas corales en ofrenda a Juno y Ceres. Las procesiones primaverales de la siembra en honor a Saturno y las danzas de armas en honor a Marte.
- Un segundo periodo a partir del 200 a. de C. marcado por la influencia en las danzas de Grecia y de Etrusca. Se resalta la gran importancia de la danza en este periodo donde se crea la moda de ir a las academias de danza. Los senadores y las clases altas llevaban a sus hijos a aprender a bailar tocando una especie de crótalos. Roma se vuelca en aprender dicho arte.
- Un tercer periodo que comprende el Imperio romano, tras haber dominado las danzas griegas, etruscas y orientales. Surge la aparición de la pantomima que causa gran aceptación entre el pueblo.

Una segunda manera de analizar las danzas en Roma será según sus estilos, como lo realiza M^a José Alemany Lázaro²⁰² y Luis Bonilla²⁰³:

6.1. Danza en honor a Marte

El culto más antiguo de la antigua Roma fueron las adoraciones al dios Marte, al cual estaban adscritos los antiguos grupos sacerdotales y que se realizaban la festividad en todas las ciudades. Se llamaba Flamen Martialis, el encargado de encender el altar de Marte. Dentro del grupo de sacerdotes estaban los encargados de realizar los movimientos dancísticos y organizar la fiesta, apodados los salios²⁰⁴ o saltadores, que

²⁰¹ Espada, R., (1997), p.42 y Curt, S., 1946, *Historia universal de la danza*, ed. Centurión, Buenos Aires.

²⁰² Véase Alemany Lázaro, M^a J., 2009, pp. 40-43.

²⁰³ Véase Bonilla, L., 1964, pp.89-99.

²⁰⁴ Los salios eran doce sacerdotes consagrados al culto de Marte. Debían custodiar el escudo que les había confiado Numa Pompilio (715-672 a. de C. monarca que realizó templos en honor a Marte, Júpiter y Jano). Una vez al año debían realizar en público un saltatio que iba acompañado del ritmo de un cántico sagrado.

realizaban la danza de las armas llena de saltos y brincos: *“Estas danzas de armas, los sacerdotes salios²⁰⁵ arrancaban sonoros tañidos a sus escudos, golpeados por sus espadas, al propio tiempo que realizaban las evoluciones de su baile alrededor del altar. Golpeaban también el suelo con los pies, rítmicamente, con repetición de tres patadas, que se sucedían continuamente con un breve silencio entre cada grupo de tres golpes. Por eso la danza tomo el nombre de Tripudium.”²⁰⁶* Coincidió con el primer día de marzo realizándose una procesión por la ciudad. Todo ese mes estaba consagrado al dios de la guerra cuyo ciclo se cierra en octubre y en el que se realizaban diversas celebraciones²⁰⁷:

- La Equirria que se celebraba el 27 de febrero con carreras de caballos en el Campo de Marte.
- La Liberalia, en honor a Liber Pater, en la cual los jóvenes de dieciséis años pasaban a llevar la toga viril y se les reconocía como adultos.
- La Quinquatros donde los salios sacaban de la regia los escudos sagrados de Marte (los ancilia), para bailar la danza ritual en el Comitium, delante de los pontífices y las personas públicas. El 19 de Octubre los salios dejaban los escudos en la regia finalizando la fiesta.
- El tubilustrum consistía en la purificación de las trompetas y sacrificio a Minerva como reconocimiento del fin del año.

6.2. Danzas Lupercales, Saturnales y Florales

Las danzas de las lupercales se remontan a una de las más antiguas leyendas, los lupercos considerados como los primeros habitantes del monte Palatino. Este pueblo con un origen unido al pastoreo se convirtió

²⁰⁵ Según Plutarco (50 o 46 d. de C. hasta 120 d. de C.) y Luciano (128-181 d. de C.) describen la indumentaria de los salios, coronados con su casco de penacho, vestidos con una trábea purpura, con una franja de bronce en su mano derecha una espada corta y en el izquierdo el escudo, con las armas acentuaban el ritmo de los cánticos.

²⁰⁶ Véase Bonilla, L., 1964, p. 89.

²⁰⁷ Barja de Quiroga López, P. y Salomonte Lomas F. J., (2004), *Historia de Roma*. Ed. Akal, Madrid, p. 352.

en una institución de sacerdocio regular. Vestían con las pieles de los animales sacrificados o desnudos y empezaban una carrera en el Monte Palatino, imitando a Rómulo y Remo; en dicha carrera empuñaban las tiras de la piel del animal sacrificado, golpeando a todo aquel que se encontrara a su alcance, normalmente mujeres que fustigaban para propiciar su fecundidad.

Estas fiestas tienen dos adjudicaciones una en honor al dios Pan y otra como la festividad dedicada a la memoria del episodio de los gemelos y la loba (Lupa). El día de la celebración de dicha fiesta era el 15 de febrero. El dios Pan²⁰⁸ venerado primero por egipcios y más tarde por griegos, llegó a la cultura romana como dios de la naturaleza o el universo entero. Se le representaba con una cabeza de carnero como símbolo de fecundidad y de todas las cosas. Vivía en el bosque y también era conocido por sus apetitos carnales al buscar y perseguir en la naturaleza a las ninfas. Esta tradición llegó a construir la idea de que las fiestas lupercales con el dios Pan y la ayuda del dios Baco eran representaciones danzadas donde las orgías de los supuestos faunos y ninfas, eran la base fundamental para realizar fiestas extásicas. Con el paso del tiempo y la pérdida de la adoración a los dioses, Roma cambia a una nueva religión cristiana y estas danzas paganas serán consideradas deshonorosas. Pero dichas danzas no se borraron tan fácilmente de la historia ya que se conservaron relatos de escenas parecidas en la edad media llegando a la actualidad como antecedentes de los carnavales.

Las danzas Saturnales en honor a Saturno²⁰⁹, tuvieron gran seguimiento por todo el Imperio Romano. Esta fiesta comenzaba el día 17 de diciembre y mientras duraba su festejo se llegó a cerrar toda entidad penal, judicial y escolar. La ciudad se volvía inmoral y reinaba la libertad. El origen de estas fiestas tiene un carácter más sencillo y menos desbocado, siendo fiestas que correspondían a la devoción de la

²⁰⁸ Se representa al dios Pan con cola, cuerno y pezuñas de cabra, cubierto con una piel. Fue el hijo de Mercurio y Penélope dios de los pastores y defensor de los rebaños.

²⁰⁹ Para la mitología romana es el dios de la agricultura y la cosecha. Fue identificado con el dios Crono de la mitología griega. Era el padre de todos los dioses posteriores.

naturaleza y la siembra, donde los sacerdotes a través de sus danzas imitativas, llenas de saltos y de movimientos dinámicos, propiciaban el crecimiento del cereal.

Las danzas Florales son una evolución del culto de la diosa Cloris en Grecia, llamada la diosa Flora²¹⁰ en Roma. Se la adoraba con el fin de que ayudase al pueblo contra la sequía y las malas cosechas. Al pasar Roma varios años sin buenas y fértiles cosechas, se hizo instaurar la fiesta llamada Ludi²¹¹ Florales, recreada anualmente y periódicamente donde las jóvenes acudían adornadas sus cabezas con coronas llenas de flores y animaban la fiesta con simples bailes nocturnos a la luz de las antorchas interpretando la alegría de la llegada de la primavera. La fiesta de Floralia asimismo se asocia a la historia de una rica prostituta, llamada Flora que, tras su muerte, cedió todo su dinero al pueblo romano, quien creó una fiesta en su nombre. Esta fiesta representaba el libertinaje y la vida terrenal de Flora.

6.3. Danzas de entretenimiento

Son aquellos bailes que se realizaban por bailarines profesionales, con unos pasos definidos y con gran técnica. Algunas de estas danzas provenían de bailes rituales. Los banquetes estaban amenizados con bailarinas llegadas de todos los rincones, que con vestimentas sinuosas y acompañadas de cantos, recitaban los más bellos poemas. Pero Roma se caracterizó por sus fiestas privadas con cierto carácter inmoral y lascivo. Se puso de moda las bailarinas sin pudor y un ambiente de libertinaje en el que las bailarinas con la llegada de los postres arrastraban a los invitados a sus danzas frenéticas. Utilizaban crótalos y pandeetas como instrumentos de acompañamiento mientras se recitaban cantos lujuriosos.

²¹⁰ Grimal, P., (1994), *Diccionario de la mitología Griega y Romana*, ed. Paidós, Barcelona, p. 205. Antigua divinidad de los sabios, patrona de las floraciones y de la primavera. Las mujeres deseosas de tener hijos imploraban a Flora y en su honor del 28 de abril al 3 de mayo se celebraban las fiestas llamadas Ludi Florales o Floralia.

²¹¹ Ludi fue el nombre usado por los romanos para referirse a la variedad de juegos y certámenes romanos, especialmente los dedicados a los dioses.

Se incitaba a los comensales a seguir el ritmo y la danza frenética, donde estaba presente Baco el dios del vino que ayudaba a alcanzar un estado casi delirante.

Al hilo de esta cuestión se observa que en Grecia ya existían los mimos, que evolucionaron en Roma a través del teatro. Los creadores de estas funciones mímicas fueron Decimo Laberio, Publio Siro y Mattius, los cuales acabaron haciendo ridículas imitaciones en banquetes o incluso en funerales imitando al difunto. La degeneración del mimo les convirtió en bufones de la corte. Con la aparición de la pantomima en Roma, apareció una nueva visión del arte de la representación gestual, surgiendo las pantomimas danzables muy admiradas por el pueblo de Roma, sobre todo cuando Nerón participó en una de ellas. Paralelamente se realizaban en festivales públicos las pantomimas danzables. Se trataba de un solista que sabía expresar toda una cadena de estados de un mito completo, con sus gestos representaba el contenido espiritual, iba acompañado de una orquesta y un coro siendo estos ballets el mejor espectáculo de la corte. Era un espectáculo selecto que se ofrecía normalmente en un ambiente cultural. Una anécdota muy popular será la de Demetrio que, al final de una representación, exclamó: *¡Es como si las manos fueran lenguas!*, la pantomima sin acompañamiento fue capaz de narrar el mito entre los amores de Ares y Afrodita.

Los pantomimos más famosos en tiempos de Augusto fueron Batyllo de Alejandría y Pilades de Cilicia, los cuales crearon su propia academia, que sorprendió a toda Roma. No solo cantaban, además realizaban bellas danzas. Introdujeron la caracterización, vistiendo a cada personaje acorde con el texto y acompañado de la mascararas reconocibles, así fueron reuniendo un conjunto de reglas. Este grupo de los pantomimos se dividía en Saltimbanquis, Volatineros, los Neuróbatas (bailaban encima de una cuerda), los Orobatas y los Schenobatas. Todos ellos realizaban complicados ejercicios sobre cuerdas, dando saltos y vueltas, con los pies, con el cuello y las manos. Se cree que su sueldo no fue tan reconocido como los actores de la comedia. Trabajaban tanto

deambulando por las ciudades como en el teatro, de la misma manera, en el circo, en los banquetes y en diversos espectáculos que se celebraban en las festividades de la ciudad.

7. DANZAS EN LA EDAD MEDIA

La debilidad del Imperio Romano era palpable lo que facilitó a diversos pueblos germanos su avance hacia Occidente. Finalmente estos pueblos se adueñaron de gran parte de la actual Europa; cuando sus danzas y cantos llegaron al Imperio Romano contenían cierto primitivismo ya que se relacionaban con la naturaleza y la vida al aire libre, dejando a un lado los sutiles y evolucionados bailes de las fiestas romanas. En los pueblos conquistados se recuperaron los olvidados rituales prehistóricos de las fuerzas de la naturaleza, cuya expresión milenaria resurge con nuevo entusiasmo en el encuentro con los mitos arios de los bárbaros destacando, sobre todo, el hombre en el cosmos.

La Península Ibérica en esta etapa se vio influida por la diversidad de culturas que conviven, con la llegada de los musulmanes y la población judía, lo que aportará una riqueza cultura de gran diversidad. En cuanto a la cultura musulmana, en comparación con la parte cristiana, tenía danzas menos participativas haciendo uso de bailarines profesionales, recreando al público en una danza contemplativa, con unas reglas y normas. Las ciudades más destacadas en el terreno artístico y cultural fueron: Córdoba, Sevilla, Toledo, Zaragoza y Valencia. Por todo el territorio llegaban juglares de Persia de Arabia y Egipto, que realizaran la misma función que los juglares que predominan en el cristianismo, danzar y cantar para el divertimento de la sociedad.²¹² En cuanto a los bailes judíos, no se tienen ninguna referencia clara ya que al estar involucrados tanto en territorio cristiano como musulmán, parece ser que no tenían

²¹² Muñoz Moreno, M. J., (2010), *La danza teatral en el s. XVII*, edt. Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, Córdoba, p. 25.

danzas propias. Igualmente usaron los juglares para el divertimento que actuaban, en cortes, fiestas y palacios.

Por otra parte, renacieron las danzas de fecundidad. Dichas danzas no estaban exentas de la sensualidad de sus bailarinas, basadas en bailes ancestrales imitativas y de igual modo se recuperaron las danzas guerreras de las espadas surgiendo de nuevo tres tipos de danzas:

- Danzas guerreras de espadas.
- Danzas para conjurar la lluvia.
- Danzas del fuego.

La danza romana que había alcanzado a tener un carácter libertino y obsceno, surgido en fiestas y celebraciones (muchas veces importados desde Oriente con sus sensuales bailarinas) cae en desuso, y se rinde ante la rudeza del naturalismo. Se pasa a una danza con carácter mágico que esconde un fondo más pasional.

El cristianismo empezó a cobrar gran importancia en Oriente y Occidente, lo que hizo que los bárbaros poco a poco renunciaran a su religión pagana y se convirtieran a esta nueva religión. La iglesia como máximo poder de dominio como político, cultural y económico dejó sentir su influencia moralizante lo cual tuvo una gran repercusión en la evolución histórica de la danza. Las nuevas autoridades eclesiásticas censuraron la mayoría de las danzas en uso por considerarlas inmorales o con un origen pagano. De igual manera permitió que perdurasen ciertas danzas de carácter popular y colectivo, que encarnaba una manifestación de alegría, surgida en las festividades y los domingos, siempre desde un punto de vista piadoso. Estas nuevas danzas estaban acompañadas de himnos religiosos, tenían lugar en presencia de los sacerdotes y se empezaron a ejecutar en los atrios de los templos o ante las tumbas de los mártires. En esta transición de las costumbres paganas a las cristianas, la danza también sufrió un cambio de nombre y de adaptación a un significado de tipo religioso. Las fiestas Dionisiacas pasaron a ser los

carnavales, de igual manera las danzas arias del fuego de jóvenes y doncellas, pasan a llamarse el Día de San Juan (las cuales coinciden con el solsticio de verano).

En toda Europa medieval tuvo gran acogida los Recreos piadosos danzables, que con el nombre de Balationes servían como escape para la necesidad de expresar las emociones. Al principio se acompañaban con cánticos religiosos y eran aceptados por la iglesia como exaltaciones piadosas y se realizaban en las puertas de las iglesias; así las puertas de algunas catedrales llegaron a llamarse Ballatota o Choraira, al representarse en ellas distintas escenas y pantomimas moralizantes. En estas pantomimas moralizantes los personajes más típicos eran el demonio, con cuernos y rabo, el cual se entregaba a danzas grotescas con exageradas contorsiones que despertaban el buen humor y, por otra parte, el coro de ángeles, opuesto al demonio con sus danzas reposadas. La representación simbolizaba la lucha entre ambos, lo que daba lugar a gritos y cánticos. En Francia e Inglaterra este tipo de representaciones evolucionó en el teatro litúrgico y no contenía bufonadas representándose en los monasterios y plazas de las ciudades. El drama litúrgico se nutría de la Biblia y temas moralizantes, carentes de interpretaciones danzables, mientras que la danza sigue un camino en el ambiente popular y ceremonial caballeresco. En Italia y Francia se creó un desarraigo de las danzas en los atrios de las iglesias y se trasladan a las plazas de los pueblos delante de la iglesia. Los actores montados en carros recorrían las ciudades hasta instalarse en las plazas de éstas y representaban los misterios que evocaban las representaciones sacramentales.

En España perduraron los grupos de danzantes como en el día del Corpus en los festejos de Burgos, Barcelona, Toledo entre otras ciudades. En lo que respecta a las danzas campesinas con costumbres muy arraigadas no se consiguió confinarlas, se fueron transformando, pero se fue olvidando el motivo mítico que las regían convirtiéndose finalmente en supersticiosos conceptos en bodas y entierros. Algunas han llegado hasta la actualidad agregadas en el folclore europeo como por ejemplo:

- Danzas de espadas Vascongadas y Navarra originaria de las danzas guerreras.
- La danza de la Sardana de Barcelona, originaria de las danzas del dios Sol.
- Bailes andaluces, proceden de los ritos de fecundidad, de las bailarinas tartessas o ibéricas.

Estas danzas empezaron siendo representadas dentro de los muros de las iglesias y poco a poco van saliendo a los pórticos y llegando a las plazas delante de la iglesia. Tenían un carácter moral, donde se representaba la figura del bien y del mal²¹³ siendo el hombre un instrumento divino que unía el plano celestial con el terrenal. La nueva concepción de la danza tuvo repercusión en los estilos divididos, según Rocío Espada²¹⁴, en danzas de represión, danzas campesinas y danzas juglares.

7.1. Danzas de represión

Estas danzas surgen de la imposición ejercida por la iglesia, lo que hace pensar en un carácter oscuro basado en rituales considerados como danzas secretas.

- Las Danzas Macabras²¹⁵ o Danzas de la Muerte: Esta danza se basaba en saltos y gritos, donde el cuerpo acababa arrojado en el suelo. Parece ser originaria de Francia y se bailaba en los cementerios por la noche siendo una forma de comunicarse con los muertos. Se realizaban bailes interpretados por varios personajes

²¹³ La figura del bien estaba representada por coros puros y castos los cuales ejecutaban danzas suaves y alegres. Por el contrario la figura del mal era caracterizada por un personaje disfrazado con cuernos y rabo representando al demonio, realizando movimientos más rudos y macabros.

²¹⁴ Espada, R., (1997), *La danza española, su aprendizaje y conservación*, Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, pp. 44 y 45.

²¹⁵ Del árabe *maqbar* (cementerio).

que formaban un corro y estaban acompañados por un grupo de esqueletos para evocar a la muerte como poder absoluto sobre el hombre (la muerte no hacía distinción de clases). Se cree que una de las primeras danzas es la que se bailaba en París, en el aniversario del martirio de los siete hermanos Macabeos y su madre en el convento de los Santos Inocentes. Esta danza será utilizada más tarde en la Baja Edad Media en diversos poemas y escritos literarios, como en Francia el texto de *La danza Macabra*, Guyot Marchant publicada en 1485, cuyo original se encuentra en la biblioteca de Grenoble. La biblioteca Nacional de París también preservó en dos manuscritos los versos de esta danza. También tenemos en castellano *La danza de la muerte* del S.XV cuyo manuscrito se conserva en la Biblioteca del Escorial, que consta de más de seiscientos versos donde la muerte llama a bailar a diversos personajes. Según dichos manuscritos esta danza con un carácter oscuro servirá para atemorizar a los cristianos y hacerles ver la brevedad de los placeres terrenales y surgiendo como detonante de las múltiples epidemias que cobraron miles de vidas. Muestra, por un lado, una finalidad religiosa: perpetuar que los goces del mundo son efímeros y que hay que estar preparado para sucumbir cristianamente; por otro lado, una intención satírica al hacer que todos caigan muertos, con independencia de su edad o su posición social, dado el poder igualatorio de la muerte.

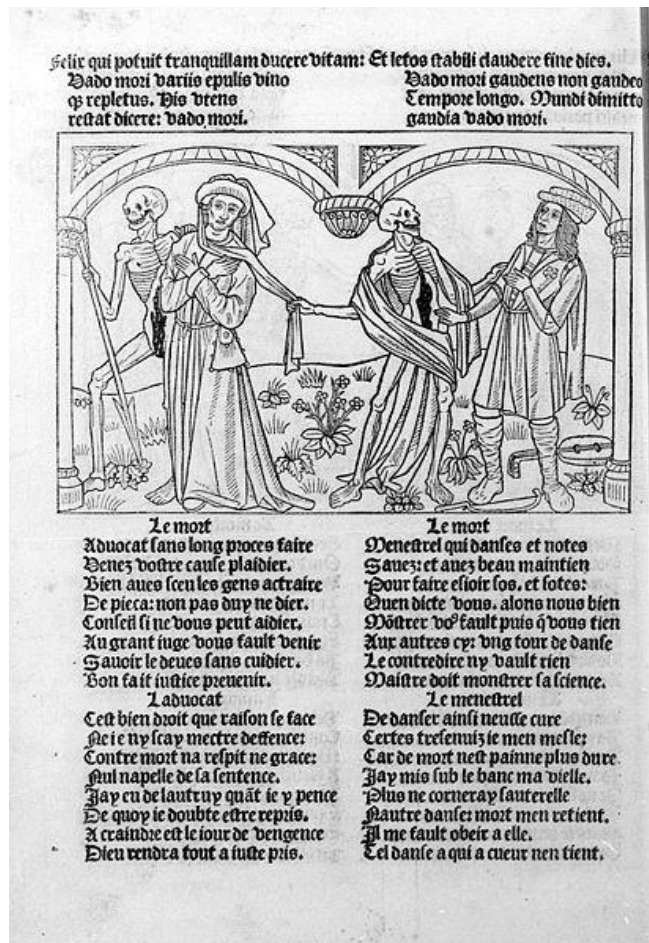


Ilustración 21, La muerte llevándose a un trovador (derecha) y a un abogado (izquierda). *La Danse macabre*, París, Guyot Marchant, 1486.

- Danzas de Brujas: Son danzas desenfrenadas de brujos y brujas adoradores de Satán. Se realizaban en los aquelarres²¹⁶ lugares ocultos donde realizaban estos cultos paganos, prohibidos por la iglesia. Allí influidos por bebidas y ungüentos mágicos veneraban a un macho cabrío que representaba el diablo. Estas reuniones terminaban en orgías comunitarias de adoración al mal. La iglesia fue implacable en su castigo mandando quemar a los seguidores del diablo.

²¹⁶ Son los encuentros nocturnos con el Diablo y otras brujas en el *Sabbat* o Aquelarre. Aquelarre proviene del Euskera, Ake= macho cabrío y Larre=campo.

- Danzas Flagelantes: Eran asociaciones que se flagelaban en público para pedir el perdón de Dios, se encuentran muestras de estas danzas en Italia y también en Rusia donde los Jlisti²¹⁷, también hacen uso de danzas frenéticas para alcanzar el espíritu divino.

7.2. Danzas campesinas

En el s. XI se considera danzas recreativas donde no está presente la iglesia. Tienen lugar en zonas alejadas de las ciudades y eran ofrecidas para favorecer las cosechas, las bodas y los nacimientos. Estas danzas son las originarias de las danzas como recreación y divertimento, donde surge el baile popular y el folclore. Son representadas por las clases medias y bajas de la sociedad, compuestas por siervos, artesanos y campesinos. Tienen su origen en la naturaleza y en antiguos ritos paganos. Son bailes alegres en cuanto a los movimientos que no tienen nada que ver con las danzas de la aristocracia, con pateos en el suelo, cabriolas o pantomima. Vamos a citar algunas de las múltiples que existen;

- Danzas de adoración al fuego. Fue una de las danzas más extendidas en ámbito Europeo, señalada como la Noche de San Juan se realizaba en mayo. Curt Sachs la considera una costumbre alemana de origen pagano. Este culto se realizaba alrededor del fuego, las doncellas y los mozos bailaban y cantaban, y para finalizar en parejas saltaban las ascuas, para asegurar; un buen nacimiento, un próspero matrimonio o unas fértiles cosechas. Estas festividad también tenían relación como remedio contra los posibles hechizos de brujería, las enfermedades y los males meteorológicos, incluso *“también tienen un simbolismo imitativo de*

²¹⁷ Jlisti significa azotados o flagelantes. Véase Rubia Francisco J., (2009), *Conexión Divina; La experiencia mística y la neurobiología*, ed. Crítica, Barcelona, p.36.

*la supuesta danza del Sol con la Luna*²¹⁸. Como menciona Luis Bonilla actualmente perduran en los países mediterráneos estas costumbres de hogueras por la noche. En España y el sur de Francia, se siguen realizando fogatas, donde se baila y se canta y se finaliza saltando las ascuas, recordando a las fiestas campesinas.

- Bailes de pateo como la popular estampida italiana o estampie francesa, irá evolucionando para convertirse en una danza de corte la famosa *bassa dance* del Renacimiento.
- La sardana. Esta danza de origen catalana era una danza colectiva de origen prehistórico cuyo significado era el ritual al dios Sol.

7.3. Danzas de los juglares

Son los juglares y los trovadores²¹⁹ los que animan y divierten a la sociedad, saben cantar y bailar, hacen versos y componen nuevas canciones y también saben inventar infinitas danzas. Entre los juglares había quienes recitaban poemas épicos que fueron los más abundantes en los primeros siglos de la Edad Media y, por otro lado, los que recitaban poemas líricos, siendo estos más frecuentes a partir del siglo XIV. Hay que destacar que no solo se dedicaban a cantar y bailar, se consideraban artistas universales, ya que podían cantar, bailar, ser músicos, acróbatas, mimos, magos, adiestrador de fieras e incluso vendedor de ungüentos y hierbas medicinales. Los juglares recorrían las ciudades y los pueblos repartiendo su alegría. Solían ser perseguidos por la iglesia por no poder callar sus versos; toda esta situación dio paso al nacimiento del mester de juglería u oficio de juglar. Sus poemas eran de tipo popular con un carácter laico donde las rimas eran asimétricas y realizadas para el entretenimiento del pueblo. Sin embargo, el mester de clerecía u oficio propio del clero era una poesía propia de autores con educación superior,

²¹⁸ Véase Bonilla, L., 1964, p. 136.

²¹⁹ Los trovadores componían los poemas más bellos y pertenecían a una clase social elevada y culta mientras que los juglares estaban supeditados a estos trovadores siendo usados por éstos para difundir su poesía. Véase Acebes, O., (1998), *Trovadores y Juglares*, ed. Huerga y Fierro, Madrid. pp. 51-52.

estaban inspirados en datos bibliográficos y sumamente cuidados en cuanto a rima y métrica.

7.4. Danzas en los palacios

Los cortesanos y las damas, se reunían para el disfrute propio, imitaban algunas danzas toscas gestadas entre la gente del que se refinaban al llegar a la corte y amenizadas con músicos, juglares, trovadores, bailarines profesionales y acróbatas, que se encargaban de amenizar la velada. Las danzas comenzaban después de los postres, en la sobremesa momento en el que las altas clases se unían para formar unas cadenas de cortesanos, creando un corro y cogidos de las manos. Entre las danzas más bailadas encontramos la denominada rueda en España, nombrada por los alemanes *reingen* y los italianos *rota*. Otra considerada la más antigua sería la carola, en la cual las parejas cogidas de la mano, realizaban largas filas y se cerraba en corros. Esta danza tuvo diversas variaciones, en línea y en círculo pudiéndose bailar en grupos y, a veces, con un danzarín central. Para realizar estos bailes los nobles solían tener un maestro de danzas que enseñaba los bailes más exquisitos como rasgo propio de la cultura y educación de su clase social. Estos maestros eran a su vez los que organizaban y dirigían las danzas en los palacios y banquetes. Las vestimentas de estos tiempos no permitían gran movilidad por lo que las danzas reales eran suaves y pausadas, con reverencias y pequeños pasitos hacia delante y hacia atrás y coreografiadas en diversas direcciones.

8. DANZA EN EL RENACIMIENTO

La etapa que comprenden este periodo los ss. XV y XVI está caracterizado por un retorno a la cultura clásica y un ferviente antropocentrismo donde el hombre es el centro y medida de todas las

cosas; el desarrollo de las corrientes humanistas, por otro lado, se apreciarán en todas las artes de manera especial en la danza. Por lo que se refiere a la danza en España, ésta se nutrió de la cultura musulmana y judía que, después la llegada de los reyes católicos y los sucesivos Austrias, marcarán un hito importante para la danza. Así el descubrimiento de América, la instauración del catolicismo y la unificación total de la Península Ibérica en una entidad política llamada “España” ofrecerá nuevas ofertas culturales que quedaran reflejadas en s. XVI.

La nobleza cada vez más culta y refinada tendrá una gran admiración por el culto al cuerpo y las formas dancísticas siendo en Italia y Francia donde en sus banquetes la música y la danza originarán los *balletos*, además la figura del juglar se convertirá en el bailarín profesional y maestro de danza. Las coreografías no se componían entre los burgueses sino que procedían de los hombres de condiciones más humildes y acogidas por la alta sociedad. Entre éstos encontramos al primer coreógrafo de la historia de la danza, Domenico Piacenza o de Ferrara que nace en 1450 y es autor del tratado *De arte saltando et choreas ducenti*²²⁰, que se desarrollará posteriormente.

La danza en Italia se acompañó de música y recorrió Francia llegando a todos los rincones de Europa; se retomarán las danzas medievales de las mascaradas, tratándolas con un nuevo aspecto plástico y estético para conciliarlas con la religión cristiana de igual manera las danzas de los carros y los arcos del triunfo fueron representaciones medievales convertidas en mascaradas y danzas cortesanas que serán las futuras representaciones teatrales. Carlos V utilizará los Triunfos para recibir a importantes personajes a la ciudad ofreciéndoles estos espectáculos pomposos, donde se cantaba, se bailaba y se recitaba poesía. Este monarca pondrá en práctica todo tipo de danzas cortesanas como el *saltarello*, la *gallarda* y la *pavana*, y la más apreciada por los nobles y destacada: la *morisca*.

²²⁰ Véase Espada R., 1997, pp. 46-47.

Los músicos del Renacimiento recopilaron las músicas danzables y las ordenaron para ser ejecutadas en los convites y celebraciones; estas músicas se caracterizaron por la utilización de frases cortas y simétricas, ritmos marcados, cadencias claras y frecuentes repeticiones, de esta manera se estableció un orden en las danzas, que los cortesanos debían aprender y practicar como la *basse dance* que, desde el s. XV, se formaba por una disposición de pasos simples y reverencias que dependían del maestro de ceremonias. En la ordenación de los bailes se representaba primero la majestuosa *pavana*, que iba seguida de la alegre y vigorosa *gallarda*.

- Gallarda: era una danza considerada “danzas altas”, de procedencia popular y consistía en una serie de saltos y fuertes golpes al suelo. En el Renacimiento francés predominaba la gallarda y los Branles y las fiestas terminaba con un saltarello.
- Pavana: esta danza se consideraba “danza baja”, merecido el título de Grand Val, que se utilizaba para el comienzo de los bailes ceremoniales. Fue un danza amplia y solemne que consistía en pasos simples donde el caballero acompañaba a la dama cogida de la mano, éstos paseaban lentamente por el salón de baile efectuando múltiples reverencias. La pavana fue la sustituta de la *basse dance*, que desaparecerá a mediados del s.XVI. Se cree que su origen era español porque tiene similitud con la palabra y también con la representación coreográfica que imita el cortejo de tal animal; sin embargo hay muchas discrepancias sobre el origen de esta danza.

A finales del s. XVI se introducen en Francia danzas de origen español como la *folia*, una de las danzas más antiguas de origen español que habitualmente era ejecutada por una bailarina con castañuelas y, a veces, por dos; el carácter de la danza es alegre como la zarabanda de origen español pero se piensa que fue exportado de las Indias, es un baile sumamente sensual y alocado o la chacona descendiente o sibilas a la

zarabanda. Todos estos bailes tenían en común la utilización de la bailarinas de las castañuelas y de las torsiones del cuerpo y el característico movimiento de los pies. Se cree que surgen como mestizaje con las danzas de América y fueron sometidas a la rigidez de las danzas de corte.

Para analizar mejor las danzas según la época, se destacan las danzas más populares en toda Europa del mismo modo que las cita Carlos Pérez Soto²²¹:

	Danzas Altas	Danzas Bajas
1450-1550	-Saltarello	-Bassa Dansa -Branles
1550-1650	-Gallarda -Chacona -Volta	-Pavana -Courante
1650-1780	-Contradanza -Countrydance -Pasacalle -Zarabanda	-Minuet -Allemanda

En el cuadro puede observarse que las danzas ejecutadas en cada país son muy diversas y, sin embargo, siendo las mismas, también tenían diferencia en los pasos y los nombres. Por esta variedad precisamente las que más destacaron fueron más populares, dado que hay que marcar una línea temporal entre ellas, por eso en Europa fueron escritos los libretos que describían el orden de las danzas: siempre se empezaban las celebraciones y fiestas con danzas lentas y pomposas, llamadas danzas bajas y finalizaban con las danzas altas de un carácter más alegre y

²²¹ Soto Pérez, S., (2008), *Proposiciones en torno a la historia de la danza*, ed. LON, Santiago de Chile, p. 45.

divertido. Estos movimientos establecidos hacen el surgimiento de la suit, que en el Barroco se compondrá de una estructura fija formada por cuatro danzas; Allemanda, Courante, zarabanda y giga con interrupciones de danzas más cortas y frívolas como la gavota y rigodones y el minué.

8.1. Ballet de corte

La importancia de la danza en el Renacimiento hará surgir en Francia el primer Ballet de Corte o comedia- ballet a petición de la reina Catalina de Medicis para la boda de su hermana con el duque Joyeuse. Este ballet fue compuesto por Baltasar de Beaujoyeux, quien organizó el espectáculo para la reina que impuso como condición el que debía estar interpretado por los mismos monarcas ya que eran ellos quien le pagaban y le promocionaban. Debido a la gran aceptación de la danza en toda Europa por parte de nobles y los monarcas, ésta se convirtió en un símbolo de elegancia y educación; por un lado las altas clases bailaban los bailes de salón y, por otro, se atrevían con los bailes realizados para el teatro. Habría que tener en cuenta que la técnica exigida para los diversos bailes estaba al alcance de todos, aunque en el s. XVII se va creando una danza más virtuosa solo bailada por profesionales que se acercó el nacimiento del ballet o danza clásica.

8.2. Tratados y Coreógrafos

Para finalizar con el Renacimiento se destacan los tratados²²² y los coreógrafos más importantes del s. XV y XVI. El primer coreógrafo de la historia de la danza, Domenico Piacenza o de Ferrara, nacido en 1390 fue el autor del tratado *De arte saltando et choreas ducenti* dividido en dos partes:

²²² Cabrera Esteban, N., (1993), *Ballet nacimiento de un arte*, ed. librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, pp. 53-59.

- En la primera parte enumera los componentes de la danzas, a saber, el compás de medida (danza baja, cuaternaria, saltarello y cornamusa); la manera era la interpretación de cada bailarín, la memoria para recordar los pasos, la división del terreno, las proporciones matemáticas y el aire o elevación futura donde un buen alumno debía poseer ligereza, una gran técnica y un duende interior.
- En la segunda parte se describen cuáles son los pasos fundamentales de las danzas, siendo éstos: simple, doble, repetición, posición noble, reverencia, vuelta, media vuelta, salto y movimiento (nueve pasos) o accidentales, entrechat, paso corrido y cambio de pie (tres pasos).

Como discípulo de Domenico Guglielmo Ebreo da Pesaro apodado el Hebreo, realizó un tratado de danza llamado *De pratica seu arte tripudii vulgare opusculum* (1463), que consta de dos partes una teórica y otra práctica donde discute con su maestro la definición de Balle, además dentro de los bailes descritos en el tratado se cita: la piva, el saltarello, el passo doppio y la basse dance que fue la más famosa del s.XV. En el caso de Antonius Arena citar su libro *Ad sous compagnones* (1538, Lyon) donde describe las basse danse de Provenza. Otro bailarín y coreógrafo Cesar Negri (1535-1606) escribió *La Gratia d'amore* (1604, Milan) además Negri bailó en la época de Juan de Austria y Enrique III de Francia e instruyó a más de cuarenta discípulos que distribuyó por toda Europa, es el caso de Fabritio Caroso (1526/1535 - 1605/1620) compuso múltiples coreografías que, primeramente, se dibujaban en un papel y después eran ejecutadas. Caroso dejó escritos como *El Bailarín* (1581, Venecia) y *Damas de la nobleza* (1605, Venecia), no obstante tanto Negri y Caroso crearon muchas de las normas que caracterizan el ballet clásico; alguna de estas normas son: primero la abertura de los pies y de la cadera hacia fuera, y segundo elevarse en las puntas de los pies para crear un movimiento más etéreo y suave.

Hay que destacar que el tratado de Negri *La Gratia d'amore*, conocido por Felipe III y que explica la técnica necesaria para comprender y ejecutar las diversas danzas de dicho tratado. Fue traducido al castellano por el conde-duque de Olivares en 1630 y lo más importante de este tratado es la dedicatoria a Felipe III el cual era un magnifico bailarín.



Ilustración22. Tratado *Arte para aprender a danzar* Cesar Negri²²³

Se ha conservado y recopilado distintos aspectos sobre las danzas y los pasos utilizados en el Renacimiento en el manual redactado por Arbeau y publicado en 1588, titulado *Orchésographie*; en él se recogen todos los pasos usados en cada danza por orden alfabético y después los ilustra con dibujos que traza sobre los ritmos musicales, de la misma manera que da consejos para la realizar antes del baile. Más tarde en el s. XVI destacamos los dos libros más importantes de este momento, uno de origen español y otro de origen inglés. En el caso de España durante el reinado de Felipe IV, en 1642, se publicó la primera fuente sobre danza

²²³ Mayordomo Ruiz M^a J., (2003), *Teatro y fiesta; del Siglo de Oro en tierras europeas de los Austrias*, Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior, SEACEX, Plaza Edt. El Viso, Sevilla, p. 109.

en español *Discursos sobre el arte del dançado* de Juan Esquivel Navarro. Ahora bien se cree que hubo libros anteriores a este como:

- el *Manuscrito de Cervera* (1468): compuesto únicamente de dos hojas con esquemas coreográficos de la *basse dance*.
- *La crianza y virtuosa doctrina* (Pedro Gracia Dei 1486)
- *Reglas de danzar* (anónimo del siglo XVI)
- *Manuscrito del Hospital* (anónimo SXVI) escrito en catalán.

Asimismo en Inglaterra destacamos a John Playford (1623-1686) y su manual de danza llamado *The English dancing master* publicado en Londres en 1651. Escribió, sobre todo, temas de música pero en este libro destacan las danzas de su país y cómo se debían realizar; alcanzó un gran éxito a tenor del número tan elevado de ediciones.



Ilustración23. John Playford (1623-1686) y su manual de danza llamado *The English dancing master*²²⁴

²²⁴ Véase Manuscrito Biblioteca Nacional de España, M/2824. Exposición de la gallarda al vals. Libros de danza de La Biblioteca Nacional de España. (s.VI al XIX).

9. DANZA EN EL BARROCO

El Barroco fue una etapa distinta al Renacimiento y con ciertos rasgos opuestos en cuanto a estética se refiere. Se caracterizó por un marcado periodo de pobreza y guerras donde toda Europa se ve implicada; dichas circunstancias se ven reflejadas en las artes, las cuales muestran una práctica más recargado y retorcida, llena de contrastes y más cercana a la situación que se vive. Solo la nobleza posee los medios para seguir viviendo en la ostentación aunque también sufrirán un declive en sus riquezas; sin embargo estos hechos favorecerán la danza de la corte, la cual será utilizada por los monarcas de la época para demostrar su poder y riqueza siendo las fiestas cada vez más pomposas y recargadas.

9.1. La corte de Luis XIV

La corte del rey Luis XIV (1643-1715) influyó mucho en la historia del ballet al realizar las más espectaculares representaciones, siendo el mismo el que participaba en los ballets de corte con la ayuda por una parte de Jean Baptiste Lully²²⁵, afamado músico y compositor y de Pierre Beauchamp²²⁶ coreógrafo y maestro y, por último, por el dramaturgo Molière. Estos ballets de corte eran representaciones de danza creadas por Lully para el disfrute de la realeza, por lo que empezaban con un entrante y finalizaban con un Gran vals, tanto al principio como al final los señores podían disfrutar de bailar las danzas aprendidas pero el resto del ballet era realizado por profesionales. La utilización de profesionales se hizo cada vez más habitual, por esta razón se creó primero en 1661 la Real Academia de la Danza²²⁷, por demanda expresa del monarca con el fin de realizar una danza más virtuosa en manos de los profesionales; en

²²⁵ James R. A. y Hajdu J., 1989, *Baptiste Lully and the music of the French Baroque: essays in honor of James Anthony*, ed. Universidad de Cambridge, New York, pp. 251-253. Véase también Bayo J., 1997, *Diccionario biográfico de la danza*, Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, p. 212.

²²⁶ Véase Bayo J., 1997, p. 42

²²⁷ Cabrera Esteban, N., 1993, *Ballet nacimiento de un arte*. Editorial librerías deportivas Esteban Sanz. Madrid. pp. 112-115.

segundo lugar se instaura en 1671 la Real Academia de la Música y, como hecho natural, en 1713 nacerá la Escuela de Danza de la Opera donde se instruye a los mejores bailarines.

A partir de 1664 con Molière surgieron varias comedias ballet y en 1671 Lully tuvo como privilegio el poder componer ópera en lengua francesa creando un nuevo género dramático-musical llamado tragedia lírica o tragedia musical. En sus óperas introdujo una ceremoniosa música de marcha llamado ouverture, mientras esta música sonaba el rey entraba y ocupaba su lugar; también compuso el divertissement que estaba basado en el coro y el ballet, no tenía relación con la historia de la ópera pero causaba gran expectación, normalmente era un momento donde el distinguido público podía practicar las danzas cortesanas, normalmente bailando el minué y la gavota. La ópera entera elogiaba y complacía los deseos del rey donde, gracias a Lully, resaltaba en ellas la grandeza y el poder del monarca en forma de sol metafóricamente hablando.



Ilustración24 Tragedia lírica compuesta por Lully en 1648 llamada Amadis

Sin embargo en Italia desde 1630 ya se disfrutaba de la ópera y de espectáculos teatrales como actos culturales abiertos a todo tipo de público a diferencia de Francia donde los espectadores eran cortesanos. La sociedad del barroco destinó gran parte de las composiciones musicales para la realización de danzas, siendo las más afamadas y reconocidas las de Allemanda donde usaba como introducción la suite, antigua danza alemana que sustituyó a la pavana. Su principal característica es que debía ser bailada por parejas que no podían soltarse la mano y, por último, se bailaba la Courante. Otras danzas a destacar en el Barroco fueron:

- Bourree de origen francés con un movimiento rápido y binario.
- Chacona: era una danza cantada de origen español con un ritmo tranquilo y ternario.
- Zarabanda: danza de origen español que tenía también ritmo lento y ternario.
- Giga, danza de origen inglés y bailada en el compás de 6/8.

Todas estas danzas pasaron a formar parte de las suites. Eran músicas instrumentales que estaban compuestas por la sucesión de piezas sencillas; se presentaban como un conjunto de danzas encadenadas y combinadas entre si y, según el ritmo de éstas, solían alternarse las rápidas con lentas. A veces se podía distinguir la introducción u obertura seguida por un conjunto de danzas que contrastaban en ritmo: lenta- rápida- lenta – rápida. A mediados del s. XVII se propuso por Froberg la sucesión de unas danzas determinadas, a saber, Allemanda - Courante- zarabanda- giga, siguiendo un esquema fijo que adoptará Johan Sebastián Bach en muchas de sus suites. De la misma manera ocurre con el minué, música compuesta para bailar y emblema de la época de Luís XIV. Esta danza de origen popular fue adoptada por la corte francesa en el año 1650 como muchas otras; los movimientos del minué eran artificiales y no exigían gran dificultad pero requerían gran precisión en la utilización del espacio y del tiempo; por otro lado, el baile se hacía mediante cambios de pareja llevando un orden

jerárquico y preestablecido. Empieza a bailarse en el s. XVII y hasta el XVIII sigue predominando en los salones, este periodo se puede llamar la “edad del minué”. Comenzó formando parte del repertorio de los bailes y ballets de corte para pasar enseguida a la música instrumental de cámara y a la ópera. Todos los compositores del barroco escribieron minués cuyo compás era ternario y generalmente $\frac{3}{4}$. Será Lully quien lo introduzca en la música instrumental de cámara y Bach quien lo incorpora a la suite.

En conjunto las danzas del barroco se podían dividir en dos tipos, una danza realizada por los cortesanos y el pueblo y otra danza realizada por bailarines profesionales:

- Las danzas de sociedad se dividían en danzas populares y danzas cortesanas. Las primeras eran realizadas en las festividades y representaban las danzas tradicionales y las segundas eran utilizadas por los cortesanos para su propio disfrute y entretenimiento.
- Las danzas teatrales tenían una composición coreográfica amplia y nutrida de múltiples pasos que requerían una gran técnica, eran representadas para ser vistas por el público donde se solían hacer narraciones de una historia y de sus personajes, pero ante todo se buscaba la elegancia y la belleza con pasos estrictamente ejecutados.

Dentro de los bailarines y maestros del barroco destacaron el maestro Beauchamp seguido de otros profesionales como: Luis Guillermo Pecourt, Claude Balon²²⁸, Lestang, Luis Lasserre, Deschars e intérpretes de la danza profesionales como: La Salle, La Marielle y La Fontaine entre otras²²⁹.

²²⁸ Véase Bayo J., 1997, p. 38.

²²⁹ Véase Espada R., 1997, p. 49.

Al mismo tiempo en Inglaterra se introdujeron parecidas innovaciones en el arte de bailar y floreciendo los acompañamientos musicales con danza dentro del teatro. Esas interrupciones bailadas entre la palabra hablada, se fueron haciendo cada vez más extensas y generaron un nuevo estilo escénico llamado la semi-ópera. También en España nació un estilo propio conocido como zarzuela, género típicamente español, que obtiene su nombre del Palacio Real de la Zarzuela siendo Felipe IV el que da un gran impulso a estas representaciones. Eran comedias con música para la diversión de los cortesanos iniciadas con las obras escritas por Calderón alrededor de 1657 y 1658, como por ejemplo *El golfo de las sirenas*, y *El Laurel de Apolo*, ésta última compuesta para celebrar el nacimiento del príncipe Felipe Próspero. Asimismo en España se realizaron diversos tipos de bailes populares creando un amplio repertorio, como los bailes de cascabel, la folia, el canario, las gambetas pasando todas ellas a formar parte de las danzas cortesanas. Una curiosidad a destacar en España es la utilización terminológica entre baile y danza, ya que se atribuía a baile el realizado por las clases del pueblo llano, mientras que el término danzar se refería a las prácticas de las clases superiores, reyes y nobles.

9.2. Ballet de Acción y Cartas de Noverre

Tras la muerte de Luis XIV, el ballet pasó a ser ejecutado por profesionales; por otra parte, la llegada al trono de su nieto Luis XV fomentará La Ópera de París como centro de inspiración del ballet y organismo promotor y difusor en toda Europa, siendo un ejemplo de elegancia y refinamiento. En este siglo es destacable una danza estrella, el Minuet, ya mencionada en el reinado de Luis XIV que cobrará mayor importancia en el siglo XVIII con figuras geométricas en forma de Z y S. Se bailará tanto en salones como en los ballets. Asimismo apareció en este periodo un nuevo género escénico como la ópera-ballet que, al contrario que los ballets de corte ejecutados por profesionales, solo será interpretado exclusivamente por profesionales siendo la obra más

destacable *Las Indias Galantes*²³⁰ que fue representada en 1735. Al mismo tiempo se desarrolló la contradance²³¹ de origen inglés cuyo aprendizaje y realización eran fáciles, de ahí que fuese la más utilizada por estas razón ya que al bailarla permitía estar menos pendiente de los pasos y disfrutar más libremente de su aspecto lúdico.

Este periodo tuvo como objetivo la evolución de la propia danza para convertirse en un arte independiente; este nuevo reto se alimentó de la afluencia de bailarines profesionales y escuela fomentando la estructura de los pasos y la perfecta realización de los movimientos. Por consiguiente para que el ballet realice un camino en solitario no se podrá valer solo de la realización de sucesivos pasos en una coreografía; es necesario que el bailarín sea también un intérprete. Además es importante señalar que estos planteamientos surgen por la monotonía creada en los espectáculos de danza donde se debía renovar o tomar un nuevo camino del espectáculo danzado. Estos avances serán realizados y escritos por Georges Noverre, ante los variados enfrentamientos que surgen entre bailarines y coreógrafos de cómo corresponde hacer los ballets y de si debe apoyar a la técnica o a la expresividad. En este sentido, la esencia fundamental de la danza se vio reflejada también en el vestuario, María Camargo bailarina española recortará su vestido y se quitará los tacones, las pelucas y el meriñaque para bailar siendo esta nueva indumentaria más cómoda para realizar las coreografías y los variados pasos virtuosos. Otra propulsora de la danza con vestuario liberador es María Salle, quien también luchó contra el peso impuesto del vestuario, como en el estilo griego con una túnica amplia y el pelo suelto. Estas bailarinas eran muy diferentes La Salle se caracterizaba por su gran expresión mientras que Camargo era una virtuosa de la técnica donde ya se realizaban piruetas. El vocabulario de la danza era muy amplio podemos encontrar las posiciones clásicas de los pies y múltiples pasos, saltos y piruetas que se realizan actualmente.

²³⁰ Cabrera Esteban, Nieves, 1993, pp. 141-143.

²³¹ Véase Bonilla, L., 1964, p. 161.

En España en el s. XVIII destacó el bolero²³² que provenía de danzas como la seguidilla²³³ y el fandango²³⁴ que eran cantadas con acompañamiento de guitarra y castañuelas y tenían un carácter vivo y apasionado. La evolución del bolero culminará con la creación de la escuela bolera siendo el ballet de España el que lo lleve a su máximo esplendor junto a otras danzas en el siglo XIX en España. Este ballet español se fusionó con las terminologías francesas, creando una danza propia. Las ciudades con mayor actividad artística fueron Madrid y Barcelona teniendo también Sevilla una gran aceptación en Francia.

El siglo XVIII se cierra con *La fille mal gardée*²³⁵ que se representa en 1798 es un ballet de tres escenas y coreografiado por Jean Dauberval representada en el gran teatro de París, donde la técnica fue el principal recurso para expresar sentimientos de carácter cómico. Entre los libros de danza del siglo XVIII, decir que reflejaron dos conceptos, uno más innovador y otro más antiguo; por un lado, el más innovador buscaba un ballet más natural y sentido, donde solo con el baile con expresión se podía contar una historia y en oposición, el concepto más antiguo defendía un ballet artificial y lleno de rigidez, donde solo se piensa en la realización de los pasos y las figuras geométricas que se deben de formar en el escenario sin más.

Dentro de la corriente más natural e innovador *Las Cartas sobre la Danza* de Noverre escritas en 1759 marcó un paso definitivo hacia el ballet de pantomima o, como lo menciona Noverre, Ballet de acción donde se mostraba una nueva forma de representación y de conceptos. Esta nueva filosofía de entender la danza será la precursora de los ballets románticos del s. XIX al definir la situación y las inquietudes de los bailarines del s. XVIII. Esta obra se compone de once cartas de las cuales se resumen algunas:

²³² Espejo Aubero A., (2001), *Glosario de términos de la danza española*, ed. Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, p. 42.

²³³ Véase Espejo Aubero A. 2001, p. 211.

²³⁴ Véase Espejo Aubero, A. 2001, p. 97 y Espada, R., 1997, pp. 122-123.

²³⁵ Balanchin G. y Mason F., (1988), *101 Argumentos de grandes ballets*, ed. Alianza Música, Madrid, pp. 149-153.

- Carta I. Se habla de la poesía, la pintura y la danza como una copia fiel de la naturaleza y el ballet a modo de cuadro, siendo la escena la tela, los movimientos los colores, el rostro los pinceles y el conjunto de trajes el colorido. Noverre destaca que el artista tiene el problema de que el pincel y los colores no están en sus manos por lo que deberá usar el gesto y la pantomima, llegando a afirmar que los ballets son débiles esbozos de lo que serán algún día. El arte debe ser sometido al buen gusto y al ingenio, pudiendo embellecerse y variar hasta el infinito criticando que el ballet se haya quedado en la infancia solo para recrear la vista. También es necesario que los maestros consulten los cuadros de los grandes ballets para acercarlos a la naturaleza y evitar la geometría; Noverre critica el abuso con demasiada frecuencia de unas determinadas figuras simétricas pero estas figuras tan rígidas deben olvidarse y reflejar una composición más orgánica y natural, como por ejemplo: las ninfas ante los jóvenes faunos corren despavoridas y los faunos las persiguen con deseo, lo que implica una escena de acción con un bello desorden. Por otro lado, menciona que un maestro de ballet sin inteligencia y sin gusto colocaría a las ninfas y faunos sobre las líneas paralelas convirtiendo la escena en un ejercicio frío y acompasado.

- Carta II. Noverre critica la enseñanza de los maestros que están empeñados en que se calquen sus movimientos, pero si el maestro está sentado en una silla y expresa el sentimiento del alma mediante gesto, estos sentimientos fríos y sin pasión harán al figurante un bailarín mediocre. También destaca que los ballets bien formados son como una pintura que expresa pasiones y costumbres, si se despoja a la danza de la expresión obtenemos un espectáculo frío y monótono, de tal manera que los ballets deben estar compuestos por una exposición de la idea, un nudo y un desenlace y su éxito se basará en la buena elección del tema y la distribución. Recalca que todo ballet difuso y complicado el que

no se vea con claridad la estructura mencionada será un ballet sin carácter. Por otro lado, destaca que la ejecución de la danza ha alcanzado gran perfección pero cuando el mecanismo de la danza no se ejecuta a través del espíritu, los movimientos no llegarán a ligarse y adquirir la belleza. Como conclusión afirma que la danza es un bello idioma y no es suficiente conocer el alfabeto, además debe de ser guiada por el genio y los sentimientos.

- Carta III. El género más propio a la extensión de la danza es la tragedia, pero el maestro hábil no debe fijar la atención solo en los primeros bailarines, si es así la ejecución perderá efecto en el ballet porque un ballet es un género donde su dificultad reside en saber introducir con decadencia a los figurantes y éstos deben tener una expresión animada y vivaz que mantenga al espectador siempre atento. Según Noverre hay pocos ballets razonados ya que se baila por bailar lo cual crea solo cuadros fríos y confusos, sin expresión ni sentimiento. De igual manera reafirma la idea de que leer le es tan fácil a un pintor como a un célebre maestro de ballets, pero no se pinta con las piernas sino que es la cabeza la que debe guiar a los pies del bailarín.
- Carta XI. Menciona que es raro encontrar hombres bien formados; primero considera que quien se dedica al ballet debe reflexionar sobre su forma física y sus vicios serán remediados con un maestro sabio. Por otro lado resalta la poca honestidad de los bailarines que no son capaces de realizarse un examen personal y esta desproporción hace que no se realcen sus pasos ni en seguridad ni en aplomo. Los bailarines piensan que la danza son solo brazos y piernas, si los buenos maestros fueran más numerosos habría mejores bailarines pero, por el contrario, solo desean que copien a la perfección y que todos tengan las mismas cualidades. Noverre trata también los problemas físicos de los bailarines, a saber, los patizambos cuyas piernas forman un triángulo y los estevados que tienen piernas forman un arco. Pero

aun así el autor encuentra remedio y beneficio en estos defectos físicos, ya que los patizambos pueden tener gran destreza y los estevados más fuerza. Sin embargo, no hay mayor defecto que no saber mirarse uno así mismo por lo que los bailarines deberían aprender a ocultar los defectos físicos para reflejar una cara bonita.

- Carta XIII. En este apartado se habla de la coreografía como arte de escribir la danza por medio de diferentes signos, al igual que la música. Estos signos representativos se conciben con facilidad y se aprenden rápidamente pero también se olvidan de la misma forma. Esta forma de escritura sirve para los ballets como la pavana, ya que los caminos y figuras están rígidamente estructurados sirviendo también para la danza simple. Sin embargo en época de Noverre los pasos eran múltiples y complicados y esta arte era imperfecto al no indicar con exactitud los movimientos, ni los contornos, ni las expresiones. Para finalizar crítica a bailarines como Aupre, Camargo, Lany entre otros por su debilidad de movimientos al dejar ver solamente pensamiento de su talento, también afirma que son como bellezas dispersas sin conjunto y sin colorido consiguiendo solo la sombra imperfecta de un original perfecto.

Ya en España encontramos *Manual reglas útiles para danza*²³⁶ del maestro de danza catalán Ferriol i Boxeraus. Se trata de un texto que relata el estilo de danza francesa donde su autor explica las danzas del s. XVIII y defiende la danza francesa y critica las danzas artificiales que siguen una estructura rígida y miles de formaciones geométricas, también recopiladas con una forma coreográfica simbólica al igual que la música y útiles para la nueva danza que estaba surgiendo. Destacar cuatro aspectos interesantes:

- Sus tres tratados: el primero enseña los diferentes pasos de la danza francesa, el segundo, el braceo correspondiente a cada paso y el último es una demostración y declaración de algunas «Danzas de Corte», coreografía y distintas contradanzas.
- Las formas del bailar siendo el minué la más común con una forma geométrica en z y en s.

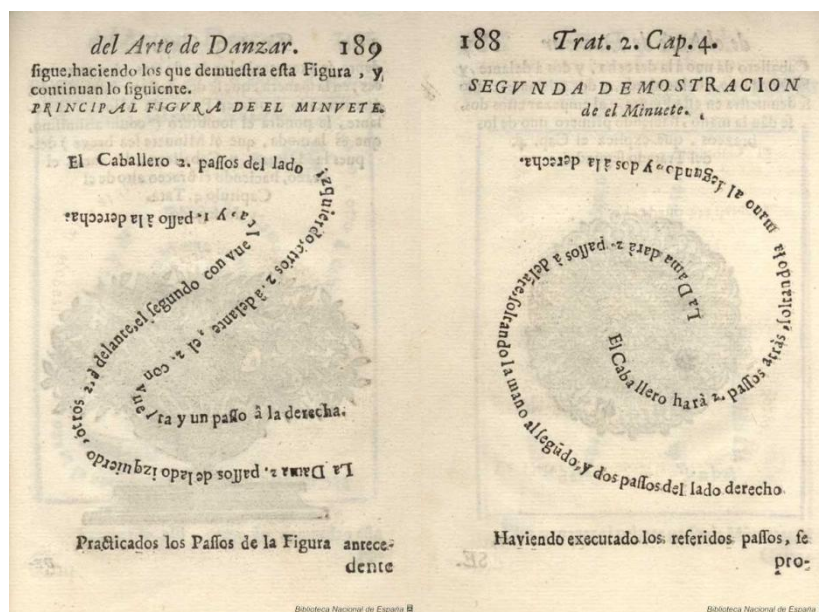


Ilustración 25 Ferriol y Boxeraus, El arte de danzar, Minué formas en Z y S²³⁷

- En cuanto a las contradanzas su autor señala diferentes formas de bailarlas: unas veces largas, otras redondas o cuadradas. La C quiere decir que el hombre y la señora dan una vuelta, se colocan en un segundo lugar y después vuelven a su posición.
- La O significa caminar hacia delante alrededor de tu compañero y volver al mismo sitio. Según sea el 8 abierto o cerrado también

²³⁷ Ferriol y Boxeraus, B. T., (1745), *Reglas útiles para los aficionados a danzar - : provechoso divertimento de los que gustan tocar instrumentos y polyticas advertencias a todo género de personas: adornado con varias laminas*, ed. Capoa A costa de Joseph Testore. Biblioteca Nacional de España.

significa un movimiento coreográfico. Este es un ejemplo de contradanza cuadrada:

70 LA GENTIL

PROSIGVE LA GENTIL.

LA GENTIL 47.

Por si el aficionado quisiere saber , cómo se escriben las Contradanzas Quadradas en Chorographia moderna, pongo la siguiente: Para baylar esta Contradanza de quatro Pares, no necessita de explicació supuetto, q la contiene la Chorographia, que es, que los Pares principales empiezan la primer diferencia de las 50. explicadas , y luego se executa lo que vá escrito en estas dos laminas , que la primera consiste en hacer las quatro caras (explicadas anteriormente) luego ir azia adelante , y volver atrás. Despues se executa lo que está en la segunda Lamina .

Y para baylarla en las demás especies, es en la forma siguiente.

Biblioteca Nacional de España

Ilustración 26. Contradanza cuadrada.²³⁸

No obstante en esta época proliferaron los escritos sobre danza con importantes autores como los que se enumeran a continuación:

- Rattier, Joseph, 1759; *Aprobación de los más famosos Maestros prácticos, y theòricos de la Europa, sobre las observaciones, principios y reglas del arte de la danza*, Impreso en Sevilla en la Imprenta y librería de D. Joseph Márquez, en la calle de la Sierpe.

²³⁸ Véase Manuscritos Biblioteca Nacional de España. Ferriol y Boxeraus, B. T., (1745), *Reglas útiles para los aficionados a danzar - : provechoso divertimento de los que gustan tocar instrumentos y polyticas advertencias a todo género de personas: adornado con varias laminas...*edt. Capoa A costa de Joseph Testore.

- Tomlinson, Kellon, 1744; *the art of dancing: demonstrated by characters and figures*. Londres.
- Lambranzi, Gregorio, 1716; *Neue und curieuse teatralische tanzschul Nurnberg: verlegts Johan Jacob Wolrab*.
- Rameau, Pierre, 1725; *Abregé de la nouvelle méthode*. Paris y *Le maître a danser: a facsímile*1716. Paris. Edición New York BroudeBrothers.
- Dubois, entre 1769 y 1788; *Principes d'allemandes*. Paris.
- Le Froi Méreaux, Nicolas-Jean, 1760; *Réflexions sur le maintien et sur les moyens d'en corriger les défauts*. Gotha: Chez Mevius & Dieterich.
- Minguet Pablo, 1755; *El noble arte de danzar a la francesa y española adornada con LX láminas finas* .En Madrid.
- Fernández de Rojas, Juan, 1792. *Crotalogía ó Ciencia de las castañuelas*, Barcelona: por la viuda Piferrer.
- Roxo de Flores, Felipe. 1793; *Tratado de recreación instructiva sobre la danza*. Madrid: en la Imprenta Real.

Para finalizar es destacable la figura de Carlos Blasis (1795-1878) que recopiló el vocabulario de la danza clásica tal y como será hasta la actualidad en su obra: *Traité élémentaire, théorique et pratique de l'art de la danse* Milan chez Joseph Beati et Antoine Tenenti, 1820; gracias a este tratado se facilitará la internacionalidad del lenguaje del ballet.

10. BALLETS ROMÁNTICO. S. XX

El ballet alcanzó su máximo auge en el s. XIX con la aparición de los ballets blancos, nombre surgido a partir del vestuario utilizado por las bailarinas; compuesto de gasas y tules. Estos ballets fueron el sustituto del Ballet de Acción de Noverre, lo cual supuso un descubrimiento para el público ya que, por primera vez, se contemplaba una danza muy etérea y aérea.

Al mismo tiempo la Revolución Francesa hará que los ideales y la ilusión del pueblo se dejen sentir en las representaciones artísticas como la danza; de esta forma surgen en los teatros los primeros ballets románticos. Sus argumentos estaban basados en personajes alados y fantasiosos, como hadas, sílfides y espíritus libres. Las bailarinas por primera vez usaban las zapatillas de punta para conseguir ser ligeras y delicadas además de una depurada técnica y una magnífica interpretación. La danza romántica se enfatizó con el predominio de la mujer en la escena. Pueden destacarse a María Taglioni, Fanny Cerrito, Carlota Grissi y Lucile Grahn que bailaran juntas en el pas de Quatre; otra bailarina de gran renombre fue Fanny Elssler.

Estas cuatro bailarinas (Taglioni, Cerrito, Grissi y Grahn) fueron reunidas por Lumley en el teatro de Londres formando el ballet pas de Quatre²³⁹ y coreografiado por Jules Perrot. Dicho ballet fue estrenado en Londres en 1845 y se trataba de un ballet o un divertissement donde las cuatro bailarinas fueron consideradas las mejores bailarinas del mundo con la consiguiente expectación del público al verlas juntas con la supuesta rivalidad que pudo provocar tal hecho. Se cree que Fanny Elssler no fue invitada a bailar por la competencia creada con anterioridad con María Taglioni, ya que Elssler la había amenazado con bailar el papel de la sílfide realizado exclusivamente para Taglioni, empezando una guerra abierta entre ambas.

En otro orden de cosas, a consecuencia de la aparición del primer ballet se establecieron las reglas que caracterizaban el ballet romántico o blanco, a saber:

- Se representa por una bailarina de aspecto pálido y sobrenatural en un ambiente fantástico y normalmente natural como campos y bosques.

²³⁹ Balanchin, G. y Mason, F., (1988), *101 Argumentos de grandes ballets*, edt. Alianza Música, Madrid, pp. 241-246.

- Sus argumentos describen la nostalgia y la melancolía, las bailarinas portaban tules realizados con vaporosas muselinas y coronas de flores.
- El bailarín queda reducido a partener poniendo en relieve la gracia de su pareja.
- Los pasos a dos o “pas des deux” se observan en las partes del ballet, se realizan por dos bailarines de sexo opuesto, que realizan la coreografía a veces en conjunto o alternándose para concluir juntos de nuevo. También se pueden realizar pasos a tres.
- Se destacaba la figura del bailarín solista que normalmente realizaba adagios con el objetivo de lucir la abertura de piernas, los equilibrios, los giros y piruetas siendo el papel de mayor responsabilidad.
- Gran rigor en los ejercicios y tecnicismos.
- La utilización de las zapatillas de puntas.
- La temática argumental y de personajes era de tres tipos: personajes; terrenales, místicos o sobrenaturales y mixta.

La primera representación de la danza clásica fue la del ballet de La Sífide²⁴⁰; coreografía de Philippe Taglioni y estrenado en el teatro de la Academia Royal de Música en París en 1832, con la actuación de María Taglioni en el papel de la sífide y Mazilier en el personaje de James. Sobre este ballet Balanchin afirma que “Con “La sífide” la historia del ballet cambio completamente con esta obra. María Taglioni que lo bailó y los hombre que crearon el papel para ella, hicieron una revolución en el arte de la danza de la que todavía somos testigos siempre que vamos al ballet y vemos un mundo de fábula-de sífides, ondinas, reinas cisnes y pájaros de fuego- que a la vez es real y fantasía, montajes que son a la vez etéreos y naturales, vestidos de blanco fluorescente, zapatillas de raso y bailarinas que se ponen en puntas y son izadas mágicamente en el aire por sus parejas. La era del ballet romántico comenzada por este ballet está todavía dentro de nosotros.”²⁴¹

²⁴⁰Véase Balanchin, G. y Mason, F., (1988), pp. 293-301.

²⁴¹ Ídem, p. 293-294.

Asimismo otro ballet romántico de gran fama fue Giselle, coreografía de Jules Perrot y representado por Carlotta Grissi y estrenado en París en 1842. Fue representado en todas las ciudades importantes en los años siguientes, siendo el papel principal elegido por las mejores bailarinas del momento. Las innovaciones de este ballet fueron, por un lado, la eliminación total de la zapatilla de tacón por las puntas y, por otro, que la bailarina principal saltaba desde seis metros a los brazos de su amado. La característica de los ballets románticos fue el amor imposible de jóvenes que veían truncada su vida por alguna causa mayor, como por ejemplo las Willis, bellas mujeres que estaban comprometidas para casarse y morían antes de la boda, estos seres al anochecer se levantaban de sus tumbas y bailaban solas a la luz de la luna.



Ilustración 27. Giselle, Carlota Grissi, imagen del libro *The Romantic Ballet in Paris*, Ivor Guest

Mientras en España es importante destacar el apogeo dancístico con la escuela bolera que cosechó un gran éxito más allá de las fronteras nacionales, llegando a París artistas de la escuela de Danza Clásica de Madrid, que había sido creada en 1807. Las más famosas bailarinas españolas que cruzaron fronteras fueron: Pepita de Oliva, Camprubi, Dolores Serral y Lola de Valencia.

Cronológicamente hablando, el ballet romántico tuvo una duración aproximada de treinta años, pero después fue decayendo por el nacimiento de una nueva corriente en Rusia a mediados del siglo XIX, dentro de los Ballets imperiales del Zar, especialmente en San Petersburgo. Rusia²⁴² había vivido los primeros años del siglo XIX con el representante coreográfico Didelot, propulsor del romanticismo en dicho país. Durante la primera mitad del siglo Rusia recibió a las más importantes figuras de la danza y de la coreografía; es en este momento cuando el coreógrafo Jules Perrot llegó en 1848 como director del Teatro Maryinsky, mostrando la cultura de los ballets románticos de Francia. En 1859 asumió su cargo Saint. León, que se caracteriza por el gran virtuosismo italiano, siendo su obra más afamada -y la última de ellas- Copelia en 1870. De 1861 hasta 1864 Blasis, trabajó más en Moscú y renovó la forma de la metodología académica, redactando el *Código Terpsícore*. Sin embargo, la llegada de Marius Petipa como primer bailarín a San Petersburgo y más tarde como coreógrafo marco el nuevo estilo de ballet clásico. Tras su paso por España la influencia aportada por la corriente literaria y artística de Cervantes se dejó notar en su ballet “Don Quijote” en 1869. No obstante los ballets más destacados de este coreógrafo surgirán a finales del siglo XIX, consideradas sus grandes obras dentro de una trilogía con música de Tchaikowsky y ayudado por Lev Ivanov, siendo éstas:

- “La Bella Durmiente”: ballet clásico en tres actos estrenado en el teatro Maryinsky de San Petersburgo el año 1890.

²⁴² Espada, R., (1997), *La danza española, su aprendizaje y conservación*. Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, pp. 59-99.

- “El Cascanueces”: ballet clásico en dos actos estrenado en el teatro Maryinsky de San Petersburgo el año 1892 donde se observa en un acto las danzas del mundo; danza china, árabe, rusa etc.
- “El Lago de los cisnes”: en 1877 es coreografiada por Julios Reisinger y en 1895 fue mejorada por Lev Ivanov y Marius Petipa. La representación tuvo lugar en el teatro Maryinsky de San Petersburgo. Se trata de un ballet dramático en cuatro actos, donde se ve tanto la influencia romántica como la clásica; igualmente se mezclaba lo terrenal con lo sobrenatural y con respecto a la vestimenta predominaba los tules largos y vestidos cotidianos frente al plato clásico.

Sin embargo, hubo muchos más coreógrafos y bailarines entendidos como transición hacia la edad moderna tales como Bournonville, Cristian Johanson, Nicolas Legat, Paul A. Gerdt, Vera Trefilova, Enrico Cecchetti. Adolph Bolm, Anatole Oboukof entre otros.

En cuanto a la danza bailada en los salones con un carácter marcadamente social hay que destacar el vals la danza más popular de este siglo. A mitad de este periodo la variante de danza más aclamada fue el vals vienés, que se vio estimulada por trabajos de músicos como Joseph Lanner y la familia Strauss. La utilización de dicho vals en banquetes y fiestas fue un signo inequívoco de la cultura y el refinamiento. Otras danzas que surgen a finales de este periodo se ven reflejadas en el libro “Teoría del baile”, editado en 1881 donde se hace alusión a las siguientes danzas:

- La Polka: su tiempo es el 2/4 y se debe bailar de manera graciosa y moderada. El caballero sujeta a la mujer por la cintura o talle, ésta apoya su mano izquierda en el hombro de éste y el caballero desplaza y mueve a la dama por donde quiera.
- El Srottish es muy similar a la polka al tener el mismo ritmo y la misma colocación de la pareja.

- La Redowa es una especie de vals pero más lento y elegante con un tiempo de $\frac{3}{4}$.
- El Vals de tres tiempos considerado como el vals auténtico. Por otro lado, el vals suizo, para ser ejecutado se necesita ser grácil y preciso y una armonía perfecta entre los movimientos del caballero y de su dama. La figura que se suele formar es un círculo y pequeños círculos.
- El Rigodón o la Cuadrilla: hay los dos grupos (caballeros y damas respectivamente) y los primeros se colocan a la izquierda de sus damas enfrente unos de otros, formando un rombo; otras figuras que se realizan son: pantalón, estio, polla, pastorcilla y el final llamado también Gabop.
- La danza cubana es un baile difícil de describir y solo los cubanos la ejecutan a la perfección, pero decir que consta de tres partes: el paseo, la cadena y el sostenido.
- Otros bailes que mencionados son: la cuadrilla, mazurca, la varsoviana, el cotillón, el vals de los tiempos y los lancebos.

A finales de este siglo apareció un nuevo estilo escénico, la opereta, que estaba dirigida a todo tipo de público; ésta se compara en España con la zarzuela y con el musical de Broadway, de New York y Londres alcanzando su mayor esplendor en el s. XX.

11. LA DANZA EN LA ACTUALIDAD. S. XX Y XXI

La llegada del siglo XX traerá una nueva forma de ver la danza. La corriente artística del expresionismo trajo consigo el nacimiento de una danza moderna, que reflejaba los acontecimientos sociales del momento, es decir, un periodo de guerras y de cambios que, a través de la innovación y la búsqueda expresó nuevos movimientos que expresen la situación. Dicha danza se creó en función de las diversas culturas e

inquietudes de cada país para ser lo más exacta posible a la realidad, obteniendo de esta manera un cambio en la realización de los pasos, la indumentaria, la música y el argumento. Como se ha afirmado anteriormente, la unión de las diversas artes y no la realización de solo un arte creó una nueva forma de concebir la danza en sus distintas vertientes: en primer lugar la clásica tradicional, después una danza moderna en oposición con la anterior y, por último, la danza clásica moderna o neoclasicismo, que intentará unir ambas corrientes anteriores en las representaciones escénicas. Las nuevas corrientes destacaron en países como Rusia, América del Norte y el expresionismo alemán en oposición a la dominación de la danza francesa de siglos anteriores.

El primer cambio estético hacia una danza moderna se observa en Rusia en los ballets de Diaghilev consolidados como compañía en 1911 y que perdurarían hasta la muerte de su director en el año 1929. Diaghilev buscó el concepto unitario de música, danza, poesía y pintura en una obra completa. Esta compañía de principios de siglo XX fue capaz de combinar los músicos como Stravinsky, Falla, Ravel o Prokofiev junto a pintores como Picasso y Braque que creaban innovadores vestuarios y escenografías. A todo ello se unió la actuación de los mejores bailarines y coreógrafos que marcaron una referencia hacia la danza moderna, como Vaslav Nijinsky (1890-1950), Michael Fokine o Massine.

Los comienzos de esta nueva era de danza estuvieron marcados por la compañía de Diaghilev y las coreografías de Fokine que causarán gran entusiasmo por la intensidad de sus danzas y el carácter exótico como las “Danzas Polovtsianas” o “Sherezade”. Estos ballets tenían gran influencia oriental y estaban compuestos por grandiosos cuerpos de bailes que resaltaban por sus movimientos, su fuerza interpretativa y su gran colorido. Así mismo Fokine creó “El pájaro de fuego” de 1910 y “Petrouchka” en 1911, éste último con los bailarines más destacados del momento como Nijinsky, junto a Tamara Karsavina y Anna Pavlova que protagonizaron la mayor parte de estos montajes. Las coreografías de Fokine fueron múltiples, trabajaba con diversos ballets y bailarines lo que

le hizo ir desligándose de la compañía, pero volverá a trabajar con Diaghilev los últimos años de la vida de éste. Este coreógrafo dejó su esencia en cada obra compuesta para los Ballets Rusos; de igual forma, en una carta escrita el 6 de Junio de 1914 al periódico The Times expuso cinco principios sobre la esencia y los cambios del nuevo ballet, donde no negaba la influencia en sus obras tanto del ballet clásico tradicional como las innovadoras técnicas de Isadora Duncan relatando la investigación que realiza para crear cualquier fragmento de danza:

- Primera regla: no formar combinaciones de pasos preconcebidos y ya establecidos, sino crear en cada caso una nueva forma que se corresponda con el tema, la forma más expresiva posible para la representación del período y carácter de la nación representada. Esta es la primera regla del nuevo ballet.
- La segunda regla es que la danza y el gesto mimético no tiene significado en el ballet a menos que sirva como una expresión de su acción dramática, y no deben ser usados como un mero divertimento o entretenimiento sin tener conexión con el esquema del ballet como un todo.
- La tercera regla es que el nuevo ballet admite el uso de gestos convencionales solo cuando es requerido por estilo del ballet, y en todos los otros casos se esfuerzan en reemplazar los gestos de las manos por una mímica que involucre a todo el cuerpo. El hombre puede y debe ser expresivo desde la cabeza a los pies.
- La cuarta regla es la expresividad de los grupos y el cuerpo de baile. En el ballet antiguo los bailarines estaban agrupados solo con una finalidad decorativa, y el maestro de ballet se desentendía de la expresión de cualquier sentimiento en los grupos de personajes o en el cuerpo de baile. El nuevo ballet, por otra parte, al desarrollar el principio de la expresividad promueve desde la expresividad del rostro a la de todo el cuerpo, y desde la expresividad del cuerpo individual a la del grupo de cuerpos así como a la de las danzas combinadas del conjunto.

- La quinta regla es la alianza de la danza con otras artes. El nuevo ballet rechaza ser el esclavo ya sea de la música o de la decoración escénica y en función de la alianza de las artes solo bajo la condición de completa igualdad, se consigue una libertad perfecta tanto del escenógrafo como del músico. En contradicción con el ballet antiguo, no se encarga “música de ballet” a un compositor como acompañamiento de la danza sino que dicho compositor acepta música de todo tipo, con la sola condición que sea buena y expresiva. No demanda del escenógrafo que decore a las bailarinas con polleras cortas y zapatillas rosadas. No impone ninguna condición específica de “ballet” al compositor o al escenógrafo, sino que le da completa libertad a sus poderes creativos”²⁴³.

Las inquietudes de Fokin lo hacen desligarse durante un periodo de los Ballets Rusos y así el joven bailarín Niyinsky será el favorito y coreógrafo de Diaghilev durante cierto tiempo, donde compuso y bailó ballets como “La Siesta de un Fauno” en 1912 y “La Consagración de la Primavera”²⁴⁴ en 1913, los escándalos de éste en escena y la relación sentimental con la bailarina y condesa húngara Romota de Pulszky, rompieron la relación tan prolifera entre el director y el bailarín abriendo las puertas a otro nuevo bailarín y coreógrafo llamado Massine que marcaría la última etapa de los Ballets Rusos de Diaghilev. Massine colaboró con pintores y músicos como Picasso y Manuel de Falla, dando un aire español a sus ballets, destacando, entre otros, “El Sombrero de Tres Picos” estrenada en 1919 aunque realizó múltiples las coreografías hasta la muerte de Diaghilev en 1929. Después de esta fecha, la compañía sufrió un abandono por parte de sus miembros, el coronel De Basil intentó unificar y seguir la labor de Diaghilev de 1932 hasta 1962 y los mejores coreógrafos quisieron seguir la idea de De Basil, Fokin, Massine, Lifar y el joven Balanchin. Las constantes choques que

²⁴³ www.consejodelacultura.cl/impulsos/michel_fokine.pdf, tomado de *what is Dance?* Ed. Roger, C. y Marshall, C., (1983), Oxford University Press. Oxford, pp. 257-261, trd. Corregida por Carlos Pérez Soto.

²⁴⁴ Véase Balanchin, G. y Mason, F., (1988), pp.89-91.

surgieron entre Massine y De Basil, hicieron la vuelta de antiguos y nuevos coreógrafos con la intención de salvar los ballets rusos, hasta que en 1942 Massine abandonaría definitivamente la compañía trasladándose al Ballets Rusos de Monte Carlo y ocupó su lugar Balanchin.

Este nuevo bailarín y coreógrafo es un referente de la danza ya que fue capaz de unir la danza de Norte América con la danza de San Petersburgo. Balanchin había participado como coreógrafo en los Ballets Rusos de Diaghilev los últimos años creando “El canto del Ruiseñor” con música de Stravinsky y estrenado en 1925. Después marchó a New York donde combinó sus coreografías con las actuaciones de Broadway y Hollywood, hasta que fue llamado para volver a trabajar con los Ballets rusos ahora denominados Ballet ruso de Monte Carlo, sustituyendo a Massine y dando un aire de frescura, donde se veía la influencia de los años vividos en América.

Sin embargo, la llegada de Isadora Duncan a Rusia donde se codea con los grandes artistas del momento como la relación con bailarina Paulova le hace reflexionar. En este sentido, Isadora no llega a entender la necesidad y el sufrimiento del bailarín clásico, sus dedos estrangulados en las puntas y sus ejercicios constantes con un carácter militar. Duncan sueña con una danza acorde a la naturaleza del hombre, movimientos libres, sin ataduras de vestuario ni de músicas, donde el bailarín baila descalzo y viste prendas sueltas y cómodas. Sus obras están inspiradas en la Antigua Grecia, principal fuente de la estética y del origen de la danza, usa diversas músicas con pasos nuevos e inéditos y suprime la técnica del ballet clásico. Así mismo demuestra que no es necesario que se cree una música para danzar afirmando que cualquier música es válida siendo el alma del autor lo que se representa en la danza.

Por otro lado, en Alemania con la corriente artística del expresionismo aparecen coreógrafos como Rudolf von Laban y Mary Wigman. El primero se dedicó al análisis del movimiento con un estudio exhaustivo para crear una forma de anotación coreográfica en la que “el

dominio magistral del movimiento, es la comprensión de esa parte correspondiente a la vida interior del hombre y es ahí donde dicho movimiento y acción se originan²⁴⁵. Plasmó en papel todo tipo de movimiento para mejorar la comprensión y la perfección de este concepto. Otra artista que destacó por su búsqueda del movimiento reafirmando y siguiendo la doctrina de Laban fue Mary Wigman a través de la danza pura; para conseguir su objetivo prescindió incluso de la música, incluyendo tambores con ritmos claros y contundentes para enfatizar el estudio del gesto y de la mímica.²⁴⁶ En la misma línea evolutiva, se generan diferentes estilos de danza y corrientes artísticas en San Petersburgo y Moscú plasmados en un artículo sobre el Ballet de Diaghilev en Londres donde esta compañía realizó la mayor parte de las actuaciones, en forma de carta escrita por Fokine al editor del periódico The Times el 6 de Julio de 1914 donde distinguía tipos de danza: la danza antigua clásica, la danza de los ballets rusos y la danza moderna de Isadora Duncan.

En otro contexto geográfico distinto como EEUU surgieron nuevos bailarines y coreógrafos importantes por sus aportaciones en la danza contemporánea, como Martha Graham, Doris Humphrey, Charles Weidman, Lester Horton o José Limón, aunque también surgieron disputas sobre cómo debía ser la nueva danza moderna encarnada en las figuras de Graham y Fokin²⁴⁷. Dentro de sus compañías surgieron nombres como Cunningham o Taylor que marcaron un claro camino de investigación y renovación de la danza; serán ellos los que improvisen con la música, el espacio, el vestuario combinando la necesidad de disponer de bailarines altamente preparados físicamente pero realizando novedosos movimientos. Así mismo influidos por el ansia de innovar, los ballets dejaron de tener un argumento y una línea conductora, pasando a

²⁴⁵ Laban, R., (1987), *El Dominio del Movimiento*, ed. Fundamentos, Madrid, p. 5.

²⁴⁶ Salazar, A., (2003), *La danza y el ballet*, ed. Fondo de cultura económica de España, Madrid, pp. 261-263.

²⁴⁷ Abad Carles, A. (2004), *Historia del ballet y de la danza moderna*, ed. Alianza, Madrid, p. 308.

tener un principio más espiritual o geométrico. Cunningham²⁴⁸ llegó a crear espectáculos donde el bailarín antes de salir a escena descubría qué coreografía debía realizar, esto hizo que dicho bailarín dejase a un lado la expresividad de sus rostros, apoyándose en la concentración y en la técnica de los pasos. Taylor formaría parte de la compañía de Cunningham, hasta que tras múltiples espectáculos donde el destino o la casualidad no le permitían bailar pasó a ser bailarín de la compañía de Graham. Más tarde como coreógrafo buscó en sus ballets la provocación, el realismo de los personajes y las acciones cotidianas dejando a un lado la perfección estética del bailarín.

Al mismo tiempo surgió a principios de este siglo el musical americano²⁴⁹ también llamado “comedia musical” que descendía de las operetas Europeas siendo Jerome Kern uno de los más venerados compositores de Broadway. Este autor realizó su primer musical en 1912 y durante treinta años siguió deleitando al público con espectáculos tales como “Showboat” en 1927. En la misma corriente hay que destacar en 1957 el musical “West Side Story”, que alcanzó un gran éxito al reflejar, entre otras cosas, la sociedad del momento y un amplio número de ritmos y bailes de gran variedad y colorido convirtiéndose todo ello en un referente por su forma de danza. Este musical es una idea originaria del coreógrafo Jerome Robbins y música de Leonard Berstein, inspirado en la novela Romeo y Julieta.

De igual manera es importante señalar las influencias de dos coreógrafos franceses que marcarían una diferencia en la danza desde el siglo XX hasta el siglo XXI como son Roland Petit y Maurice Bejart. Roland Petit fundó en 1945 los ballets de Champs-Élysées realizando una novedosa coreografía, como en 1949 la adaptación de “Carmen” donde el vestuario y los retoques musicales tuvieron una gran aceptación por el efecto sorpresa. Este bailarín y coreógrafo dejó tras de sí más de cincuenta coreografías y la teatralización de la danza, donde combina la

²⁴⁸ Véase Abad Carles, A. (2004), pp. 310-314.

²⁴⁹ Stanley S., (2009), *Guía Akal de la Música*, ed. Akal, pp. 518-519.

literatura con la pintura y la música, como la obra maestra de Pink Floyd-ballet, que surgió en los Ballets de Marsella, al igual que otras muchas. Actualmente está retirado del baile pero sigue creando y dirigiendo espectáculos por todo el mundo. Otro contemporáneo suyo es Bejart, que revolucionó la danza contemporánea tratando de llegar al mayor número de personas entre su público. Además de diversos ballets también realizó homenajes como el ballet de “Queen” o “Ciao Federico” recordando a Fellini. Sus obras multiculturales dejaban a un lado el tutu clásico para utilizar otros vestuarios como los vaqueros y mayas. Su última obra antes de fallecer en 2007 fue “La vuelta al mundo en 80 minutos”. En Cuba es imprescindible destacar a Alicia Alonso como su mayor exponente.

En España, sin embargo, la danza sufrió una evolución más lenta y se apoyó fuertemente en sus raíces, por una parte por la influencia de la danza de Andalucía y, por otra, la escuela Bolera de Madrid. Así pues si en apartados anteriores se ha tratado dicha escuela y la del flamenco, en este siglo y en la actualidad puede hablarse de la creación de la Danza Española, que combinaba la técnica del clásico por sus saltos y batidos de los pies y piernas a la par que la torsión del cuerpo, los quiebros y la habilidad instrumental de las castañuelas. En los inicios del S.XX, España estuvo representada por bailarines como la Macarrona, con un estilo más propio y de origen gitano, Encarnación López “La Argentinita” que intentó introducir la técnica pero con poco éxito y su hermana Pilar López consagrada como una gran coreógrafa y maestra de una generación de primeras figuras del baile. Sin embargo, Antonia Merce “La Argentina”, fue la bailaora que revolucionó la danza española; su formación influida por las escuelas modernas del todo el mundo le sirvió para crear una danza castiza y de nombre propio; Antonia Merce bailaba acompañada por el bailarín Vicente Escudero. Hay que destacar también a Carmen Amaya que impondrá el zapateado femenino.

En el mismo contexto son destacables dos bailarines muy importantes en el s. XX en España, a saber, Antonio Esteve Rodenas “Antonio Gades” y Emma Martínez “Mariemma”.

- Antonio Gades (1936 - 2004). Su carrera artística comienza en la compañía de Pilar López instructora a su vez de bailarines como Roberto Ximénez, Alejandro Vega, Manolo Vargas, Curro Vélez, El Güito, Farruco, Mario Maya y el propio Antonio Gades. En la compañía de Pilar López, Gades contacta con los mejores artistas del momento y aprende los diversos estilos de la danza española y clásica, pero es en los años 1963 y 1964 cuando forma su propia compañía. En 1963 rueda “Los Tarantos” con la bailaora Carmen Amaya; más tarde con su baile flamenco descubre una nueva España inspirada en García Lorca caracterizada por la rudeza, la aspereza y la angustia que se vivían en la España de aquel momento reflejándose todo ello en su obra maestra “Bodas de Sangre” (1974). La representación de este espectáculo chocó con la política de la dictadura y Gades fiel a sus ideales llegó a disolver la compañía y retirarse de la danza. Apoyado por sus compañeros en especial por Alicia Alonso, volverá a la danza con la colaboración del cineasta Carlos Saura, creando en 1981 la película “Bodas de Sangre” acompañado de la bailaora Cristina Hoyos. En esta película se puede apreciar coreográficamente hablando un movimiento innovador: la cámara lenta que acompaña la pelea con el cuchillo para conseguir un mayor dramatismo. La aventura fílmica se convirtió en una trilogía compuesta por los siguientes ballets: “Bodas de Sangre” (1981), “Carmen” (1983) y “El Amor Brujo” (1985). Hay que destacar que no fueron muchas sus coreografías pero consiguió la unificación de la danza española como un gran ballet y no como una danza de variedades expresado con sus propias palabras de esta forma: *“Mi idea era hacer algo más con ese folclore, no trincarlo del pueblo y prostituirlo, sino coger la esencia y hacer otra cosa, contar una historia con el movimiento”*²⁵⁰. Antes de crear sus coreografías en el cine, fue nombrado director del Ballet Nacional de España, del

²⁵⁰ Mora, M., (2008), *La voz de los flamencos; retratos y autorretratos*, edt. Siruela, Madrid, p. 192.

que fue director desde el año 1978 hasta 1980, cosechando grandes éxitos por todo el mundo. Al cesar como director de la compañía nacional de España crea GIAD, Grupo Independiente de Artistas de la Danza, donde vuelve a recobrar la ilusión por la danza. Seguirá realizando ballets y películas con Saura hasta que a los 67 años de edad fallece habiéndosele concedido el título de “Revolucionario de la Danza Española”.

- Guillermina Teodosia Martínez “Mariemma”; (1917-2008). Desde muy pequeña debutó como solista y aprendió la disciplina de la danza con el maestro Miralles y Amando Cuenca. En 1936 compuso “El Amor Brujo” con música de Manuel de Falla siendo un éxito rotundo. Más tarde en 1955 crea su propia compañía donde inculca en los bailarines la necesidad de poseer una buena técnica clásica para poder absorber con mayor facilidad el estilo de la danza española; por otro lado, en su trabajo como pedagoga estableció en cuatro apartados los estilos de la danza española: la escuela bolera, el flamenco, el folclore y la danza estilizada. Dicha labor fue más reconocida siendo directora del Departamento de Danza del Real Conservatorio de Arte Dramático y Danza de Madrid desde 1960 hasta 1969. Toda su vida y aportaciones en este campo quedan recogidas en su libro “Tratado de danza española; Mis Caminos a través de la Danza” (1997). Tras su fallecimiento se le hizo un homenaje renombrando el Real Conservatorio Profesional de danza de “Mariemma”.

En cuanto a la danza clásica en España, la creación en 1979 del Ballet Nacional de España Clásico dirigido por Víctor Ullate, seguido de María de Ávila y Maya Plisétskaia supuso un hito muy importante en el panorama artístico al poder contar con una compañía de carácter nacional y de repertorio clásico; sin embargo hasta la llegada de Nacho Duato²⁵¹ en 1990 con el papel de director de la Compañía Nacional de Danza, no se introdujo de una manera más directa la danza contemporánea. Dicha

²⁵¹ Del Val, C., (2010), *Compañía Nacional de Danza. XX años con Nacho Duato*, Compañía nacional de danza, INAEM, Madrid.

labor duró veinte años hasta que Nacho Duato recientemente aceptó el puesto de director en el ballet del teatro Mijailovski. Debido a este hecho actualmente el director artístico de la Compañía Nacional de Danza es José Carlos Martínez. Por otro lado destacar la nueva incorporación de Antonio Najarro como el próximo director del Ballet Nacional de España (BNE). Este artista se incorporará al cargo a partir del 1 de septiembre de 2011 por un periodo de cinco años; de su trayectoria profesional destacar que fue bailarín de Ballet Nacional de España bajo la dirección artística de Aurora Pons, Victoria Eugenia y Nana Lorca en 1997 pasando a ser solista en 1999 bajo la dirección de Aida Gómez y creando, finalmente, su propia compañía en el 2002.

Otra figura muy destacada en la danza clásica del s. XX es Alicia Alonso reconocida como primera bailarina absoluta y promotora de la danza clásica en Cuba; sin embargo Alonso no es reconocida solo por su danza sino por consagrar toda su vida a ésta levantando una verdadera pasión en el mundo entero. A los nueve años comenzó a recibir clases de danza y su afición le llevará años más tarde a Estados Unidos donde se formará en la academia School of American Ballet. En 1938 comenzó a bailar profesionalmente en las comedias musicales “Great Lady” y “Stars in your eyes”; unos años más tarde en la década de los 40, formó parte del Ballet Theatre of New York. Su participación en esta compañía le permitió tener la oportunidad de bailar el papel protagonista de Giselle, donde obtuvo un reconocimiento favorable del público descubriendo de este forma a una magnífica bailarina. También estuvo en contacto con bailarines, coreógrafos y compañías del momento como Mijail Fokine, George Balanchin, Leonide Massine y Bronislava Nijinska, entre otros. En 1948 Alicia volvió a Cuba creando el inicio del Ballet Nacional de Cuba, bajo el nombre de Ballet de Alicia Alonso; su primera función fue el 28 de octubre de 1948 durante una nueva y difícil etapa por la situación política de su país; ella misma lo describe con estas palabras: *“Con aquella primera función comenzó un largo camino de incompreensión, dificultades y luchas frente a los gobernantes de la época, los cuales negaban el más*

*elemental apoyo a las manifestaciones del arte y la cultura nacionales*²⁵². En 1950, con la necesidad de tener bailarines nacionales constituyó la Academia de Ballet de Alicia Alonso, con sus propios medios y la ayuda de los intelectuales del momento teniendo la esperanza de que cada vez la compañía estuviera formada por más cubanos. Por esta razón en 1955 el ballet pasó a llamarse “Ballet de Cuba” e impulsado por la propia Alonso, Fernando Alonso y Alberto Alonso²⁵³. Asimismo este ballet volvió a cambiar de nombre con el comienzo de la revolución y el apoyo total del gobierno de Fidel Castro, llamándose “Ballet Nacional de Cuba”; en él se concentra todo el esfuerzo para crear una metodología afín a la cultura, al carácter, a las condiciones climáticas, a las características físicas y a las necesidades expresivas de los bailarines cubanos para generar un bailarín con una metodología y un estilo reconocido mundialmente. La compañía desde ese momento no ha dejado de generar y desarrollar magníficos bailarines como Josefina Méndez y Mirta Pla, Loipa Araujo y Aurora Bosh, Marta García y Lázaro Carreño, entre otros. El reconocimiento de Alicia Alonso por su contribución, conservación y difusión de la danza clásica quedó plasmado en 2002 al otorgarle la UNESCO el título de “Embajadora de buena voluntad”.

Muchos son los bailarines y coreógrafos que han contribuido y contribuyen al desarrollo y éxito de la danza, por lo que se cita como botón de muestra a figuras como Mats Ek, William Forsythe, Jirí Kylián, Stella Arauzo, también Manuela Carrasco, Rafael Amargo, Tamara Rojo, Ángel Corella, etc...

Libros del s. XIX; Libros destacados de la Biblioteca Nacional de España. Exposición De la Gallarda al Vals. Sala de las musas. Del 8 de febrero al 8 de Marzo. 2011.

²⁵² Hernández, M. del C., (1984), *Historia de la danza en Cuba*, ed. Pueblo y Educación. La Habana, p. 99.

²⁵³ Véase Ibi., pp. 86- 89

- Ramonet, José, Aparici, José y Cairón, Antonio, 1820. *Compendio de las principales reglas del baile* Datos de edición Madrid Imprenta de Repullés, plazuela del Ángel.
- Jaque Juan Antonio, Libro de danzar. 1881. Mss/14059/15.BNE.
- Gomis José Melchor 1827. Regalo lírico: colección de boleras, seguidillas, tiranas y demás canciones españolas Paris: Paccini, MC/4824/3
- Saint-Léon, Arthur .1852. *La sténochorégraphie ou art d'écrire promptement la danse* Paris; St. Petersbourg: chez l'auteur: chez Brandus, éditeur de musique chez Dufour et Bernad, M/669.
- Wilson Thomas, 1811.*An analysis of country dancing*: published by J.S. Dickson.M/2494.
- Blasis Carlo, 1820.*Traité élémentaire, théorique et pratique de l'art de la danse*. Milán: chez Joseph Beati et Antoine Tenenti, 1820.M/202
- Dugazon Gustave 1821 *Danses nationales de chaque pays, dédiées aux dames* Paris: Gide fils,M/562
- Henri Cellarius 1849. *La danse des salons*. Paris 1849 M/3164

En este estudio pretendemos analizar los rasgos de personalidad de cocineros y coreógrafos que sean influyentes para determinar si existen diferencias notables entre los grupos. Así mismo, analizar los rasgos de personalidad de cocineros y coreógrafos que sean influyentes para determinar si existen rasgos que determinen un grupo u otro más creativo. También medir los rasgos de personalidad de cocineros y coreógrafos, según si son hombre o mujeres. Así pues si existen diferencias entre cocineros y coreógrafos profesionales comparándolos con los alumnos que estudian para esta profesión. Después analizar si los rasgos de personalidad que destacan los cocineros y coreógrafos son comunes con otros estudios realizados para determinar el potencial creativo. Además analizar diacrónicamente la evolución histórica de estas dos artes y por último recrear un proceso creativo mediante una composición coreográfica basada en un plato de cocina.

Y mediante metodología experimental queremos comprobar las siguientes hipótesis:

1. Coreógrafos y cocineros sin distinción entre trabajadores y estudiantes, tienen rasgos de personalidad parecidos los cuales determinen que son potencialmente creativos.
2. Los hombres y las mujeres tanto cocineros como coreógrafos influyen sus rasgos de personalidad para observar cierta creatividad.
3. Los coreógrafos y cocineros estudiantes en base a sus rasgos de personalidad tienen diferencias significativas en comparación con los trabajadores coreógrafos y cocineros.
4. Son los coreógrafos y cocineros profesionales parecidos en sus rasgos de personalidad.
5. Ser cocinero determina unos rasgos de personalidad determinados que influya directamente en la creatividad. Así mismo, ser coreógrafo determina rasgos de personalidad para ser creativo.
6. Poseen similitudes en los rasgos de personalidad estudiantes y trabajadores de coreografía, igualmente con los estudiantes y trabajadores de cocina.
7. Los diversos estudios del potencial creativo muestran unos factores característicos de la personalidad creativa, los cocineros y coreógrafos destacan en los mismos factores.

**SEGUNDA PARTE:
ESTUDIO EMPÍRICO**

CAPÍTULO 4: METODOLOGÍA

1. SUJETOS

El estudio se realizó con una muestra de 181 sujetos, 91 de ellos del mundo de la danza y 90 de la hostelería. De los primeros, 60 son estudiantes (divididos a partes iguales entre danza clásica y española) y 31 son profesionales. Los segundos son igualmente 60 estudiantes repartidos a partes iguales entre Madrid y Barcelona, y 30 profesionales.

Los test se realizaron a 31 coreógrafos profesionales y a 60 estudiantes de danza con especialidad en coreografía, por otro lado a 30 cocineros profesionales y 60 alumnos de hostelería, sin distinción de sexo ni edad. Los profesionales de cocina como de danza estaban en activo, algunos jefes de cocina y otros aprendices, al igual que ocurre con los individuos de danza y la coreografía. Se intenta averiguar si el estar realizando estas actividades y dedicarles mucho tiempo, esto influye de una manera directa en los rasgos de personalidad de cada uno.

2. INSTRUMENTOS

2.1. Ficha técnica 16PF-5

Nombre de la Prueba: Cuestionario 16 PF Quinta Edición

Autores: R. B. Cattell, A. K. S Cattell y H. E. P. Cattell, 1993.

Adaptación Española: Nicolás Seis dedos Cubero, TEA Ediciones S.A.

Administración: Individual.

Duración: Variable, entre 40 y 45 minutos

Aplicación: Adolescentes y adultos

Objetivo: Apreciación de 16 rasgos de primer orden y 5 dimensiones globales de la personalidad

Normas: Baremos en decapitos, en adultos de ambos sexos

El 16PF es una prueba estructurada comúnmente utilizada y favorecida, por diversos investigadores alrededor del mundo, como instrumento para la medida y comprensión de la personalidad. Es el resultado de más de cuarenta años de investigación empírica por el psicólogo Raymond B. Cattell, quien redujo 4504 rasgos de personalidad a 16 rasgos básicos, mediante análisis factorial. La prueba se basa en la medida independiente de varios factores psicológicos. Ha sido debidamente validada y revisada, y al presente existen varias formas (A, B, C, D & E) que facilitan la aplicabilidad de la prueba a los diferentes intereses específicos de investigación.

2.2. Fundamentación 16PF-5

El desarrollo del 16PF se inicia con la reducción mediante la eliminación de sinónimos realizada por Cattell. Comenzando con 4504 rasgos reales de personalidad encontrados en el lenguaje inglés (Allport & Odbert, 1936), logró disminuir la cantidad a 171 términos que abarcaban todo lo cubierto por la lista original. Prosiguió su labor con la ayuda de un grupo de estudiantes universitarios que se dio a la tarea de evaluar a sus compañeros basándose en estos 171 términos. Los resultados fueron intercorrelacionados y sometidos a un análisis factorial, logrando una reducción a 36 dimensiones. Al realizar más investigaciones analizando factorialmente estas 36 dimensiones, Cattell logra reducir la personalidad a 16 dimensiones o factores básicos.

Estas 16 dimensiones básicas de la personalidad fueron empíricamente estudiadas, tanto con grupos normales como con grupos clínicos, por espacio de diez años. Basándose en estas dimensiones,

Cattell desarrolla la primera versión del 16PF en el año 1949. La prueba medía la personalidad humana por medio de 16 factores que eran funcionalmente independientes y poseían un significado psicológico específico al derivarse directamente de una teoría general de personalidad, la Teoría de Sistemas Basados en la Estructura de Cattell.

La normalización de la prueba se condujo de una manera reflexiva; se tomaron en consideración varios aspectos de importancia. Existen normas separadas para hombres, normas separadas para mujeres y normas combinadas (apropiadas tanto para hombres como para mujeres) para cada uno de los siguientes tres grupos de estadounidenses: 1) adultos; 2) estudiantes universitarios; 3) estudiantes de cuarto año de escuela superior. Este colectivo provee para la disponibilidad de nueve normas diferentes.

La cantidad de normas disponibles aumenta, a un total de veintisiete, al considerar que existen normas separadas para cada una de las diferentes formas del 16PF. Las normalizaciones para las diversas formas de la prueba se llevaron a cabo con más de 15,000 sujetos; que componían una muestra representativa de áreas geográficas, edad, ingresos, densidad poblacional y raza, de acuerdo a datos del censo estadounidense.

La disponibilidad de veintisiete normas distintas no constituye el único atractivo de la prueba. El 16PF provee además unos valores específicos para la corrección de edad en las escalas que puedan verse significativamente afectadas por esta variable. La prueba ha sido traducida a más de cuarenta idiomas; y existen adaptaciones de la misma para cinco diferentes culturas de habla anglo-sajona, con el propósito de facilitar y fomentar estudios transculturales.

2.3. Validez y fiabilidad del test 16PF-5

La determinación del grado de validez de una prueba particular requiere cierta acumulación de evidencia, para sustentar las inferencias que puedan hacerse en base a las puntuaciones obtenidas con dicha prueba. El tipo de evidencia utilizada dependerá de la clase de prueba y de las implicaciones y aplicaciones que se le pretendan adjudicar a ésta.

En el caso del 16PF es necesario considerar dos clases de evidencias: validez de constructo y validez de criterio. La validez de constructo identifica el grado en que las puntuaciones de la prueba miden correctamente los rasgos de personalidad que está supuesta a medir. La validez de criterio mide el grado en que las puntuaciones de la prueba se relacionan con situaciones externas, como la ejecución en la escuela o en el empleo.

La validez de constructo del 16PF se refiere específicamente a cuán fiel le es la prueba al modelo original de factores. Cattell & Krug (1986) proveen una extensa revisión de estudios enfocados hacia la verificación o validación de la estructura de la prueba. Diversos estudios, realizados con miles de personas de diferentes culturas y diversos parámetros demográficos, indican que la estructura factorial básica de la prueba está correcta. Otras exámenes empíricas del 16PF demuestran que la cantidad y la naturaleza de las dimensiones básicas de la personalidad que la prueba mide son consistentes con las del modelo original. Estas investigaciones indican que el 16PF está midiendo correctamente lo que pretende medir; estableciendo de esta manera la validez de constructo de la prueba.

La validez de criterio se hace evidente al percatarnos de que la prueba ha sido aplicada a una gran variedad de estudios. Los resultados de dichos estudios se encuentran en miles de publicaciones en la literatura profesional. El carácter tan extenso de esta literatura y la publicación constante de nuevos artículos dificultan el que exista un

resumen de estos resultados. No obstante, en el manual del 16PF se resumen muchos de los estudios hechos durante los primeros veinte años en que la prueba estuvo en uso. La Bibliografía investigativa del 16PF (1976) es otra referencia importante que incluye un índice de las investigaciones hechas entre 1970 y 1975. Como parte de este trabajo hemos incluido una revisión de literatura de investigaciones hechas utilizando el 16PF que incluye artículos más recientes y de diversos temas; ésta puede proveer evidencia adicional en cuanto a la validez de constructo de la prueba.

Los Estándares para pruebas psicológicas y educativas (1985) describen confiabilidad como un índice que describe el grado en que las puntuaciones o resultados de una prueba están libres de error. Para que una prueba tenga un alto grado de confiabilidad es necesario que los resultados sean constantes a través del tiempo. Por esta razón, el método de examen y re-examen resulta muy apropiado para medir confiabilidad.

Utilizando el método de examen y re-examen, se le administra el 16PF a una misma muestra en dos ocasiones distintas; las correlaciones entre las puntuaciones obtenidas en las diferentes ocasiones son los estimados de confiabilidad. El intervalo de tiempo entre ambas administraciones puede ser corto (desde inmediatamente hasta dos semanas después) o largo (desde varias semanas hasta varios años después). El promedio de confiabilidad de intervalo corto para las Formas A y B es de .80; el de intervalo largo es de .78. La Forma A en particular tiene confiabilidad de .80 en intervalo corto y de .52 en el largo.

2.4. Valores del 16PF-5

El 16PF-5 mide 16 factores básicos que están identificados de la siguiente manera: A, B, C, E, F, G, H, I, L, M, N, O, Q1, Q2, Q3, & Q4; y cinco factores de segundo orden o dimensiones globales. Estos factores están ordenados de acuerdo a su repercusión sobre la conducta en

general, siendo el Factor A el de mayor influencia. La interpretación de los factores se basa en cuán alta (8, 9 ó 10) o baja (1, 2 ó 3) es la puntuación obtenida para cada uno de éstos. Por esta razón es que se habla de que una persona sea, por ejemplo, A+ o A-; y así sucesivamente con los demás factores. No obstante, no todas las personas son uno o el otro, sino que caen en algún punto del continuo entre estos dos polos (+ & -). A continuación ofrecemos una descripción de cada uno de estos factores para facilitar la comprensión de lo que se está explorando con la prueba y de la calidad del perfil que puede obtenerse con su administración.

-Factores básicos:

A	Afabilidad	L	Vigilancia
B	Razonamiento	M	Abstracción
C	Estabilidad	N	Privacidad
E	Dominancia	O	Aprensión
F	Animación	Q1	Apertura cambio
G	Atención normas	Q2	Autosuficiencia
H	Atrevimiento	Q3	Perfeccionismo
I	Sensibilidad	Q4	Tensión

Tabla 1. Escalas primarias que componen el 16PF-5

El Factor A (afabilidad) mide el carácter gregario del individuo; el grado en que la persona busca establecer contacto con otras personas porque encuentra satisfactorio y gratificante el relacionarse con éstas. Las personas que obtienen puntuaciones altas (A+) tienen una mayor disposición hacia el afecto, tienden a ser más cariñosos, expresivos, dispuestos a cooperar, generosos, activos, y no temen a las críticas que puedan hacerse de su persona. Los A+ prefieren los proyectos grupales en vez de la competencia a nivel individual, y disfrutan de empleos que enfatizan la interacción social como las ventas, el trabajo social o la enseñanza. Los A- tienden a ser más reservados, formales, impersonales

y escépticos. Prefieren trabajar solos y son rígidos y precisos al hacer sus cosas; pueden ser, en ocasiones, altamente críticos y rudos.

El Factor B (razonamiento) mide inteligencia en base al predominio del pensamiento abstracto o del pensamiento concreto; considerando el predominio del abstracto como característico de una persona de inteligencia mayor y el concreto como indicador de una inteligencia menor. Una persona con puntuaciones altas (B+) demuestra tener un pensamiento abstracto y se le percibe como muy inteligente. Puede captar, analizar y comprender rápidamente y con facilidad las ideas o conceptos que se le presenten; y tienden a ser muy alertas. Los que obtienen puntuaciones bajas (B-) tienden a interpretar la mayoría de las cosas de manera literal y concreta. Tienen dificultades para comprender conceptos y para el aprendizaje en general. Se les describe como lentos al reaccionar y de baja inteligencia.

El Factor C (estabilidad) está relacionado a la estabilidad emocional de la persona y a la manera en que se adapta al ambiente que le rodea; determina específicamente la fortaleza de ego. Puntuaciones altas (C+) son características de personas realistas y estables emocionalmente. Se les considera maduros, con una alta fortaleza de ego; y se les adjudica una capacidad para mantener sólida la moral de un grupo. Los que obtienen puntuaciones bajas (C-) son por lo general personas que se frustran rápidamente bajo condiciones no-satisfactorias, tienden a evadir la realidad y tienen una fortaleza de ego muy baja. Estas personas se ven afectadas fácilmente por los sentimientos, son neuróticos, la mayor parte del tiempo se encuentran insatisfechos; y tienden a padecer de fobias, dificultades al dormir y problemas de tipo psicossomático.

El Factor E (dominancia) mide el grado de control que tiende a poseer la persona en sus relaciones con otros seres humanos; se determina en términos de si es dominante o es sumiso. Puntuaciones altas (E+) indican que la persona es muy dominante. A este tipo de persona le resulta muy agradable y atractivo el estar en posiciones de

poder para controlar y criticar a otros. Son agresivos, competitivos, tercos, asertivos y muy seguros de sí mismos. Tienden a ser muy autoritarios con otros y no se someten a la autoridad. Las personas que obtienen puntuaciones bajas (E-) tienden a ser sumisos, humildes y dóciles. Se dejan llevar fácilmente por otros, son conformistas, pasivos y considerados. Debido a que les interesa evitar los conflictos en sus relaciones interpersonales, se esfuerzan en complacer y en ganarse la aprobación de los demás.

El Factor F (animación) está relacionado al nivel de entusiasmo evidente en contextos sociales. Las personas con puntuaciones altas (F+) tienden a ser altamente entusiastas, espontáneas, expresivas y alegres. Estos individuos son muy francos, impulsivos y mercuriales. Con frecuencia salen electos como líderes. Puntuaciones bajas (F-) son características de personas más sobrias, prudentes, serias y taciturnas. Estas personas son introspectivas, restringidas y, por lo general, pesimistas.

El Factor G (atención a las normas) mide la internalización de los valores morales; estructuralmente se explora el superego según descrito por Freud. Altas puntuaciones en este factor (G+) son representativas de personas altamente moralistas, conformistas, responsables y concienzudas que tienden a actuar siempre de acuerdo a las reglas. Los que obtienen puntuaciones bajas (G-) son personas que no se comportan de acuerdo a las reglas, ni se someten por completo a las normas de la sociedad o de su cultura. Su necesidad de logro se percibe como baja o ninguna, pero esto no implica que no sean productivos. El que la persona salga bajo (G-) en este factor no indica que ésta no experimente la presencia de su superego como una fuerza o agencia interna de control; sino que responde a una serie de valores distintos a los que establece la sociedad.

El Factor H (atrevimiento) mide la reactividad del sistema nervioso en base a la tendencia en la persona de un dominio parasimpático o simpático. En las personas que obtienen puntuaciones altas en este factor (H+) resulta dominante el sistema parasimpático. Estas personas son capaces de funcionar bajo altos niveles de estrés, ignoran las señales que indiquen o presagien peligros externos, les encanta correr riesgos y disfrutan del éxtasis que les produce el ser aventureros. Puntuaciones bajas en este factor (H-) son características de personas bajo el dominio de su sistema simpático. Estas personas tienden a reaccionar de manera exagerada a cualquier percepción de posible amenaza. Los H- se limitan a lo seguro, predecible y estable para evitar situaciones o estímulos que puedan alterar su delicada homeostasis interna.

El Factor I (sensibilidad) se utiliza para medir el predominio, ya sea de los sentimientos o del pensamiento racional, en la persona en su toma de decisiones al conducirse en su diario vivir. Los que obtienen puntuaciones altas (I+) funcionan bajo el dominio de sus sentimientos. Estas personas tienden a ser muy emotivas y de una sensibilidad extrema. Se les puede describir como distraídos, soñadores, intuitivos, impacientes, temperamentales y, por lo general, no son muy realistas. Los (I-) se rigen por su pensamiento racional, siendo muy prácticos y realistas. Estos individuos son independientes, responsables, escépticos y, en ocasiones, pueden resultar cínicos y rudos.

El Factor L (vigilancia): explora la identidad social del individuo; específicamente mide en qué grado la persona se siente identificado o unido a la raza humana en general. Los que puntúan alto (L+) poseen unas fronteras personales tan marcadas que se desconectan del resto de la humanidad. Estas personas tienden a desconfiar de los demás, y se ha encontrado que su comportamiento tiende a ser paranoico. Por estas razones, las relaciones interpersonales de los L+ son generalmente problemáticas, deteriorándose por el exceso de celos, sospechas y el escepticismo de estos individuos. Las personas que obtienen bajas puntuaciones (L-) se caracterizan primordialmente por sentirse uno con

los demás. Estas personas no se perciben como un mundo aparte, sino como parte de un mundo compuesto por toda la humanidad. Los L- son personas que confían en los demás, se adaptan fácilmente, se preocupan por sus compañeros, son abiertos, tolerantes y muy poco competitivos.

El Factor M (abstracción) se basa en que los humanos pueden percibir de dos modos. La primera manera de percibir se nutre del contacto directo entre los cinco sentidos y el ambiente. La otra forma se compone mayormente de un diseño interno de conexión subliminal de pensamientos y especulaciones que van organizando la información. Las personas con altas puntuaciones (M+) se caracterizan por una intensa vida interna. Estas personas van por el mundo sumergidas en sus pensamientos, distraídas e inatentas a lo que sucede a su alrededor. Son seres con una gran imaginación, muy creativos, poco convencionales e interesados sólo en la esencia de las cosas. Los que salen bajos (M-) responden al mundo externo en vez de al interno. Estas personas son muy realistas y prácticas; valoran lo concreto y lo obvio. En términos de creatividad, los M- poseen niveles muy bajos o inexistentes. En casos de emergencia, tienden a mantener la calma y son capaces de resolver la situación.

El Factor N (privacidad) está relacionado a las máscaras sociales; describe en qué grado las personas se ocultan, mostrando sólo aquellos rasgos que generen las respuestas que desean obtener de los demás. Las personas que obtienen puntuaciones altas (N+) tienden a ser calculadoras, frías, refinadas, diplomáticas y muy conscientes socialmente. Los N+ se pueden describir como utilitaristas; usan sus destrezas sociales para relacionarse con personas a las que les puedan sacar provecho para realizar sus planes. Los que puntúan bajo (N-) son personas genuinas, abiertas, directas y sinceras que no se esfuerzan por impresionar a otros. Estos individuos son muy espontáneos y auténticos; si quieren algo, lo piden sin incurrir en planes elaborados de interacciones humanas.

El Factor O (aprensión) explora la auto-estima de las personas en base a tendencias a experimentar culpa o inseguridades. Este factor no pretende categorizar a las personas entre altas y bajas auto-estimas ya que el nivel al momento de la prueba puede ser uno de carácter transitorio, influenciado por eventos recientes. Altas puntuaciones (O+) son obtenidas por personas cuya vida interna se rige por el sufrimiento. Estas personas tienen expectativas personales muy altas, se preocupan demasiado, experimentan muchos sentimientos de culpa, son inseguros y no se sienten aceptados en situaciones grupales. Los que puntúan bajo (O-) tienen una visión muy positiva de su persona, son seguros de sí mismos y no están propensos a experimentar culpa. Estas personas se sienten tan satisfechas con lo que son que, en ocasiones, tienden a ser insensibles hacia los sentimientos y necesidades de los demás, pues creen merecerlo todo.

El Factor Q1 (apertura al cambio) explora la orientación psicológica hacia el cambio. Las personas que la prueba define como Q1+ están abiertas y dispuestas al cambio. Los Q1+ se sienten menos atados a su pasado que el resto de las personas, tienden a ser muy liberales y rechazan lo tradicional y convencional. Estos individuos son, por lo general, intelectuales y escépticos que se preocupan por estar bien informados y están menos inclinados a moralizar y más propensos a experimentar en la vida. Al otro lado del continuo se encuentran los Q1-, muy conservadores y tradicionales. Estas personas aceptan lo establecido sin cuestionarlo, no les interesa el pensamiento intelectual o analítico y demuestran una marcada resistencia al cambio.

El Factor Q2 (autosuficiencia) mide el grado de dependencia de la persona. Los que obtienen puntuaciones altas en este factor (Q2+) son individuos autosuficientes que acostumbran tomar decisiones sin preocuparse por las opiniones ajenas, prefieren estar solos la mayor parte del tiempo y hacen sus cosas sin pedir ayuda a los demás. Los que sí demuestran un alto grado de dependencia son los que obtienen puntuaciones bajas en este factor. Los Q2- demuestran una preferencia

por estar en grupo la mayor parte del tiempo y toman sus decisiones en base a lo que piensan otros y lo que establece la sociedad, en vez de utilizar su propio juicio. Estas personas necesitan sentir que pertenecen a un grupo donde son aceptados y queridos.

El Factor Q3 (perfeccionismo) explora los esfuerzos del individuo por mantener una congruencia entre su yo ideal y su yo real; moldeándose de acuerdo a patrones establecidos y aprobados por la sociedad. Las personas que obtienen puntuaciones altas (Q3+) se esfuerzan por igualar su conducta a la imagen ideal y socialmente aceptable que se han creado. Estas personas tienden a controlar sus emociones, son muy auto-conscientes, compulsivos y perfeccionistas. Por otro lado, los Q3- no se esfuerzan por controlarse y disciplinarse para lograr igualarse a los ideales de conducta, y no le dan importancia alguna a las reglas que establece la sociedad. Estas personas llevan una vida más relajada y menos estresante que la de los Q3+, pero tienden a ser menos exitosos y reconocidos.

El Factor Q4 (tensión) mide las sensaciones desagradables que tienden a acompañar la excitación del sistema nervioso autónomo; comúnmente conocida como tensión nerviosa. Las personas que puntúan alto (Q4+) experimentan niveles extremos de tensión nerviosa. Estos individuos padecen de una incomodidad subjetiva constante, son impacientes y se distinguen por su incapacidad para mantenerse inactivos. Se les describe además como frustrados, pues su conducta se interpreta como un exceso de impulsos que se expresan inadecuadamente. Al otro extremo del continuo se encuentran los Q4-, quienes se caracterizan primordialmente por la ausencia de tensión nerviosa. Los Q4- llevan una existencia tranquila y relajada, regida por la calma, la paciencia y un alto grado de satisfacción que podría conducir a la vagancia y al conformismo.

ESCALA	Los polos bajos (-) y alto (+) definen a una persona...	
Afabilidad	<A->	*Fría, impersonal y distante.
	<A+>	*Cálida, afable, generosa y atenta con los demás.
Razonamiento	<B->	* De pensamiento concreto.
	<B+>	* De pensamiento abstracto.
Estabilidad	<C->	* Reactiva y emocionalmente cambiante.
	<C+>	* Emocionalmente estable, adaptada y madura.
Dominancia	<E->	* Deferente, cooperativa y evita conflictos.
	<E+>	* Dominante, asertiva y competitiva.
Animación	<F->	* Seria, reprimida y cuidadosa.
	<F+>	* Animososa, espontánea, activa y entusiasta.
Atención normas	<G->	* Inconformista, muy suya e indulgente.
	<G+>	* Atenta a las normas, cumplidora y formal.
Atrevimiento	<H->	*Tímida, temerosa y cohibida.
	<H+>	* Atrevida, segura en lo social y emprendedora.
Sensibilidad	<I->	* Objetiva, nada sentimental, y utilitaria.
	<I+>	* Sensible, esteta y sentimental.
Vigilancia	<L->	* Confiada, sin sospechas y adaptable.
	<L+>	* Vigilante, suspicaz, escéptica y precavida.
Abstracción	<M->	* Práctica, con los pies en la tierra, realista.
	<M+>	* Abstraída, imaginativa e idealista
Privacidad	<N->	* Abierta, genuina, llana y natural.
	<N+>	* Privada, calculadora, discreta y no se abre.
Aprensión	<O->	* Segura, despreocupada y satisfecha.
	<O+>	* Aprensiva, insegura y despreocupada.
Apertura cambio	<Q1->	* Tradicional y apegada a lo familiar.
	<Q1+>	* Abierta al cambio, experimentadora y analítica.
Autosuficiencia	<Q2->	* Seguidora y se integra en el grupo.
	<Q2+>	* Autosuficiente, individualista y solidaria.
Perfeccionismo	<Q3->	* Flexible y tolerante con el desorden o las faltas.
	<Q3+>	* Perfeccionista, organizada y disciplinada.
Tensión	<Q4->	* Relajada, plácida y paciente
	<Q4+>	* Tensa, enérgica, impaciente e intranquila.

Tabla 2. Resumen significados escalas primarias 16PF-5

Factores de segundo orden o Dimensiones globales:

Extraversión (Ext). Concepto introducido por Jung como una dimensión clave para la comprensión de la personalidad humana. La escala de extraversión resulta de la combinación de los resultados en afabilidad (A), animación (F), atrevimiento (H), privacidad (N) y autosuficiencia (Q2). Esto significa que una persona afable va a suscitar en los demás refuerzos sociales (afecto, atención, aprobación), lo que va a inclinar al sujeto a ser menos tímido, más entusiasta y con menor necesidad de privacidad. Y viceversa. Una puntuación muy baja es expresión de retraimiento patológico, y puntuaciones altas reflejan una identidad organizada en torno a las relaciones interpersonales.

Ansiedad (Ans). La escala de ansiedad es el resultado de la combinación de estabilidad emocional (C), vigilancia (L), aprensión (O) y tensión (Q4). Una puntuación alta en ansiedad indicaría abatimiento y agobio debido a múltiples problemas. Es importante, tanto si la puntuación es alta o baja, considerar los resultados de las escalas de validez, especialmente, de manipulación de la imagen.

Dureza (Dur). La escala de dureza se obtiene de la ponderación de afabilidad (A), sensibilidad (I), abstracción (M) y apertura al cambio (Q1). Esta escala tiene significación en el ámbito laboral más que en el clínico. Alto puntajes describen una persona reservada, poco sensible, práctica y resistente al cambio. Si bien una elevación en esta escala no implica patología, puede derivar en problemas de ajuste. Los bajos puntajes se asocian a sensibilidad, flexibilidad, amabilidad, y escaso sentido práctico.

Independencia (Ind). Esta escala surge de la combinación de dominancia (E), vigilancia (L) y apertura al cambio (Q1). Puntuaciones bajas describen a una persona sumisa, tímida, influenciable. Y puntuaciones altas indican independencia, habilidades de persuasión, competitividad y conducta voluntariosa. También, las puntuaciones altas pueden indicar agresividad.

Autocontrol (AuC). Esta dimensión se obtiene de la combinación de animación (F), atención a las normas (G), abstracción (M) y compulsividad (Q3). Bajos puntajes son indicador de impulsividad y de dificultad para aplazar la satisfacción de necesidades. Puntuaciones altas son una medida de la capacidad del sujeto para contener sus impulsos, aplazar necesidades y actuar de un modo más aceptable personal y socialmente.

Dimensiones	Los polos bajo (-) y alto (+) definen una persona...	
EXTRAVERSIÓN	Ext -	Introversa, socialmente inhibida
	Ext +	Extraversa, sociable y participativa
ANSIEDAD	Ans -	Imperturbable, con poca ansiedad
	Ans +	Perturbable, con mucha ansiedad
DUREZA	Dur -	Receptiva, de mente abierta, intuitiva.
	Dur +	Dura, firme, inflexible, fría, objetiva
INDEPENDENCIA	Ind -	Acomodatiza, acepta acuerdos, cede fácilmente
	Ind +	Independiente, crítica, le gusta la polémica, analítica
AUTOCONTROL	AuC -	No reprimida, sigue sus impulsos.
	AuC +	Autocontrolada, contiene impulsos.

Tabla 3. Resumen dimensiones globales 16PF-5

Descripción de la escala de validez o estilo de respuesta:

Escala MI: Manipulación de la Imagen. Esta escala mide deseabilidad social. Puntuaciones altas indican que el sujeto ha intentado dar una imagen lo más favorable de sí, ha negado rasgos socialmente no deseables, y se ha arrogado rasgos socialmente deseables. Puntajes bajos pueden indicar un esfuerzo deliberado por dar una mala imagen.

Escala IN: Infrecuencia. Esta escala tiene como propósito detectar oposiciónismo al responder el cuestionario, donde el sujeto deliberadamente elige la opción B (indecisión) a pesar de que en las instrucciones se insiste en no utilizar esa alternativa. También, la elección de la alternativa B de modo consistente puede reflejar problemas de comprensión de lectura, lo que por lo tanto invalida el cuestionario. Y por

último, una elevación en esta escala puede indicar que el examinado se negó a dar información sobre sí mismo.

Escala AQ: Aquiescencia. Esta escala se compone de casi todos los reactivos del tipo verdadero – falso. Esta escala busca identificar aquellos estilos de respuesta en que el examinado contesta verdadero, independiente del contenido verbal o de lo que formula el reactivo.

3. PROCEDIMIENTO

Se distribuyeron los test 16PF-5 entre los estudiantes de último curso de coreografía del Ciclo Universitario Alicia Alonso, se mandó correos y conversó con diversas compañías del ámbito español, lo mismo se realizó en hostelería donde escogí a los alumnos de último curso de hostelería de la Escuela Superior de Madrid y Barcelona, igualmente mantuve comunicación por correo y entrevistas con cocineros creativos del ámbito español, algunos restaurantes: Casa Alfonso, La Seu, El Celler de Can Roca, Restaurante Ignacio, El Bohio, María de Luna, el Parisino, Thalassa, Dalt, La Piedra, Huerto de Martínez, El Pelegri, El Choco, Hacienda de Benazuza (hotel el bullí), Oscar Torrijos entre otros. Una vez recogidos todos los datos se realizaron distintos análisis estadísticos con el programa SPSS 19 para Windows Y SAS 9.1.

4. VARIABLES

Las variables con las que se trabaja son:

- Edad
- Sexo
- Grupo (cocineros / coreógrafos, estudiantes / profesionales)
- Afabilidad

- Razonamiento
- Estabilidad
- Dominancia
- Animación
- Atención a normas
- Atrevimiento
- Sensibilidad
- Vigilancia
- Abstracción
- Privacidad
- Aprensión
- Apertura al cambio
- Autosuficiencia
- Perfeccionismo
- Tensión
- Manipulación de la imagen
- Infrecuencia
- Aquiescencia
- Extraversión
- Ansiedad
- Dureza
- Independencia
- Autocontrol

Siendo Sexo y Grupo variables cualitativas y el resto son variables cuantitativas.

CAPÍTULO 5: RESULTADOS

Se observa los datos que son más relevantes y pueden crear diferencias significativas, primero se obtienen las medias de grupo y de sexo, en segundo lugar el “Análisis de Frecuencias” de la muestra total como de las variables entre cocina y danza; que nos indica el porcentaje de sujetos que puntúan en los distintos valores de cada variable cualitativa, a continuación el “Análisis descriptivo”; que nos da los valores máximo y mínimo de cada variable cuantitativa, su media y su desviación típica. Estos dos análisis permiten describir la muestra con la que estamos trabajando.

Por último realizamos los test estadísticos para valorar las posibles diferencias entre los diferentes grupos con respecto a alguna de las puntuaciones del test. En concreto realizamos los test de Levene para igualdad de varianzas y para diferencia de medias entre danza y hostelería, hombres y mujeres, y estudiantes y trabajadores tanto en global como dentro de la danza y dentro de la hostelería.

1. ANÁLISIS DE FRECUENCIAS

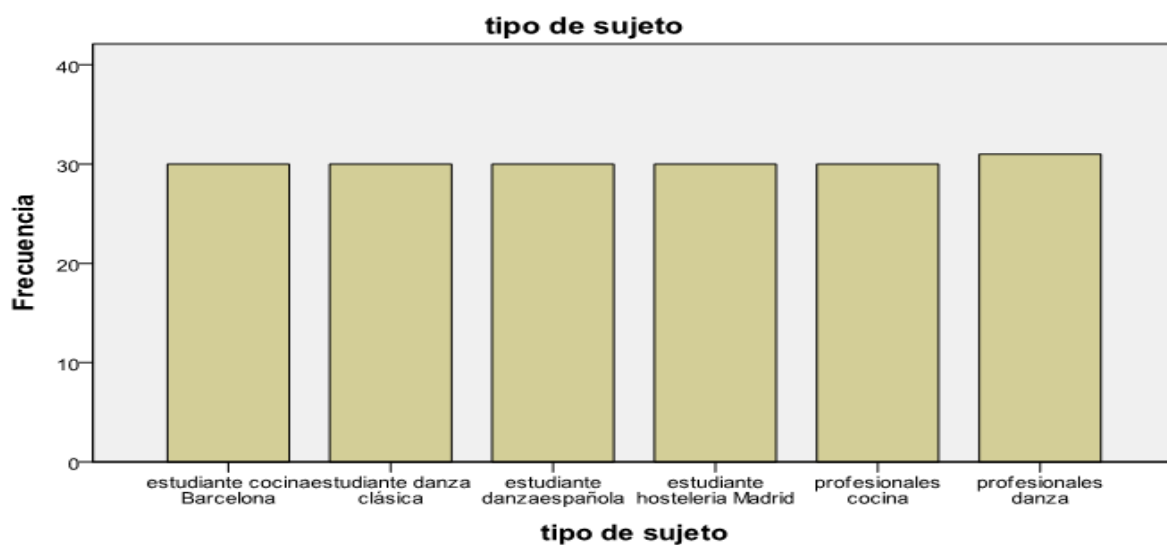
1.1. Tabla de frecuencias totales

FRECUENCIAS TOTALES				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
estudiante hostelería Barcelona	30	16,6	16,6	16,6
estudiante danza clásica	30	16,6	16,6	33,1
estudiante danza española	30	16,6	16,6	49,7
estudiante hostelería Madrid	30	16,6	16,6	66,3
profesionales cocina	30	16,6	16,6	82,9
profesionales danza	31	17,1	17,1	100
Total	181	100	100	

Tabla 4. Frecuencias totales cocina y danza

El total de las dos partes es de 181 sujetos, estudiantes de hostelería 30, estudiantes danza especialidad clásica 30, estudiantes danza especialidad española 30, estudiantes hostelería Madrid 30, estudiantes hostelería Barcelona 30, profesionales cocina 30 y profesionales danza 31.

1.2. Gráfica de frecuencias totales



1.3. Tabla de frecuencias por sexo

Sexo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	M	105	58,0	58,0	58,0
	V	76	42,0	42,0	100,0
	Total	181	100,0	100,0	

1.4. Tabla de frecuencias por edad

En cuanto a las edades, encontramos diferencias significativas en cuanto a la edad entre estudiantes y trabajadores en el caso de la hostelería, mientras que esas diferencias no aparecen en el caso de la danza. La muestra total abarca edades entre 16 y 60 años, con una media global de 25,62 años.

PROFESIÓN	SUJETOS	Edad	
danza	estudiantes	MIN	16,00
danza	estudiantes	MAX	43,00
danza	estudiantes	MEDIA	22,45
danza	trabajadores	MIN	20,00
danza	trabajadores	MAX	30,00
danza	trabajadores	MEDIA	24,26
hostelería	estudiantes	MIN	17,00
hostelería	estudiantes	MAX	49,00
hostelería	estudiantes	MEDIA	24,37
hostelería	trabajadores	MIN	22,00
hostelería	trabajadores	MAX	60,00
hostelería	trabajadores	MEDIA	35,87
TOTAL		MIN	16,00
		MAX	60,00
		MEDIA	25,62

Tabla 5. Tabla de frecuencias por edad.

2. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

Un primer vistazo a los valores de cada uno de los parámetros del test, nos muestra los siguientes valores globales, tanto para las escalas primarias como para las dimensiones globales.

2.1. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales totales.

Estadísticos descriptivos

	Rango	Mínimo	Máximo	Media	Desv. típ.	Asimetría	
	Estadístico	Estadístico	Estadístico	Estadístico	Estadístico	Estadístico	Error típico
C	8	1	9	4,22	1,396	0,65	0,181
MI	7	1	8	4,5	1,478	0,444	0,181
G	8	1	9	4,54	1,529	0,675	0,181
H	7	1	8	4,65	1,797	0,276	0,181
Q3	7	1	8	4,69	1,582	0,292	0,181
EXT	9	1	10	4,81	2,275	0,298	0,181
DUR	9	1	10	4,93	2,209	0,018	0,181
E	9	1	10	4,94	2,035	0,416	0,181
IND	9	1	10	4,97	2,183	0,321	0,181
B	8	1	9	4,99	2,025	0,287	0,181
F	9	1	10	4,99	1,881	0,352	0,181
AUC	9	1	10	5,01	1,887	0,065	0,181
A	9	1	10	5,09	1,987	0,19	0,181
IN	7	3	10	6,04	2,15	0,26	0,181
N	9	1	10	6,12	2,08	0,024	0,181
Q1	9	1	10	6,2	1,982	-0,093	0,181
L	7	3	10	6,28	1,543	0,132	0,181
ANS	9	1	10	6,38	2,089	-0,01	0,181
M	7	3	10	6,45	1,6	0,055	0,181
O	7	3	10	6,47	1,544	0,012	0,181
AQ	8	2	10	6,61	1,842	-0,386	0,181
Q2	7	3	10	6,7	1,909	-0,308	0,181
Q4	7	3	10	6,76	1,624	-0,184	0,181
I	7	3	10	7,23	1,853	-0,705	0,181

Tabla 6. Análisis descriptivos de los factores primarios y las dimensiones globales

Los datos nos indican que no existe ningún parámetro que no obtenga valores en ambos extremos y además nos señala las características que son más destacadas por el grupo a estudio. La asimetría en los parámetros con medias bajas y altas nos muestra que en ellos hay una gran concentración de sujetos con notas bajas o altas respectivamente y unos pocos elementos aislados con los valores opuestos a la mayoría. La nota más destacada es la I y las notas con menos puntuación global son C, MI, y G.

2.2. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales danza.

En cuanto a la danza obtenemos los siguientes valores para cada parámetro;

	A	B	C	E	F	G	H	I	L	M	N	O	Q1	Q2	Q3	Q4	MI	IN
MIN	1	1	1	1	2	1	1	3	4	3	1	4	1	3	1	3	1	4
MAX	10	9	8	9	9	9	8	10	10	10	10	10	10	10	8	10	8	10
MEDIA	5,8	5,1	4,2	4,9	5,3	4,7	4,8	7,9	6,4	6,2	5,8	6,9	6,1	6,1	5,0	6,8	4,7	5,8
DESVIACION	1,9	2,1	1,4	1,9	1,7	1,6	1,8	1,4	1,5	1,6	2,0	1,5	2,0	1,8	1,5	1,7	1,4	2,0
	AQ	EXT	ANS	DUR	IND	AUC												
MIN	2	1	3	1	1	1												
MAX	10	10	10	10	10	10												
MEDIA	6,9	5,8	7,1	4,9	4,8	5,6												
DESVIACION	1,8	2,2	2,0	2,1	2,0	1,7												

Tabla 7. Análisis descriptivos valores primarios y dimensiones globales en la danza

Los datos nos indican que los parámetros más destacables para el conjunto de danza son la I+, O+, Q4+, AQ+ y AN+.

2.3. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales cocina.

	A	B	C	E	F	G	H	I	L	M	N	O	Q1	Q2	Q3	Q4	MI	IN	
OBS	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	
MIN	1	1	1	1	1	2	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	1	2,8	
MAX	10	9	9	10	10	9	8	10	10	10	10	9	10	10	8	10	8	10	
MEDIA	4,4	4,9	4,3	5,0	4,7	4,4	4,5	6,5	6,1	6,7	6,5	6,1	6,3	7,3	4,4	6,7	4,2	6,3	
DESVIACION	1,8	1,9	1,4	2,2	2,0	1,4	1,8	2,0	1,6	1,6	2,1	1,4	1,9	1,8	1,6	1,5	1,5	2,3	
	AQ	EXT	ANS	DUR	IND	AUC													
OBS	90	90	90	90	90	90													
MIN	2	1	1	1	1	1													
MAX	10	9	10	9,9	10	10													
MEDIA	6,3	3,8	5,7	4,9	5,1	4,4													
DESVIACION	1,8	1,9	1,9	2,3	2,4	1,8													

Tabla 8. Análisis descriptivos valores primarios y dimensiones globales en la cocina

Así, podemos destacar que las variables con más valoración para el conjunto de hostelería son I+, M+, N+, Q2+, Q4+.

2.4. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales por sexo.

Factores primarios por sexo:

	Sexo	N	Media	Desviación típ.	Error típ. de la media
A	M	105	5,32	1,954	,191
	V	76	4,76	1,999	,229
B	M	105	4,89	2,114	,206
	V	76	5,13	1,900	,218
C	M	105	4,44	1,480	,144
	V	76	3,91	1,213	,139
E	M	105	4,84	2,095	,204
	V	76	5,09	1,954	,224
F	M	105	4,90	1,874	,183
	V	76	5,12	1,897	,218
G	M	105	4,68	1,620	,158
	V	76	4,36	1,383	,159
H	M	105	4,88	1,747	,170
	V	76	4,33	1,829	,210
I	M	105	7,19	1,782	,174
	V	76	7,29	1,958	,225
L	M	105	6,12	1,591	,155
	V	76	6,50	1,456	,167
M	M	105	6,18	1,616	,158
	V	76	6,82	1,512	,173
N	M	105	5,73	2,001	,195
	V	76	6,64	2,083	,239
O	M	105	6,45	1,710	,167
	V	76	6,50	1,291	,148
Q1	M	105	6,07	2,067	,202
	V	76	6,38	1,854	,213
Q2	M	105	6,32	1,904	,186
	V	76	7,21	1,806	,207
Q3	M	105	4,90	1,541	,150
	V	76	4,39	1,601	,184
Q4	M	105	6,48	1,787	,174
	V	76	7,16	1,276	,146
MI	M	105	4,64	1,449	,141
	V	76	4,30	1,506	,173
IN	M	105	6,04	2,144	,209
	V	76	6,04	2,173	,249
AQ	M	105	6,52	1,892	,185
	V	76	6,74	1,777	,204

Dimensiones globales por sexo.

	Sexo	N	Media	Desviación típ.	Error típ. de la media
EXT	M	105	5,10	2,105	,205
	V	76	4,42	2,449	,281
ANS	M	105	6,25	2,195	,214
	V	76	6,55	1,933	,222
DUR	M	105	4,93	2,198	,215
	V	76	4,92	2,239	,257
IND	M	105	4,75	2,188	,214
	V	76	5,28	2,154	,247
AUC	M	105	5,28	1,785	,174
	V	76	4,65	1,972	,226

Tabla 9. Análisis descriptivo de factores primarios y dimensiones globales por sexo.

3. PRUEBAS DE MUESTRAS INDEPENDIENTES

El objetivo siguiente es intentar obtener información sobre si existen diferencias significativas en alguno de los parámetros del test entre los individuos en las diferentes profesiones (danza y hostelería). Para ello, y aunque una observación directa de los datos nos da ya información sobre que variables obtienen más diferencia, necesitamos utilizar el test de Levene para la igualdad de varianzas y para la igualdad de medias, con los siguientes resultados para las escalas primarias.

3.1. Test de Levene y prueba T factores primarios, danza vs cocina.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias					
		F	Sig.	T	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
								Inferior	Superior
A	Var iguales	1,128	,290	5,292	179	,000	1,458	,914	2,001
	no			5,293	178,830				
B	Var iguales	1,286	,258	,587	179	,558	,177	-,418	,772
	no			,587	178,108				
C	Var iguales	,451	,503	-,596	179	,552	-,124	-,534	,286
	no			-,596	178,159				
E	Var iguales	1,407	,237	-,508	179	,612	-,154	-,752	,444
	no			-,508	173,240				
F	Var iguales	2,748	,099	2,114	179	,036	,586	,039	1,132
	no			2,112	173,123				
G	Var iguales	3,501	,063	1,436	179	,153	,326	-,122	,773
	no			1,437	175,929				
H	Var iguales	,010	,922	1,174	179	,242	,313	-,213	,840
	no			1,174	178,832				
I	Var iguales	22,847	,000	5,529	179	,000	1,412	,908	1,916
	no			5,519	160,176				
L	Var iguales	,000	,987	1,192	179	,235	,273	-,179	,725
	no			1,192	178,602				
M	Var iguales	,072	,789	-2,132	179	,034	-,502	-,967	-,037
	no			-2,133	178,871				
N	Var iguales	,124	,725	-2,208	179	,029	-,675	-1,279	-,072
	no			-2,207	178,694				
O	Var iguales	2,278	,133	3,606	179	,000	,801	,363	1,240
	no			3,608	178,452				
Q1	Var iguales	,045	,832	-,382	179	,703	-,113	-,695	,470
	no			-,382	178,789				
Q2	Var iguales	,057	,811	-4,538	179	,000	-1,223	-1,755	-,691
	no			-4,537	178,968				
Q3	Var iguales	,038	,846	2,890	179	,004	,666	,211	1,121
	no			2,890	178,540				
Q4	Var iguales	1,000	,319	,148	179	,883	,036	-,442	,514
	no			,148	177,700				
MI	Var iguales	,022	,882	2,316	179	,022	,503	,074	,931
	no			2,316	178,766				
IN	Var iguales	2,967	,087	-1,627	179	,106	-,518	-1,145	,110
	no			-1,626	176,466				
AQ	Var iguales	,001	,978	2,475	179	,014	,668	,135	1,201
	no			2,475	178,961				

Tabla 10. Test de Levene y prueba T, factores primarios

Donde hay bastantes variables podemos afirmar que no tienen medias iguales y que podría existir diferencia en el comportamiento global de un grupo y otro con respecto a esas variables que corresponde con los factores A, I, O, Q2, Q3, y AQ.

Todas ellas son a favor de la danza excepto Q2 que es a favor de la hostelería. De entre todas estas variables con diferencias, cabe destacar la I, en la que no solo existen diferencias en cuanto a la media de las puntuaciones sino que también obtenemos diferencias significativas en cuanto a la varianza, con lo que parece que la distribución de las respuestas es completamente diferente entre danza y hostelería.

En cuanto a las posibles similitudes , aunque los test nos responden sobre si existen diferencias significativas y no sobre si existen similitudes , podemos intuir por los resultados obtenidos , C, E Q1 y Q4 parece que no ofrecen ninguna diferencia sustancial , con lo que podemos intuir cierta similitudes entre los dos grupos ,

3.2. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, danza vs cocina.

Y para las dimensiones globales obtenemos.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias					
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
								Inferior	Superior
EXT	var iguales	,855	,356	6,464	179	,000	1,973	1,371	2,576
	no			6,467	177,475	,000	1,973	1,371	2,576
ANS	var iguales	1,298	,256	4,707	179	,000	1,383	,803	1,962
	no			4,709	178,272	,000	1,383	,803	1,962
DUR	var iguales	,551	,459	,059	179	,953	,020	-,630	,669
	no			,059	178,140	,953	,020	-,630	,670
IND	var iguales	1,702	,194	-,829	179	,408	-,269	-,910	,372
	no			-,828	174,018	,409	-,269	-,911	,372
AUC	var iguales	,610	,436	4,781	179	,000	1,266	,744	1,789
	no			4,780	178,385	,000	1,266	,743	1,789

Tabla 11. Test de Levene y prueba T, dimensiones globales

Donde existen claras diferencias entre un grupo y otro en las en EXT, ANS Y AUC a favor de la danza. .

3.3. Test de Levene y prueba T factores primarios, mujeres vs varones

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	Gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	INTERVALO DE CONFIANZA 95%	
									Inferior	Superior
A	var iguales	,030	,862	1,887	179	,061	,561	,297	-,026	1,147
	no			1,880	159,553	,062	,561	,298	-,028	1,150
B	var iguales	1,660	,199	-,805	179	,422	-,246	,305	-,848	,356
	no			-,819	170,752	,414	-,246	,300	-,838	,346
C	var iguales	5,669	,018	2,561	179	,011	,530	,207	,122	,939
	no			2,644	176,191	,009	,530	,201	,134	,926
E	var iguales	,066	,798	-,828	179	,409	-,254	,307	-,859	,351
	no			-,837	167,884	,404	-,254	,303	-,853	,345
F	var iguales	,013	,910	-,753	179	,452	-,214	,284	-,773	,346
	no			-,752	160,560	,453	-,214	,284	-,775	,348
G	var iguales	5,218	,024	1,397	179	,164	,321	,230	-,132	,774
	no			1,433	174,120	,154	,321	,224	-,121	,763
H	var iguales	,111	,739	2,040	179	,043	,547	,268	,018	1,077
	no			2,025	157,315	,045	,547	,270	,013	1,081
I	var iguales	1,128	,290	-,354	179	,724	-,099	,280	-,651	,453
	no			-,348	152,360	,728	-,099	,284	-,660	,462
L	var iguales	,328	,568	-1,626	179	,106	-,376	,231	-,833	,080
	no			-1,649	169,425	,101	-,376	,228	-,826	,074
M	var iguales	,649	,421	-2,680	179	,008	-,635	,237	-1,102	-,167
	no			-2,708	167,650	,007	-,635	,234	-1,098	-,172
N	var iguales	,561	,455	-2,972	179	,003	-,911	,307	-1,516	-,306
	no			-2,953	157,877	,004	-,911	,309	-1,521	-,302
O	var iguales	8,873	,003	-,225	179	,822	-,052	,233	-,512	,408
	no			-,235	178,655	,815	-,052	,223	-,493	,388
Q1	var iguales	,822	,366	-1,056	179	,293	-,315	,298	-,904	,274
	no			-1,074	170,897	,284	-,315	,293	-,894	,264
Q2	var iguales	,145	,703	-3,159	179	,002	-,887	,281	-1,441	-,333
	no			-3,186	166,497	,002	-,887	,278	-1,436	-,337
Q3	var iguales	,011	,916	2,162	179	,032	,510	,236	,045	,976
	no			2,149	158,094	,033	,510	,237	,041	,979
Q4	var iguales	8,648	,004	-2,841	179	,005	-,682	,240	-1,155	-,208
	no			-2,994	178,975	,003	-,682	,228	-1,131	-,232
MI	var iguales	,085	,772	1,512	179	,132	,335	,222	-,102	,773
	no			1,503	158,012	,135	,335	,223	-,105	,776
IN	var iguales	,050	,824	,004	179	,997	,001	,325	-,639	,642
	no			,004	160,453	,997	,001	,325	-,641	,644
AQ	var iguales	,513	,475	-,762	179	,447	-,212	,278	-,760	,336
	no			-,770	167,308	,443	-,212	,275	-,755	,331

Tabla 12. Test de Levene factores primarios entre sexo.

De entre las variables en las que aparecen diferencias significativas, C y Q3 son a favor de las mujeres y M, N, Q2 y Q4 a favor de los hombres.

Las variables que nos aparecen con menos diferencias y que podrían ser rasgos comunes de ambos sexos son I, O e IN

3.4. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, mujeres vs varones.

Prueba de muestras independientes										
		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
EXT	var iguales	3,075	,081	2,011	179	,046	,683	,340	,013	1,354
	no			1,963	146,428	,052	,683	,348	-,005	1,371
ANS	var iguales	1,600	,208	-,939	179	,349	-,295	,315	-,916	,326
	no			-,958	172,174	,339	-,295	,308	-,904	,313
DUR	var iguales	,319	,573	,020	179	,984	,007	,334	-,652	,665
	no			,020	159,992	,984	,007	,335	-,654	,668
IND	var iguales	,110	,741	- 1,611	179	,109	-,527	,327	-1,173	,119
	no			- 1,615	163,237	,108	-,527	,327	-1,172	,117
AUC	var iguales	,972	,326	2,260	179	,025	,635	,281	,081	1,189
	no			2,224	151,826	,028	,635	,285	,071	1,199

Tabla 13. Test de Levene dimensiones globales entre mujeres y hombres

La única dimensión global en la que podemos afirmar que existen diferencias significativas a la vista de los test, es AUC, a favor claramente de las mujeres. En el resto, aunque parece haber indicios en EXT, no tenemos la suficiente claridad según los datos para afirmarlo.

En cuanto a DUR, parece que por los resultados, ambos grupos tienen las mismas características lo que nos lleva a pensar que puede ser un rasgo común.

3.5. Test de Levene y prueba T factores primarios, total profesionales vs estudiantes.

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
A	var iguales	3,1	0,1	0,2	179	0,9	0,06	0,31	-0,6	0,7
	no			0,2	106					
B	var iguales	5,7	0	2,4	179	0	0,75	0,31	0,1	1,4
	no			2,5	142					
C	var iguales	8,5	0	-3,1	179	0	-0,7	0,21	-1,1	-0,2
	no			-2,9	102					
E	var iguales	1,5	0,2	2,6	179	0	0,83	0,32	0,2	1,5
	no			2,7	123					
F	var iguales	0,4	0,5	2,3	179	0	0,68	0,29	0,1	1,3
	no			2,4	124					
G	var iguales	3,7	0,1	0,1	179	0,9	0,03	0,24	-0,5	0,5
	no			0,1	106					
H	var iguales	0	0,9	-3,1	179	0	-0,9	0,28	-1,4	-0,3
	no			-3,2	132					
I	var iguales	2,7	0,1	1	179	0,3	0,3	0,29	-0,3	0,9
	no			1	112					
L	var iguales	0,4	0,5	2,4	179	0	0,57	0,24	0,1	1
	no			2,3	106					
M	var iguales	2,1	0,1	1,6	179	0,1	0,4	0,25	-0,1	0,9
	no			1,5	102					
N	var iguales	0,3	0,6	0,7	179	0,5	0,22	0,33	-0,4	0,9
	no			0,7	123					
O	var iguales	1,8	0,2	3,9	179	0	0,91	0,23	0,4	1,4
	no			3,7	104					
Q1	var iguales	0,7	0,4	0,6	179	0,5	0,2	0,31	-0,4	0,8
	no			0,6	112					
Q2	var iguales	0	0,9	0,1	179	0,9	0,04	0,3	-0,6	0,6
	no			0,1	117					
Q3	var iguales	0,7	0,4	-0,3	179	0,8	-0,1	0,25	-0,6	0,4
	no			-0,3	112					
Q4	var iguales	3,4	0,1	4,2	179	0	1,03	0,24	0,5	1,5
	no			3,9	102					
MI	var iguales	1,4	0,2	-2,4	179	0	-0,6	0,23	-1	-0,1
	no			-2,5	125					
IN	var iguales	1,8	0,2	-1,4	179	0,2	-0,5	0,34	-1,1	0,2
	no			-1,3	112					
AQ	var iguales	0,1	0,8	2,7	179	0	0,78	0,29	0,2	1,3
	no			2,8	126					

Tabla 14. Test de Levene y prueba T, factores primarios total profesionales y estudiantes

Donde podemos afirmar que no tienen medias iguales y que podría existir diferencia en el comportamiento global de un grupo y otro con respecto a esas variables que corresponde con los factores B, E, F, L, O y Q4 a favor de los estudiantes y C, H y MI a favor de los trabajadores.

3.6. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, total profesionales vs estudiantes.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
EXT	var iguales	,018	,894	,915	179	,361	,327	,358	-,379	1,034
	no			,927	124,980	,356	,327	,353	-,372	1,027
ANS	var iguales	1,732	,190	5,289	179	,000	1,620	,306	1,016	2,225
	no			5,059	107,350	,000	1,620	,320	,985	2,255
DUR	var iguales	1,139	,287	1,326	179	,187	,460	,347	-,224	1,144
	no			1,297	113,852	,197	,460	,354	-,242	1,162
IND	var iguales	,733	,393	2,873	179	,005	,967	,337	,303	1,631
	no			2,958	130,767	,004	,967	,327	,320	1,614
AUC	var iguales	2,309	,130	1,183	179	,238	,351	,296	-,234	,935
	no			1,138	108,998	,258	,351	,308	-,260	,961

Tabla 15. Test de Levene y prueba T, dimensiones globales total profesionales y trabajadores

Donde existen claras diferencias entre un grupo y otro en las en ANS y IND a favor de los estudiantes, en el resto no podemos afirmar claras diferencias.

3.7. Test de Levene y prueba T factores primarios, estudiantes coreografía vs trabajadores coreografía.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
A	var iguales no	,215	,644	,141 ,141	89 61,151	,888 ,888	,059 ,059	,421 ,420	-,777 -,780	,895 ,898
B	var iguales no	2,434	,122	2,182 2,331	89 72,687	,032 ,023	,997 ,997	,457 ,428	,089 ,144	1,906 1,850
C	var iguales no	2,028	,158	-1,855 -1,792	89 55,327	,067 ,079	-,549 -,549	,296 ,307	-1,138 -1,164	,039 ,065
E	var iguales no	,960	,330	1,550 1,566	89 62,479	,125 ,123	,632 ,632	,408 ,404	-,178 -,175	1,442 1,438
F	var iguales no	3,568	,062	1,695 1,897	89 81,183	,094 ,061	,629 ,629	,371 ,332	-,108 -,031	1,366 1,289
G	var iguales no	,130	,719	1,616 1,594	89 58,507	,110 ,116	,577 ,577	,357 ,362	-,132 -,148	1,287 1,302
H	var iguales no	,025	,875	-1,910 -1,972	89 66,334	,059 ,053	-,740 -,740	,388 ,375	-1,510 -1,490	,030 ,009
I	var iguales no	14,782	,000	2,945 2,492	89 40,242	,004 ,017	,878 ,878	,298 ,353	,286 ,166	1,471 1,591
L	var iguales no	,127	,723	1,163 1,148	89 58,614	,248 ,256	,389 ,389	,334 ,339	-,275 -,289	1,053 1,066
M	var iguales no	3,206	,077	-,391 -,360	89 48,756	,697 ,720	-,140 -,140	,359 ,390	-,853 -,924	,572 ,643
N	var iguales no	,229	,634	-,306 -,316	89 66,767	,761 ,753	-,138 -,138	,451 ,435	-1,033 -1,007	,758 ,731
O	var iguales no	2,240	,138	2,812 2,647	89 51,683	,006 ,011	,925 ,925	,329 ,350	,272 ,224	1,579 1,627
Q1	var iguales no	,687	,410	-,387 -,379	89 57,372	,700 ,706	-,175 -,175	,451 ,461	-1,071 -1,098	,722 ,748
Q2	var iguales no	,220	,640	-1,259 -1,272	89 62,571	,211 ,208	-,503 -,503	,399 ,395	-1,296 -1,292	,291 ,287
Q3	var iguales no	,081	,776	-,336 -,330	89 58,152	,738 ,742	-,113 -,113	,338 ,343	-,785 -,801	,558 ,574
Q4	var iguales no	,134	,715	3,154 3,047	89 55,334	,002 ,004	1,134 1,134	,360 ,372	,420 ,388	1,849 1,880
MI	var iguales no	,001	,981	-,127 -,131	89 66,067	,899 ,896	-,041 -,041	,321 ,311	-,678 -,662	,596 ,580
IN	var iguales no	1,080	,301	-3,722 -3,523	89 52,430	,000 ,001	-1,556 -1,556	,418 ,442	-2,387 -2,443	-,726 -,670
AQ	var iguales no	,030	,863	1,241 1,240	89 60,606	,218 ,220	,504 ,504	,406 ,406	-,303 -,309	1,310 1,316

Tabla 16. Test de Levene y prueba T, factores primarios estudiantes coreografía y trabajadores coreografía.

En los factores simples de danza entre estudiantes y trabajadores, se notan diferencias significativas que indican que los estudiantes que destacan en Q4, O, I y B.

3.8. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes coreografía vs trabajadores coreografía.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
EXT	var iguales	,233	,631	2,132	89	,036	,998	,468	,068	1,928
	no			2,098	58,108	,040	,998	,476	,046	1,950
ANS	var iguales	,104	,748	4,542	89	,000	1,865	,411	1,049	2,680
	no			4,433	56,857	,000	1,865	,421	1,022	2,707
DUR	var iguales	,792	,376	1,851	89	,067	,869	,469	-,064	1,801
	no			1,804	56,613	,077	,869	,482	-,096	1,833
IND	var iguales	,327	,569	1,430	89	,156	,631	,441	-,246	1,507
	no			1,492	68,355	,140	,631	,423	-,213	1,474
AUC	var iguales	3,289	,073	1,986	89	,050	,752	,378	,000	1,504
	no			1,860	51,012	,069	,752	,404	-,060	1,563

Tabla 17. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes coreografía vs trabajadores coreografía

Donde observamos diferencias significativas es a favor de los estudiantes en EX y ANS.

3.9. Test de Levene y prueba T factores primarios, estudiantes cocina vs trabajadores cocina.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
A	var iguales no	5,571	,020	,204 ,181	88 43,299	,838 ,857	,083 ,083	,408 ,460	-,727 -,843	,893 1,010
B	var iguales no	2,969	,088	1,153 1,209	88 66,030	,252 ,231	,500 ,500	,434 ,414	-,362 -,326	1,362 1,326
C	var iguales no	7,215	,009	-2,507 -2,292	88 46,343	,014 ,027	-,783 -,783	,312 ,342	-1,404 -1,471	-,162 -,095
E	var iguales no	,627	,431	2,134 2,139	88 58,484	,036 ,037	1,033 1,033	,484 ,483	,071 ,067	1,996 2,000
F	var iguales no	,237	,628	1,678 1,588	88 50,394	,097 ,119	,750 ,750	,447 ,472	-,138 -,199	1,638 1,699
G	var iguales no	9,200	,003	-1,709 -1,521	88 43,662	,091 ,135	-,533 -,533	,312 ,351	-1,154 -1,240	,087 ,173
H	var iguales no	,082	,775	-2,451 -2,528	88 63,126	,016 ,014	-,967 -,967	,394 ,382	-1,750 -1,731	-,183 -,203
I	var iguales no	,381	,539	-,599 -,587	88 55,146	,551 ,560	-,267 -,267	,445 ,454	-1,152 -1,177	,618 ,644
L	var iguales no	2,136	,147	2,234 2,068	88 47,785	,028 ,044	,767 ,767	,343 ,371	,085 ,021	1,449 1,512
M	var iguales no	,792	,376	2,841 2,634	88 47,971	,006 ,011	,950 ,950	,334 ,361	,285 ,225	1,615 1,675
N	var iguales no	,004	,951	1,253 1,210	88 53,030	,214 ,232	,583 ,583	,466 ,482	-,342 -,384	1,509 1,550
O	var iguales no	1,286	,260	2,901 2,716	88 49,086	,005 ,009	,900 ,900	,310 ,331	,283 ,234	1,517 1,566
Q1	var iguales no	,435	,511	1,351 1,294	88 51,978	,180 ,201	,583 ,583	,432 ,451	-,275 -,321	1,442 1,488
Q2	var iguales no	2,507	,117	1,404 1,282	88 46,277	,164 ,206	,567 ,567	,404 ,442	-,236 -,323	1,369 1,456
Q3	var iguales no	,078	,780	-,047 -,045	88 52,592	,963 ,964	-,017 -,017	,356 ,370	-,723 -,758	,690 ,725
Q4	var iguales no	5,138	,026	2,745 2,481	88 45,182	,007 ,017	,917 ,917	,334 ,369	,253 ,173	1,580 1,661
MI	var iguales no	2,538	,115	-3,474 -3,349	88 52,790	,001 ,002	-1,083 -1,083	,312 ,324	-1,703 -1,732	-,464 -,434
IN	var iguales no	1,175	,281	1,308 1,277	88 54,521	,194 ,207	,657 ,657	,502 ,514	-,341 -,374	1,654 1,688
AQ	var iguales no	1,406	,239	2,767 2,937	88 68,192	,007 ,005	1,070 1,070	,387 ,364	,301 ,343	1,839 1,797

Tabla 18. Test de Levene y prueba T factores primarios, estudiantes cocina vs trabajadores cocina.

Donde observamos diferencias a favor de los estudiantes de hostelería es en AQ, Q4, O, M, L, y E, a su vez en destaca en los trabajadores de cocina la MI, H y C.

3.10. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes cocina vs trabajadores cocina.

Prueba de muestras independientes

		Prueba de Levene para la igualdad de varianzas		Prueba T para la igualdad de medias						
		F	Sig.	t	gl	Sig. (bilateral)	Diferencia de medias	Error típ. de la diferencia	95% Intervalo de confianza para la diferencia	
									Inferior	Superior
EXT	var iguales	,923	,339	-,746	88	,458	-,325	,436	-1,191	,541
	no			-,710	51,069	,481	-,325	,458	-1,244	,594
ANS	var iguales	5,340	,023	3,478	88	,001	1,393	,401	,597	2,190
	no			3,115	44,242	,003	1,393	,447	,492	2,295
DUR	var iguales	,157	,693	,081	88	,935	,042	,513	-,977	1,060
	no			,080	55,274	,937	,042	,522	-1,005	1,088
IND	var iguales	,201	,655	2,560	88	,012	1,307	,510	,292	2,321
	no			2,593	60,109	,012	1,307	,504	,299	2,315
AUC	var iguales	2,400	,125	-,093	88	,926	-,038	,410	-,853	,777
	no			-,087	48,765	,931	-,038	,439	-,921	,844

Tabla 19. Test de Levene y prueba T dimensiones globales, estudiantes cocina vs trabajadores cocina

Donde encontramos diferencias significativas a favor de los estudiantes es en la IND y ANS.

4. DISCUSIÓN

Se realizó una comparativa entre cocineros y coreógrafos para comprobar si había unos factores determinantes distintivos en sus rasgos de personalidad, suponiendo que destacarían en puntos comunes, para llegar a tener una capacidad creativa parecida.

Primero se observó las características del proceso creador desde fuera del sujeto y a través de los distintos estadios que pasa. Cocineros y Coreógrafos, usan modelos lineales que muestran la actividad creativa, como sucesión ordenada de fases por las que va pasando el sujeto, encontrando similitud. Para esta labor se realizó un recorrido histórico por las fases de la acción creativa en la danza y la cocina, observando fechas y lugares similares para la evolución de estas artes. Destacando la corte de Luis XIV donde observamos la obra comedia-ballet “Les Facheux” (1661), compuesta por Moliere, con música de Lully y coreografiada por Pierre Beauchamp y todo dirigido dentro del banquete coordinado por el cocinero o maestro de ceremonias Vatel, siguiendo con este hilo conductor se empezó a consolidar el lenguaje de los términos de ambas disciplinas como los primeros tratados de cocina escritos por Taillevent o Robert de Nola y los tratados de danza de Domenico de Piacenza o de Ferrara y Guillermo Ebreo de Pesarao, teniendo la evolución del lenguaje técnico de ambas artes en Francia , otros maestros del arte de la cocina y la coreografía que se solapan es el afamado cocinero de principios del s. XIX Carême o Escoffier y el coreógrafo Marius Petipa o Michel Fokine.

Para seguir experimentando si se podía tener una relación directa o ensamblaje entre la danza y la cocina en el siglo actual, se realizó un video donde se explica el proceso creativo según las cuatro etapas de Wallas(1926), a través de una coreografía que tiene como esencia un plato de cocina. La inspiración partía de un plato compuesto por foie con membrillo y decoraciones frutales. Esto me inspiró para empezar sintiendo un plato de color tierra y sucio, por el hígado de pato, pero que se va

transformado en puro colorido y explosión de sabor gracias a la decoración con frutas, esto hizo que el color estuviera muy presente en el vestuario. La coreografía fue improvisada partiendo de sentimientos concretos que se siente en cada fase del proceso, donde la música intenta expresar también un sentimiento. Con el título “Siento lo que como” donde quiero expresar:

1. Como el cocinero (bailarín) elabora el plato.
2. Como la obra de arte (bailarina) es observada y valorada.

Primero fije la estructura de la coreografía o el video en cuatro partes que corresponden al proceso creativo de Wallas (1926):

1. PREPARACIÓN.
2. INCUBACIÓN.
3. ILUMINACIÓN.
4. VERIFICACIÓN.

Convirtiendo la coreografía en cuatro momentos descritos a través de una coreografía + video informativo.

1. PREPARACIÓN: Lugar; sala de la Universidad Rey Juan Carlos, donde el material escénico es una mesa, además de los productos y utensilios para cocinar; El cocinero (bailarín), se encuentra en una cocina representado a través del sonido ambiental; primero sonido de afilar los cuchillo, lavarse las manos....coloca el aceite encima de la mesa, las sartenes, las frutas que se usan en el plato, sal y lo más importante. El foie braseado (que es la bailarina envuelta en un plástico). Mira hacia arriba. La coreografía es representativa donde se refleja claramente el papel del cocinero, en este caso existe una comparación directa entre ambas profesiones.

2. INCUBACIÓN: El bailarín mira hacia arriba con los productos encima de la mesa y se pregunta qué quiere hacer, con esos productos, que plato quiere crear. Que técnica va a usar y como lo va a preparar; El cocinero

(bailarín) está colocado enfrente de la mesa mirando hacia el cielo, con el foie braseado (bailarina) encima de la mesa envuelta en plástico, la desenvuelve, empieza a mover ese cacho de paté de pato (un paso a dos, donde el bailarín manipula a la bailarina dándole la forma que le gusta), la música de un piano acompaña la escena y se refleja los movimientos de ambos bailarines (cocinero y foie) y la pelea que surge para conseguir la forma deseada; le pone una fruta y se la quita, una flor y se la quita, finalizando la bailarina o foie solo con la parte superior encima de la mesa y el resto fuera de la mesa. Es el momento donde le pone un tocado en la cabeza (representa el decorado que tiene el plato de cocina original). La levanta la cabeza y observa orgulloso su creación, tiene la idea para configurar su plato. Se crea en la coreografía la búsqueda a través del movimiento de la bailarina; los diferentes caminos o soluciones que se le puede dar al foie para crear un plato. Los movimientos son rudos y fuertes alta energía.

3. ILUMINACIÓN: El bailarín (cocinero) ha visualizado la estructura su plato, le ha llegado la inspiración y tiene una idea definida; La bailarina o foie vuelve a estar colocado encima de la mesa pero boca abajo, y el tocado del pelo puesto. El cocinero empieza a colocar cada fruta donde se la ha imaginado, creando su idea. Surge un baile más suave con una música de inspiración y nacimiento de la obra, donde se acaba poniendo al foie o bailarina el vestido (es una falda con alambres de donde surge los diferentes frutos igual que en el plato). Mantienen una danza donde el cocinero va dando forma de una manera suave y delicada a la obra que está creando. Acaba con la bailarina totalmente vestida y como el cocinero observa su creación. Se puede comparar en este momento tanto a los cocineros como a los coreógrafos, donde intentan siempre dejar su toque personal en la obra y se embullen por completo en el trabajo.

4. VERIFICACIÓN; Se lleva la obra creada delante del público, para ser evaluada. Es necesario ver si la coreografía o plato tienen aceptación social. La bailarina o foie es colocada por el cocinero, alrededor de unas sillas, y empieza a entrar gente y mirar la obra, se sientan en las sillas. La

bailarina o foie empieza a moverse lentamente y realiza un pequeño baile, Para concluir destaco que los cocineros como los coreógrafos su objetivo es crear una obra de arte para compartir con el público creo que hay que tener este detalle como un punto de similitud recalable. Este experimento se realizó por la mañana con ayuda de diferentes técnicos que dominan la imagen y el video, al igual que los bailarines, también se contó con participantes azarosos, que hicieron de público en la última fase del proceso creativo. La duración fue de 5 horas.

Después se investigó con un modelo cognitivo, para explicar que caracteriza a un individuo creativo, mediante el test 16PF-5. Los sujetos estudiados pertenecen a las escuelas superiores de danza y hostelería de Madrid y Barcelona, también hay diversos cocineros y coreógrafos del ámbito español, acumulando una muestra total de 181 sujetos. El proceso de investigación se centró en contactar con todos los centros superiores, restaurantes y compañías de España pero se apreció que había pocos centros superiores o universitarios donde se impartiese la especialidad de Interpretación y composición coreográfica, por el contrario los ciclos superiores de hostelería están reconocidos en todas las comunidades. Esto planteo una dificultad para obtener datos de los últimos cursos de coreografía, por lo que se realizó en diferentes años académicos, por otro lado los trabajadores tanto de danza como en hostelería, disponen de poco tiempo. Estas causas hacen de este sector poco accesible para poder realizar estudios de investigación.

Los ciclos superiores que se prestaron voluntariamente al test 16 PF-5, fueron el ciclo superior de hostelería de Madrid y Barcelona y el ciclo superior universitario de Alicia Alonso, Madrid. Entre los diversos coreógrafos y cocineros destacamos a Pepa Cases, Bailarinas Parabólicas, La Seu, Hacienda de Benazuza, El Celler de Can Roca, entre otros.

Podemos mencionar los primeros rasgos que intuimos que describen el perfil de coreógrafos y cocineros según la escala de del 1 al 10 del 16 PF-5, donde la tendencia de la personalidad se evalúa como; positiva +, si la puntuación se encuentra por encima de la media (6 al 10) y negativa -, si la puntuación se encuentra por debajo de la media (1 al 5).

A partir de esto distingo los rasgos que muestran los coreógrafos; suelen ser personas sensibles, gente idealista, abierta que busca afecto y comprensión de los demás, siendo este rasgo bastante significativo, también precavido y suspicaz, dirigen su atención hacia cosas imaginativas y extrañas, con leve inestabilidad, dispuestas a probar nuevas experiencias, además de inconformistas y con alto nivel de preocupación por su trabajo. Los rasgos de personalidad de los cocineros muestran unas personas; también sensibles e idealistas, abiertas y que buscan afecto y comprensión de los demás, son precavidos y muy correctos, con poder de abstracción, tienden hacia lo novedoso y lo poco convencional, autosuficientes, se percibe cierta tensión.

En cuanto a las hipótesis de las diferencias significativas entre coreógrafos y cocineros podemos destacar a los coreógrafos por su alta expresión emocional, con tendencia a la inseguridad, también perfeccionistas, organizados y disciplinados, socialmente extrovertidos, con ansiedad y autocontrol. Mientras los cocineros destacan en la Autosuficiencia. Se pueden plantear posibles similitudes entre cocineros y coreógrafos en aquellas variables que han puntuado más bajo suponiendo que ambos grupos son estables, con un rasgo de personalidad dominante, al igual que ambos grupos buscan las novedades y tienden al cambio, pero también muy implicados en su trabajo demostrando en el factor de tensión.

Otra diferencia significativa que podemos destacar es en los grupos de estudiantes y trabajadores, tanto de danza, de cocina y totales, siendo la Ansiedad siempre a favor de los estudiantes de coreografía y cocina, podemos intuir que no tener un futuro definido y estar en el último curso

produce más estrés, que estar trabajando. Por el contrario el conjunto total de trabajadores destacan en Estabilidad.

En Cuanto a la comparación con otros estudios que definen el potencial creativo, podemos ver que Kemp (1981) destacó los factores; E+, I+, M+, Q1+ y Q2+, mientras el estudio del SAM destacaba los factores; E+, H+, M+, Q1+ y Q3+. Por último Patel (1977) destacó los factores; A+, Q1+, C+ y H+. En nuestro estudio los datos que hemos destacado como posibles similitudes entre cocineros y coreógrafos son; C+, E+, Q1+ y Q4. Siendo las tres primeras características coincidentes con las definidas por otros autores , ya revisados con anterioridad, como parte del potencial creativo y la Q4+ una novedad encontrada en este estudio entre las poblaciones de cocineros y coreógrafos.

Este tema se deja abierto para posibles investigaciones o trabajos que quieran conjuntar la gastronomía y la danza.

4.1. PROSPECTIVAS

Si en futuras investigaciones se siguen sacando los rasgos de personalidad de cocineros y coreógrafos podremos tener un perfil más depurado que defina cada grupo, siendo beneficiosos para seleccionar personal de cada profesión.

La unión de la danza y la cocina puede llegar desarrollar todos los sentidos juntos en un mismo espectáculo además se puede retroalimentar creando nuevas formas de inspiración para futuros cocineros y coreógrafos.

Utilizar las investigaciones sobre danza y cocina para crear un nuevo ámbito cultural.

Profundizar en etapas concretas de la historia de la danza y la cocina, entre cocineros y coreógrafos.

Futuros estudios para comprobar si la danza y la cocina potencian la creatividad a personas poco creativas.

5. CONCLUSIONES

Todos los test realizados a nuestra muestra, han sido evaluados con un nivel de confianza 95%, es decir, hemos utilizado 0.05 valor de corte para los estadísticos del test.

El análisis descriptivo nos orienta para poder buscar posibles diferencias o similitudes entre cocina y danza, siendo los parámetros más destacables para definir el perfil de la danza como; sensibles y sentimentales, aprensivos e inseguros, enérgicos, con alta ansiedad, abstractos, con apertura al cambio y auto-suficientes. Por otro lado, los cocineros se pueden definir cómo; sensibles, abstraídos e imaginativos, tímidos y autosuficientes, con alta tensión, ansiedad, inseguros, y abiertos al cambio, ($p < 0.05$).

Los datos indican que existen diferencias significativas entre cocineros y coreógrafos en las siguientes variables:

- Afabilidad, Sensibilidad, Aprensión y Perfeccionismo en los factores primarios mientras que Extraversión, Ansiedad y Auto-control en las dimensiones globales. Presentando, en estas variables, puntuaciones más altas los coreógrafos. Mientras que los cocineros puntúan más alto en Autosuficiencia.
- En cuanto a las posibles similitudes, aunque los test nos responden sobre si existen diferencias significativas y no sobre si existen similitudes, podemos intuir por los resultados obtenidos, Estabilidad, Dominancia, Apertura al cambio y Tensión, parece que no ofrecen ninguna diferencia sustancial, con lo que podemos intuir ciertas similitudes entre los dos grupos.
- No existiendo diferencias significativas en el resto de las variables.

En cuanto al estudio realizado entre sexos, los resultados indican que existen diferencias significativas en las siguientes variables:

- Estabilidad y Perfeccionismo a favor de las mujeres y Abstracción, Privacidad, Autosuficiencia y Tensión a favor de los hombres esto en cuanto a los factores primarios también destacamos el Autocontrol a favor de las mujeres en las dimensiones globales. En el resto, aunque parece haber indicios en Extraversión, no tenemos la suficiente claridad según los datos para afirmarlo.
- Donde podemos intuir un rasgo común entre los sexos es en la dimensión global de la dureza.
- No existen diferencias significativas en el resto de las variables.

Los datos contrastados entre trabajadores y estudiantes totales, nos muestran que hay diferencias significativas entre:

- Razonamiento, Dominancia, Animación, Vigilancia, Aprensión y Tensión, a favor de los estudiantes y Estabilidad y Atraviesamiento, a favor de los trabajadores, en cuanto a los factores primarios. Destacando la Ansiedad que muestran los estudiantes en las dimensiones globales.

Por otro lado, diferencias significativas entre estudiantes de coreografía y trabajadores de coreografía son:

- Podemos destacar el Razonamiento, Sensibilidad, Aprensión y Tensión en cuanto a los factores primarios y la Extroversión y la Ansiedad en las dimensiones globales, a favor de los estudiantes.
- No se aprecian diferencias significativas en las demás variables.

Por último, diferencias significativas entre los estudiantes de hostelería y los trabajadores de hostelería.

- Se observan diferencias en los factores Dominancia, Vigilancia, Abstracción, Aprensión y Tensión, a favor de los estudiantes, mientras que Atrevimiento y Estabilidad a favor de los trabajadores de hostelería en cuanto a los factores primarios. En las dimensiones globales obtienen mayores puntuaciones Independencia y Ansiedad a favor de los estudiantes.
- No se aprecian diferencias significativas en el resto de variables.

BIBLIOGRAFÍA

Abad Carles, A., (2004), *Historia del ballet y de la danza moderna*, ed. Alianza, Madrid, p. 308 y pp. 310-314.

Acebes, O., (1998), *Trovadores y Juglares*, ed. Huerga y Fierro, Madrid. pp. 51-52.

Aguado, S., (1884) *Notas y documentos sobre baile*. Manuscrito.

Aguilera Pleguezuelo, José. (2002), *Las cocinas árabe y judía y la cocina española*, ed. Arguval, Málaga.

Alemaný, M. J., (2009), *Historia de la danza (I)*, ed. Piles, Valencia, pp. 34-35, 40-43.

Alonso Fernández, F., (1996), *El talento creador. Rasgos y perfiles del genio*, ed. Temas de hoy, Madrid.

Almodóvar, M. A., (2007), *La cocina del Cid, historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales.*, ed. Nowtilus, Madrid, pp. 185-187.

Amabile T. M., (2000), *Creatividad e Innovación*. Editorial Deusto. Barcelona.

Anónimo, (2002), *Las mil y una noches*, ed. Cholsamaj, Guatemala, p. 90-91.

Anson, R., (2000), *La gastronomía española tradicional y moderna: las Comunidades Autónomas y sus cocinas*, ed. Everest, León.

Arbeau, T., (1879), *Orchésographie et traité en forme de dialogue, par lequel toutes personnes peuvent facilement apprendre & practiquer l'honneste exercise des dances*. Manual.BNE.

Arieti, S., (1976), *La creatividad*, ed. Fondo de Cultura Económica, México.

Aristóteles, (1992), *Poética de Aristóteles*, ed. Gredos, Madrid.

Aristoy Baró, E., (1889), *Estudio de las conservas alimenticias bajo el punto de vista higiénico-militar: memoria presentada a la Academia de Sanidad Militar del distrito de Andalucía*, ed. Imp., y Litogr., del Depósito de la Guerra.

Arroyo, I. (2006). *La profesión de crear*. Ed. Laberinto, Madrid.

Armijo Campos, A., (2006), *La danza: desde la prehistoria a los bailes de salón*, ed. ANPE, Madrid, Sindicato Independiente, Madrid.

Ateneo, (1998), *Banquete de los Eruditos*, ed. Gredos, Madrid;

- Libro I; p.84-87-91
- Libro II; p.215.
- Libro III;p,82-83
- Libro IV; p, 174.

Bacus, A. y Román, C. (1992). *Creatividad, ¿Cómo desarrollarla?*, ed. Paidós Ibérica, S.A., Barcelona.

Balanchin G. y Mason F., (1988), *101 Argumentos de grandes ballets*, ed. Alianza Música, Madrid, pp. 149-153. pp. 241-246. pp. 293-301.pp. 293-294. pp.89-91.

Barja de Quiroga López, P. y Salmonte Lomas F. J., 2004, *Historia de Roma*, ed. Akal, Madrid, p. 352.

Barker, A., (1997), *30 Minutes ... To Brainstorm Great Ideas*, ed. Kogan Page, London. (Trad. cast.; *30 minutos; para hacer brainstorming y generar ideas geniales*, Gabriel Zadunaisky, ed. Juan Granica, Barcelona, 1999).

Barrer, A., (1997), *30 Minutes ... To Brainstorm Great Ideas*, ed. Kogan Page, London. (trad. cast.; *Zadunaisky, G., 1999), 30 minutos; para hacer brainstorming y generar ideas geniales*, ed. Juan Granica, Barcelona.

Barrió Peralbo, M. J., (2010), *La Escuela Bolera: método y análisis*, edt. Bryal, D.L, Málaga.

Barron, F. (1976), *Personalidad creadora y procesos creativos*, edt. Marova, Madrid, (trad. Sánchez, P., edt. Marova), p.29, 35 y pp. 39-44.

Bayo J., (1997), *Diccionario biográfico de la danza*, edt. Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, p. 212.p.42.p.38.

Beayes, I., (1946), *Historia de la danza*, edt. El Vives.

Beaudop, A., (1980), *La Creatividad*, edt. Narcea, Madrid. Véase el artículo de J.P. Guilford titulado "Creativity" Pag.19-34.

Benavente, (1968), *Entremeses*, edt. De .H. B. Bergman, Anaya. Salamanca.

Bergmans, P., (1885), *La danse à Gand au XVIIIe siècle*, edt. Robert Daubat, Belgique: s.n.

Bernabé, A. y Casadéus, F., (2008), *Orfeo y la tradición órfica*, edt. Akal, Madrid, p. 315, cap. XIV.

Biblioteca Nacional. (1987). *La danza cortesana en la Biblioteca Nacional*, edt. Biblioteca Nacional, Madrid.

Blasis, Carlo (1820). *Traité élémentaire, théorique et pratique de l'art de la danse, contenant les développemens, et les démonstrations des principes généraux et particuliers, qui doivent guider le danseur*, chez Joseph Beati et Antoine Tenenti, Imp. J.J. Destefanis. Milán.

Bodem, M.;

-(1994), *La mente creativa. Mitos y mecanismos*, edt. Gedisa, Barcelona.

- (2006), *Mind as machina; a history of cognitive science*, volumen 2, edt. Oxford University Press, New York, pp. 811-813y p. 1053.

- Bohm, D. y Sánchez Millet, A. (2002), *Sobre la creatividad*, edt. Kairos, Barcelona.
- Bonilla, L., (1964), *La danza en el mito y la historia*, edt. Biblioteca nueva, Madrid, pp. 25-27.p. 209.p.85. pp. 89-99.p.136. p. 161.
- Borrull, T. (1941), *Las danzas españolas*, edt. Meseguer, Barcelona.
- Bras, M. (2002), *Bras. Laguiole. Aubrac. Francia*, edt. Montagud, Barcelona.
- Cabezas, J. M., (1993), *La creatividad*, edt. Cervantes, Salamanca.
- Cabrera Esteban, N., (1993), *Ballet nacimiento de un arte*, edt. Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid. pp. 53-59. pp. 112-115. pp. 141-143.
- Calímaco, (1999), *Himnos y epigramas (ed. de Jordi Redondo)*, edt. Akal, Madrid, p. 67.
- Camba, J., (1995), *La casa de Luculu o El arte de comer*, edt. R&B, San Sebastián.
- Carrillo Espinosa, M.C., (1996), *El sabor de la tradición*, edt. Abya Yala, p. 75-86.
- Catell, J., (1960), *American men of science; A biographical director*, edt. Jaques Catell, Arizona.
- Capatti, A. y Montarani, M., (2006), *La cocina italiana; Historia de una cultura*, edt. Alba, Barcelona.
- Castelli, P., (1987), *Mesura et arte del danzare: Guglielmo Ebreo da Pesaro e la danza nelle corti italiane del XV secolo*, edt. Pucelle, Pesaro.
- Cerda Gutiérrez, H., (2006), *La creatividad en la ciencia y en la educación*, edt. Magisterio, Colombia, pág., 32.
- Cellarius, H., (1849), *La danse des salons*, Paris 1849 M/3164. BNE.

- Challet-Haas, J., (2010), *Gramàtica de la notació Laban: volums 1 i 2; La simbolització del moviment dansat*, ed. Institut del Teatre, Barcelona.
- Chamorro Fernández, M. I., (2002), *Gastronomía del Siglo de Oro español*, ed. Herder, Barcelona.
- Coon, D., (2005), *Psicología*, ed. Cengage Learning, Madrid, pp. 387-388.
- Colomé, Delfín, (2010), *La Guerra Civil española en la Modern Dance, 1936-1939*, ed. Centro de Documentación de Música y Danza, Madrid.
- Congreso en Investigación en Danza, (2010), *La investigación en danza en España 2010*, ed. Mahali, D.L., Valencia.
- Csikszentmihalyi, M.;
- (1995), *Las inteligencias múltiples*, ed. Paidós, Barcelona.
 - (1998), *Creatividad; el fluir y la psicología del descubrimiento y la invención*, ed. Paidós, Barcelona.
 - (2008), *Fluir; Una psicología de la felicidad*, ed. Cairós, Barcelona, p. 9 y pp. 115 -246.
- Cunillera, A. (1954). *La gastronomía a través de la historia*, ed. Símbolo, Barcelona.
- Dance analysis Español, (1999), *Teoría y práctica del análisis coreográfico*, ed. Centre Coreogràfic de la Comunitat Valenciana: Teatres de la Generalitat Valenciana, Valencia.
- De Benavente, Luis Quiñones, 1968, *Entremeses*, ed. De .H. B. Bergman Anaya, Salamanca.
- De Bono Edgar;
- (1991), *El pensamiento lateral: manual de la creatividad*. Ed. Paidós. Barcelona.
 - (1997), *Seis sombreros para pensar*, ed. Granica, Barcelona.
 - (2008), *Creatividad; 62 ejercicios para desarrollar la mente*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona, p. 9.

De la Mata, J., (1745), *Arte de repostería*, cap. XXXVI, ed. José García Lanza, p. 165. BNE, Biblioteca Digital Hispánica, Madrid.

De Villena, E., (2006), *Arte Cisoria (notas y apéndices de Felipe Benicio Navarro)*, ed. Maxtor, p. 73.78.83.

Del Val, C., (2010), *Compañía Nacional de Danza. XX años con Nacho Duato*. Compañía nacional de danza. INAEM. Madrid.

Dewey J., (2007), *How we think*, ed. Cosimo, New York.

Dixon, P., (1996), *Nonsuch: danza histórica: danzas de las cortes de Europa, s. XII - s. XIX.*, ed. Soc. Coop. De Artes Graf. Librería General. Zaragoza.

Dubois, (1769 y 1788), *Principes d'allemandes*, BNE. Paris.

Dugazon, G., (1821), *Danses nationales de chaque pays, dédiées aux dames*, Paris: Gide fils, M562. BNE.

Duncan, I.:

-(2008), *El arte de la danza*, ed. Akal. Tres Cantos, Madrid.

-(1995), *Mi vida*, ed. Debate, S.A. Madrid.

Eco, U., (1977), *Cómo hacer una tesis*, ed. Gedisa, Barcelona.

Espada, R., (1997), *La danza española, su aprendizaje y conservación*, ed. Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid, p. 42. pp. 44 - 45. pp. 46-47. p. 49. pp. 122-123. pp. 59-99.

Espejo Aubero A., (2001), *Glosario de términos de la danza española*, ed. Librerías deportivas Esteban Sanz. Madrid. p. 42. p. 211. p. 97

Esquivel Navarro, J., (2003), *Discursos sobre el arte del danzado*, ed. Bucknell University Press, London.

Esteban Cabrera, N., (1993), *Ballet; Nacimiento de un arte*, ed. Librerías deportivas Esteban Sanz, Madrid.

Éxodo 15, 20.

Éxodo 32, .1-6.

Fernández de Rojas, J., (1792), *Crotalogía o Ciencia de las castañuelas*, Barcelona: por la viuda Piferrer.

Ferrán, A., (2010), *La cocina en su tinta*, ed. Biblioteca Nacional de España. Madrid.

Ferrandíz García, C., (2005), *Evaluación y desarrollo de la competencia cognitiva. Un estudio desde el modelo de las inteligencias múltiples*, ed. Ministerio de Educación y Cultura, España.

Ferrando Prieto, M., (2006), *Creatividad e inteligencia emocional: un estudio empírico en alumnos con altas habilidades*. Universidad de Murcia. Tesis Doctoral.

Ferriol y Boxeraus, B. T., (1745), *Reglas útiles para los aficionados a danzar - : provechoso divertimento de los que gustan tocar instrumentos y polyticas advertencias a todo género de personas: adornado con varias laminas*, ed. Capoa A costa de Joseph Testore, Biblioteca Nacional de España.

Fiorini, H. J., (1995), *El psiquismo creador*, ed. Paidós, Buenos Aires.

Foster, Susan Leigh., (1995), *Choreographing history*, ed. Indiana University Press, Bloomington.

Francés, R., (1985), *Psicología del arte y de la estética*, ed. Akal, Madrid, pp, 21-22.

Sigmund, F., (1910), *Obras completas; Cinco conferencias sobre Psicoanálisis, Un recuerdo infantil de Leonardo da Vinci, y otras obras (1910)*. (Trad. José Luis Etcheverry, ed. Amorrortu, Buenos Aires y Madrid.1999).

G.Bonome, M., (2009), *La racionalidad en la toma de decisiones; Análisis de la teoría de la Decisión de Herbert A. Simon*, ed. Netbiblo, La Coruña, pp.39-45.

García Gil, M. y Lluís Pérez, V., (2009), *De Oriente a Occidente; sabiduría ancestral*, ed. Visión libros, Madrid, pp.92-93.

García, J., (2000), *Carlos V a la mesa: cocina y alimentación en la España renacentista*, ed. Bremen, Toledo.

Galton, F., (1869), *Hereditary Genius*, ed. Macmillan and Co, London.

Gardner, H.;

-(1999), *Mentes creativas*, Editorial Paidós. Barcelona.

-(2005), *Arte, mente y cerebro; una aproximación cognitiva a la creatividad*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona

-(2005), *Inteligencias múltiples; La teoría en la práctica*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona.

Garnham, A. y Oakhill, J., (1996), *Manual de psicología del pensamiento*, ed. Paidós, Barcelona, (trad. de Eva Juarros Daussá), p. 272.

Gawlikowski, P., (1858), *Guide complet de la danse*, ed. Taride, Libraire-éditeur, Paris.

Génesis 4, 34.

Giraudet, E., (1891), *Traité de la danse: seul guide complet, approuvé par l'Académie renfermant 200 danses différentes avec 500 dessins et figures explicatives*, ed. imp. A. Veutin, Paris.

Goleman, D., Kaufmann. P. y Ray, M., (1992), *El espíritu creativo*, ed. Vergara, Buenos Aires.

Gómez, E. y Pujals, C., (2002), *Bras, Michael Bras, Laguiole, Aubrac, Francia*, ed. Montagud. Barcelona, p. 9

Gómez Pantoja, J., (2009), *Historia antigua Grecia y Roma*, ed. Ariel, Madrid, p. 267.

Goñi Vindas, A., (2003), *Desarrollo de la creatividad*, ed. San José. UNED, Costa Rica. p. 23. p. 99-104.

Gomis José Melchor (1827). *Regalo lírico: colección de boleras, seguidillas, tiranas y demás canciones españolas*, Paris: Paccini, MC/4824/3, BNE.

González Serrano, P., (1994), *La música y la danza en el antiguo Egipto, en Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, H.' Antigua, t. 7*, ed. Universidad Nacional de Educación a Distancia, UNED: Facultad de Geografía e Historia. Madrid. pp. 401-428, p. 426.

González Sevilla, M. E., (1998), *A la mesa con los reyes de España: curiosidades y anécdotas de la cocina de palacio*, ed. Temas de Hoy Madrid.

Gouffé, J., (1885), *Libro de cocina*, ed. Librerías de A. San Martin, Madrid.

Granado Maldonado, D., (1599), *Libro del arte de cozina*. Por Luis Sánchez vendese en la casa de Juan Berrillo. Madrid.

Granados García Tenorio, M.J., (2002), *Definición Empírica de los factores de fluidez ideática, originalidad y creatividad; relaciones con la personalidad*. Universidad Complutense de Madrid. Tesis Doctoral.

Grewe, R., (1982), *Libre de Sent Soví: (receptari de cuina)*, ed. Barcino, Barcelona.

Grimal, N., (1966-2004), *Historia del antiguo Egipto*, ed. Akal, Madrid, p. 93, p.205.

Gruber, H., (1984), *Darwin sobre el hombre*, ed. Alianza, Madrid, p. 26.

Guglielmo, Ebreo da Pesaro. (1873). *Trattato dell'arte del ballo: testo inédito del sesolo XV*. Ed. Presso Gaetano Rogmanol. Bologna.

Harrison, S., (2010), *Creatividad*, ed. Financial Times Prentice Hall, D.L., Madrid.

Harvard Business Review, (2005), *Creatividad e innovación*, ed. Deusto, Barcelona, p. 8. Artículo Amabile Teresa, "Como matar la creatividad".

Herodoto de Halicarnaso, (2000), *Los nueve libros de la historia*, ed. Aleph, pp. 43.41.

Hernández de Maceras, D. (2004) .*El arte de Cocina*, ed. Maxtor, Valladolid.

Hernández, M. del C., (1984), *Historia de la danza en Cuba*, ed. Pueblo y Educación, La Habana, p. 99 y pp. 86- 89

Homero, (1991), *La Ilíada (traducción, prólogo y notas de Emilio Crespo Güemes)*, ed. Gredos, Madrid, Canto XVIII, pp. 590-604. pp.180-185. . 590-605.

Horcajada, R., (1959), *El baile: Historia, bailes regionales, academias, etc.*, ed. Comercial Gerpla, Barcelona.

Huidobro Salas, M. T., (2002), *Una definición de la creatividad a través del estudio de 24 autores seleccionados*. Universidad Complutense de Madrid. p.55 y pp. 97-98, Tesis Doctoral.

Jaque Juan Antonio, *Libro de danzar*. 1881. Mss/14059/15.BNE.

James R. A. y Hajdu J., (1989), *Baptiste Lully and the music of the French Baroque: essays in honour of James Anthony*, ed. Universidad de Cambridge, New York, pp. 251-253.

Jenofonte, (1993), *Recuerdos de Sócrates; Económico; Banquete; Apología de Sócrates. (Introducciones, traducciones y notas de Juan Zaragoza)*, ed. Gredos, D.L., Biblioteca clásica de Gredos, Madrid, p. 307.311 pp. 313-315.

Kaplan M. Robert. (2006), *Pruebas Psicológicas; principios, aplicaciones y temas*, ed. Cengage Learning, Mexico, p.306-307.

Kaufman, J. C. y Sternberg, R. J., (2006), *The international handbook of creativity*, ed. Cambridge University Press. Cambridge, p.171-172 y p.236.

Kemp, A. (1981), *The personality structure of the musician*, ed. *Psychology of Music*, 9(2), p. 69-74.

Laban, R., (1987), *El Dominio del Movimiento*, ed. Fundamentos, Madrid, p. 5.

Lamentaciones 5, 15.

L. M y Oden, M.H., (1925), *Genetics Studies of Genius*, ed. Stanford University Press, Stanford.

La Torre, S.:

(1995), *Creatividad aplicada*, ed. Escuela Española, S.A, Madrid.

(1991), *Evaluación de la creatividad*, ed. Escuela Española, Madrid.

(1989), *Aproximación bibliográfica a la creatividad*, ed. PPU, Barcelona.

(2001), *El manual del inventor*, ed. Planetas Prácticos, Barcelona.

Lambranzi, Gregorio, (1716); *Neue und curieuse teatralische tanz-schul Nurnberg: verlegts Johan Jacob Wolrab*.

Langer, E.J., (1990), *La Mente Creativa; Perspectivas sobre el envejecimiento, la memoria y la salud*, ed. Paidós Ibérica, Barcelona.

Le Froi Méreaux, Nicolás-Jean, (1760), *Réflexions sur le maintien et sur les moyens d'en corriger les défauts*. Gotha, Chez Mevius & Dieterich.

Lifar, S., (1973), *La danza*, ed. Labor, Barcelona.

López Gregoris, R., (2004), *Plauto; Comedias*, ed. Akal, Madrid, p. 30.

Luján, N., (1988), *Historia de la gastronomía*, ed. Alianza, Madrid, p.16.39.108.118.119.124

Madrigal, A. (2000), *La cocina de Andrés Madrigal: una historia particular de la gastronomía española: (o lo que ocurrió entre el garum y la espuma de humo)*, ed. El País, Madrigal. Madrid.

Malborg, K., (2005), *Korean danc*, ed. Woman's University Press, Seoul.

Malpied, N., (1770), *Traité sur l'art de la danse*, ed. À Paris: Mr. Boüin; À Paris: Melle. Castagnery; À Versailles: Blaisot.

Marín, R. y de La Torre, S., (1991), *Manual de la Creatividad*, ed. Vicens Vives, Barcelona.

Marina, J.A., (1993), *Teoría de la inteligencia creadora*, ed. Anagrama, Barcelona.

Martín, J., (1965), *Historia de la danza, en fotografías y textos* (traducido por Félix Soloni), ed. Nacional de Cuba, La Habana, p. 10.

Martín Poyo, I., (1978), *Teoría y práctica de la Creatividad*, ed. Instituto Nacional de Publicidad, Madrid.

Martínez Llopis, M., (1981), *Historia de la Gastronomía Española*, ed. Alianza, Madrid, p. 16.22.139.324.335.367.373.

Martínez Otero, V., (2007) *La buena educación; reflexiones y propuestas de psicopedagogía humanista*. Editorial Rubí. Barcelona, p. 124-125.

Markessinis, A., (1995), *Historia de la danza desde sus orígenes*, ed. Esteban Martínez Sanz, Madrid, p. 16-17.23.19.29.

Maslow H. A., (2005), *La Personalidad Creativa*, ed. Kairos. Barcelona, p. 83.

Mateo 14, 6-12 y Marcos 6, 21-29.

Mayor, J., (1990), *Modelos de la mente y modelos mentales. En Modelos de la mente*, ed. Universidad Complutense, Madrid.

Mayordomo Ruiz M^a J., (2003), *Teatro y fiesta; del Siglo de Oro en tierras europeas de los Austrias*, Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior, SEACEX, Plaza Edt. El Viso, Sevilla, p. 109.

Mestayer de Echagüe, M.;

(1943), *Historia de la gastronomía*, edt. Espasa-Calpe, Madrid.

(1968), *La cocina completa*, edt. Espasa- Calpe, Madrid.

(1993), *La marquesa de Parabere; sus mejores recetas cocinadas hoy*, edt. Espasa-Calpe, Madrid.

Mestre, R., (2000), *Guía de las tapas de España*, edt. Plaza & Jánés, Barcelona.

Michalko, M., (2000), *Los secretos de los genios de la creatividad*, edt. Gestión 2000 S.A., Barcelona.

Minguet Pablo, (1755), *El noble arte de danzar a la francesa y española adornada con LX láminas finas*. En la oficina del autor Madrid.

Monreal, C., (2001), *Qué es la creatividad*, edt. Biblioteca nueva, Madrid.

Mora, M., (2008), *La voz de los flamencos; retratos y autorretratos*, edt. Siruela, Madrid, p. 192.

Moreno Orué, E., (2011), *El psicoanálisis y la capacidad creativa en el ser humano*, edt. Asociación Psicoanalítica de Madrid: Biblioteca Nueva, D.L., Madrid.

Muro, Á.:

-(1892), *Diccionario general de la cocina*, edt. José María Faquinetto, Madrid.

-(1894), *El Practicón; tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras: con un apéndice que comprende...las reglas para el servicio de una mesa y el modo de trinchar y comer los manjares*, edt. Librería de Miguel Guijarro, Madrid.

-(1901), *Conferencias culinarias*, edt. Imprenta Fortanet, Madrid.

Muñoz Moreno, M. J., (2010), *La danza teatral en el s. XVII*, ed. Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba, Córdoba, p. 25.

Murga Castro, I., (2009), *Escenografía de la danza en la Edad de Plata*, ed. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, España.

Negri, C., (1630), *Arte para aprender a danzar*. Madrid.

Neumann, E., (1992), *Mitos de artista. Estudio psichistórico de la creatividad*, ed. Tecnos, Madrid.

Noguero, J., (2009), *Condiciones para la creación coreográfica: fundamentos e instrumentos*, ed. Mercat de les Flors, Barcelona.

Noverre, J. G., (1767), *Lettres sur la danse et sur les ballets*, ed. Chez Jean Thomas de Trattner, libraire et imprimeur de la tour, Vienne.

Núñez Roldán, F., (2007), *Ocio y vida cotidiana en el mundo hispano en la Edad Moderna*, ed. Universidad de Sevilla, Sevilla, p. 143.

Obradors Barba, M., (2007), *Creatividad y generación de ideas; estudio de la práctica creativa en cine y la publicidad*, ed. Universidad de Valencia, Valencia, pp.62. 93. 81.

Osborn, A. F., (1953), *Applied Imagination*, ed. Scribner, New York. (trad.cast.; *Imaginación Aplicada; Principios y procedimientos para la solución de problemas de una forma creativa*, ed. Velflex, Madrid, 1997)

Patel, K., (1977), *Personality factors predicting creativity profiles*, ed. Psychologica, p.20, pp. 74-82.

Rameau, Pierre;

- (1725), *Abregé de la nouvelle méthode*, Paris

-(1716), *Le maître a danser: a facsímile*, Paris, ed. New York Broude Brothers.

Rodríguez Estrada, M., (2005), *Manual de Creatividad*, ed. Trillas, Sevilla.

Roxo de Flores, F., (1793), *Tratado de recreación instructiva sobre la danza*, Madrid: en la Imprenta Real.

San Cornelio, G., (2010), *Exploraciones creativas; prácticas artísticas y culturales de los nuevos medios*, ed. Advisory Board UOC, Barcelona, p. 193.

Osborn Alex F. (1953) *Applied Imagination*. Scribner. New York. (trad.cast.; *Imaginación Aplicada; Principios y procedimientos para la solución de problemas de una forma creativa*, ed. Velflex, Madrid, 1997).

Parnac, V., (1932), *Histoire de la danse*, ed. Presses Universitaires de France, París.

Patrick, C., (1955), *what is Creativity thinking?* , ed. Philosophical Library New York, New York.

Pérez Mateos, S., (1974), *Apuntes a la danza, Resumen de Historia y teoría. Profesora por oposición de la asignatura en el conservatorio de Música y Arte Dramático*, Murcia, p. 35.

Platón, (1988), *Las leyes (Ed. de José Manuel Ramos Bolaños)*, ed. Akal, p. 329, libro séptimo.

Plomin Robert, C. De Fries, J., E.McCleary y Mc Guffin, P., (2000, 2009), *Genética de Conducta*, ed. Ariel S.A., Barcelona, (Traducción de Callejas C. y Segura Dolores), p. 180-187.

Puga y Parga, M. M., (1905), *La cocina práctica*, ed. Tipografía Noroeste, Coruña.

Ramonet, José, Aparici, José y Cairón, Antonio, (1820). *Compendio de las principales reglas del baile* Datos de edición Madrid Imprenta de Repullés, plazuela del Ángel.

Rattier, Joseph, (1759) *Aprobación de los más famosos Maestros prácticos, y theòricos de la Europa, sobre las observaciones, principios y reglas del arte de la*

danza, Impreso en Sevilla en la Imprenta y librería de D. Joseph Márquez, en la calle de la Sierpe

Robinson, K., (2010), *El Elemento*, ed. De bolsillo, Barcelona.

Ribot, T., (1900), *Ensayo acerca de la imaginación creadora o Essai sur l'ímagination creatice*, ed. Félix Alcan, Paris.

Robert, C. De Fries John, E.McClearn y Mc Guffin Peter., (2000, 2009) *Genética de Conducta*, ed. Ariel S.A. Barcelona. (Traducción de Callejas C. y Segura Dolores), p. 180-187.

Rodríguez Estrada, M., (1985), *Manual de creatividad*, ed. Trillas. México.

Romo, M., (1997) *Psicología de la creatividad*, ed. Paidós Ibérica. Barcelona, p.123, p. 48, p. 23.

Root-Bernstein, R y M., (2002), *El secreto de la creatividad*, ed. Kairos, Barcelona.

Rubia Francisco J., (2009), *Conexión Divina; La experiencia mística y la neurobiología*, ed. Crítica, Barcelona, p.36.

Ruiz Ramos, J. M., (2008), *Historia de la danza*, ed. Biblosur, Granada.

Ruiz Rodríguez, C., (2005), *Psicopedagogía de la creatividad*, ed. Dykinson, Madrid.

Saint-León, A., (1852), *La sténochorégraphie ou art d'écrire promptement la danse Paris*; St. Petersburg: chez l'auteur: chez Brandus, éditeur de musique chez Dufour et Bernad, M/669. BNE.

Salmos 147, 3 y 154, 3-4.

San Cornelio, G., (2010), *Exploraciones creativas; prácticas artísticas y culturales de los nuevos medios*, ed. Advisory Boad UOC, Barcelona, p.193.

Sánchez Méndez, M.: La formación del profesorado y las nuevas tecnologías para el entrenamiento y el desarrollo del pensamiento creativo. Ponencia Congreso SEEA, Barcelona.

Santamaría Arnaiz, M., (1988), *La alimentación de los españoles bajo el reinado de los Austrias: la Sala de Alcaldes de Casa y Corte, las fuentes literarias, los colegios mayores y el papel sanitario de boticarios y médicos*, ed. Universidad Complutense, Madrid.

Santamaría, S., (2008), *La cocina al desnudo*, ed. Temas de Hoy, Madrid.

Sánchez Meco, G., (1998), *El arte de la cocina en tiempos de Felipe II*, ed. Concejalía de Cultura, El Escorial.

Samuel libro 2, capítulo 6 del 1-11. Samuel 2 y 6, 16.

Salazar, A.:

- (1950), *La danza y el ballet: introducción al conocimiento de la danza de arte y del ballet*, ed. Fondo de Cultura Económica, México, D.F., Buenos Aires.

-(2003), *La danza y el ballet*. Fondo de cultura económica de España, Madrid, pp. 261-263.

Salazar López, F., (2008), *Las danzas en el Renacimiento*, ed. Biblosur, Granada.

Saloña y Muro, A., (1965), *Arte nuevo de la cocina española*, ed. Ellacuría, Bilbao.

Saiz Cidoncha, F., (2010), *Nuestra cocina en la historia*, ed. Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, D.L. Madrid.

Schraemli, H.:

(1982), *Historia de la gastronomía*, ed. Destino, Barcelona. p. 141.142.

(1952), *Historia de la gastronomía: De Lúculo a Escoffier*, ed. Destino. Barcelona, p. 15.

Sen, M., (2007), *Luces y sombras del reinado de Ferrán Adrià*, ed. La Esfera de los Libros, Barcelona.

Sevillano García, M. L., (1998), *Enseñanza y aprendizajes creativos*, ed. UNED, Barcelona.

Shi Weimin, Lingyu Fengi, S. W., (2001), *Perfiles de la cultura China* (traducido por Chen Gensheng), ed. Series básicas de China, p. 134.

Simon Palmer, M. C., (1997), *La cocina de Palacio 1561-1931*, ed. Castalia, Madrid.

Simpson, (1922), *Creative Imagination*. American J. of Psychol.23, p. 234.

Sófocles, (1981), *Tragedias. Áyax, Las traquinias, Antigonía, Edipo Rey, Electra, Filoctetes, Edipo en colono* (Introducción de José S. Lasso de la Vega. Traducción y notas de Assela Alamillo), ed. Gredos, Madrid, p. 154. 292. *Las traquinias*. Episodio I.

Soto Pérez, S., (2008), *Proposiciones en torno a la historia de la danza*, ed. LON, Santiago de Chile, p. 45.

Stanley S., (2009), *Guía Akal de la Música*, ed. Akal, pp. 518-519.

Sternberg, R., (1997), *La Creatividad en una cultura conformista*, ed. Paidós ciencias sociales, Barcelona.

Sternberg, R. J., (1987), *Inteligencia humana*, ed. Paidós, Barcelona, p. 586.

Suárez, A., (1997), *Lunyu. Reflexiones y enseñanzas de Confucio*, ed. Clásicos Kairos, Barcelona, pp.9-26.

Taylor, J., (2008), *Psicología de la danza*, ed. Gaia, Mostoles, Madrid.

Terman, L. M y Oden, M.H., (1925), *Genetics Studies of Genius*, ed. Stanford University Press. Stanford.

Tomlinson, Kellon, (1744), *The art of dancing: demonstrated by characters and figures*, London.

Torrance, E., (1976), *La enseñanza creativa*, ed. Santillana, Madrid.

Val, Carmen del., y Marcos, F. (2010), *Compañía Nacional de Danza, XX años con Nacho Duato*, ed. Compañía Nacional de Danza, D.L., Madrid.

Varios, (1992), RAE, ed. RAE, p.1026.

Vasta Ross, M. Haití Marshall y Millar., (2008), *Psicología infantil* (Traducción de Pilar Vázquez Mota), ed. Ariel, Barcelona, Tema 10.

Verdill, B., (1990), *Psicología de la Creación*, ed. Mensajero, Bilbao.

Wallas, G., (1926), *The art of thought*, ed. Harcourt Brace Jovanovich, New York.

Weisberg, R., (1987), *Creatividad. El genio y los mitos*, ed. Labor, Barcelona, prólogo.

Wilber, Ken., (1997), *Breve historia de todas las cosas*, ed. Kairos, Barcelona.

Wilson Thomas, (1811), *An analysis of country dancing* published by J.S. Dickson.M/2494. BNE.

PÁGINAS WEB

www.revistas.ucm.es, Anaquel de Estudios Árabes. Volumen 10, p. 63.

Paremiología y materia literaria. *El refranero andalusí en El conde Lucanor*.

Mohedano Barceló, José. Universidad Complutense de Madrid. Departamento de Estudios Árabes e Islámicos, (25 de enero de 2011).

www.homepage.mac.com/penagoscorzo. Cursos técnicas ensayos sobre creatividad.

www.geocities.com/Athens/forum/1236. Ensayos sobre creatividad

www.geocities.com/Athens/Acropolis/1808. Taller de creatividad.

www.iacat.com Programas para el desarrollo de la creatividad.

www.edwarddebono.com Información sobre los trabajos e investigaciones del autor. (15 de marzo de 2011)

www.projectmind.org. Experimento empírico para generar creatividad. (2 de noviembre 2010)

www.elbulli.com. ESADE. *Creatividad; Ferrán Adrià*. Anexo I. (24 de marzo de 2010).

www.ub.edu. www.artecontacto.net/site/ Artecontacto; Arte Minoico y su época.

www.consejodelacultura.cl/impulsos/michel_fokine.pdf. tomado de *what is Dance?* edt. Roger, C., y Marshall, C., (1983), Oxford University Press. Oxford, pp. 257-261, trd. Corregida por Carlos Pérez Soto. (11-05-2011)

www.biblioteca.uam.es. Darwin y la psicología,(16-11-2010).

www.asocrea.com/pdf/r2/02.Sternberg.pdf.

www.ted.com/talks/ken_robinson_says_schools_kill_creativity.html

www.bne.es/es/Catalogos/BibliotecaDigital/index.html

www.directoalpaladar.com/chefs/otro-video-de-ferran-adria-en-el-bulli. (7-07.2011).

www.mugaritz.com.

www.furatitus.com

www.mixeur.tv.

www.dialnet.unirioja.es. Revista de Psicología general y aplicada. Nº 138-143. Instituto Nacional de la psicología aplicada y orientación profesional. 1976, p. 75. (24-3-2011).

MATERIAL AUDIOVISUAL:

TVE:

Redes;

-“Los secretos de la creatividad”. 2011.

Versión Española;

-“Un día en el Bullí”.

El Bullí, historia de un sueño”.10 capítulos. 2010.

Imprescindibles:

-“Para que Giselle no muriera, Alicia Alonso”.

-“La ética de la danza, Antonio Gades”.

-“Alcanzar el cielo sin subir los brazos, Cristina Hoyos”

TED:

Elizabeth Gilbert on Nurturing Creativity.

Amy Tam on Creativity.

Tim Brown on Creativity and play.

Planeta de Agostini; “Lo Mejor del Ballet”.

-Picasso and Dance. DVD 27.

-La gloria del Bolshoi. DVD19.

BNE:

-Historia Judería de Jaén; Cocina sefardí. Autor; Gomes Bernardo, J.
