



www.eumed.net/rev/turydes/
Vol 1, Nº 2 (marzo / março 2008)

Una revisión sobre Gastronomía y Aculturación en Dos Santos y Antonini.

Maximiliano Korstanje

El abordaje científico no implica aislamiento experimental en una habitación, con tubos de ensayos y sustancias químicas, sino publicidad de sus fuentes y resultados. Es gracias a ello, que nuestros trabajos pueden ser analizados, debatidos, criticados y refutados por colegas comparando resultados y conclusiones (por medio de procesos sistemáticamente establecidos). En este sentido, el trabajo de revisión es tan importante a la labor investigativa como los aportes novedosos que puedan hacerse en la disciplina.

La siguiente reseña está precisamente al trabajo realizado por las investigadoras Roselys Correia Dos Santos y Bianca Oliveira Antonini, ambas excelentes docentes de la Universidad del Valle de Itajaí. Su trabajo titulado “La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina, Brasil: su identidad como atractivo para el turismo cultural”, fue publicado en la prestigiosa revista dedicada a la investigación científica del turismo, *Estudios y Perspectivas en Turismo*, año 2004, volumen 13, números 1 y 2.

El objetivo del trabajo pretende demostrar un prolongado proceso de aculturación sobre la gastronomía azoriana, identificando cuales fueron las etnias principales que construyeron esa identidad. Así, el autor sostiene “*si bien no se desmerece la terminología gastronomía azoriana para referirse a la cocina de la isla Santa Catarina, Brasil, este artículo intenta demostrar que antes de la colonización ya existía una gastronomía autóctona basada en los productos de la isla*”. (Dos Santos y Antonini, 2004:89)

Para los autores, la gastronomía es utilizada como mecanismo elemento diferenciador para desarrollar el turismo cultural en la región. Una especie de elemento de marketing orientado a resaltar ciertos aspectos culturales de la comunidad mezclando historia, identidad y gastronomía. La metodología utilizada (en el abordaje) se vincula a una perspectiva etno-histórica acorde a los objetivos planteados en la introducción. La historia oral se constituye así (y las entrevistas semi-estructuradas, para ser más exactos catorce) como la principal herramienta para el relevo de la información requerida. Consecuentemente, la muestra se compone por individuos de más de 40 años de edad consultados entre marzo y diciembre de 2002.

En su composición teórica, los autores se nutren de diversas fuentes provenientes de varias disciplinas. En este punto, comienzan definiendo al turismo como “*una actividad económica de importancia global, que abarca elementos económicos, sociales, culturales, y ambientales*” (ibid: 92) ... y a la gastronomía como “*el conocimiento fundamentado en todo lo que se refiere al hombre , a la forma en que se alimenta*”. (ibid: 100)

La economía y el mercado establecen relaciones directas con la cultura, suponiendo al fenómeno turístico como social y económico, no es extraño asociarlo al cultural. Así, el turismo “*puede ser estimulado no sólo como un medio de conocimiento, sino también como una forma de transmitir una imagen favorable al visitante. La industria de viajes y turismo incluye transporte de pasajeros, hoteles, moteles y otras formas de hospedaje; restaurantes cafés y afines: servicios de restauración, placer y cultura.*” (ibid: 93)

Luego, toman prestada la definición de Barreto sobre cultura aduciendo que ésta es un instrumento de las sociedades para proteger y defenderse de los efectos no deseados derivados del turismo. De esta manera, los alimentos y el consumo de los mismos, se conforman no sólo como una actividad biológica sino también cultural; y en carácter de tal refuerza la identidad del propio endo-grupo, creando una forma específica de vivir, experimentar y sentir.

El estudio de la gastronomía supone asimismo el abordaje de pautas culturales de mayor complejidad como el estatus y jerarquía de los comensales, el sexo, edad, condición

social, religión y distancia geográfica-social con otros grupos. Resultado de lo expuesto, el restaurante se convierte en “*un establecimiento que permite sentarse a la mesa para comer fuera de casa tanto para tomar un refrigerio ligero, o , en el mejor de los casos, para vivir un momento de intensa creación artística*” (ibid: 101)

Por último, los autores explican que la gastronomía de la Isla Catarina creció sustancialmente en los últimos diez años, conformándose como una verdadera oferta turística (compuesta por platos de origen italiano, alemán, chino, japonés y árabe entre otros muchos). Históricamente hablando, las herencias gastronómicas se suponen costumbres azorianas, lusitanas, tupí-guaraní aunque no se descartan influencias de platos españoles, griegos y sirio libaneses; en pocas palabras un verdadero crisol de diferentes culturas. Las especialidades se componen de platos elaborados en base a pescado frito, asado, camarones a milanesa o vapor acompañados de harina de mandioca. (ibid: 105).

En sus *consideraciones finales*, los autores sostienen que “*innegablemente, la isla de Santa Catarina presenta un fuerte legado cultural de base acoriana, visible en la conformación histórica. Pero el legado cultural de la cocina no puede ser considerado en base acoriana, pues en la isla ya existía la cocina indígena. Las herencias son mezclas culturales que los habitantes adaptaron a sus hábitos alimenticios durante el proceso de colonización ... la valoración de la gastronomía típica de un lugar como producto turístico debe ser destacada por los guías como una herencia cultural resultante del desarrollo histórico, social y de la creatividad del cocinero para crear nuevos sabores*”. (ibid: 107)

Si bien la lectura del material expuesto no despierta grandes dificultades, metodológicamente existen ciertas incongruencias entre los componentes del trabajo que merecen ser profundamente discutidas. Podríamos dividir esta crítica en dos fases, *la primera de tipo conceptual y la segunda metodológica*.

Desde el prisma conceptual, podemos afirmar que tanto Dos Santos como Antonini, parecen ser producto de ciertos prejuicios heredados de la antropología del siglo XIX la cual consideraba que la sociedad occidental debía salir al rescate de la autenticidad que presupone la cultura “primitiva”. En este contexto de colonización también intelectual,

los eruditos consideraban su labor era salvar de la extinción a ciertos grupos, conformando una especie de colección de culturas exóticas. Este pensamiento ha quedado impregnado por largo tiempo en la forma en que los antropólogos entienden a la “otreidad”.

Por otro lado, los autores asignan (repetidamente) a la aculturación un carácter decididamente negativo sin comprobación empírica sustentable. Es decir, asumen a la aculturación como un proceso de alienación per se, sin una previa construcción que respalde tal afirmación. En realidad, la aculturación como proceso susceptible de investigación científica no supone ni pretende juicio de valor excepto por la observación directa de sus consecuencias. No sabemos por cual motivo, los autores no describen ni mencionan las consecuencias de la mezcla cultural a la cual piensan negativa.

Desde el punto de vista metodológico, no existe una coherencia entre introducción, desarrollo y conclusión. Los autores proponen un objetivo que implican ciertas preguntas pero misteriosamente no responden a ellas (ni llegan tampoco por método deductivo o inductivo). Como se ha expuesto, el objetivo del trabajo es demostrar un supuesto proceso de aculturación en la gastronomía de la región por medio de entrevistas. Particularmente, no existe transcripción alguna de los resultados de las entrevistas en el texto, hecho que podría hacer evidenciar el punto de vista del nativo sobre el tema en cuestión.

Para concluir, los autores han decidido tomar una muestra de entrevistados de más de 40 años de edad, pero no justifican científicamente esa decisión como tampoco la cantidad de individuos escogidos y cuanto representan ellos del total de la población.

En otras palabras, ¿es la muestra elegida por dos Santos y Antonini estadísticamente representativa?, ¿Por qué tomar Santa Catarina y no otro destino?, ¿Cuánto representan esos 14 entrevistados del resto de la población muestral?, y ¿Por qué no tomar también jóvenes de 20 a 30 años para contrastar las respuestas con la muestra de más de 40?.

Aún dentro del mismo grupo, repartir entrevistados de 67 años junto con otros de 43 parece un error conceptual, o por lo menos los autores no explican ni justifican su decisión.

En cuanto a la técnica utilizada existe una confusión cuando señalan que abordaron una perspectiva etnográfica en la introducción, mientras que por el contrario en la conclusión apuntan a la técnica de entrevista semi-dirigida o estructurada. Parecería erróneo pretender exclusivamente a la etnografía como entrevista semi-estructurada; la etnografía se considera una herramienta que se alimenta de diversas técnicas (entre ellas la entrevista) y que expone sistemáticamente la perspectiva del nativo con respecto a un tema. Las perspectivas etnográficas demandan y requieren mucho tiempo y esfuerzo. Tomando como referencia las fechas de concreción de las entrevistas éstas se agrupan en marzo de 2002 y luego saltan a Noviembre y diciembre de ese mismo año. Específicamente, existe un rango que va desde abril a octubre totalmente inexplorado; así y todo, ocho meses no parece tiempo suficiente para constituir un trabajo etnográfico.

En cuanto a la historia oral, los autores no defienden el método utilizado; y sobre ello tampoco contemplan las críticas hacia la historia oral que otros investigadores han realizado; puntualmente la perspectiva subjetiva de la misma y el erosionar inevitable del olvido como parte integral del recuerdo.

En este sentido podemos afirmar que si bien, el trabajo de Dos Santos y Antonini es un aporte novedoso (desde lo histórico) al estudio de la gastronomía del turismo, existen ciertas inconsistencias conceptuales y metodológicas que deben ser re-analizadas acorde a los comentarios de la presente y respetuosa revisión crítica.

Referencias Bibliográficas.

- Dos Santos Correa, Roselys y Antonini Oliveira, Bianca. (2004). “La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina, Brasil: su identidad como atractivo para el turismo cultural”. Estudios y Perspectivas en Turismo. Volumen 13. números 1 y 2. Pp.:89-110.