

MOTIVACIÓN PARA LOS ALUMNOS TAIWANESES EN EL APRENDIZAJE DE ELE A TRAVÉS DE LA CULTURA GASTRONÓMICA

YENLING LAI

Universidad Católica Fu Jen, Taiwán

MOTIVACIÓN PARA LOS TAIWANESES EN EL APRENDIZAJE DE ELE

La motivación aplicada al aprendizaje de segundas lenguas es ya una estrategia más que útil y familiar para la mayoría de los docentes. Este impulso psicológico es considerado generalmente como una garantía que favorece el aprendizaje de los alumnos a la hora de aprender una segunda lengua si estos mismos se hallan en la inmersión lingüística correspondiente (Lorenzo 9). Sin duda, para alcanzar la motivación en las aulas, no solo hace falta lograr una perspectiva global tanto de los factores motivacionales como de los cognitivos sino también conocer las cuestiones afectivas como “la actitud del alumno y su aproximación al aprendizaje de la lengua” (11 y 15).

Por ser docentes de ELE en Taiwán, es menester conocer el motivo de los alumnos sinohablantes para elegir el español como su carrera universitaria. Lamentablemente, hemos de reconocer que entre no pocos de nuestros estudiantes de español existe la desesperante convicción (y también el deseo común de la mayoría de los universitarios taiwaneses) de que la finalidad de entrar a la universidad no es otra que lograr un diploma sea cual fuere su carrera. Muchos de nuestros alumnos han elegido Filología española no porque les gusten la lengua y las culturas hispánicas sino porque es lo que les corresponde con sus notas de Selectividad. Por lo tanto, los profesores de español no solo tenemos que ocuparnos de enseñarles el idioma empezando por el abecedario sino que también desde un principio hemos de procurar despertarles el interés por este idioma y esforzarnos para mantenerles motivados a lo largo de su formación.

Para poner en práctica nuestra pretensión de crear motivación, es una tradición que nuestro centro ofrezca “Introducción a la cultura española” como asignatura obligatoria para los alumnos de primer curso. Mientras avanzan en las asignaturas troncales, se espera que todos los conocimientos culturales que asimilan en dicha clase orientativa les puedan servir de aliciente y por consiguiente, facilitar la adquisición de un buen nivel del idioma.

LA XENOFILIA REFLEJADA EN LA CULTURA CULINARIA

La excesiva xenofilia arraigada en la mentalidad de la sociedad de Taiwán se debe principalmente a nuestro trasfondo histórico y a las consecuencias de la evolución sociocultural frente a la globalización. Concretamente, se puede remontar al siglo XVII cuando la isla empieza a someterse a una serie de invasiones occidentales como las de los portugueses y españoles, al igual que la colonización de holandeses y japoneses que llegará más tarde.

Ahora bien, dejemos a un lado el tema de los daños materiales y no materiales causados durante aquellos años de asedios. Resulta innegable afirmar que no son pocas las contribuciones que los invasores extranjeros han aportado a la transformación de nuestra tierra. Además, es una férrea realidad que los sucesos históricos nos han servido de impulso para que alcanzáramos paso a paso esta época de bonanza y estabilidad.

Quizá por el devenir histórico, la ocasional crisis existencial y las incesables polémicas políticas en el pueblo de Taiwán se ha ido fraguando una mentalidad isleña que nos hace sentir cierto complejo de inferioridad. Por ello nos quedamos maravillados con facilidad ante los avances o las novedades provenientes de las culturas foráneas.

Precisamente, planteamos aprovechar este fenómeno de xenofilia para que esta obsesión se convierta en un eficaz estímulo para nuestros alumnos a lo largo de sus estudios. Como bien señala Lorenzo, hoy en día el hecho de aprender lenguas modernas se considera “una vía de acceso al concepto del *aprendizaje de la otredad* (*learning otherness*), concepto proveniente de los estudios de comunicación intercultural que enfatiza la necesidad de asumir identidades múltiples y a través de ellas un mayor grado de sensibilidad social y de comprensión de la realidad” (37). Es decir, dicho afán por lo extranjero que se percibe generalmente en Taiwán no solo les permite a nuestros alumnos ampliar sus conocimientos acerca de las culturas ajenas, sino que también les favorece adquirir observaciones interculturales.

Con todo, a donde queremos llegar es que una de las facetas culturales que nos permite percibir con evidencia el apego por lo exótico es a través de la cultura culinaria. Es sabido que en la cultura china el comer siempre ha jugado un papel relevante. Por otro lado, debido a la irreversible globalización, nos encontramos en una época donde las fronteras entre los países se vuelven cada vez más borrosas.

En Taiwán, la gente en general se preocupa mucho por alimentarse de forma adecuada. Teniendo un paladar tan curioso como el nuestro, la cocina exótica triunfa con

facilidad en nuestra sociedad. Nunca faltan aficionados *gourmets* que se animan a enfocar sus cámaras para sacar nítidos retratos de los manjares antes de degustarlos, suben inmediatamente las fotos recién tomadas a las redes sociales y publican sus comentarios, sean críticas o recomendaciones. En Internet se encuentran gran cantidad de blogs y páginas webs que sirven de guía gastronómica para que los comensales puedan elegir el tipo de restaurante que deseen según el motivo de su reunión. Pueden hacer reservas *online*, incluso pedir de antemano lo que quieren comer. Asimismo, los éxitos que están cosechando las publicaciones afines a la gastronomía exótica demuestran con más certeza que la cultura culinaria está en auge. Y si se trata de algún tipo de cocina con origen en países remotos, triunfaría más todavía ya que despertará mayor interés y marcará más la tendencia.

CUESTIONARIO SUMINISTRADO A LOS ALUMNOS DE “INTRODUCCIÓN A LA CULTURA ESPAÑOLA”

En aras de lograr el mayor acierto en el planteamiento del esquema de dicha asignatura para el siguiente semestre, hemos elaborado un cuestionario, que se muestra a continuación, para que lo rellenen nuestros alumnos una vez finalizado este semestre. Con estas estadísticas recogidas y estudiadas, hemos podido llevar a cabo modificaciones necesarias para mejorar las propuestas didácticas enumeradas en el siguiente apartado. A continuación, mostramos las 8 preguntas planteadas y los resultados correspondientes presentados en forma de gráficos. Las primeras 7 preguntas son narraciones afirmativas a las que los 69 alumnos que han cursado esta asignatura tienen que calificar con las siguientes 5 opciones: Totalmente en desacuerdo / En desacuerdo / De acuerdo / Muy de acuerdo / Totalmente de acuerdo.

1. Me parece necesaria la clase de “Introducción a la cultura española” como asignatura obligatoria en el primer curso de la carrera de Filología española.
2. La adquisición de los conocimientos culturales relacionados con las segundas lenguas ayudan a aumentar la motivación de aprender la lengua meta.
3. La asimilación de conocimientos culturales tiene que ser polifacética, por ejemplo: política, geografía, historia, economía, arte, deporte, música, moda, viaje, gastronomía, etc.
4. Según mi gusto personal, el de mi familia y las experiencias con mis amigos de alrededor, me parece que Taiwán es una sociedad en la que se valora altamente la cultura culinaria.

5. En Taiwán la gente no solo disfruta mucho de las comidas autóctonas sino también ama la cocina exótica y se anima mucho a probar comidas extranjeras.
6. Me parece que conocer la cultura culinaria española facilita mi comprensión de la geografía física y humana de España.
7. Después de haber aprendido conocimientos culturales acerca de la gastronomía española y las costumbres sociales pertinentes, mi interés por aprender esta lengua ha aumentado relativamente.

	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo	Totalmente de acuerdo
Pregunta 1	0	6	22	22	19
Pregunta 2	1	2	9	28	29
Pregunta 3	1	0	10	18	40
Pregunta 4	2	3	16	24	24
Pregunta 5	0	1	14	24	30
Pregunta 6	0	3	15	29	22
Pregunta 7	0	2	17	25	25

8. Bajo la premisa de poder elevar la motivación de mejorar el nivel de español, elija según su grado de preferencia los primeros tres temas que más le gustaría conocer:

1. Política	2. Geografía	3. Historia	4. Economía	5. Arte
6. Deporte	7. Música	8. Moda	9. Viaje	10. Gastronomía

Resultados: Los tres temas más votados son Gastronomía, Viaje y Música.

PROPUESTAS DIDÁCTICAS DE “INTRODUCCIÓN A LA CULTURA ESPAÑOLA” DESTINADAS A LOS ALUMNOS DE PRIMERO DE ELE

Tras revisar el perfil sociocultural de los alumnos taiwaneses de ELE, analizar los factores que pueden favorecer la creación de motivación y conocer el análisis del cues-

tionario, decidimos seguir aprovechando una serie de vídeos seleccionados de un famoso programa cultural de España: “*Un país para comérselo*”¹ (que hemos estado usando a lo largo del pasado curso) en nuestra clase de cultura como materiales complementarios en aras de ofrecer a los alumnos otras alternativas para conocer de manera más profunda España y cómo no, de trasladarles a auténticas escenas del ámbito cultural de su interés.

Antes de abordar el futuro esquema de esta clase introductoria, hemos de revisar el planteamiento didáctico ya empleado el año pasado. En el primer semestre se han dado unas pinceladas en torno a cinco aspectos generales de España que son: 1. Historia y geografía 2. Economía y política 3. Sociedad y costumbres 4. Arte y cultura y 5. Fiesta y gastronomía. En el segundo semestre hemos optado por adentrarnos más detenidamente en cinco de las principales comunidades autónomas de España: Madrid, Cataluña, Galicia, País Vasco y Andalucía. Cada tema ha sido desarrollado a lo largo de seis horas repartidas en tres semanas. Y la forma de realizar las tres sesiones consiste en la explicación de los temas y curiosidades elegidos por la profesora según sus propias vivencias, la demostración de los materiales complementarios, la presentación oral en grupo bajo las instrucciones de la docente y la realización de juegos interactivos derivados de los temas expuestos.

Con la premisa de motivar a los principiantes de esta carrera y no saturarles con excesivos datos históricos y palabras técnicas, a medida que avanzamos en el curso hemos venido aumentando el porcentaje de materiales derivados de las culturas culinarias, musicales y turísticas con la pretensión de explotar los recursos audiovisuales del citado programa de Televisión Española y de transmitir a los alumnos conocimientos culturales de manera más actualizada, animada y entretenida.

A lo largo del pasado curso, hemos observado con creces la preferencia de los alumnos por temas concernientes a las rutinas cotidianas, especialmente las costumbres culinarias. Por dicha razón y por todo lo citado anteriormente, hemos elaborado un “menú de degustación cultural” que no solo abarca conocimientos geográficos, históricos sino también curiosidades socioculturales de las principales regiones de España. Estamos convencidos de que la xenofilia reflejada en la gastronomía nos puede ayudar a enganchar a nuestros estudiantes de ELE y a suscitar en ellos la motivación necesaria para sobrellevar los obstáculos encontrados durante el proceso de aprendizaje.

1 <http://www.rtve.es/television/un-pais-para-comerselo/> Es un programa de televisión producido por la TVE y presentado en 4 temporadas por tres actores afamados dentro de la frontera española (Imanol Arias, Juan Echanove y Ana Duato), cuyo objetivo es enseñar a todos los espectadores curiosidades relacionadas con la gastronomía, historia y geografía recorriendo el territorio español.

Dicho “Menú de degustación” consistiría en cinco de los platos más representativos del panorama geográfico de España, que son el cocido madrileño (Madrid), el pan con tomate (Cataluña), el bacalao al pil pil (País Vasco), la empanada gallega (Galicia) y el gazpacho andaluz (Andalucía). En el siguiente cuadro mostramos detalladamente las posibles preguntas que podremos lanzar a los alumnos para incitarles a pensar en ellas.

TEMAS PARA DESARROLLAR Y COMENTAR SOBRE LOS CINCO PLATOS SELECCIONADOS PROPUESTOS	
1.	Origen: remoto o reciente, religioso o pagano, autóctono o importado, noble o humilde, etc.
2.	Geografía: ¿De dónde es típico? ¿Cuáles son los ingredientes y sus características? ¿Cómo son las condiciones climáticas?, etc.
3.	Elaboración: ¿Cómo se prepara? ¿Qué hay que tener en cuenta? ¿Cuáles son las variantes de esta receta?
4.	Utensilios necesarios: ¿Con qué se prepara? ¿Cómo se sirve? ¿Cómo se come?, etc.
5.	Componente nutricional: ¿Cuántas calorías contiene? ¿Cuándo se come (en qué momento del día o por algún motivo específico)? ¿Quién lo consume?, etc.
6.	Alusión en obras literarias costumbristas u otras curiosidades pertinentes. Los ejemplos extraídos de las obras costumbristas pueden facilitar a los alumnos la comprensión y la asimilación de nuestros enfoques culturales
7.	Comparación intercultural y observaciones. Para concluir la presentación de cada plato y las actividades diseñadas para tal, los alumnos tienen que intentar poner algún ejemplo de platos de Taiwán con semejantes rasgos y presentarlo siguiendo las preguntas de 1 a 5. De esta manera, se les puede ayudar a cultivar la sensibilidad en la percepción cultural bilateral.

CONCLUSIÓN

Ser docente en plena era de explosión informática para una nueva generación de alumnos cuya mentalidad no siempre congenia con la nuestra es sin duda, un gran reto; más aún cuando se trata de una clase introductoria destinada a los alumnos de primero por las siguientes razones:

1. En este tipo de clase, el número de alumnos es mucho mayor porque no se dividen los alumnos en pequeños grupos como lo que se suele hacer en las clases de Conversación o Gramática. Como consecuencia, supone más dificultad a la hora de realizar actividades comunicativas o tareas interactivas en una clase con 70 alumnos.
2. Los alumnos principiantes disponen difícilmente del nivel adecuado para manejar datos bibliográficos de español cuando tienen que hacer trabajos individuales o colectivos. Debido a las limitadas fuentes de información de inglés o de chino que se pueden encontrar sobre España, hemos tenido que aportar información complementaria traducida en chino por nosotros mismos para facilitarles más datos de referencia.
3. Los alumnos orientales tienden a ser oyentes pasivos. Les cuesta expresar sus opiniones en público, por eso hemos de orientarles con paciencia a realizar actividades que les obliguen a aportar ideas, a intercambiar opiniones en grupos pequeños y finalmente, a llegar a presentarlas como frutos del trabajo colaborativo.

Gracias a las estadísticas obtenidas mediante el análisis de los resultados de la encuesta, hemos comprobado que la cultura culinaria puede ser perfectamente un aliciente eficaz para aumentar la motivación de nuestros alumnos no solo por el alto porcentaje de las respuestas afirmativas que hemos recogido sino también por la votación de Gastronomía como el tema que más les interesa entre los diez que hemos propuesto (le siguen Viaje y Música). Con el fin de inyectar nuevas dinámicas a esta clase y lograr la máxima interacción a pesar de las condiciones desfavorables anteriormente mencionadas, valoramos positivamente la apuesta por el aprovechamiento de la devoción de los jóvenes por el exotismo y la gastronomía, así como la diversificación y la innovación de las actividades que se desarrollarán durante la clase.

En resumidas cuentas, ya que quedan obsoletos los métodos tradicionales en las aulas dotadas con todo tipo de invenciones tecnológicas, hemos de procurar revolucionar la metodología didáctica y entrenar a los alumnos a tomar más iniciativas para aprender y a ser el propio responsable de su aprendizaje. Además, mantener una actitud abierta ante todo tipo de comentarios o críticas de los docentes más experimentados y de los estudiantes es otra clave crucial para que nuestras clases resulten rentables y satisfactorias tanto para los profesores como para los aprendientes.

BIBLIOGRAFÍA

Isa de los Santos, David. *España, ayer y hoy*. Madrid: Edinumen, 2012.

Lorenzo, Francisco. *Motivación Y Segundas Lenguas*. Madrid: Arco libros, 2006.

Perucho, Juan y Néstor Luján. *El libro de la cocina española*. Barcelona: Los 5 sentidos, 2003.

Sánchez Alfaro, María. *Gastronomía española*. Madrid: Edelsa, 2003.

Vázquez Montalbán, Manuel. *La cocina del mestizaje*. Barcelona: Ediciones B, 2002.

<http://www.abc.es/20120623/comunidad-castillalamancha/abcp-cultura-culinar-ia-20120623.html>

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/gazpacho.htm>

<http://www.gastronosfera.com/es/tendencias/cocido-madrileno-un-plato-unico-para-los-meses-frios>

<http://www.cervantesvirtual.com/obra/gastronomia-madrilena--0/>

<http://www.abc.es/catalunya/20140630/abci-origen-catalan-tomate-201406251404.html>

<http://omnibus-dubitandum.blogspot.tw/2012/09/el-verdadero-origen-del-pan-con-tomate.html>

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/empanada.htm>

<https://dialogohispano.files.wordpress.com/2011/11/la-historia-de-las-empanadas4.pdf>

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/gazpacho.htm>

<http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/manufacturados/historias-del-gazpacho.html>

<http://historiasdelagastronomia.blogspot.tw/2006/06/bacalao-bacalao-al-pilpil-y-algunas.html>

<http://gastronomiaycuriosidades.blogspot.tw/2014/04/historia-y-origen-del-bacalao-al-pil-pil.html>