

UNA EXPERIENCIA EDUCATIVA: ENSEÑANDO LENGUA Y LITERATURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA INTERCULTURAL¹

Rosa María Alonso Fernández²

Abstract: In an educational experiment carried out at a secondary school in Ceuta, our main objective was the development of linguistic competence, through motivation towards and interest in intercultural gastronomy, specifically traditional dishes eaten in the religious festivals of the four cultures living in Ceuta.

On one hand, from a linguistic point of view, this experience was used to identify and produce prescriptive and publicity texts. On the other, from a literary perspective, the experience combined literature and cuisine, blending Pablo Neruda's poems in with some texts written in Ladino, that is, the language used by the Sephardic community.

Keywords: motivation; connectors; interculturality; cuisine

Resumen: A través de esta experiencia educativa, que se llevó a cabo en un Instituto de Educación Secundaria en Ceuta, se marcó como principal objetivo el desarrollo de la competencia lingüística, teniendo como elemento de interés y motivación la gastronomía intercultural, en nuestro caso los platos típicos de las principales fiestas religiosas de las 4 culturas que conviven en Ceuta. Con el ánimo de acercarnos a otras culturas y fomentar así la tolerancia hacia todas ellas.

Desde el punto de vista lingüístico, esta experiencia nos sirvió para identificar y producir textos prescriptivos y textos publicitarios. También para conocer el significado de expresiones relacionadas con los alimentos y la gastronomía.

Por otra parte, desde el punto de vista literario, se conjuga el maridaje entre literatura y gastronomía, ayudados de la mano de escritores como Laura Esquivel, Pablo Neruda y algunos textos escritos en ladino, es decir, la lengua que fue y es hablada por los sefardíes.

Para facilitar al alumno el desarrollo de la competencia lingüística a través de la gastronomía intercultural, se ha tenido en cuenta la importancia del trabajo por proyectos, ya que favorece su motivación y aprendizaje al tener en cuenta la diversidad de intereses y estilos de aprendizaje, también promueve el aprendizaje significativo, haciendo que el alumno controle su propio aprendizaje, favorece la colaboración entre alumnos, el trabajo en grupo, se promueve la implicación y la iniciativa personal.

Palabras Clave: motivación; conector textual; interculturalidad; gastronomía

Introducción

Para facilitar el desarrollo de la competencia lingüística a través de la gastronomía intercultural, se ha tenido en cuenta la importancia del trabajo por proyectos, ya que favorece la motivación y el aprendizaje del alumno, al tener en cuenta la diversidad de intereses y estilos de aprendizaje, promueve el aprendizaje significativo, haciendo que el alumno controle su propio aprendizaje, favorece la colaboración entre alumnos, el trabajo en grupo y se promueve la implicación y la iniciativa personal.

Objetivos

Los objetivos que se pretendieron conseguir con esta experiencia educativa fueron los siguientes:

- Identificar a través de fragmentos literarios textos prescriptivos.
- Producir textos prescriptivos y publicitarios.
- Identificar la estructura y recursos lingüísticos de los textos publicitarios.
- Elaborar eslóganes.
- Ampliar y adquirir un vocabulario específico, en este caso el léxico gastronómico.
- Reconocer conectores textuales: de orden y explicativos.
- Realizar esquemas.
- Utilizar Internet para cubrir las necesidades cotidianas de información.
- Analizar las formas verbales de los textos instructivos (infinitivo, presente, imperativo y se impersonal).
- Reconocer géneros literarios a través de distintos textos que hagan referencia a la gastronomía.
- Elaborar textos descriptivos y explicativos.
- Conocer el significado de expresiones relacionadas con los alimentos.
- Fomentar el gusto por la lectura.

Metodología

La metodología utilizada se ha basado en el aprendizaje por tareas, donde la tarea consiste en un conjunto de actividades orientadas a conseguir una finalidad u objetivos específicos y un producto final que consistirá en la elaboración de un recetario intercultural.

Como ejemplos de actividades que pueden ayudar a adquirir la competencia en comunicación lingüística son:

Exposiciones orales, debates, lectura comprensiva, búsqueda y selección de información y trabajo en pequeño grupo.

Breve descripción de tareas y actividades realizadas:

Tarea 1.

Título: Alimentación y cultura.

1. Se facilita a los alumnos una serie de enlaces webs y textos que hacen referencia a las normas gastronómicas de las culturas cristiana, hebrea, hindú y musulmana.

Se divide la clase en 4 grupos.

2. Cada grupo lee y comenta en clase las normas gastronómicas de las cuatro culturas.

3. A continuación se elabora un esquema y se expone oralmente en clase.

Tarea 2.

Título: Gastronomía intercultural.

Entre las festividades religiosas más representativas de las 4 culturas que conviven en Ceuta se encuentran:

- Musulmanas: *Ramadán, Aid el Kebir, Achura.*
- Hebreas: *Pésaj, Shavuot, Rosh Hashaná, Purim, Hanuká, Sucot.*
- Católicas: *Navidad, Semana Santa, Día de Reyes.*
- Hindúes: *Cheti Chand, Ganesh Chaturthi, Diwali.*

Cada una de estas fiestas implica la elaboración de una serie de postres y platos tradicionales.

Sirva como ejemplo este poema referido a la fiesta hebrea de *Rosh Hashaná*.

Esta noche, noche de Roshana (Rosh Hashaná)

*La kaveza de kamero,
kuziendo al vapor esta.*

*Las siete jodras akdeando bien.
La meza luziendo kon su mandil
blanco nieve, de bordado,
soperitas con dátiles, miel,
asukar, mansanas, granadas.*

**Poema escrito en ladino
Anónimo**

4. Se buscan en Internet las festividades mencionadas anteriormente, cuándo, cómo se celebran, qué platos tradicionales se preparan para estas festividades.

*Una experiencia educativa: enseñando lengua y literatura a través de la
gastronomía intercultural*

5. Se establecen 4 grupos en clase y se exponen oralmente.

6. Se relaciona el plato típico con la festividad religiosa correspondiente:

Festividad religiosa:

- Pésaj
- Hanuka
- Rosh Hashaná
- Ramadán
- Fiesta del Sacrificio
- Semana Santa
- Navidad
- Diwali
- Shavuot
- Purim
- Achura
- Día de Reyes
- Sucot

Platos típicos

- Blintzes de queso
- Fluden
- Hodra o sopa de las siete verduras
- Harira
- Rgaif
- Cuscús con cordero
- Tajine de cordero
- Galletas típicas de Achura
- Pestiños
- Torrijas
- Buñuelos
- Jaróset
- Pavo relleno
- Turrón
- Kheer
- Pan ácimo (matzá)
- Jalá
- Malpua
- Soan papdi
- Shankar pali
- Sufganiot
- Roscón de Reyes

- Orejas de Hamán

7. Tanto en la religión judía, musulmana y católica, el pan es un alimento simbólico, con ayuda del diccionario RAE, o de la siguiente página de Internet: www.rae.es se explica el significado de las siguientes expresiones:

- *A pan y agua.*
- *A pan y cuchillo.*
- *Con su pan se lo coma.*
- *El pan nuestro de cada día.*
- *Pan sin sal.*
- *Ser pan comido.*
- *A falta de pan, buenas son tortas.*

8. Cada grupo realizará un mural con la explicación de cada festividad religiosa, junto con sus platos típicos e insertará una imagen de cada plato típico.

Por ejemplo: *Janucá*, festividad hebrea, con el significado de “Fiesta de las luces”, se conmemora de una forma muy especial. Desde el día en que comienza el *Janucá* se va encendiendo al filo del atardecer una nueva vela hasta las ocho que forman el *janukía*, un candelabro de proporciones particulares diseñado especialmente para esta ocasión.

El encendido de las velas también se acompaña de un rezo, una bendición conmemorativa. El *janukía* debe colocarse cerca de una ventana para que irradie toda la luz posible.

En esta festividad se elaboran unos dulces típicos, los *sufganiot*, deliciosos buñuelos de pequeño tamaño rellenos de crema.

Tarea 3

Título: La poesía de los alimentos.

En la festividad hebrea de Rosh Hashaná (día de Año Nuevo) se come manzana con miel, que es agradable, para que el Nuevo Año resulte bueno.

Otra fruta que se come es la granada porque tiene muchos frutos pequeños. Quiere decir que, poco a poco, uno es capaz de hacer muchas cosas.

En el poema de Pablo Neruda titulado *Oda a la manzana* se describen las frutas con las siguientes cualidades y definiciones:

- *Manzana*: nueva, recién caída, plena, pura mejilla arrebolada de la aurora, pomada pura, pan fragante, queso de la vegetación, redonda inocencia, recién creada, abundancia total.

- *Uvas*: celulares

- *Mangos*: tenebrosos

- *Ciruelas*: huesudas

- *Higos*: submarinos.

9. En grupos se escribe una oda sobre una fruta al estilo de Pablo Neruda, siguiendo estos pasos:

- Se escoge una fruta (por ejemplo la granada, fresa).

- Se escribe una lista de palabras (adjetivos, verbos, etc...) que puedan describir la personalidad de la fruta elegida.

LITERATURA Y GASTRONOMÍA

Literatura y gastronomía van muchas veces a la par, al placer de la lectura se le suma el gusto por disfrutar anticipadamente de lo que puede llegar a ser un buen plato, una vez que la receta pasa de lo literario a los fogones. Y cuando el plato está en la mesa, después de dedicar un agradable rato a cocinarlo, resulta inevitable degustarlo evocando el libro donde lo descubrimos o el autor que nos lo descubrió. Sirva como ejemplo la *Oda al caldillo de congrio* de Pablo Neruda.

Este poema forma parte de la obra *Odas elementales*, publicada en 1954, un libro cuyos protagonistas son: alcachofas, pescados, manzanas, etc.

La *Oda al caldillo de congrio* es un canto de alabanza que pretende exaltar cada una de las partes de esta exquisita comida, indicando, paso a paso, su elaboración, como quien escucha una receta de cocina, junto con la alabanza a cada uno de sus ingredientes, haciendo uso de recursos estilísticos como, por ejemplo, las metáforas. Neruda escribe esta oda insertando en ella una receta de cocina.

10. Una vez que se ha leído la *Oda al caldillo de congrio* de Neruda, se identifican los ingredientes y la forma de elaboración, se redacta la receta combinando la conjugación de los verbos en la forma de imperativo y presente de indicativo. Se utilizan los siguientes conectores textuales:

- De orden: para empezar, primero, luego, después, a continuación, para finalizar.
- Conectores textuales explicativos: es decir, o sea.

DISEÑO DEL RECETARIO INTERCULTURAL

Una vez que tenemos una colección de recetas, unos textos escritos que tratan sobre las festividades religiosas de las distintas culturas de Ceuta y sabemos las normas de las diferentes religiones que influyen en estas recetas, el siguiente paso es organizar toda esta información bajo la forma de un recetario.

11. Se organiza un debate para decidir el título.
12. Se nombran a los responsables de elaborar cada sección: redacción del prólogo, ordenación de las recetas.

En los elementos del prólogo se sigue el siguiente esquema:

- Semejanzas y diferencias entre las normas dietéticas de las 4 culturas estudiadas.
- Clasificación de las recetas según las culturas y según las celebraciones.
- Imágenes de los platos típicos de cada una de las festividades religiosas.

Tarea 4

Título: Publicidad de nuestro recetario intercultural

13. Se distribuyen distintos tipos de textos publicitarios y se distingue su estructura: producto, mensaje publicitario y eslogan.
14. Se inventan eslóganes aplicados al tema de la interculturalidad y difusión de nuestro recetario y se plasman en nuestro recetario.

Después de realizar las actividades descritas, que se engloban dentro de las tareas, analizamos si los materiales elaborados han contribuido a lograr el desarrollo de la competencia lingüística. Para ello se elaboró un cuestionario de evaluación que justificara el logro de nuestros objetivos.

Evaluación

Tipo de valoración. Individual

Uso de Internet

- Conecta y utiliza con soltura los enlaces.

SI NO

- Navega a través de las páginas con total autonomía.

SI NO

Análisis y uso de la información.

Respuestas

- Responde correctamente todas las cuestiones.

SI NO

- Respuestas bien elaboradas.

SI NO

Expresión escrita

- Expresa con claridad las ideas.

SI NO

- Elabora las respuestas de forma clara y concisa y no se limita a copiar textualmente la información encontrada.

SI NO

Tipo de valoración. Individual.

Participación en debates y exposición de informe

- En su aportación se aprecia un conocimiento amplio del tema y una buena comprensión de la información consultada.

SI NO

- Aporta puntos de vista originales.

SI NO

Tipo de valoración. Grupo.

Tareas en grupo

- Buena integración en el grupo, asume las tareas con gran responsabilidad y actitud positiva. Su labor ha sido imprescindible para el producto final.

SI

NO

Desarrollo del trabajo

- El trabajo se ha desarrollado cooperativamente, repartiendo de forma equilibrada las funciones y tareas.

SI

NO

- Excelente puesta en común.

SI

NO

- Disciplina, esfuerzo y buena disposición permanentes.

SI

NO

- Autonomía y buena organización.

SI

NO

Conclusión

Hacemos una valoración muy positiva de esta experiencia educativa. El objetivo de la divulgación de esta experiencia es dar a conocer y compartir con otros Centros educativos propuestas de motivación y de interculturalidad ya que en nuestras aulas encontramos alumnos procedentes de los más diversos países y culturas, sin olvidar que el conocimiento de otras culturas es muy enriquecedor desde el punto de vista personal y profesional.

Bibliografía

Contreras, J. (2002). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Alfa Omeg.

Cruz Cruz, J. (1999). *Razón dietética: gusto, hábito y cultura en la conducta alimentaria*. Pamplona: Sociedad Navarra de Estudios Gastronómicos.

Figueroa de Inzunza, A. (2000). *A la mesa con Neruda*. Barcelona: Mondadori.

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea.

¹ ***An educational experience: teaching Spanish Language and Literature through intercultural gastronomy***

² Licenciada.

I.E.S. Clara Campoamor, Ceuta (España).

E-mail: granadiense04@hotmail.com