

Enfoques multiculturales franco-criollos. Caso de estudio de la asignatura Francés

Gabriel Nuñez; Tatiana Enache y Helene Zaragoza

Universidad Metropolitana

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo presentar algunos enfoques sobre la Multiculturalidad a través del sincretismo entre la cultura francesa y venezolana caribeña en la asignatura Francés, para lo cual se estableció una conexión entre la cultura francesa caribeña y la criolla venezolana. El objetivo fue ejemplificar el mestizaje cultural a través del cual se presentaron los alcances de un glosario bilingüe español-francés/francés-español de dulcería criolla venezolana realizado por dos estudiantes de la Escuela de Idiomas Modernos. Se siguió un marco de investigación descriptiva bajo la teoría de Hurtado (2000), como soporte para plasmar cómo un trabajo final de Pregrado se convierte en una herramienta útil en la comunicación intercultural. Además, se establecieron vínculos entre las culturas caribeñas, definiendo procesos históricos definitorios para la gastronomía de estas sociedades. La importancia del trabajo recae en la necesidad de rescatar la cultura de un país y una de las expresiones culturales más importantes de cualquier país se manifiesta a través de la gastronomía. En el caso específico de los países del Caribe francófono y de Venezuela, la gastronomía forja un vínculo que se ha mantenido, aunque muchos no estén al tanto de las influencias que Francia de la época colonial tuvo en Venezuela. Finalmente, por medio del glosario se logró interconectar dos culturas distintas y, a lo largo de la investigación, se demostró que una ha influenciado a la otra de manera importante, marcándola con un legado multicultural, incluyendo la gastronomía y las tradiciones alrededor de las comidas.

Palabras claves: Caribe francófono, *créole*, sincretismo, Multiculturalidad, glosario, dulcería criolla

Introducción:

La investigación tiene como propósito abordar enfoques multiculturales franco-criollos en la asignatura Francés de la carrera de Idiomas Modernos, a través de un glosario bilingüe español – francés/francés - español de dulcería criolla, realizado por dos estudiantes de la carrera mencionada. Una vez más, se logró demostrar que trabajos de grado de Pregrado pueden convertirse en una herramienta de fácil manejo y útil para reflejar el sincretismo cultural a través de la gastronomía, bajo el concepto de Multiculturalidad. Este glosario facilitó la comprensión de la cultura *créole* caribeña y tiene utilidad en la interacción en situaciones de intercambio multicultural.

Objetivo:

El trabajo se propuso como objetivo principal presentar algunos enfoques sobre la Multiculturalidad a través del mestizaje entre la cultura francesa y venezolana caribeña, en la asignatura Francés. Además, se plantearon algunos objetivos específicos, respectivamente conectar la cultura gastronómica francesa caribeña con la criolla venezolana y presentar los alcances del *Glosario bilingüe español – francés/francés - español de dulcería criolla venezolana* (Mier y Serrada, 2010) como herramienta para la comprensión de la Multiculturalidad.

Para resaltar el proceso de mestizaje gastronómico de nuestro país, a través de la dulcería criolla influenciada por la dulcería francesa y con el propósito de ampliar los horizontes en los cuales tradicionalmente se ha transmitido la cultura *créole*, se planteó la siguiente pregunta de investigación: ¿cómo, a través de un glosario bilingüe español – francés/francés - español de dulcería criolla venezolana, se ejemplifica el sincretismo de estas dos culturas?

Glosario bilingüe: elemento de difusión de la Multiculturalidad

La creación del glosario bilingüe surgió con la intención de facilitar la comunicación entre interlocutores francófonos y de habla hispana. Además, en el caso particular de la Universidad Metropolitana, resulta especialmente útil para los estudiantes de Francés IV (BPELI34) y Francés V (BPELI35) de la carrera de Idiomas Modernos, dado que pudiera servirles de complemento para profundizar elementos de cultura y civilización francesa que se abordan en los programas respectivos según el pensum actual, año 2011.

Asimismo, facilita el conocimiento de la parte gramatical respecto al aprendizaje de los partitivos y adjetivos de cantidad. Adicionalmente, el glosario tiene utilidad práctica para los estudiantes que cursan la asignatura Artes Culinarias (FBEDD01) ofrecida por el Departamento Didáctica y Humanidades en esta casa de estudios y resulta provechoso para las personas que se ven inmersas en un intercambio multicultural.

Este tipo de trabajo de investigación constituyó un estímulo para dar a conocer la historia y desarrollo de la gastronomía venezolana criolla de influencia francesa, que fue la base de la inspiración y de apoyo de las autoras, en su preocupación por transmitir la cultura de ambos países.

José Rafael Lovera (1989) relata en *Gastronáuticas* que, a través de la gastronomía se intenta rescatar parte de la cultura e identidad, puesto que “la cocina se halla atrapada sin salida en los fogones domésticos” y se debe “salvaguardar ese valioso patrimonio divulgándolo”. A través de la gastronomía, se preserva y se difunde la cultura y tradiciones de cada país desde sus orígenes. En general, esta transmisión fue por vía oral, por lo cual se identificó el interés de varios autores que abordan el tema para rescatar las gastronomías típicas.

Como explican Mier y Serrada (2010), la gastronomía forma parte de la cultura de cada país. Además, existen algunos autores que se preguntan si se debe considerar como un arte o una ciencia, al saber que gracias a su interdisciplinariedad, se ha visto relacionada con distintas vertientes del conocimiento. Para ejemplificar esta ambigüedad, se hace referencia a la definición de la Real Academia Española (2011) que describe la gastronomía como el “arte de preparar una buena comida”. Implícitamente, se expresa la necesidad de ciertas habilidades para la preparación de alimentos, al considerar que desde un punto de vista artístico, se mezclan varios atributos para ofrecer un resultado concreto. En el caso estudiado, se enfatiza el aspecto cultural de la cocina de los países francófonos caribeños y de Venezuela, cuyo resultado final es el glosario realizado.

Usualmente, cuando se habla del Caribe, se piensa en las regiones insulares del mar Caribe. Sin embargo, esta denominación representa también territorio de la costa que va por todo el norte de Venezuela – incluyendo sus más de veinte islas dentro del mar Caribe: las costas colombianas, Guyana y Surinam. Además, el nombre Caribe proviene de la tribu indígena que ocupaba dichos territorios, de la cual se pensaba que eran

caníbales, y por lo tanto sumamente temidos por los españoles (Universidad de Florida, s/f.). Como afirma Márquez (2003), estos territorios han sido clave para las “tres corrientes étnicas básicas: europeos, indígenas y africanos”, pues han sido cuna para el mestizaje entre ellos además de ser la “puerta de entrada a Norte, Centro y Suramérica”.

Hoy en día, lo criollo o *le créole*, representa una psicología colectiva de más de tres siglos y se percibe un genuino interés para la revalorización de muchos estudios *créoles* recopilados en el CIEC (Centre International d'Études Créolophones). En el Caribe francófono, la reivindicación de las culturas criollas es un fenómeno que surge a final del siglo XX, una vez la instauración del movimiento de la Créolité, en 1989. Se puede considerar que, desde el punto de vista cultural y lingüístico, el *créole* - siendo la primera lengua de todos los antillanos, guayaneses y de los habitantes de algunas islas del Océano Índico – significa, parafraseando a Chaudenson (1995), el modo de comunicación del yo profundo latino y de aquel inconsciente colectivo.

Al jugar con las alteraciones de lenguas, el glosario destaca la dualidad de la identidad criolla o *créole*: venezolana-criolla continental y francesa-*créole* insular. El *créole* es el vínculo privilegiado de las emociones consciente o inconsciente de la resistencia, la afirmación de la diferencia y el rechazo a la identidad dominante. Al mismo tiempo, es la expresión del gusto y del placer. En el Caribe, durante la colonia, el francés o el español se consideraban las lenguas de la educación o el vehículo de lo racional. De esta manera, el perfecto arquetipo del criollo vive a dos velocidades: un pie a la cultura francesa o española y otro a la *créole*, según Chamoiseau (1988), por lo cual, las palabras en criollo suelen ser traducidas y explicadas y se dirigen al lector no hablante de *créole*. La investigación se planteó describir el sincretismo de la cultura francesa y venezolana por medio de un glosario, tomando en cuenta la afirmación de Boroni de Sánchez Vegas (1984), citada por Fedor de Diego (1995), quien enfatiza la importancia de la terminología dentro del proceso comunicativo. A la vez, la investigación está inmersa en el tema de la globalización. Parafraseando a las autoras del glosario, se infiere que los países no deben estar incomunicados durante tal proceso.

Aportes a la Multiculturalidad gastronómica:

E cuanto al diseño, según Ballestrini, M. (2002), el trabajo logró describir cómo el glosario bilingüe de dulcería criolla venezolana, en un ámbito multicultural, sirve de herramienta para explicar a las personas francófonas parte del mestizaje cultural franco-venezolano-criollo en Caribe. A través de este instrumento, siguiendo la visión de Hurtado, J. (2000), se logró satisfacer una necesidad académica de la carrera de Idiomas Modernos: encontrar, crear y poder dar a conocer, en una segunda lengua, términos equivalentes de la gastronomía criolla. A la vez, se cuenta con un material que, parafraseando a Mier y Serrada (2010), permite enriquecer los conocimientos en el tema de la Multiculturalidad.

Para explicitar el uso de la terminología y su importante función de efectividad en la comunicación, además, para propiciar la comprensión de la integración de la cultura gastronómica francesa *créole* con la venezolana en situaciones de intercambio cultural entre hispanidad y francofonía, se abordaron dos temas relevantes del concepto de Multiculturalidad en el contexto del Caribe: el significado de lo criollo y cómo y cuándo se produjo el fenómeno de *la créolité*.

Esto condujo describir la función del glosario de dulcería criolla como herramienta comunicativa en un medio tan diverso culturalmente, como la cocina venezolana.

Asimismo, la investigación describe el proceso de mestizaje de la cocina francesa y *créole* que fue marcado por la intervención de manos indígenas y africanas en la preparación de los dulces tradicionales franceses.

Adicionalmente, es importante remarcar que las recetas francesas se adaptaron a los productos tropicales y los ingredientes locales, lo que dio fruto a recetas europeas con sabor criollo. Un ejemplo es el mazapán (p. 99), que es preparado a base de almendras molidas o harina de almendras; en el Oriente del país se hace una variante del mismo preparada con merey molido, frutas secas típicas de esta parte del país. También, está el conocido arroz con leche (p. 51), que tiene su versión más caribeña que se hace con coco y papelón, en vez de leche y azúcar. Claramente, estas recetas modificadas son resultado de la experimentación con ingredientes locales que, más tarde, pasaron a ser parte de la cultura gastronómica de Venezuela y de otros pueblos del Caribe que fueron influenciados por la cocina francesa.

Sin embargo, esto no solamente deja un legado gastronómico, sino también rescata las tradiciones sociales de los europeos. Las meriendas durante visitas, los postres para la cena, entre otros. Todo fue adaptado del legado francés y español resultado de la conquista.

Es precisamente en este contexto donde resaltó la importancia de crear un glosario bilingüe de dulcería criolla, pues la interacción de la cocina francesa y sus tradiciones con el nuevo ambiente en el cual se desarrollaron durante y después del proceso de conquista del Caribe, marca una huella importante en la gastronomía venezolana criolla.

La utilización de terminología gastronómica para establecer un vínculo cultural entre distintas regiones demuestra cómo diversos elementos y tradiciones europeas fueron adoptados y adaptados por los pueblos del Caribe insular y continental, específicamente en las islas donde se establecieron colonias francesas y en Venezuela, que luego sería receptor de la cultura de esas islas además de la francesa.

Conclusión:

El glosario creado por Mier y Sierra representa una herramienta multicultural, crea un puente entre la cultura venezolana, francesa y *créole*, y aunque pudieran parecer muy distintas, las dos últimas tuvieron un impacto importante en la primera debido a todo el proceso histórico que comparten.

Una parte clave en la cultura venezolana es la gastronomía, muy específicamente, su dulcería. Ejemplos de dulces criollos, entre los cuales el quesillo y las ambrosias, establecen un vínculo con la gastronomía francesa que luego de pasar por un proceso de mestizaje *créole*, llegaron a formar parte de nuestra cultura venezolana, además de otros dulces que nacen en Venezuela y el Caribe que utilizan ingredientes típicos de esta región pero siguen recetas europeas.

Las influencias de una o varias culturas marca de tal manera a un país, que al abordar el tema de la cultura de ese país, salen a relucir elementos foráneos. Ejemplo claro es el caso de la dulcería que suscitó el interés de las estudiantes para crear un glosario bilingüe de dulcería criolla, cuyo resultado ofrece matices franceses que llegaron a Venezuela a través de un proceso histórico de mestizaje.

El uso de esta herramienta concisa en la transmisión de la cultura venezolana ofrece una oportunidad valiosa para crear un puente multicultural, debido a que en el glosario se refleja la influencia de la gastronomía francesa y *créole* en la dulcería venezolana.

Bibliografía

Ballestrini, M. (2002): Cómo se elabora el proyecto de investigación. (6ta. Edición). Caracas: BL Consultores Asociados

CIEC, www.biblioshs.inist.fr/spip.php

Chamoiseau, Patrick, (1988) : Solibo magnifique. Paris: Gallimard

Chamoiseau, Patrick y Confiant, Raphaël (1989): Éloge de la créolité. CRÉOLITÉ - Encyclopédie Universalis. www.universalis.fr/encyclopedie/creolite

Chaudenson, Robert, (1995): Les Creoles. (Que sais-je?). Paris: Presses Universitaires de France

Fedor de Diego, A. (1995): Terminología teoría y práctica. Edo. Miranda: Ediciones de la Universidad Simón Bolívar. Primera Edición

Hurtado, Jaqueline (2000): Investigación holística: una propuesta integrativa de la investigación y de la metodología, Caracas, Fundación Sypal

Lovera, J. (1989): Gastronáuticas. Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos. Primera Edición.

Márquez, Alexis (2003): Unidad en la diversidad. Portal informativo sobre la lengua castellana, www.unidadenladiversidad.com/.../2003/...2003/opinion_100903

Mier, T. y Serrada, D. (2010): Creación de un glosario bilingüe español – francés, francés–español sobre dulcería criolla venezolana. Trabajo de grado. Universidad Metropolitana

Real Academia Española, (2011), www.rae.es/RAE/Noticias.nsf/

Universidad de Florida. (s/f). Venezuela y Colombia -- territorios de transición.

<http://chuma.cas.usf.edu/~swohlmur/latam/civindigen.html#venezuela>, Revisado el 24 de octubre de 2011