

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

En este capítulo, se presentó la metodología con la cual se trabajó durante todo el proceso de investigación. La metodología que se utilizó se concentró principalmente en la elaboración de una guía de entrevistas y revisión de la bibliografía existente.

3.1 Método.

El tipo de investigación que se llevó a cabo, es de carácter cualitativo, ya que se realizaron entrevistas a personas relacionadas en materia gastronómica y se revisó la bibliografía existente sobre el tema.

Por investigación cualitativa se entiende aquellos estudios que proporcionan una descripción verbal o explicación del fenómeno estudiado, su esencia, naturaleza, comportamiento, en contraste con la exposición ofrecida en la investigación cuantitativa: cifras (Gillemat 2000).

“La característica fundamental de la investigación cualitativa es su expreso planteamiento de ver los acontecimientos, acciones, normas, valores, etc., desde la perspectiva de la gente que esta siendo estudiada” (Mella 1998:8).

“La investigación cualitativa reconoce la subjetividad de los sujetos como parte constitutiva de su proceso indagador. Ello implica que las ideologías, las identidades, los juicios y prejuicios, y todos los elementos de la cultura impregnan los propósitos, el problema, el objeto de estudio, los métodos e instrumentos. Forman parte incluso de la selección de los recursos y los mecanismos empleados para hacer la presentación y divulgación de los resultados e interpretaciones del estudio” (Gillemat 2000:12).

Algunas de las ventajas de los estudios cualitativos, son que tienen en cuenta el marco de referencia, que explican los porqués y establecen una realidad dinámica. Desde el punto de vista metodológico, son sumamente flexibles, captan la naturaleza exacta del problema y en ellos la creatividad y la decisión del investigador desempeñan un papel importante (Soler 1997). Según J. Morse

(1994) citado por Mella (1998) “propone cuatro procesos cognitivos que aparecen como inherentes a todo método cualitativo: comprensión, sintetización, teorización y recontextualización.

Estos cuatro procesos cognitivos ocurren más o menos secuencialmente: el investigador debe alcanzar un nivel razonable de comprensión antes de ser capaz de sintetizar y no es posible teoretizar antes de haber sido capaz de sintetizar. Finalmente la recontextualización no puede tener lugar mientras los conceptos o modelos en la investigación no han sido desarrollados totalmente.

3.2 Participantes.

Restauranteros, conocedores regionales y expertos en materia gastronómica. (ver anexo 1)

3.3 Instrumento.

Se utilizó una guía de entrevistas. (ver anexo 1)

3.4 Procedimientos.

Se contactaron a restauranteros y a conocedores en el tema gastronómico y se realizaron entrevistas en su lugar de trabajo.

El criterio de selección de los restaurantes bajo estudio fue el grado de reconocimientos de estos. Para ello, se decidió visitar a todos aquellos que aparecieran en los folletos oficiales de la Secretaría de Turismo del Estado de Veracruz.

Se consideraron conocedores y expertos en materia gastronómica a aquellas personas que contaran con recetas antiguas y al día de hoy se siguieran elaborando con los mismos ingredientes, pasos y procedimientos de origen.

Además, se reforzó la selección considerando los restauranteros con recetas antañosas y apreciados por la gente del lugar. Algunos de estos restaurantes son relativamente nuevos pero también cuentan con recetas de generaciones pasadas.

El primer criterio para determinar la existencia de una gastronomía propia fue: si la región Xalapa tiene por lo menos un platillo o una bebida conocidos al momento de realizar las entrevistas a los restauranteros y conocedores en el tema gastronómico en los municipios integrantes.

El segundo criterio fue que por lo menos tres platillos de la región aparezcan en una fuente bibliográfica.

3.5 Análisis de datos

Se realizó una investigación con técnicas cualitativas y bibliográficas, ya que se elaboraron entrevistas a conocedores y expertos en materia gastronómica y se consultó la bibliografía existente sobre el tema. Con los resultados obtenidos, se realizó un estudio comparativo de las diferentes fuentes acerca de la gastronomía tradicional en la región Xalapa con el fin de delimitar cuales son los platillos típicos de la región y concluir sobre la existencia de una cocina propia.

