



# ***A LA BÚSQUEDA DE LA ALIMENTACIÓN CANARIA. MODELOS DE GESTIÓN DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO INDUSTRIAL Y ARQUITECTÓNICO***

## ***LOOKING FOR CANARIAN FOOD ROOTS. MANAGEMENT MODELS FROM THE RECOVERY POINT OF VIEW OF INDUSTRIAL ARCHAEOLOGICAL AND ARCHITECTURAL HERITAGE***

**Tatiana Alonso Carracedo\***

**Cómo citar este artículo/Citation:** Alonso Carracedo, T. (2017). A la búsqueda de la alimentación canaria. Modelos de gestión desde el punto de vista de la recuperación del Patrimonio Arqueológico Industrial y Arquitectónico. *XXII Coloquio de Historia Canario-Americana (2016)*, XXII-100. <http://coloquioscanariasmerica.casadecolon.com/index.php/aea/article/view/10044>

**Resumen:** Tras la puesta en valor de la alimentación canaria como patrimonio rico en su conjunto que representa a una sociedad y cultura caracterizada por su idiosincrasia, se analizará su papel e impacto sobre el turismo. Se evaluará cómo gestionar este patrimonio para sacarle un mayor rendimiento mediante la propuesta de diversos modelos de gestión tomando como punto de partida la arquitectura vinculada a él (popular y/o doméstica e industrial). Además de procurar la recuperación de emplazamientos, hecho que se conseguirá a través de la creación de espacios expositivos para este patrimonio.

**Palabras clave:** alimentación; canaria; patrimonio; recuperación; espacios expositivos

**Abstract:** After Canarian food valorization as a rich heritage representing a whole society and culture characterized by its idiosyncrasies, its role and impact on tourism will be discussed. It assesses how this heritage negotiates to get a higher performance by proposing several management models using this architecture (popular and/or domestic and industrial). In addition to seeking the recovery of sites, the fact will be achieved through creating exhibition areas for this heritage.

**Keywords:** food; Canarian; heritage; recovery; exhibition areas

### CONTEXTO DEL ESTUDIO Y MARCO TEÓRICO

Según la Organización Mundial del Turismo, la gastronomía desempeña un papel importante en el desarrollo turístico. Esta se ha convertido en una parte fundamental dentro de la experiencia turística y representa un porcentaje cada vez más elevado en el gasto turístico total.

En los últimos años ha crecido la demanda del turismo basado en la experiencia. Los consumidores buscan que estas experiencias sean auténticas, como las que aportan las tradiciones culinarias locales. De esta manera, la gastronomía y la alimentación se han convertido en un vehículo esencial para el desarrollo del turismo.

*La gastronomía figura como valor destacado entre la satisfacción de los turistas gastronómicos que visitan nuestro país*<sup>1</sup>. Tanto es así que, en el III Congreso Internacional de la red UNITWIN de la Cátedra UNESCO “Cultura, Turismo, Desarrollo” que tuvo lugar en

---

\* Doctoranda del Programa de doctorado Islas Atlánticas. Historia, patrimonio y marco jurídico-institucional de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Calle Juan de Quesada, 30. 35001. Las Palmas de Gran Canaria. España. Teléfono +34 699376192; correo electrónico: [tatiana.alonso.carracedo@gmail.com](mailto:tatiana.alonso.carracedo@gmail.com)

<sup>1</sup> <http://www.europapress.es/turismo/nacional/noticia-turismo-gastronomico-atrae-74-millones-visitantes-internacionales-20140216095937.html>

Barcelona del 16 al 20 de junio de 2014, se tomó como tema central el *Turismo y Patrimonio Gastronómico: Paisajes Culturales, Gastroregiones y Destinos de Turismo Gastronómico*<sup>2</sup>.

La UNESCO ha apoyado el valor que posee el patrimonio gastronómico a través de la importancia de los paisajes culturales que se encuentran inscritos en la Lista de Patrimonio Mundial, además de las manifestaciones culinarias y alimentarias tradicionales.

Si se toma esta idea como punto de partida, es posible considerar que la alimentación ha sido y es, a día de hoy, un pilar básico de cualquier cultura aunque, sin embargo, su origen exacto es desconocido para muchas de ellas. Tal es el caso de Canarias. Estudiando los productos encontrados en los mercados y hablando con sus gentes, sería posible obtener una clara lectura de lo que se considera alimentación canaria, aunque la mayoría ignora el origen de éstos.

Partiendo de esta base y con esta idea en mente se está analizando cómo es la alimentación canaria, cuáles son sus orígenes, su evolución y su estado actual poniendo énfasis en las tradiciones locales de cada isla, al mismo tiempo que se pone en valor como un patrimonio rico en su conjunto que representa a una sociedad y cultura caracterizada por su propia idiosincrasia. Teniendo en cuenta su papel e impacto sobre el turismo es posible gestar un plan de acción a través del cual se puede discernir cómo gestionar este patrimonio para sacarle un mayor rendimiento por medio de la creación de diversos modelos de gestión.

Por tanto es necesario conseguir vislumbrar si la alimentación canaria existe como tal, si ha perdurado al paso del tiempo y, de ser así, si es posible poner en marcha una serie de espacios expositivos donde la población y los visitantes puedan constatarlo.

El campo de investigación en el que se sitúa este trabajo podría ser un compendio entre la historia de las mentalidades, la historia cultural y la historia de la vida cotidiana, ya que, estos tres elementos beben de las estructuras sociales que son una expresión de la cultura de los pueblos. Al mismo tiempo estudian las ideas y tradiciones culturales, o lo que es lo mismo, la cultura popular y sus interpretaciones centrándose en su modo de vida, su cotidianidad, la moda, el gusto, los estratos sociales y las relaciones familiares que se crean entorno a un elemento. Siendo aquí la alimentación.

Se puede decir que la alimentación y la gastronomía canaria son eclécticas, pues, fijándonos en los textos escritos hasta este momento, se nos habla de supuestas influencias traídas de los distintos pobladores que han tenido las islas. Andaluces, extremeños, catalanes, valencianos, vizcaínos, gallegos, portugueses, italianos e ingleses aportaron de sus lugares de origen usos, costumbres, tradiciones y peculiaridades propias de los hábitos domésticos que, con el paso del tiempo, se han ido acomodando, perfeccionando y singularizando hasta asentarse y constituir lo que hoy es considerada una cocina canaria con estilo propio.

Esto hace presumir que no existe un origen bien definido de qué es lo que comen los canarios, dado que, desde la alimentación de los aborígenes hasta las costumbres culinarias actuales, ha pasado un espacio de tiempo no muy extenso pero con medios de comunicación y transmisión muy diferentes comparado con la historia de otros pueblos.

Por su puesto, hay que tener presente que la alimentación y la cocina no sólo se centra en la *comida*, sino que está acompañada de la manufactura, las edificaciones y útiles usados en la producción y transformación de estos alimentos: los molinos, los hornos, las trilladoras, las fábricas, los almacenes de empaquetado, etc.; todo esto está cayendo en el olvido con el pasar del tiempo. Esta infraestructura está incluida dentro de la conocida como *arqueología industrial*<sup>3</sup>, siendo ésta considerada una de las ramas más recientes de la arqueología moderna. Su función es la de estudiar los sitios, métodos y maquinaria utilizada durante el

<sup>2</sup> <http://www.turismoculturalun.org.ar/gastronomico.htm>

<sup>3</sup> Esta denominación está ligada al concepto de patrimonio industrial y aparece por primera vez en un artículo de 1955 publicado por Michael Rix en la Universidad de Birmingham, Inglaterra, que se titulaba “El Historiador Amateur”.

procedimiento industrial, además de las diferentes formas de comportamiento social y las zonas habitadas que derivan de estos procesos.

En pos de evitarlo, a largo del siglo XX un grupo creciente de personas, investigadores e instituciones con conciencia por la recuperación de un patrimonio tan importante, trabajan para su puesta en valor, defensa y conservación. De estos agentes que intervienen destacan, en este estudio, los gobiernos locales como ayuntamientos y cabildos, el Gobierno de Canarias y el Gobierno de España.

El gobierno canario está realizando en la actualidad un inventario de todos los bienes que pudiesen ser considerados industriales y para ello se está llevando a cabo un laborioso trabajo de campo e investigación y consulta de fuentes de gran calado. Sólo en la isla de Gran Canaria ya se han inventariado más de mil bienes.

En cuanto al gobierno español trabaja en este ámbito a través del *Plan Nacional de Patrimonio Industrial* cuya labor es proteger y conservar un patrimonio específico, en constante cambio que presenta un rápido deterioro. En la actualidad, su principal tarea es la de intermediario entre los colectivos que viven alrededor de estos bienes y las empresas y/o personas interesadas en los mismos. Tanto es así que estos colectivos juegan un papel importantísimo pues son ellos los transmisores del conocimiento relativo a la memoria del trabajo y de las actividades realizadas en dicho bien para posteriormente trasladar esa información en la creación de los diferentes inventarios que se realizan. A la vez, son estos colectivos quienes facilitan la elaboración de concursos más concretos en la fase de recuperación y puesta en valor, ya que son ellos quienes conocen de primera mano las necesidades tanto del bien como de la comunidad que lo rodea.

Esta forma de trabajar permite afianzar la integración social y económica en los diferentes territorios de España.

Es cierto que en parte de los casos se ha perdido una gran cantidad de patrimonio y muchos de los testimonios materiales que reflejaban el recorrido de la industrialización española. No obstante, esto no ha impedido que este tipo de patrimonio se convierta en una *expresión cultural* y un *bien cultural* de gran interés para el conjunto del patrimonio histórico nacional. Es por tanto que está incluido dentro de la Ley de Patrimonio Histórico Español (Ley 16/1985)<sup>4</sup>, equiparándose en protección y preservación al patrimonio histórico, cultural, etnográfico y etnológico.

Por esa razón se está realizando, por parte de diversas instituciones, una revisión de las arquitecturas vinculadas a estas labores alimentarias, ya sean populares y/o domésticas e industriales, para procurar la recuperación de dichos emplazamientos y ponerlos en valor, al mismo tiempo que se rescatan los procesos y técnicas y artesanos relacionados directamente con ellas.

Al mismo tiempo se está trabajando en la necesidad de abordar la tarea de creación de inventarios donde se recojan todas las evidencias de patrimonio de la industrialización y de la obra pública para así subrayar su existencia y seleccionar los mejores criterios para la puesta en valor de estos vestigios utilizando los canales legales pertinentes. Es decir, la declaración de BICs<sup>5</sup> y la incorporación en los catálogos urbanísticos municipales en el caso de las construcciones.

Esta labor de catalogación, estudio y difusión se ha ido desarrollando a lo largo de las últimas dos décadas y ha tenido como resultado la producción de exposiciones, catálogos y publicaciones en las que han sido incluidas fábricas, empresas y empresarios, historia de la industrias, puentes, puertos y equipamientos de los mismos, faros, obras hidráulicas, canales y esclusas, fortificaciones, estaciones de ferrocarril, además de patrimonio mueble e inmueble de

<sup>4</sup> <https://www.boe.es/boe/dias/1985/06/29/pdfs/A20342-20352.pdf>

<sup>5</sup> Bien de Interés Cultural.

diversa índole. Sin olvidar un gran número de estudios sobre la cultura del trabajo y la memoria de los lugares, entre otros aspectos de interés material e inmaterial del patrimonio industrial.

Tras todo este trabajo, a día de hoy, puede afirmarse que existe un ambiente amable en el ámbito de la arqueología arquitectónica industrial que favorece la conservación y el estudio de este rico patrimonio. Gracias a la Ley de Patrimonio Histórico Español es mucho más fácil declarar sitios y paisajes por su interés cultural y con la colaboración y ayuda de las leyes específicas propias de algunas comunidades autónomas se han conseguido proteger una parte importante del patrimonio industrial.

Debido al atractivo que han ido captando estos bienes, en la actualidad existen numerosos expertos y estudiosos en la materia que ayudan y apoyan la conservación de estos espacios a través de su puesta en valor y reutilización en el contexto de los *paisajes industriales y culturales* dándoles una nueva vida y una funcionalidad distintas.

En el caso del tema de esta investigación, algunos de estos han sido recuperados para ubicar en dichos emplazamientos centros de interpretación sobre un aspecto determinado de la alimentación, gastronomía y cultura del comer. También es cierto que existen otros modelos que nacen desde cero en cuanto a su construcción, pero cuya idea y discurso parten del mismo fondo.

La recuperación de espacios ha sido siempre una de las bases de referencia a la hora de la gestión del patrimonio cultural. Restaurar y revivir aquello que ha dejado de estar en boga durante mucho tiempo y volver a darle un uso que haga que perdure en la memoria. Existen muchos casos de este tipo de recuperación, pero quizá no relacionados de forma directa con *el comer*. La experiencia de la rehabilitación de un espacio cuya relación con la comida es directa (antiguas casas, cocinas, molinos, fábricas) supone un punto de inflexión para la puesta en valor de este patrimonio.

Es interesante ver las propuestas realizadas a lo largo de la historia de la alimentación, en cuanto a experiencias de este tipo se refiere, y cómo han llegado a la actualidad. La existencia en todo el mundo de museos y centros de interpretación destinados a productos específicos o procesos de elaboración determinados, es realmente curioso, pero es muy complicado localizar muestras que aúnen estos dos elementos y que, al mismo tiempo, hablen de las tradiciones alimentarias, gastronómicas y culinarias de un pueblo en particular.

El interés principal que posee esta idea para la investigación es la creación de una experiencia a través de diferentes modelos de gestión de espacios museísticos donde poder defender la idea de que la alimentación canaria es un bien de interés cultural que puede llegar a utilizarse como herramienta de potenciación de un patrimonio tan importante como es el que nos ocupa.

Específicamente en la isla de Gran Canaria es posible encontrar algunos ejemplos que se acercan ligeramente al pensamiento último de esta investigación. Entre ellos es posible nombrar, por un lado, los museos del Gofio y al Ganadero de Firgas<sup>6</sup>. Ubicados en un edificio de principios del siglo XVI, funcionó durante varios siglos hasta que tuvo que ser abandonado en los años 50' por la sequía. El Museo al Ganadero está situado en la casa del molinero, donde se exponen utensilios que eran necesarios para la labranza. El molino, el tostador, y la casa del molinero están emplazados sobre la acequia de la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas, aprovechando así la acción del agua para poner en movimiento las piedras que trituraban el grano.

Por otro, el Museo de la Zafra<sup>7</sup>, perteneciente al municipio de Santa Lucía de Tirajana. La historia de este municipio ha estado ligada durante mucho tiempo con el cultivo y

<sup>6</sup> <http://www.visitarcanarias.com/museo-del-gofio-y-museo-al-ganadero>

<sup>7</sup> [http://www.santaluciagc.com/tacgestorcontenidos\\_stalucia09/modules.php?mod=portal2&file=ver\\_contenido&id=2333](http://www.santaluciagc.com/tacgestorcontenidos_stalucia09/modules.php?mod=portal2&file=ver_contenido&id=2333)

empaquetado del tomate. El museo realiza un estudio y análisis del cultivo de esta fruta desde el momento en el que se introdujo el tomate en Europa, la creación de las empresas que lo explotaban, el estudio de su planta, su producción, empaquetado, transporte y la exportación del producto.

Por último está el Museo Etnográfico de Valleseco. Aunque denominado museo, es un centro de interpretación en el que se nos acerca a la cultura tradicional del gofio en Canarias: qué es el gofio, cuál es su proceso de elaboración y cuál es su historia. El discurso se realiza a través de diferentes paneles y sistemas expositivos complementados con diferentes vídeos.

Hasta ahora, en el momento en el que se encuentra esta investigación, no se ha evidenciado ningún tipo de debate relacionado con el tema que se está tratando. Además, éste sólo ha sido, y todavía es, de interés único en las islas, por lo que su estudio en la Península Ibérica no es tan evidente. Esto no implica que sea una cuestión desconocida en algunos sectores y zonas de Sudamérica, dada la emigración del pueblo canario a países como Cuba a Venezuela.

#### ESTADO DE LA CUESTIÓN, METODOLOGÍA, FUENTES E HISTORIOGRAFÍA

Tomando como referencia los trabajos de investigación realizados hasta la fecha, es fácil percatarse que se trata de una historiografía poco actual que entremezcla estudios sobre la alimentación aborigen desde un punto de vista histórico, social y/o cultural, aislado del hecho de que la alimentación tradicional es un valor en sí mismo. Se habla de cómo se desarrolla la vida prehispánica y cuál es su sustento en meros términos históricos.

Del mismo modo se pueden encontrar numerosos manuales, recetarios y glosarios de terminología relacionada con la alimentación, comida y gastronomía canaria, aunque desde una visión puramente divulgativa. Esto pretende un acercamiento a las formas, las maneras, a cómo se realizan algunas de las recetas tradicionales, pero dejando de lado el porqué de estos platos, qué tradición u origen tiene y cuál es su punto fuerte dentro de la historia de la alimentación de las islas.

Es posible encontrar algún ejemplo, quizá bastante cercano a la actualidad en cuanto a su factura, que asume el tema de la gastronomía como un mero servicio complementario al patrimonio. Entre estos ejemplos de aspecto divulgativo podemos encontrar las denominadas rutas culturales temáticas. Éstas podrían considerarse un modelo más cercano y completo en lo que se refiere a esta temática, puesto que se imbuyen de las historias locales para relacionar la comida con el espacio en el que se realizan.

Hay que recordar que los alimentos son productos que necesitan unos procesos de elaboración, y para ello precisan de lugares donde poder realizarlos. En este sentido, y desde un punto de vista histórico acerca de la arquitectura en Canarias, se puede encontrar historiografía que representa la evolución del ámbito culinario dentro de las edificaciones domésticas y/o populares, al igual que en las construcciones de ámbito industrial, y al mismo tiempo se ha ido recogiendo la evolución en las técnicas de construcción. Pero en ninguno de los dos casos, desde la visión de la evolución de la alimentación.

Tomando como punto de partida los escritos realizados hasta el momento, y viendo que existen algunas lagunas o aspectos poco concretos en lo que a la propia definición de alimentación canaria se refiere, se va a plantear una nueva perspectiva desde la cual poder mirar hacia una exposición más clara del tema en cuestión. Esto puede ser de gran relevancia dado que las Islas Canarias tienen una relación directa con los pueblos atlánticos, hispanos y lusos cuyas tradiciones tienen muchos factores hermanados que permiten acercarlas más entre sí y dar una nueva lectura de los mismos.

Las fuentes consultadas hasta el momento son principalmente secundarias. La mayoría de ellas son históricas, documentales y estadísticas, aunque sí se ha tanteado alguna fuente oral para poder iniciar en breve la encuesta que lleva el grueso del trabajo.

Por un lado se encuentran los manuales que tienen que ver con temas específicos de alimentación o gastronomía como por ejemplo la cocina de Canarias de Quintero Montesdeoca y Rodríguez Dios<sup>8</sup> o el estudio de Quintana Andrés<sup>9</sup> sobre la alimentación en Canarias durante la modernidad, y también, sobre un ámbito más antiguo como es el de la alimentación de los aborígenes en el caso de Diego Cuscoy<sup>10</sup>. Por otro, acercándonos hacia una historia más económica o de mercado de importación y exportación de productos de diversa índole, están las que hablan sobre la industria agroalimentaria en España durante los siglos XIX y XX, tales como Barcierla y Di Vittorio<sup>11</sup>, la implantación e incorporación de los cultivos africanos en Canarias desde el XV al XVIII de Santana Suárez, Salas Pascual y Cáceres Lorenzo<sup>12</sup> o la importancia de los inicios del tomate y el plátano en Canarias de González Lemus<sup>13</sup>, y también los ligados a las estructuras o edificaciones que tenían que ver con los procesos de elaboración de dichos productos.

En este último caso tenemos las obras de Amara Florido Castro sobre la arqueología industrial, el patrimonio histórico industrial y las edificaciones como panaderías, molinos y otras industrias derivadas (obras de los años 1998<sup>14</sup>, 1999<sup>15</sup> y 2013<sup>16</sup>), también las de Martín Hernández<sup>17</sup>, Darías Príncipe<sup>18</sup>, Concepción Francisco<sup>19</sup> o Fernández Galván<sup>20</sup> que tratan sobre arquitectura del hogar, tradicional o rural en Canarias y su importancia dentro de la elaboración de los alimentos en un marco más íntimo. También es de interés la obra de Suárez Moreno<sup>21</sup> que pone de manifiesto la importancia de las tiendas y las ventas al detalle de finales del siglo XIX y comienzos del XX donde nos presenta una sociedad particular y única.

En cuanto a las fuentes y la literatura relacionada con el campo de la museología y museografía, en la actualidad han proliferado de manera exponencial manuales y catálogos para la creación y desarrollo de centros museísticos y cómo gestionar proyectos culturales similares al que se propone aquí.

Sin embargo, es inexistente un listado o base de datos accesible en la que puedan ser consultados la totalidad de ejemplos y otros modelos relacionados con el tema de la gastronomía, la alimentación y/o de productos específicos. A este respecto se hace necesario investigar la existencia con anterioridad de intervenciones de estas características. Comprobar si hay otros ejemplos de centros de interpretación y/o museos que fijen su atención en la idea de la alimentación como elemento global que aglutina a un pueblo, y no como productos específicos desligados de la cultura alimentaria tradicional.

En caso de descubrir la presencia de propuestas parecidas, se valorará su consideración para con la investigación a realizar. Si advierte las mismas características del museo a proponer, si solamente cubre una serie de aspectos determinados, etc. Será importante conocer

---

<sup>8</sup> QUINTERO MONTESDEOCA (2004).

<sup>9</sup> QUINTANA ANDRÉS (2003), pp. 11-37.

<sup>10</sup> DIEGO CUSCOY (1968).

<sup>11</sup> BARCIELA LÓPEZ y DI VITTORIO (2003).

<sup>12</sup> SANTANA PÉREZ, SALAS PASCUAL y CÁCERES LORENZO (2004), pp. 219-234.

<sup>13</sup> GONZÁLEZ LEMUS (2005), pp. 431-473.

<sup>14</sup> FLORIDO CASTRO (1998).

<sup>15</sup> FLORIDO CASTRO (1999).

<sup>16</sup> FLORIDO CASTRO (2013).

<sup>17</sup> MARTÍN HERNÁNDEZ (2006), pp. 24-35.

<sup>18</sup> DARÍAS PRÍNCIPE (1991).

<sup>19</sup> CONCEPCIÓN FRANCISCO (1991).

<sup>20</sup> FERNÁNDEZ GALVÁN (2008).

<sup>21</sup> SUÁREZ MORENO (2009).

si hay evidencias de museos dedicados en exclusiva a la temática de la alimentación de un único pueblo determinado.

Una vez recopilada esta información se pasará a diseñar un proyecto museístico e interpretativo que poder llevar a cabo en espacios recuperados y que sea exportable a cada una de las islas del archipiélago. Será en este punto donde se podrá analizar las necesidades del proyecto y su futura viabilidad.

En otro ámbito se han consultado revistas y otras publicaciones periódicas que trataban el tema de manera sucinta en pequeños artículos que dan pie a conocer más de cerca la realidad de la alimentación desde un punto de vista cotidiano o popular. Entre las revistas destaca Aguayro donde existen numerosas referencias a este tema de una manera más bien concisa. Algunos de los artículos que se han podido consultar fueron los relacionados directamente con la cocina canaria (1974), sobre la agricultura durante el siglo XIX<sup>22</sup> y, además, sobre la cocina aborigen canaria<sup>23</sup>.

Aquí sólo se ha podido nombrar una pequeña parte de la bibliografía debido al espacio, pero ciertamente aún queda mucho por hacer e incluir en la investigación para llegar a las conclusiones más acertadas y certeras.

Sin embargo, no hay que olvidar que, para mayor conocimiento de la alimentación, la fuente más importante es, sin duda alguna, el pueblo. Artesanos, cocineras, agricultores, ganaderos, etc. que han mantenido, hasta el día de hoy, los procesos tradicionales y que son la principal fuente para explicar y demostrar cómo se crean y desarrollan los distintos productos y quehaceres de la cultura alimentaria canaria. Es por ello que se considera necesario tomar contacto con este público para tener una perspectiva más directa sobre la temática. Para poder hacer esto, se pretende hacer partícipe a la población a través de una encuesta de la que se puedan extraer resultados y conocimientos más exactos de cómo se desarrolla la alimentación en los últimos cien años aproximadamente.

Es por eso que esta investigación podría decirse que incluye elementos cuantitativos y cualitativos. Por un lado es cuantitativa porque permite que exista una claridad entre los elementos de la investigación que conforman las hipótesis, a la vez de que sea posible su definición, limitación y la dirección en la que van según su naturaleza descriptiva, permitiendo saber el comportamiento de una serie de grupos a través de experimentos y encuestas dando como resultado aspectos descriptivos. Por otro lado es cualitativa puesto que a través de ella se recogen los discursos de diferentes individuos para, posteriormente, analizarlos y proceder a determinar conductas e ideas.

Dentro de la investigación cualitativa, este trabajo toma como base la *etnometodología* que se encarga de estudiar los fenómenos sociales de un grupo a través del análisis de las actividades humanas. De esta manera obtenemos datos que nos permiten complementar el estudio, desde un punto teórico y otro más práctico y cercano a las fuentes orales. Sobre ellas se pone de manifiesto la *observación participante*, una técnica de observación utilizada en las ciencias sociales para obtener información directa que tienen una serie de sujetos sobre su propia realidad, haciéndoles partícipes de ello, y de esta manera conocer los elementos que conforman su vida cotidiana, en este caso, qué tipo de alimentación llevan.

## DIFICULTADES DE LA INVESTIGACIÓN

<sup>22</sup> HERRERA PIQUÉ (1979), pp. 6-10. HERRERA PIQUÉ (1979), pp. 26-30.

<sup>23</sup> PLATERO FERNÁNDEZ (1988), pp. 4-7. PLATERO FERNÁNDEZ (1988), pp. 38-41. PLATERO FERNÁNDEZ (1988), pp. 26-28. PLATERO FERNÁNDEZ (1988), pp. 25-27.

A pesar de que pudiera parecer que la puesta en marcha de una encuesta y su posterior realización pudiera conllevar un trabajo arduo, la verdad es que gran parte de los problemas y dificultades que se han presentado hasta este momento están ligados a las fuentes secundarias. El discurso sobre la alimentación canaria y/o en Canarias es escaso y no está bien definido. Hay una clara ausencia de bibliografía y la historiografía ha tratado el tema desde un punto de vista lejano y muy sesgado de la propia historia de las costumbres y la vida de los canarios.

La que existe está desfasada o es poco exhaustiva y no trata a la alimentación como un elemento en sí mismo sino que lo desliga de la historia no considerándola parte fundamental de la economía, sociedad y cultura de las islas. En muchas ocasiones estas fuentes desfasadas y lejanas en el tiempo son de difícil acceso y consulta, lo que produce un aumento en la laguna de conocimiento en la materia.

## CONCLUSIONES

Teniendo en cuenta la temática de la alimentación en Canarias, la meta principal es analizar y concluir la existencia o no de una alimentación canaria propia y la posibilidad de crear una serie de espacios museísticos y/o de interpretación donde se plasme esta idea a través de la recuperación de arquitecturas, relacionadas en su momento, con la cultura alimentaria canaria. Poner en valor el patrimonio de la alimentación y gastronomía canarias mediante la representación de las tradiciones y costumbres relacionadas con estos conceptos.

La intención de este espacio museístico es desligarse de la idea de que la alimentación y la gastronomía son un complemento del patrimonio o que son una mera ruta cultural temática y reivindicar su posición como un bien de interés cultural por sí mismo y que necesita de su propio estudio y espacio.

Con ello lo que se pretende conseguir es que una sociedad que tiene una cultura y unas tradiciones propias relacionadas con la alimentación tan ricas, como es la canaria, pueda evidenciar la continuidad del uso de productos propios y autóctonos de cada región para constituir un discurso en el que se defiende la alimentación como parte de dicho pueblo y de sus costumbres.

## BIBLIOGRAFÍA

- AA. VV. (2014). "Arquitectura tradicional. Homenaje a Feliz Benito", *Revista Patrimonio Cultural de España*, Nº 8. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- AA. VV. (2013). "Casas museo: museología y gestión", *Actas de los Congresos sobre Casas Museos (2006, 2007, 2008)*. Madrid: Museo Nacional del Romanticismo, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- BARCIELA LÓPEZ, C. y DI VITTORIO, A. (2003). *La industria agroalimentaria en Italia y España durante los siglos XIX y XX*. Universidad de Alicante.
- CONCEPCIÓN FRANCISCO, J. L. (1991). *Arquitectura y diseño del hogar ideal canario: arquitectura tradicional*. La Laguna: ACIC (Asociación Cultural de las Islas Canarias).
- DARÍAS PRÍNCIPE, A. (1991). *Arquitectura en Canarias (1777-1931)*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canarias.
- DIEGO CUSCOY, L. (1968). *Los guanches. Vida y cultura del primitivo habitante de Tenerife*. Museo Arqueológico de Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife.
- FERNÁNDEZ GALVÁN, D. (2008). *Arquitectura y paisaje: la arquitectura tradicional en el medio rural de Canarias*, Tomos I y II. Santa Cruz de Tenerife: Litografía Romero.
- FLORIDO CASTRO, A. (2012). "Los inventarios del patrimonio histórico industrial: Gran Canaria y Fuerteventura", *Actas del XX Coloquio de Historia Canario-Americana*, Las Palmas de Gran Canaria, España, pp. 921-934.
- FLORIDO CASTRO, A. (1999). *Arqueología industrial en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración (1869-1931)*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.



- FLORIDO CASTRO, A. (1998). *Panaderías, molinerías y otras industrias derivadas en Las Palmas de Gran Canaria durante la Restauración: (estudio de arqueología industrial)*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.
- FLORIDO CASTRO, A. (2013). *Patrimonio histórico industrial de Gran Canaria*, Investigaciones y Patrimonio Histórico, S.C.P.
- GONZÁLEZ LEMUS, N. (2005). “Los inicios del tomate, plátano y turismo en Canarias. Apuntes histórico-económicos”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, Nº 51, Las Palmas de Gran Canaria: Patronato de la Casa de Colón, pp. 431-473.
- HERRERA PIQUÉ, A. (1979). “La agricultura canaria a mitad del siglo XIX”, *Aguayro*, Nº 112, junio. Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp. 6-10.
- HERRERA PIQUÉ, A. (1979). “La agricultura canaria a mitad del siglo XIX”, *Aguayro*, Nº 113, julio. Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp. 26-30.
- MARTÍN HERNÁNDEZ, M. (2006). *Arquitectura doméstica en Canarias*, Basa: Publicación del Colegio de Arquitectos de Canarias, nº 29, enero-junio pp. 24-35.
- MARTÍN RODRÍGUEZ, F. G. (1978). *Arquitectura doméstica canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife.
- PLATERO FERNÁNDEZ, C. (1988). “Orígenes de la cocina canaria 1”, *Aguayro*, Nº 175, enero. Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp. 4-7.
- PLATERO FERNÁNDEZ, C. (1988). “Orígenes de la cocina canaria y 2”, *Aguayro*, Nº 176, marzo. Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp. 38-41.
- PLATERO FERNÁNDEZ, C. (1988). “La cocina aborígen canaria 1”, *Aguayro*, Nº 172, julio. Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp. 26-28.
- PLATERO FERNÁNDEZ, C. (1988). “La cocina aborígen canariay 2 “Guatitoba” la alimentación de los antiguos canarios”, *Aguayro*, Nº 173, septiembre. Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria, pp. 25-27.
- QUINTANA ANDRÉS, P. C. (2003). “Frailas, ayunos y despensas: un acercamiento a la alimentación en Canarias durante la modernidad”, *Boletín Millares Carlo*, Nº 22. Las Palmas de Gran Canaria: UNED Centro Asociado de la UNED de Las Palmas de Gran Canaria, pp. 11-37.
- QUINTERO MONTESDEOCA, R. y RODRÍGUEZ DIOS, P. (2004). *Cocina de Canarias. La evolución*. La Laguna, Tenerife: Edita Roger Méndez Fotógrafo.
- SANTANA PÉREZ, G.; SALAS PASCUAL, M. y CÁCERES LORENZO, M<sup>a</sup>. T. (2004). “Historia de la incorporación de cultivos africanos en Canarias durante los siglos XV al XVIII”, *Revista de Historia Canaria*, Nº 20, abril. Universidad de La Laguna, pp. 219-234.
- SUÁREZ MORENO, F. (2009). *Las Tiendas y Venta al Detalle de Gran Canaria (1890-1970)*. Gáldar: Ed. Infonortedigital.com.
- THOMPSON, J. M. A (2012). *Manual of curatorship: a guide tomuseumpractice*. Londres: Ed. Routledge.
- <https://www.boe.es/boe/dias/1985/06/29/pdfs/A20342-20352.pdf>
- <http://www.europapress.es/turismo/nacional/noticia-turismo-gastronomico-atrae-74-millones-visitantes-internacionales-20140216095937.html>
- <http://www.mecd.gob.es/cultura-mecd/areas-cultura/museos/mc/pm/pm/portada.html>
- <http://www.turismoculturalun.org.ar/gastronomico.htm>