

ANDALUCÍA

CONVERSACIONES EN ANDALUCÍA

ISABEL GONZALEZ TURMO

ESTUDIOSA DE LA GASTRONOMIA, SU ÚLTIMO LIBRO ES '200 AÑOS DE COCINA'. EN OTOÑO, REUNIÓ EN CAZALLA A ECONOMISTAS, AGRÓNOMOS Y GASTRÓNOMOS PARA HABLAR DE ALIMENTACIÓN EN UN CONGRESO EUROPEO

«La obesidad infantil de ahora es la retranca del hambre que se pasó en la posguerra»

BERTA GLEZ. DE VEGA / Sevilla
Está en un salón lleno de libros y preciosos cuadros con retratos antiguos. En el fondo, una cristalera que da a un jardín frondoso, en parte cubierto por unas velas de lona para dar sombra en esta primavera en Sevilla.

Pregunta.—Usted mantiene que la promoción de las cocinas regionales no es ajena a la política.

Respuesta.—Claro, porque detrás siempre hay una distribución del presupuesto y, como las diputaciones son los pueblos, pues lo que se promociona es la cocina del pueblo. No tiene mucho sentido, cuando la provincia es una división administrativa que nada tiene que ver



con gazpachos y se comía en el taller. Con los coches o motos se vuelven a sus casas a comer. Algunos de esos platos pasan a las cartas de restaurante, como los guisos marinos que se hacían los pescadores en la marisma.

P.—También cambian en un momento dado los horarios, ¿no?

R.—La mayoría de la población se guiaba por la luz solar. La comida fuerte se hacía al atardecer. Luego se tomaba una sobrecena, un vaso de leche. Cambia en la posguerra, cuando se uniformizan los horarios de fábricas, oficinas y colegios.

P.—Hizo un congreso sobre la alimentación en la crisis. ¿De qué se habló?

con la historia de la cocina. De hecho, hasta que llega el estado autonómico no se habla de cocina de provincias. Sí que hay productos con nombres de pueblo por puro sentido comercial, como los roscos de Loja o los mostachones de Utrera. Pero, sin embargo, hasta finales de XIX los recetarios publicados tenían un cuerpo común, salvo para grupos con alimentos muy locales. A finales del XIX, se ponía guiso de carne como nombre de la receta o sopa de cocido, empanada de carne y lo de todos los días ni siquiera se apunta. Cuando ocurre la explosión de la gastronomía en Francia, con muchas salsas, las recetas se multiplican y los restaurantes, para vender más, le dan nombres a sus platos. Empiezan a tirar de personajes, de pueblos, de nombres coloniales, porque también coincide con el colonialismo. Les sirve a los franceses para diversificar su oferta gastronómica.

P.- Y aquí llega la moda francesa.
R.- El artefacto es Domenech, un cocinero catalán que edita la revista *Gorrio blanco*, que está muy en contacto con cocineros de toda España. Se empieza a dar nombres a los platos pero sin pretensiones regionalistas. Se utilizan los topónimos, como los platos a la rondeña y la diferencia es mínima. Eso ocurre hasta la guerra. Después, la Sección Femenina empieza a pedir recetas de distintas zonas de España y se va configurando la cocina regional. Es una manera que tienen de reconocer la diversidad de España, que no pueden negar. Empiezan los cursos antecesores a la FP y los cocineros se formaban con este ideario de cocina regional y local. Al inicio de la democracia, los



CONCHITINA

R.- Es un congreso anual europeo. Este año lo hemos hecho en Cazalla por muy poco dinero y han venido economistas, agrónomos, académicos, de EEUU, Francia y Reino Unido. Los cazalleros nos abrieron su puertas. Se habló de la movilización solidaria, con la apertura de muchos comedores sociales y de la recuperación de la cocina de pobre, con productos locales y el aumento de huertas.

P.- Y los niños obesos.

R.- Yo creo que es la retranca del hambre de posguerra. Lo vi cuando hacía trabajo de campo y esas niñas de posguerra que pasaron hambre no quieren que a sus niñas les falte de nada. Lo que se anuncia en la tele, todo lo que piden. Se pasó hambre. Incluso la llamada cocina de restos, las croquetas, las empanadillas, las friturillas, era de gente con medios, que las servían en bandejas de plata. Los pobres no tenían sobras. Eso se ha transmitido. También es verdad que la mayoría hace la compra en los supermercados y hay verdura pero también bollos industriales. Han desaparecido las tiendas de comestibles. Con la crisis hemos visto que se ha pasado a hacer la compra diaria, no llenar la nevera y convertirla en un lugar de paso entre el hipermercado y la basura.
P.- En uno de sus proyectos de investigación, analizó recetas transmitidas por generaciones...
R.- Sí, fueron 43 manuscritos, de 1870 a 1970. Entramos en las casas y localizamos recetarios con anotaciones en los bordes. Fue muy complejo datar las recetas pero confío en que la metodología que empleamos les sirva a investigadores.

EVOLUCIÓN

«Hemos ido perdiendo la carne de caza, que antes estaba en el mercado»

veces. O requiere mucho tiempo para su elaboración, así que puede ser un fósil o algo orientado a la promoción turística.

P.- ¿Qué hemos ido perdiendo?
R.- La carne de caza. En Sevilla, en el mercado, había más carne de caza que de matadero. También se ha ido perdiendo la casquería que, curiosamente, está recuperando ahora la alta cocina en Nueva York. Se han perdido las comidas que se llevaban al trabajo los jornaleros y los obreros. Hasta los años 60, no estaban tan motorizados y se hacían unos ranchos con mizas.

contables y tenemos mercados, supermercados, tiendas de delicatessen, parece que nunca ha habido más diversidad culinaria y, sin embargo, según la FAO, la variedad de alimentos cultivados ha caído un 75% y tres cuartas partes de la población mundial se alimenta de muy pocas especies, con el peligro que eso puede ocasionar en el caso de epidemias. Tenemos la percepción de que podemos comer cualquier cosa que queramos con el único límite del gusto y del dinero y, a la vez, hay millones de personas que pasan hambre. Hay una reducción de la diversidad y de la autonomía alimentaria.

P.- También surge «lo típico», que usted ha estudiado.

R.- Suele ser algo que cuesta caer en lo que es cuando preguntas en los sitios. Hay veces que te dicen que es lo que ponen en el Parador. Puede pasar que no se coma en las casas y que, además, no guste. «Eso ya no nos gusta», dicen a

CULTIVOS

«La variedad de alimentos cultivados ha caído un 75% en el mundo»

cocineros ya vienen con este aprendizaje y luego se suma el estado autonómico con sus presupuestos a la promoción gastronómica. Para diluir el centralismo de las capitales, se distribuye en las diputaciones. Si sirve para vender más productos locales, pues bendito sea. Pero una cosa es que sirva para vender y otra distinta es que nos lo creamos.

P.- Aparentemente, nunca hemos tenido tanto dónde elegir o cómo cocinar.

R.- Se produce un fenómeno doble. Las recetas en internet son in-