

ANDALUCÍA

> DEVOCIONARIO

ISABEL GONZÁLEZ TURMO *Antropóloga*

«El recuerdo del hambre es el colesterol de nuestros niños»

JUAN MARÍA RODRÍGUEZ / Sevilla

El texto con el que Andalucía contribuyó a la reciente declaración de la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial por la Unesco lleva, junto a la firma de José Mataix Verdú, la de Isabel González Turmo (Sevilla, 1954), antropóloga, exprofesora en la Universidad de Sevilla y autora de *Marruecos: de zocos, medinas y mercados* (Ediciones Trea) que acaba de publicarse.

RESPUESTA.— Yo hice Historia Contemporánea en Barcelona, pero no terminé. Dejé de estudiar, empecé a trabajar, me fui a vivir a Italia, a Inglaterra... Llevando la secretaría general de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP) en Sevilla, con Antonio García Baquero, Pedro Romero de Solís y Alberto González Troyano, pues ellos se empeñaron en que volviera a la Universidad. Yo tenía 32 o 33 años y me encantó. Después de horas trabajando, era un privilegio ir allí a que me contaran historias. Luego he tenido alumnos mayores y he notado en ellos la misma actitud. Así es que sí, soy una universitaria un tanto *sui generis*. Siempre he sido muy lectora, pero poco discipli-



que ahora comamos peor está en la incorporación de la mujer al trabajo?

R.— No lo creo, España no son sólo las grandes ciudades. Las mujeres andaluzas ya trabajaban de asalariadas desde el siglo XVI. Me interesa más el cambio en la tipología de las viviendas. La cocina es cada vez un sitio más diminuto, más un laboratorio que un espacio común. Donde se hace la comida no hay sitio para estar. Si la cocina no es un lugar de encuentro, ¿quién quiere estar ahí solo, cocinando, mientras los demás conviven? Cocinar parece un castigo. Yo reclamo a los arquitectos que vuelvan a las cocinas como sitios de encuentro.

P.— Lo que eran los mercados.

R.— Claro, pero estos nuevos mercados 'duros', con los puestos en las periferias y un gran vacío en medio, impiden el encuentro de las mujeres. Los mercados deben tener pasillos estrechos, que haya contacto, travase y fluido de olores.

P.— El mito de la cocina andaluza común con el norte de África.

R.— Apenas hay semejanza. Algunos profesionales han hecho un esfuerzo de marketing por recuperar platos andalusíes, pero con tomate y ajo, que son alimentos

PREGUNTA.— Esos años de la UIMP en Sevilla fueron años, culturalmente, dorados. Hoy suscitan melancolía.

R.— Sí, y la ciudad respondió, ¿eh? Mucho. El barrio de Santa Cruz estaba lleno, bullía. Eso se perdió. Yo dirigía la extensión cultural y recuerdo los recitales de poesía amorosa en la calle, con Paco Rabal o Julieta Serrano; magníficos. Trabajábamos como mulos y el rector, Santiago Roldán, era muy creativo y dejaba libertad. Luego la UIMP se ha convertido en una fábrica de cursos que dan títulos. Siguen dando cursos de interés, pero ese espíritu no ha sido sustituido. En Sevilla ha habido muchas otras iniciativas, pero la sociedad civil está poco articulada. Hay cosas, pero la gente va deslavazada.

P.— ¿Poco articulada? Otros compañeros suyos, antropólogos, sostienen que está muy bien articulada: en la Semana Santa.

R.— Bueno, es que pasé por encima de eso de puntillas, queriendo. Sí, está muy bien articulada, sí. La gente hace lo que le da la gana.

P.— ¿Cómo llegó a estudiar el tema de la alimentación?

R.— Como tantas cosas: por casualidad. Un grupo de estudios francés hacia un trabajo comparado sobre la alimentación en los estuarios del río. Yo hacia 4º, me propusieron, estudiamos las marismas y Doñana y luego amplié. La alimentación es muy agradecida. A la gente le gusta hablar de ella, es placentera, sociable. La alimentación lo ocupa todo, lo simbólico y lo material. Nadie escapa de ella. No sólo somos lo que comemos: es más que eso.

P.— ¿Por qué cuando tres personas latinas quieren quedar siempre tiene que ser alrededor de una mesa?

R.— Aquí y en todas partes. Comer crea lazos y evita roces. Cuando una familia o compañeros de trabajo quedan para comer, la comida les permite pasar por encima de sus diferencias y sus peleas.

P.— ¿La mejor radiografía de una sociedad está en sus cubos de basura?

R.— Por desgracia, sí. Con la cantidad de personas que mueren de hambre, ¿podemos decir de verdad que nos gusta compartir el alimento? No. Cuando vemos todo lo que

La Unesco debe servir para decir: «Tenemos nuestros palos de santo, no Halloween»

se tira en los cubos de basura, vemos que esto no es así.

P.— ¿Los ricos reciclan y amortizan la comida más que los pobres?

R.— Para mi tesis doctoral, a finales de los 80, estuve seis años recorriendo Andalucía y descubrí que los ricos reciclaban los restos, mientras los pobres los tiraban. Eso lo hacen por el estigma de la carga del hambre que han pasado. La consecuencia nefasta del recuerdo de aquella miseria es el colesterol de nuestros niños. Los abuelos se han empeñado en que no falte de nada y en darle a sus nietos todo lo que pidan, por malo que sea.

P.— Cuanto más patrimonio de la Unesco es, menos practicamos la dieta mediterránea. ¿Usted lo entiende?

R.— Esto me desalienta un poco: la candidatura no era de salud, era al patrimonio cultural. Para lo que esto tiene que servir es para que los mediterráneos digamos: tenemos nuestros palos de santo y no Halloween; nuestros dulces de navidad y no los chocolates de Papa Noel; nuestros tomates de siempre, que son maravillosos aunque no sean todos iguales; nuestros agricultores y mercados tradicionales...

P.— Pues también esa riqueza cultural está en declive, amenazada por el igualitarismo de la globalización.

R.— Por eso nos dan el premio, porque es un patrimonio amenazado, sí.

P.— ¿La mejor dieta es la crisis?

R.— Sí. Los valores de la dieta mediterránea han permanecido más tiempo en Portugal que en Italia o España, porque era el país de renta más baja. Pero ¿va a volver la dieta mediterránea por la crisis? Eso no lo tengo tan claro, porque hay otra forma de comer barata que no es saludable.

P.— ¿Andalucía ha defendido bien esos valores culturales?

R.— En Andalucía han desaparecido mucho, pero desde hace 20 o 30 años hay una reacción a la globalización alimentaria. Se está trabajando bien en la recuperación del patrimonio alimentario. Por otra parte, es cierto que las cocinas no pueden quedar petrificadas. La cocina cambia y fluctúa en el tiempo y el espacio. Un puchero, un gazpacho, no es igual en una casa que en otra.

P.— Lo que ha cambiado radicalmente es la fisonomía del comer-

cio alimentario: han llegado unos mercados informes, neutros...

R.— Eso ha sido un desastre que no tiene marcha atrás. Allá donde un arquitecto ha puesto su lápiz sobre un mercado, ese mercado se ha enfriado. Hay más conservación por los consumidores que por esos mercados que nos invaden con productos foráneos a bajo precio. Las grandes superficies tienen una posición desmesurada en Andalucía. Están acabando con el pequeño comercio y productor.

Las grandes superficies tienen una posición desmesurada en Andalucía

P.— ¿Y no hay también un localismo andaluz exacerbado en torno a la cocina? Los pueblos parecen pugnar por sus platos.

R.— Sin duda. Cada pueblo le da su nombre a un plato que es de media España, pero que ellos lo hacen suyo. La comida es un factor de identidad importantísimo.

P.— ¿Y también un signo del folclore? Por ejemplo: esos festivales flamencos asociados a un plato típico.

R.— Lo importante es que los platos se valoren. Recuperar los potajes está bien, pero siempre hay un riesgo de fosilización, que tampoco me preocupa. Cómo se use eso, incluso políticamente, es algo muy ambivalente.

P.— ¿De verdad que la culpa de

quedan los escabeches, los dulces de sartén... La cocina andaluza se afrancesó y se lanzó al regionalismo. Esos 14 kilómetros de Estrecho son muy pocos, pero son un abismo. La cocina andaluza tiene más que ver con la castellana. La de Huelva con Portugal y la de Almería, con Murcia. No hay una cocina andaluza. Hay muchas cocinas andaluzas. Incluso la cocina marroquí, desde que hace 30 o 40 años triunfa en el mundo con sus restaurantes étnicos, ha tendido a parecerse a sí misma. Ellos tienen muchos platos distintos, pero tienden a igualarse en platos que antes eran locales y ahora son nacionales. Es un proceso centrípeto. Aquí se da el proceso contrario. Atomización. Cada comunidad autónoma y cada pueblo reivindica su plato.

P.— Una cosa chocante. Las familias andaluzas han protestado por la incorporación de productos biológicos a los comedores escolares...

R.— Es increíble. Mira que con respecto a hace 40 años comemos peor —con respecto a 10, ya no lo sé—, pero no puedo entender que esos padres rechacen productos de calidad. Claro: son la de la generación de la pizza y la salchicha... Está claro que hay que seguir educando. Son el tipo de pareja que dedica el fin de semana a ir al hiper. Un disparate. Aquí sería bueno reconocer el papel ingrato de los pequeños vendedores. En Marruecos subsisten más los zocos y las medinas —también por la economía sumergida— y tienen un circuito periférico de alimentos de venta directa a un consumidor aldeano que valora que los alimentos sean locales. Eso aquí existe, pero mucho menos. Claro, que la invasión de las redes alimentarias en Marruecos es muy fuerte y no sé qué terminará pasando.