

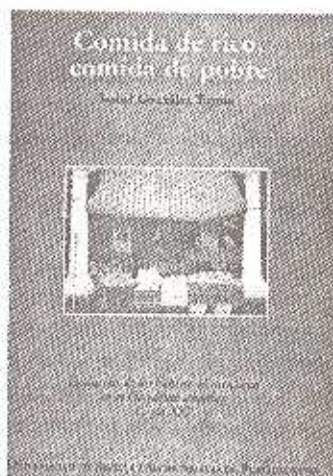
Comida de rico, comida de pobre¹

Isabel González Turmo

Con este realista título, Isabel González Turmo, antropóloga española, escribió un extenso libro que se sustenta en una original y exhaustiva investigación de terreno en nueve comunidades rurales, situadas al occidente de Andalucía. Es una zona delimitada por la Sierra Morena, al norte, las marismas del Guadalquivir, al sur, y Carmona al este, pueblo vecino de Sevilla, capital de la provincia. Se trata de un área típicamente rural y por ello mismo con rasgos tradicionales aún pronunciados, que la autora resalta y en los que se apoya para decir que las conclusiones de su estudio son válidas para áreas rurales, y en concreto las andaluzas.

Lo primero que se nos recuerda es que en las áreas rurales, y pese al frenesí de la vida moderna, la alimentación y las maneras de comer están acotadas por los ciclos agrícolas, al final de los cuales se celebran de diversas maneras grandes y colectivas comidas, que constituyen, de hecho, ritos perpetuadores del ritmo estacional. Los cambios estacionales diferencian las dietas, la periodicidad del consumo de ciertos alimentos, las formas de conservación y la preparación de comidas de temporada. Sin embargo, los guisados más generalizados y básicos en la zona de estudio son los pucheros, cuya composición varía según la estación, al igual que de una comunidad a otra y, sin duda, de una mesa rica a una pobre. Pero antes de los pucheros ricos o pobres, el alimento fundamental tanto para andaluces como para españoles es el pan. En la zona de estudio muchas personas aún guardan en la memoria la falta de pan y la hambruna en general que se desató después de la guerra civil. Entonces, para enfrentar la escasez, con mucha imaginación y habilidad la mayoría de la gente tuvo que hacer comestibles productos que antes no lo eran; en este caso el puchero fue el gran aliado.

De los diversos tipos de productores rurales andaluces, los medianos propietarios son quienes producen la mayor parte de lo que consumen. Los pequeños agricultores y los jornaleros, como siempre, tienen que conseguir dinero para procurarse muchos artículos que no fabrican. Los habitantes de la zona de estudio cultivan gran variedad de legumbres y vegetales, y crían ganado, sobre todo aviar, porcino y bovino. Sin embargo, las significativas alteraciones sociales y económicas de los últimos años han propiciado un mayor o



¹ Isabel González Turmo, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, 348 p.

menor nivel de autosuficiencia en las distintas comunidades rurales, dependiendo del impacto de aquéllas. Asimismo, los cambios en los procesos de trabajo, sobre todo en el ámbito rural, han transformado los hábitos alimentarios. Si bien los componentes de los platos ya no son los mismos, éstos continúan preparándose de la misma manera: se siguen viendo las migas, las calderetas, los gazpachos, los sopeos, los ajos y otros guisados similares, que son elaborados por los jornaleros agrícolas en los campos.

La caza continúa como una actividad significativa entre los varones de la zona, pero más por el prestigio que confiere y el esparcimiento que provoca, que por su papel dentro de la dieta. La matanza es otra labor en que la intervención de los hombres es primordial, aunque en ella participa la familia restringida y aun la extensa. En la zona, la matanza es fuente de satisfacción familiar y símbolo de abundancia. Tanto la caza como la producción específica o especializada de ciertos artículos en un determinado territorio propician formas de identidad que articulan los hábitos alimentarios.

Los cambios socioeconómicos de años recientes han originado que se pase menos tiempo en la cocina, como menor es el espacio que se consagra a ella en las nuevas construcciones habitacionales. Pero para la generalidad de los andaluces, la comida de todos los días sigue siendo un asunto privado, oculto a las miradas ajenas: al mediodía se cierra el telón de la dinámica cotidiana, quedan ocultos el comedor y los comensales. La cocina es quizás el sitio donde más se practican las sociabilidades en el hogar. En todo caso, siguen siendo las mujeres quienes dedican más tiempo a las actividades de cocina, y son ellas mismas, sobre todo en las casas de menos recursos, las que comen los restos para que éstos no lleguen a la basura. Son también, por lo general, las que se ocupan de preparar los alimentos especiales para los enfermos o convalecientes de las casas, y quienes más caso hacen a los ayunos, los regímenes y las teorías nutricionales, que hoy están de moda.

Pese a que en las comunidades rurales estudiadas la mayor parte de sus miembros consume los alimentos típicos de la zona, la diferencia de ingresos entre los asalariados y minifundistas, y aun la mediana burguesía, con los de estratos de élite origina hábitos claramente diferenciados, en los que incluso las técnicas y procedimientos culinarios son distintivos. Esto se recrea también en la mesa, donde se forman lenguajes simbólicos específicos que responden a la estratigrafía social.

En realidad los procedimientos de cocina y los comportamientos de mesa son muy similares de unos pueblos a otros; las diferencias se establecen más bien en función de la posición social y de la edad antes que de la localización geográfica. Así, los "gustos regionales" son primarios, en el sentido de que obedecen a lo que la tradición popular marca como el gusto general, impuesto tal vez por la necesidad o el lujo, según se ubique en la escala social. Y pese a esta ubicación social, hoy el gusto en relación con la comida está determinado en buena medida por los intereses de los grandes productores de alimentos, a través de medios publicitarios de gran penetración que modelan e imponen los "nuevos gustos culinarios".

La diferencia de gustos se revela con mayor nitidez en la mesa festiva. Los manjares servidos muestran el poder económico, las relaciones sociales y la identidad simbólica. Además, los miembros de las élites buscan nuevas delicadezas gastronómicas para distin-

guirse. Sin embargo, el estudio revela que en una sociedad que de manera creciente tiende a la horizontalidad, los restaurantes, más allá de la calidad de sus guisos, se han convertido en lugares idóneos para anular las diferencias de educación, procedencia familiar, nivel cultural y posición social, además de que, de suyo, son espacios donde se pueden descubrir sabores, pero sobre todo adoptar modales de mesa y comportamientos sociales.

La información contenida en este libro fue recabada por medio de un intenso trabajo de campo: 232 encuestas y 83 cuestionarios, que permitieron a la autora elaborar perfiles estadísticos; también realizó 66 entrevistas que enriquecieron y completaron su propio conocimiento sobre el tema. Todo esto lo sustentó en una sólida investigación teórica e historiográfica. Así, la autora pudo elaborar un texto de 348 páginas, dividido en siete capítulos, precedidos de una introducción, y con unas consideraciones finales, además de dos apéndices y una extensa bibliografía.

La autora examina todos los elementos posibles que permiten realizar una verdadera radiografía sobre lo que se come y cómo se hace en Andalucía occidental, que ofrece una visión completa de casi todos los factores que intervienen y determinan la vida cotidiana, organizada en torno a la manera de alimentarse de aquellas personas. Así, son de importancia la localización geográfica, el clima, los componentes ambientales y la intervención humana; la caza y la recolección; la organización del trabajo, la distribución de la riqueza, el papel de las creencias, los medios de comunicación, las técnicas publicitarias y un gran etcétera, todo lo cual fue visto en perspectiva histórica.

Algunas de las conclusiones más importantes del trabajo insisten en que las mutaciones socioculturales que ha experimentado el mundo occidental en las últimas décadas han generalizado usos y procedimientos culinarios. La organización de la actividad humana en torno a la obtención, preparación e ingesta de alimentos se ha alterado de modo sustancial, y tiende hacia la uniformización de lo que se come. En este sentido, la internacionalización del mercado alimentario ha sido determinante. Asimismo, esto ha hecho que el grueso de las diferenciaciones sociales y sus transformaciones se trasladen hacia los espacios y actos públicos.

Sin embargo, en franca oposición a estos fenómenos, se pudo constatar que quienes han racionalizado por completo lo que comen, están por encima de novedades y modas culinarias; en este caso la evolución de gustos y procedimientos de cocina es muy lenta. Sobre todo en las zonas rurales andaluzas los gustos siguen siendo muy estables y se puede decir que están consolidados; se aprenden desde la más temprana infancia y se repiten de una generación a otra. Gracias a esa información repetida y recreada aparecen el gusto popular y el tradicional y se sustenta parte significativa de la identidad cultural. Además, por esa estabilidad de hábitos alimentarios aún se pueden entrever marcas de los aprendizajes sociales más primitivos.

La metodología de la investigación de terreno, que es la principal, se dio en torno a las dietas, sus cantidades, composición, estacionalidad, su evolución en hogares y sitios de trabajo. También se sustentó en el examen de la procedencia, preparación y conservación de los alimentos. Se realizó un análisis de la producción y el mercado agroalimentario, la recolección, la caza y la pesca para el consumo propio. Asimismo, se estudiaron los

gustos, los conocimientos nutricionales, la dedicación a la cocina, el rito de la mesa, las invitaciones y fiestas, y las comidas que se preparan para estados especiales, como el embarazo, las enfermedades o la vejez. El estudio de todos estos aspectos fue realizado considerando edad, género o *status* social, así como la ciclicidad anual en cada comarca.

La circulación creciente e instantánea de información y las condiciones impuestas por las grandes cadenas multinacionales de productos alimenticios determinan en buena medida los gustos y las maneras de mesa. En el mismo sentido actúa la dinámica de la vida moderna, la cual resta tiempo, cada vez más, a la preparación y pausa para hacer las comidas. Estos y otros factores están llevando a una estandarización de los ámbitos del cocinar y el comer; pareciera que estamos condenados a comer todos los días y a la carrera productos elaborados de manera industrial y congelados, los que tendríamos que acompañar con su dosis de coca cola o algún otro tipo de bebida de síntesis y gaseosa. Sin embargo, entre los resultados más importantes que arroja la exhaustiva y rigurosa investigación de Isabel González Turmo, destaca el que sostiene que pese a la avasalladora corriente modernizadora en el campo de los productos alimenticios, al menos en los espacios rurales subsiste y resiste la culinaria tradicional. Ésta no sólo es de afejo origen popular, sino que, por encima de novedades, modas y exotismos culinarios mantiene su ritmo evolutivo, se transforma con marcada lentitud y a ella está ligada mucha gente. La tradición culinaria está en estrecha relación, como la autora señala, con una manera de sentir y representarse el mundo, que nos recuerda formas sociales de nuestro pasado reciente y aun lejano. Y esta actitud, hay que subrayarlo, reerca a diario formas de identidad que difieren en gran parte con el prurito por el cambio de las formas sociales y la ganancia a toda costa, sin contar la cohesión que otorga a las sociedades que se resisten al cambio a ultranza.

Reseña de *Ricardo Ávila*