

Entrevista

Marta Ruiz, guanyadora d'una Beca L'Hospitalet sobre gastronomia local i productes tradicionals. Té 28 anys,

és veïna de la Florida i llicenciada en història i antropologia social per la Universitat de Barcelona, té un màster

en cultura de l'alimentació i ha investigat sobre aquest tema a diferents llocs d'Espanya i Amèrica del Sud

“Redescobrint la ciutat m'estic emportant sorpreses”

MARGA SOLÉ

- Per què et vas presentar a les Beques de L'Hospitalet?

- Era una oportunitat i n'hi ha molt poques de poder fer el que s'ha estudiat. He demanat moltes beques i em fa il·lusió quan me les concedeixen però aquesta era una qüestió especial. Estic molt contenta perquè he fet investigació a diferents llocs d'Espanya i d'Amèrica del Sud, he viscut a molts indrets i ara estic redescobrint la ciutat i m'estic emportant sorpreses, perquè hi ha moltes coses que desconeixia.

- L'H té productes alimentaris tradicionals?

- És qüestió de buscar-ho. A l'anar al passat agrari de L'H i veure què es conreava al delta del Llobregat, he vist que hi ha elements comuns, alguns s'han perdut però hi ha coses que s'han conservat, per exemple la gastronomia local i el que s'està fent amb els productes de proximitat. És qüestió d'anar-ho esbrinant i aquest és el projecte que vaig pre-

sentar al Museu, indagar quina era la gastronomia d'aquella població que va configurar L'Hospitalet que coneixem avui.

- Per on has començat?

- Per l'Arxiu Municipal investigant documents històrics de L'H. Es pot anar fins al segle X però realment no apareixen referències sobre alimentació fins al segle XIV. Després tornen a aparèixer documents al segle XVIII. He començat per aquesta part per fer els antecedents de quins aliments circulaven per aquí, no més en referència a què menjava la noblesa sinó també a la vida dels pagesos, i aquí m'han començat a sortir els problemes que tenien amb el blat i ja comencen a aparèixer alguns aliments.

- La investigació permet viure?

- És difícil, el que faig és intentar guanyar beques perquè és la meua vocació. Després, de mica en mica, vaig fent currículum perquè amb les ciències socials hi ha molta dificultat per accedir al mercat laboral. Sembla



“He començat a l'Arxiu Municipal i no he trobat referències d'alimentació fins al segle XIV”

que sigui una vocació i no una professió, però al final és un servei perquè en realitat la investigació històrica o cultural és necessària i ha de ser remunerada. És molta feina, els investigadors estem intentant que cada cop es valori més la nostra feina i, en el cas de la gastronomia, sembla que està començant a tenir sortida.

- Per què vas estudiar antropologia social?

- Vaig estudiar història perquè sóc una gran aficionada a la història d'Espanya contemporània, Guerra Civil i franquisme, però després vaig veure que em faltava alguna cosa i vaig decidir estudiar antropologia social, perquè m'agrada molt viatjar i conèixer altres cultures. Vaig tenir l'oportunitat de fer un intercanvi internacional dels que ofereix la universitat i anar a Colòmbia un any a estudiar.

- D'on et ve l'afició a la gastronomia i productes alimentaris?

- Ha estat una barreja de dues coses; d'una banda, a mi sempre m'ha

agradat, des de la història i l'antropologia, el col·lectiu de la pagesia. Els camperols sempre ha estat un sector que m'ha agradat molt estudiar. Després de llicenciar-me en història i antropologia social per la Universitat de Barcelona vaig fer un màster europeu en cultura de l'alimentació i, de mica en mica, m'hi he anat introduint. Acabo d'arribar de Colòmbia, on he fet un treball amb dones víctimes de desplaçament forçat que veuen en l'alimentació un futur per sortir de la crisi. Al ser desplaçades del camp a la ciutat tenien dificultats i el meu treball es basava en els records del seu passat alimentari i en com han viscut aquest canvi de vida tan radical. ■