

El supermercado del intérprete

Gema Candelas Piña

Ciudad Real, La Mancha

galletaoreo74@yahoo.es

<http://dondeelcorazonmuevelaspiedras.blogspot.com.es/>

El omnipresente color amarillo –que me tomé en un principio como un despropósito–. Era el color del uniforme de trabajo: la única “credencial” que recibí y que me autorizaba a atender a la gente en las visitas guiadas al yacimiento arqueológico. Mi experiencia y amor a ese lugar, a la arqueología en particular y, como dice un enorme amigo mío, a la humanidad en general, me guiaron en esas primeras visitas. Torpes, precipitadas, apasionadas. En un principio, algo pedantes... era ese uniforme amarillo... y ese concepto –creo que típico en mi profesión– de “cómo siendo arqueóloga voy a dedicarme a esto de guiar visitas”.

Me sentía como cenando un viernes. Sí, me explico: los viernes no tengo nada de particular en la nevera. No he planificado el menú y no he ido al supermercado. Normalmente ceno un poco de cada cosa y lo junto con arte, en ensalada, en revuelto, encima de una *pizza* sencilla. Así era. Mi sólida experiencia como arqueóloga me facilitaba enormemente el trabajo, además, ya había excavado en ese yacimiento que ahora me tocaba explicar. Improvisaba, experimentaba y jugaba. Fueron grandes tiempos. No había normas. Solo amor e intuición. Esa fue mi infancia como intérprete. Ahí crecí.

Y llegó la adolescencia. Empecé a cuestionarme toda norma, las impuestas de forma exterior, las propias por las que yo misma me guiaba a veces; y quería más y más. No me conformaba con explicar los manidos datos que estaban publicados en los pocos artículos que hablaban del yacimiento arqueológico. Ya no quería más “cenas de viernes”.

Quería materias primas de calidad. Datos científicos rigurosos, escogidos con amor; escritos con vocación divulgativa... Quería estructurarlos conforme a criterios aprendidos, estudiados y puestos a rodar una y mil veces a lo largo de mi trayectoria. Buenas verduras recién cogidas en la mata, de temporada y, a ser posible, ecológicas... ¡no quería conformarme con conservas! Es algo muy común. Escribimos –los científicos, los arqueólogos– algo... y con ello hacemos conserva... o mejor; cocido madrileño. Recién hecho: muy rico, pero luego vamos sacando, amasando y revolviendo los mismos datos, elaborando platos secundarios –sopa, croquetas, etc. –. Sin innovar apenas. Pero engrosando *curruculum*.

Y con eso hay que trabajar para elaborar los platos interpretativos. Cuando llevas más de diez años en el mismo lugar, explicando las mismas piedras... ya no te conformas, y quieres más. Nuevos alimentos; nuevas formas de cocinarlos. Y aquí viene mi reflexión en este sábado frío y ventoso de Carnaval: ¿dónde “hacemos la compra” los intérpretes? ¿Cuáles son nuestras “fuentes” de alimentación?

Quizás lo primero sea comenzar por la formación académica del intérprete. Evidentemente, no es lo mismo ser historiador del arte, arqueólogo, biólogo o geólogo, es decir, dominar académicamente la materia de la que está hecho ese patrimonio a explicar. Tal vez –aparentemente– esto nos habilite para poder hablar más y mejor. Para mí: el primer error. No lo creo, en absoluto. El intérprete no es ganadero, no es agricultor, no es el que cosecha, elabora o produce la materia prima. Es cierto que esto ayuda para discernir, escoger, saber diferenciar. ¡Y el amor a esta disciplina, que se supone como la fe en los curas! Si eres experto, académicamente hablando, puede ser maravilloso. Es como el enólogo que, además, cultiva sus propias vides: las poda, las ara, las vendimia... y con ese mosto elabora su vino. Sin embargo, esto puede ser un arma de doble filo. Tristemente compruebo entre mis colegas arqueólogos como en ocasiones asimilan la visita guiada como un descrédito y trazan ese “muro de metacrilato” –del que hablaba Radio Futura– entre ellos y la gente, a base de latinajos, tecnicismos y *retortijones culturetas*.

Ahora viene lo bueno. La mejor visita guiada a la que he asistido en mi vida me la hizo un minero jubilado en las minas de Almadén (Ciudad Real). No, no era geólogo ni historiador. Supongo que sabría leer y escribir, pero no mucho más. Y es que no hizo falta. Extendía la mano señalando algo en la oscuridad inmensa a trescientos metros bajo tierra y las galerías cobraban vida, los destellos del mercurio danzantes tenían sentido y hasta parecía que escuchábamos –de verdad– el ruido de las vagonetas ir y venir, sin necesidad de terroríficos audiovisuales que hacen llorar a los niños (y a mí, particularmente calculando lo que han costado y el puñetero efecto que producen). No le hacía falta. Pero no significa que no *conociera el recurso*. No

solo lo conocía... además *era suyo*. Esta es una de las grandes claves a las que quiero llegar.

No se trata de dominar la materia, se trata de *hacerla tuya, de sentirla*. El intérprete debe ser como un gran cocinero. En sus fogones elabora platos con amor, con sentido, personalizando y haciendo suyas las recetas. Algunas, conocidas y copiadas. Otras, ensayando; viendo qué funciona y qué no. Importan las reglas, los manuales de cocina, los cursos, las escuelas... pero sobre todo importa su intuición. Pero ojo, importa y mucho, la calidad de la materia prima con la que trabaja. De ella depende el plato que va a elaborar. Para el intérprete, igualmente, es definitiva la información (recordemos que la interpretación no solo es información, pero bebe de ella). En este punto tengo que recordar cómo el minero se quejaba de que solo le habían dado un jersey rojo de uniforme... como el mío amarillo (qué manía con los uniformes corporativos, es como si con eso ya te habilitasen a atender visitas), y de que nadie le dio formación ni un guión para atender a la gente. Este señor lo decía con pena y con algo de vergüenza (pero si no le hace falta, Dios mío, pensé).

Hay que cuidar la materia prima desde el origen. Hace no demasiado asistí a un congreso de medievalistas. Eran mis profesores y antiguos jefes, reunidos después de casi dos décadas ante mis ojos. Además de comprobar lo mal que nos había tratado el tiempo, pude darme cuenta de lo mucho que yo misma he cambiado y evolucionado como profesional y como persona. Ya no me detenía a mirar el dato técnico, el hallazgo, los contextos, los modelos de referencia en los que se insertaba... ahora veía las posibilidades de cada dato. Como el cocinero que va a un mercado de abastos –ojo avizor– a comprar las mejores verduras y carnes para un estofado sublime.

Pude comprobar lo perdidos que están la mayoría de los investigadores en lo que a divulgación se refiere. No pasa nada, no, mientras no se les contrate como museólogos, pongo por caso (esto es muy *made in Spain*, así te compras el jarrón Ming para tu salón y presumes de director técnico en tu centrado de interpretación). Zapatero a tus zapatos. Faltan equipos interdisciplinares y que la voz del museólogo, del intérprete sea escuchada. Qué pena que la voz y la experiencia de ese minero no sea aprovechada para mejorar, optimizar, diseñar... qué gran oportunidad perdida.

En el supermercado del intérprete debe haber buena materia prima; seleccionada por los científicos con vocación divulgativa, de la que ya hay buenos ejemplos en España[♦]; manoseada y olida por el intérprete antes de ser cocinada. Testada por el público una y otra vez. Podemos y debemos,

[♦] MAYORAL HERRERA, V. y CHAPA BRUNET, T. (2007): *Arqueología del Trabajo*, Madrid, Akal.

asimismo, regar la comida con buenos caldos, salpimentarla y especiarla... Textos literarios, cachivaches sacados de la “mochila del intérprete”, silencios escogidos, gestos, ausencias o ratificación de presencias... Las posibilidades creativas son infinitas y hay que dejarse llevar.

Pero ¿de qué materia está hecha el patrimonio? ¿Carne, pescado?, ¿dulce o salado? El patrimonio está hecho de sueños. De los sueños de los que algún día existieron y, como dijo Schopenhauer, seguirán existiendo a través de toda la venidera eternidad. De los sueños de los que habitamos aquí y ahora. De ese cruce de miradas una y mil veces posadas en las mismas piedras, en las mismas estrellas que no coinciden en el espacio ni el tiempo pero sí en los sueños... Soñemos, pues. ¡Y alimentémonos del mejor patrimonio, el más exquisito y mejor cocinado! ¿Qué os apetece para cenar?