

(PLECS)

D'HISTÒRIA LOCAL

162

Directors: Ramon Arnabat (URV),
Josep Santesmases (CCEPC)
Producció: L'Avenc
Disseny original: Canseixanta
Triada de novetats: Pineda Vaquer,
Carles Barrull (IRMU)
Dipòsit legal: B. 47.520-76
ISSN 1130-5150

CONTINGUTS

EDITORIAL: Els canvis alimentaris ...	1
TEMES 1: Les caresties i fams...	2
TEMES 2: La transició nutricional...	5
TEMES 3: La difusió de la llet...	8
PATRIMONI: L'arquitectura de la llet	11
RESSENYES	13
TRIA DE NOVETATS	14
NOTICIARI	16

Plecs d'Història Local és una revista trimestral que publica articles originals de recerca i reflexió sobre història local i comarcal i en divulga la producció editorial i les activitats en l'àmbit territorial de les terres de parla catalana.

ENRIC SAGUER. Centre de Recerca d'Història Rural, Universitat de Girona

ELS CANVIS ALIMENTARIS A CATALUNYA

L'alimentació humana fa temps que atrau l'atenció d'historiadors d'especialitats i cronologies diverses. La relació que tota societat estableix amb els productes dels quals es nodreix la seva població pot ser analitzada des de múltiples dimensions: evidentment des de l'estrictament gastronòmica (interessada en les tècniques de preparació i cocció dels aliments), però també des de la cultural i simbòlica (important per evidenciar les manifestacions de la jerarquia social i les representacions identitàries), l'econòmica (vinculada als fluxos comercials o als sistemes locals de producció, recol·lecció i predació), la demogràfica (relacionada amb la capacitat de sustentació territorial i les crisis alimentàries), la tecnològica (interessada en processos de transformació i manufactura de la matèria primera, des de la mòlta al sacrifici animal), la higiènica i sanitària (que es fixa en els problemes mèdics derivats del consum alimentari o de les adulteracions i frauds en la xarxa de distribució) o la nutricional (centrada en les aportacions de cada dieta i els seus efectes en termes d'alçada, benestar i nivell de vida). Els àmbits de recerca són amplis i permeten aproximacions plenament interdisciplinàries.

En aquest número de *Plecs* hem convidat a historiadors que en els darrers anys, des de Catalunya, estan fent aportacions d'interès en aquesta matèria. Volem fixar-nos, especialment, en algunes línies d'investigació que emfasitzen moments de canvi. Els canvis en els sistemes alimentaris i en la composició de les dietes han estat certament continus, però no pas constants pel que fa al ritme i a la intensitat. La influència dels coneixements i de les xarxes comercials tampoc no ha estat sempre immediata. En aquest sentit, el canvi alimentari

sovint constitueix una expressió més d'un procés de transformació social i econòmica de caràcter global. Per introduir la patata a la dieta dels jornaleros va caldre una conjuntura de fort creixement demogràfic i d'encariment dels productes que constituïen la base alimentària. L'anomenada *transició nutricional* contemporània també és el resultat d'un seguit de transformacions econòmiques, tècniques i culturals en els sistemes de producció. Potser un dels canvis més importants en els sistemes alimentaris es va produir quan les fams periòdiques que cas-

tigaven i, a voltes, delmaven la població van deixar pas a una situació d'estabilitat i seguretat en el subministrament de queviures. Analitzar els canvis alimentaris, en definitiva, és una altra manera d'observar l'evolució d'una societat. ■

Fotografia «Homes i nens esmorçant al camp», de Josep M. Armengol i Bas (1900). Font: Centre Excursionista de Catalunya.



temes-1)

JOAN MONTORO I MALTAS. Universitat de Lleida

LES CARESTIES I FAMS A LES CIUTATS CATALANES DURANT L'EDAT MITJANA

El pa elaborat amb cereals fou la base de l'alimentació i el centre de les dietes ordinàries per la majoria de la població europea fins a la revolució industrial al segle XIX. El forment fou el cereal més apreciat durant la baixa edat mitjana a la regió mediterrània, perquè amb ell s'elaborava el pa de més alt contingut energètic. La resta de cereals, de qualitat inferior, també es podien panificar o utilitzar per fer preparats alimentaris per al consum humà. La utilització de cereals secundaris a les ciutats s'ha de considerar com un element de subsistència i de consum de les classes populars durant les èpoques d'emergència. Malgrat que els mercats urbans sempre es resistiren a obscurir el pa, no va ser estranya en les dietes més humils la combinació de cereals –sota la denominació de *mestall*– en què el forment era majoritari juntament amb altres gramínies, fonamentalment ordi i sègol. Davant d'aquest comportament marcadament cultural de les ciutats, al camp, la diversitat de cereals (ordi, civada, espelta, avena, mill, sègol i melca) i, fins i tot, la seva combinació amb fruites seques o silvestres, fou habitual especialment en èpoques de carestia.

Al llarg de l'edat mitjana, Barcelona i les principals ciutats i viles catalanes patiren cíclicament crisis alimentàries d'intensitat i durada diversa. Els historiadors distingeixen entre fam i carestia. La carestia és l'alça cíclica dels preus dels cereals amb augments moderats del valor; quan esdevé crítica o extrema, deriva en fam. La fam es caracteritza per un augment dels preus i la disrupció dels canals d'abastiment i distribució habituals dels principals aliments, sobretot dels cereals.

El retorn de la carestia fou un fenomen habitual durant tota l'edat mitjana a Catalunya. Entre l'any 1000 i 1500, hem pogut documentar de mitjana dificultats cada cinc anys. Al llarg d'aquests 500 anys, cal destacar certs punts pel fort impacte i intensitat de la crisi de subsistència: els anys 1017-1018 i 1093-1095, l'episodi de 1194-1196, el 1226-1227 i el 1234-1235, l'anomenat «mal any primer» de 1333-1334, l'«any de la fam» de 1374-1376 i els anys 1473-1474. Així doncs, les caresties i fams se succeïren al llarg de l'edat mitjana; ara bé, la durada, freqüència i amplitud de cada episodi fou diferent. Els preus oscil·laren molt, no sols a l'edat mitjana, sinó també durant l'etapa preindus-

trial, i es combinaven cíclicament conjuntures de preus alts i fortes tensions als mercats amb conjuntures de preus baixos i distensió dels mercats.

Les fams es caracteritzaven per una sobtada i virulenta alça dels preus, que en molts casos arribaren a multiplicar per tres, cinc, deu, vint o fins i tot quaranta vegades el valor dels anys normals. A més, els preus elevats fan que el mercat respongui amb l'encariment general dels altres aliments bàsics de la dieta, com la carn, el vi i els llegums. L'alça de preus més forta mai documentada a Catalunya succeí a Barcelona, entre el desembre de 1374 i el març de 1375, quan la quartera de forment arribà a vendre's a 120 sous i

Detall del *Còdex del Biadaïolo*, Mestre del Biadaïolo, segle XIV.

Archivi Alinari, Florència.



la d'ordi, a 80 sous. També a Barcelona, durant els mesos anteriors a la sublevació de 1334, la quartera de forment s'enfilà fins als 42 sous. Aquest fet, juntament amb una fixació insatisfactòria de preus per part del consell barceloní, just després de l'arribada de carregaments de gra (el 25

d'abril de 1334), abocà alguns sectors del poble menut a assaltar els magatzems de membres destacats de l'oligarquia urbana. Les autoritats perderen el control de la ciutat durant dos dies. La revolta fou fortament reprimida i, per a escarment públic, es penjaren deu individus en llocs destacats del circuit intern del blat a la ciutat.

Les caresties i les fams responen no tant a crisis de producció com a crisis de distribució. Així mateix, la caiguda de l'oferta de cereals als mercats no estaria tampoc relacionada amb la població i, per tant, amb la demanda, sinó més aviat amb la voluntat d'aquells que posseïen el gra de posar-lo a la venda. L'efecte psicològic de la carestia activava comportaments d'acaparament, emmagatzematge i revenda. Aquestes pràctiques especulatives agreujaven la situació i elevaven encara més els preus, ja que en molts casos es buidaven els mercats urbans i no es podien trobar aliments a cap preu o a preus desorbitats.

Les viles i ciutats, com a centres del mercat blader regional i internacional, tingueren un paper fonamental en el desencadenament i l'evolució de les crisis. Les necessitats d'un abastament constant i a preus assequibles, derivat del creixent procés d'urbanització, obligaren a Barcelona, com a principal node del comerç català, a estar ben connectada amb els circuits internacionals de distribució del gra des de mitjan segle XII. Les elits locals, com a autoritats municipals, construïren tot un discurs del bé comú i el bon govern associat a la preocupació —o gairebé obsessió— per mantenir ben abastida la població.

Catalunya emprengué un llarg procés de conquestes i annexions territorials de gran valor estratègic pel que fa a la producció i comercialització. En la configuració i control d'unes xarxes d'intercanvis favorables per allunyar la carestia, tingueren una especial rellevància la incorporació de la Catalunya Nova cerealista, del regne de Sicília, Sardenya i Nàpols i, per altra banda, l'entrada progressiva del capital burgès de Barcelona als territoris del seu entorn. El control econòmic que exercia la ciutat sobre la ruralia en les seves diverses formes d'exacció senyorial i fiscal feia que una part de la producció agrària fos drenada vers Barcelona. El procés d'afermament del capital burgès sobre el mercat de la terra i la transformació de la producció vers cultius especulatiu o comercials, com el safrà o les fibres tèxtils, reforçaren el paper del comerç blader a llarga distància per a l'abastiment dels nuclis més poblats.

La incorporació de Sicília a la Corona d'Aragó, a les darreries del segle XIII, féu que les principals ciutats i viles bases-

sin el seu aprovisionament, en anys normals, en les abundoses exportacions sícules i en la producció excedentària de la vall de l'Ebre i de la Catalunya occidental. En anys de carestia, però, la producció dels territoris de la Corona es revelava clarament insuficient i calia recórrer a importacions de gra de la Toscana, del Laci, de Provença, del Llenguadoc, de Castella i del Magreb. Durant les grans fams de 1333-1334 i 1375-1376, però, arribaren carregaments d'indrets més llunyans: de Rodes, l'Àsia Menor, Lisboa, Normandia, Flandes, Anglaterra, Borgonya, Zelanda i Alemanya. L'abastiment del mercat a llarga distància mostra que la Mediterrània i el mar del Nord en moments excepcionals es podien arribar a integrar en una sola xarxa comercial.

En aquestes crisis, les ciutats i viles de Catalunya no tingueren un paper merament passiu. Barcelona, com a centre redistribuidor de cereals i principal centre de consum urbà

Sant Nicolau deslliura la ciutat d'Esmirna de la fam, Ambrogio Lorenzetti, 1319-1348, Galleria degli Uffizi, Florència.



del Principat, va contribuir a difondre la carestia, no només al rerepaís que dominava políticament i que explotava econòmicament, sinó també a altres ciutats de la Mediterrània i a regions productores i exportadores de gra força llunyanes. La ciutat procurà dominar diverses escales, ja que la carestia, ja fos per causes endògenes (clima, meteorologia)

1

2

5

8

11

13

14

16

temes-1

o per causes exògenes (guerres, comerç, fiscalitat), podia esdevenir-se en diversos graus: a escala local, a causa de petits conflictes feudals, com el setge del Castell d'Òdena l'any 1335; a escala regional, com la guerra civil catalana de 1473-1474, o suprarregional, com el 1333, quan afectà la península Ibèrica i part de la Mediterrània. Fins i tot hi va haver crisis paneuropees com la de 1195-1197.

Les viles i ciutats catalanes desenvoluparen progressivament estratègies d'avitualment públic. Les iniciatives es dirigen sobretot vers la compra de cereals (el «forment de la ciutat»), mitjançant expedicions de mercaders, moltes vegades subvencionats. Un cop descarregat el gra a la ciutat, els consellers, jurats o paers en fixaven un preu taxat. Es portava un control de la distribució i venda, ja que aquestes operacions solien implicar forts endeutaments del comú, que en un primer moment eren a curt termini i després passaren a ser a llarg termini. Les ciutats marítimes arribaren a adoptar mesures més agressives com la confiscació de contingents de gra a mercaders forasters en el seu trànsit per aigües jurisdiccionals. El 1329, Barcelona aconseguí legalitzar aquesta pràctica mercès al privilegi *vi vel gratis* que els autoritzava a interceptar i desviar carregaments de cereals amb galeres armades per abastir la ciutat. Aquesta concessió d'Alfons el Benigne s'estendrà posteriorment a altres viles i ciutats portuàries de la Corona.

Dibuix al costat de la carta donada pel rei a Terol al març de 1333, que donà llicència per treure vitualles a la vegueria i batllia de Girona. *Llibre Verd de la ciutat de Girona*, Arxiu Municipal de Girona.



No sols les ciutats emprengueren polítiques per frenar la carestia, sinó que també la monarquia imposà mesures com la prohibició d'exportacions. Aquesta mesura proteccionista es rectificava amb llicències de treta que afavorien la mateixa família reial, la noblesa terratinent i l'oligarquia local. Durant les fams de 1235, 1334 i 1374-1375, la monarquia

també intentà fixar un preu màxim per a tots els cereals. Aquestes iniciatives, anomenades cots o aforaments, pretenien frenar l'alça dels preus al Principat. Malgrat tot, aquestes taxacions sembla que tingueren una eficàcia molt escassa, ja que els especuladors esquivaren els preus baixos de les fixacions i vengueren el gra a preus més alts en mercats paral·lels, fora del control del rei, per «los camins e per los lochs dels rics homens e dels cavallers».

La carestia i la fam a les ciutats catalanes foren un fenomen freqüent durant tota l'edat mitjana, resultat de la necessària obertura de la ciutat vers el comerç. El mercat fou alhora la solució i la causa de la carestia dels grans nuclis de població. La recurrència de la carestia obligà les autoritats municipals a desenvolupar sistemes de defensa contra els

mecanismes voraçs de l'especulació. Les males collites podien ser un element desencadenant de la carestia, sobretot en els episodis més extrems, però la ciutat medieval depengué més del comerç i de les polítiques frumentàries de les èlits dirigents que de les crisis agràries del rerepaís. ■

Bibliografia

Pere BENITO I MONCLÚS (dir.), *Crisis alimentarias en la Edad Media: modelos, explicaciones y representaciones*, Lleida: Editorial Milenio, 2013.

Pere BENITO I MONCLÚS i Antoni RIERA I MELIS (dirs.), *Guerra y carestía en la Europa medieval*, Lleida: Editorial Milenio, 2014.

Monique BOURIN, John Victor DRENDEL i François MENANT (dirs.), *Les disettes dans la conjoncture de 1300 en Méditerranée occidentale*, Roma: École française de Rome, 2011.

Mercè RENOM PULIT (dir.), *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Barcelona: Ajuntament de Barcelona, 2016.

Antoni RIERA I MELIS (coord.), *Crisis frumentaries, iniciatives privades i polítiques públiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la baixa edat mitjana*, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2013.

XAVIER CUSSÓ SEGURA (UAB), JOSEP PUJOL ANDREU (UAB)

LA TRANSICIÓ NUTRICIONAL A CATALUNYA

El concepte de transició nutricional (TN) fa referència al conjunt de canvis alimentaris que van acompanyar el procés de trànsit dels sistemes demogràfics preindustrials a les noves pautes demogràfiques del segle XX o postindustrials. Molt sumàriament, en la proposta de Popkin (1993), la situació inicial d'elevades taxes de mortalitat i fecunditat i reduïda esperança de vida anava lligada a una alimentació de base vegetal amb elevat predomini del consum de cereals. Després, a mesura que les taxes de mortalitat es reduïen, també es va reduir el consum d'aquells aliments i va augmentar el de proteïnes, calories i greixos d'origen animal, fins que acabà esdevenint, ja en la segona meitat del segle XX, excessiu. Al mateix temps, mentre que en l'origen d'aquells processos les malalties infeccioses (moltes d'elles sinèrgiques amb l'estat nutritiu o causades o transmeses per aliments en mal estat) eren les principals causes de mortalitat, posteriorment van esdevenir predominants les degeneratives.

La relació entre aquests processos, però, no sempre és clara, i més si considerem l'elevada incidència que van tenir també en la trajectòria dels indicadors demogràfics i alimentaris els progressos científics en higiene, salut i nutrició, derivats del progrés tecnològic i els descobriments en microbiologia, o l'elevat impacte dels antibiòtics des dels anys 1950, tant en el tractament de les malalties infeccioses com en l'alimentació. Sense els antibiòtics, per exemple, no hauria estat possible la gran expansió de la ramaderia intensiva.

Si ens limitem als canvis alimentaris, estudis recents mostren que la transició nutricional europea no va ser un procés lineal i que va seguir diferents trajectòries. A excepció de la llet, que probablement va ser l'aliment més característic de la transició nutricional europea, els canvis alimentaris que més destacava Popkin en les primeres fases d'aquelles transicions reflecteixen, sobretot, les trajectòries que es van seguir en aquelles zones d'Europa on les condicions ambientals afavorien més l'especialització ramadera, és a dir, a l'Europa nord-occidental. A l'Europa mediterrània, en canvi, aquell mateix procés va incorporar altres productes i es va desenvolupar a un ritme diferent.

Entre mitjan segle XIX i els anys 1950, per exemple, a França i la Gran Bretanya el consum de cereals es va reduir pràcticament a la meitat: va passar d'uns 200 kg per habitant i any el 1861-65 a només un centenar un segle més tard. Mentrestant, el de carn augmentava i entre les dues dates esmen-

tades passava de 44 a 66 kg per habitant i any a Gran Bretanya, i de 30 a 70 a França. A Espanya, en canvi, el consum de cereals sols es reduïx en el mateix període de 180 a 130 kg per habitant i any, i és en part substituït pel de patates. Alhora, el consum de carn es mantenia estancat al voltant dels 20 kg per habitant i any, després de la davallada provocada per la Guerra Civil. Com s'explica en una altra aportació d'aquest dossier, només el consum de llet va augmentar de forma generalitzada i amb intensitat arreu d'Europa entre 1860 i 1950: va passar, per exemple, de 40 a 150 litres per habitant i any a la Gran Bretanya, o de 23 a 76 a Espanya. En el darrer cas, fins i tot malgrat els efectes negatius de la Guerra Civil (Pujol i Cussó, 2014:141). Les anteriors diferències, per acabar, es van tendir a reduir amb rapidesa en la segona meitat del segle XX, confluint en la línia indicada per Popkin durant la que podríem anomenar «fase d'excés».

Pagès a l'hort a Sant Andreu de Palomar, 1921. Fons familiar Xavier Cussó.



1
2
5
8
11
13
14
16

temes-2)

Així trobem que, en el conjunt d'Europa, al final del segle XX el consum de cereals i de carn va convergir fins a situar-se al voltant dels 100 kg per habitant i any, i el de llet es va acabar situant al voltant de 150 litres en la majoria de casos (FAOSTAT, 2016).

Aquestes evidències ens porten, doncs, a concloure (Pujol i Cussó, 2014:151) l'existència d'una fase intermèdia en aquell procés de canvis, entre el final de la fase de «reducció de la fam» i l'inici de la fase «d'excés», en la qual es produiria una millora de l'alimentació, però amb un protagonisme desigual dels aliments d'origen animal (carn, llet, ous, peix i greixos animals) en funció de les condicions ambientals de cada zona.

A la zona mediterrània, i particularment a la península Ibèrica, també observem diferents trajectòries durant el segle XIX i la primera meitat del segle XX, clarament distingibles a Portugal, la cornisa cantàbrica i el litoral mediterrani, i un ràpid procés de convergència des dels anys 1960, tant entre elles com amb la resta de l'Europa occidental. Convergència, d'altra banda, que en el cas d'Espanya ja s'albirava en la postguerra, si bé en un context molt diferent, caracteritzat pel deteriorament de la dieta provocat per la Guerra Civil i l'autarquia.

En el cas de Catalunya, la transició nutricional s'emmarca en el que podríem considerar el model mediterrani, adaptada per tant a unes condicions ambientals molt diferents de les del centre i el nord d'Europa i també de la Península, però alhora afavorida per les bones connexions marítimes de la regió i unes estructures socioeconòmiques molt dinàmiques, caracteritzades per un intens desenvolupament dels sectors agrari i industrial (en el qual també destacarà la indústria alimentària) i un intens procés d'urbanització entorn de Barcelona. En aquest context, la TN catalana serà pionera a l'Estat espanyol.

Nombroses topografies mèdiques, monografies i estudis de l'època (Pujol i Cussó, 2014 i Cussó i Garrabou, 2007) ens donen testimonis i ens ofereixen informació quantitativa i qualitativa sobre els canvis que es van produir en els sistemes alimentaris dels catalans des de la segona meitat del segle XIX. Aquests canvis van afectar la composició de la dieta i la seva distribució en els àpats, i també les diferents formes de preparar els aliments.

En una primera fase, des del final de les guerres napoleòniques i durant tot el segle XIX i el primer terç del segle XX, s'incrementa i s'estabilitza el subministrament dels cereals. Aquests aliments –juntament amb les patates, que s'incorporen plenament a la trilogia mediterrània, i els llegums–

porcionaran una gran part de l'energia i les proteïnes requerides i faran que acabin desapareixent, definitivament, les crisis de subsistència i la fam. Diverses fonts quantitatives i qualitatives situen, per exemple, el consum de cereals a Catalunya durant la segona meitat del segle XIX al voltant dels 180 kg anuals per persona i dia. Les mateixes fonts destaquen també la importància i l'estabilitat de la presència diària de la patata a la dieta, amb ingestes que podien oscil·lar

Fotos històrica de el mercat del Born a Barcelona a finals XIX



entre els 100 i 300 grams per persona i dia. També cal destacar el consum i l'aportació energètica del vi (entre els homes adults), l'oli d'oliva i alguns greixos animals, i també el consum de llegums com a font de calories i proteïnes.

Des de finals del XIX es constata l'entrada de Catalunya en una segona fase de la TN, caracteritzada per una major diversificació de la ingesta de productes d'origen vegetal i un augment moderat del consum d'aliments d'origen animal. A Barcelona, en particular, destacarà el consum de peix, que s'acabarà situant entre 15 i 18 kg per habitant i any en el primer terç del segle XX, força per sobre de la mitjana nacional; el de la llet, que s'acabarà situant en prop de 70 litres, quan al conjunt de l'Estat no arribava a 60, i també el de carn. L'augment del consum de llet fou força significatiu: partint d'uns 4 litres a la dècada de 1860, encara no arribava a 20 litres al voltant de 1900, i després es va multiplicar per entre tres i quatre fins a superar els 70 litres a començaments de la dècada de 1930. Mentrestant, s'estabilitza o es redueix lentament el consum d'alguns productes bàsics de la dieta tradicional, com ara els cereals. La Guerra Civil i la dura postguerra van paralitzar temporalment aquest procés, a la vegada que la penúria i el racionament

causaven estralls a la dieta i donaven un primer impuls a la convergència interior.

A la dècada de 1960 s'inicia la tercera fase, de convergència i globalització de la dieta a escala peninsular i europea, i uns anys més tard, durant la dècada de 1980, s'entrarà també a la fase d'excés respecte a les necessitats nutritives de la població, que provocarà la incidència creixent de l'obesitat i un ventall divers de malalties degeneratives. Encara en els anys 1960, però, eren clarament perceptibles la diversitat de transicions nutricionals a la Península. En el cas de Catalunya s'aprecien bé, novament, les característiques pròpies dels sistemes ali-

Cafè-restaurant Vaqueria Suiza, situada al Parc de la Ciutadella a finals del s. XIX, on també s'hi venia llet a granel



Bibliografia

X. CUSSÓ; R. GARRABOU (2007), «Els sistemes alimentaris: una dilatada transició», en E. GIRALT (dir.); J.M. SALRACH i R. GARRABOU (coords.), *Història Agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX*. Barcelona: Universitats dels Països Catalans / Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació, p. 433-464.

mentaris mediterranis, i també es palesa, com abans, el caràcter pioner del cas català en l'inici de la tercera fase de la TN. Aquesta nova fase no tan sols es caracteritzarà per la convergència de la composició de la dieta: també es produirà la convergència en l'estructuració dels àpats –que passarà d'una estructura basada en els condicionaments rurals i agraris a una altra de més adaptada a les noves formes de vida urbana de la societat industrial– i en les formes de preparar i consumir els aliments en aquests nuclis de població. Així es constata, per exemple, en les dades disponibles per a mitjans de la dècada de 1960 (Pujol i Cussó, 2014), obtingudes de l'Enquesta de Presupostos Familiars (EPF). En aquestes enquestes encara s'observa una elevada diversitat regional en la composició de la dieta, però també, en el cas català, la reducció del consum d'aliments bàsics com cereals o patates, i l'augment i estabilització del consum de productes d'origen animal com la llet i la carn. En aquell moment, per exemple, el consum de pa a Catalunya era d'uns 113 kg per persona i any, i el de patates de 89 kg, mentre que la mitjana espanyola se situava per sobre de 134 kg en el primer cas i de 109 kg en el segon. Pel que fa a la carn, el consum anual per habitant a Catalunya voltava els 42 kg, i era molt superior a la mitjana espanyola, que no arribava als 28,5 kg. A la banda oposada, dins de l'àrea mediterrània, a Andalusia trobem uns consums de pa d'uns 140 kg per habitant i any, i un consum de carn inferior a 17 kg.

En conclusió, el cas català exemplifica l'existència d'un model de TN mediterrani, força diferent del descrit per Popkin per a l'Europa atlàntica, i que resulta, alhora, clarament pioner en el cas espanyol, quan considerem el seu desenvolupament respecte d'altres regions. Aquest fet és particularment evident en la primera fase, la de l'eradicació de la fam, i en iniciar-se la fase final de convergència, quan es manifesten plenament el desenvolupament i la transformació de l'economia i la societat catalanes. ■

B. M. POPKIN (1993), «Nutritional Patterns and Transitions», *Population and Development Review*, 19:1, p. 138-157.

J. PUJOL-ANDREU; X. CUSSÓ (2014), «Disparidades regionales en la transición nutricional: España en el contexto de la Europa Occidental, 1865-1965», *Historia Social*, 80.

temes-3)

ISMAEL HERNÁNDEZ ADELL. Doctor en Història Econòmica per la UAB i professor associat al Tecnocampus de Mataró (UPF) i la Universitat de Barcelona

LA DIFUSIÓ DE LA LLET COM A «NOU» ALIMENT EN LA CATALUNYA CONTEMPORÀNIA

La llet, i els productes que se'n deriven, han esdevingut un component important de la dieta a Europa i altres països de població europea. No obstant això, en moltes poblacions del món ha tingut un paper secundari en l'alimentació, fins i tot insignificant, com ara a la Xina, en molts indrets d'Àfrica o entre els pobles americans i polinesis. De fet, l'aprofitament massiu de la llet d'altres mamífers per part dels humans és una excepció i no pas un fet global. És més, el consum de llet líquida de vaca és un fet recent fins i tot a Europa i, per tant, també a Catalunya. El 1933 a Catalunya es consumien uns 40 litres per habitant i any, i les escasses referències de finals del segle XIX mostren un consum molt menor, quasi desconegut en moltes comarques catalanes.¹ Històricament, la difusió del seu consum ha estat condicionada per la disponibilitat de bestiar productor i la conservació i transport de la llet un cop munyida. Hom pot considerar que el formatge i la mantega han estat productes que han solucionat parcialment aquests problemes, però el pes d'aquests dos productes en la dieta catalana de finals del segle XIX i principis del XX era insignificant. En el cas de Catalunya, l'elevada especialització agrària en el cultiu de cereals, vinya i olivera limitava la disponibilitat de terres de pastura per al bestiar. Cal afegir que les comar-

ques on el bestiar boví tenia certa rellevància estaven allunyades de Barcelona (principal mercat de destí de les produccions agrària i ramadera), i que el boví existent estava especialitzat en l'obtenció d'animals de treball i carn, i no pas vaques lleteres. Finalment, el clima significativament més càlid que a l'Europa septentrional no afavoria el transport de llet a llarga distància, perquè es contaminava fàcilment i es convertia en un aliment perillós.

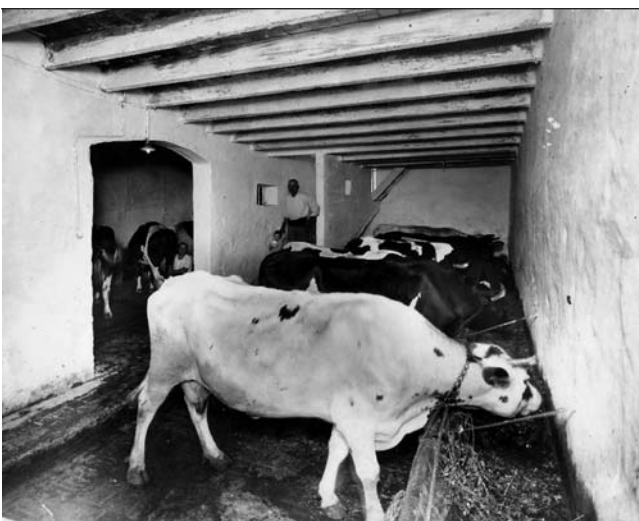
Per tant, la Catalunya del segle XIX no era un espai favorable a la producció de llet. Les referències disponibles mostren la insignificant presència de la llet en la dieta dels catalans. I molt menys, la llet de vaca. Tant a les ciutats com al camp, el consum de llet només era rellevant en situacions de malaltia o vellesa i, fins i tot en aquests casos, la llet de cabra o de somera era preferida davant de la de vaca.

Els canvis que van afavorir el consum

Des de les darreries del segle XIX la demanda va augmentar, principalment a Barcelona i altres nuclis urbans. Per a la província de Barcelona, el cens ramader de 1891 assenyala que «en l'actualitat es consum molta llet de vaca en els centres de població on abans gairebé no era coneguda».² Per què va augmentar aquest consum? Diversos factors van contribuir a introduir progressivament la llet de vaca com a aliment de primera necessitat. Primerament, l'augment demogràfic, la industrialització i la urbanització van estimular i diversificar la demanda d'aliments. La transició d'una dieta basada en el consum de cereals i llegums va donar pas a un creixent protagonisme dels productes ramaders, no només carn, sinó també ous i llet. En segon lloc, els avenços científics i mèdics de finals del XIX aportaren nous arguments sobre quins aliments eren imprescindibles en la dieta. El consum de llet va rebre el suport científic com a aliment complet i nutritiu, especialment adient durant la infantesa i en cas de malaltia, però igualment saludable per a la població adulta. Finalment, la demanda també es va beneficiar de la popularització del consum de productes estretament relacionats amb la llet, com ara el cafè, el cacau o el te.

No obstant això, la quantificació del consum durant les darreries del segle XIX mostra que la llet encara distava de ser un producte quotidià en la dieta dels catalans. L'any 1900, a

Interior d'una vaqueria de Barcelona, c. 1920 (Font: desconeguda)



Barcelona es consumien 11 litres per habitant i any, molt lluny encara de ciutats europees com Londres (56), París o Berlín (90-100).³

El subministrament de llet i les vaqueries urbanes

A inicis del segle xx, el subministrament a l'Europa mediterrània exigia, més que al nord i el centre d'Europa, la proximitat entre el productor i el consumidor. Aquest fet es va traduir a Catalunya en l'establiment del bestiar prop dels principals nuclis consumidors o l'establiment de vaqueries dins de les principals ciutats. Si el 1865 a Barcelona hi havia poc més de 500 vaques, el 1900 el seu nombre era de 1.400 repartides en 300 vaqueries.⁴ Cal dir que, a més del ràpid deteriorament del producte i la lenta introducció d'elements tècnics i industrials en el transport, les vaqueries també es van veure afavorides per uns consumidors que es malfiaven dels lleters i el costum bastant generalitzat d'aigular la llet. Observar com la llet era munyida al moment era sinònim de puresa i qualitat. Així, les vaqueries urbanes van protagonitzar el desenvolupament del sector lleter a Catalunya entre finals del segle XIX i les primeres dècades del segle xx, tot i les queixes dels especialistes sanitaris que renegaven de la presència d'animals dins de les ciutats. Així, el 1924 Barcelona registrava 731 vaqueries que albergaven al voltant de 7.000 vaques lleteres (en total, a Catalunya n'hi havia unes 33.000).⁵

L'interès dels vaquers urbans per augmentar els rendiments del seu bestiar va fer que aquest col·lectiu d'*industrials*, com en deien a l'època, cerqués a l'estranger varietats amb les quals obtenir una major producció lletera. Aquesta cerca, juntament amb el suport i les recomanacions de veterinaris i institucions públiques, va identificar ràpidament dues varietats preferides: la bruna suïssa i la frisona holandesa. Segons els especialistes de l'època, la bruna suïssa mostrava certes similituds amb la varietat pirenaica i una major adaptació a les condicions ambientals d'algunes comarques catalanes. No obstant això, els rendiments excepcionalment alts que podien assolir les frisonas van fer que els vaquers es decantessin majoritàriament per la varietat holandesa. Més endavant, a partir dels anys 50 del segle xx, la frisona s'ha acabat imposant com la varietat lletera de referència a escala internacional.⁶

La formació d'un sector lleter modern

Durant el primer terç del segle xx es van evidenciar els

límits de les vaqueries a l'hora de fer front a una demanda creixent de llet. A més, a mesura que avançava el segle, les autoritats públiques van intervenir de manera cada cop més decidida en el problema sanitari que implicava l'existència de milers de vaques dins de la ciutat. Les iniciatives per limitar la instal·lació de noves vaqueries i traslladar les existents fora de les ciutats o a zones menys densament poblades es van succeir durant aquest període. Però no va ser fins als anys trenta que l'Ajuntament de Barcelona va decidir la prohibició de les vaqueries al centre de la ciutat i va crear dues zones on es tolerà la instal·lació d'aquests establiments.⁷

Així, tot i el domini inicial de les vaqueries, els productors de zones rurals i els comerciants de llet van guanyar protagonisme durant els anys vint. La major part de les lleteries comercialitzaven llet de tercers, tot i que n'hi havia algunes que tenien explotacions ramaderes pròpies. La producció de les granges del Barcelonès, el Vallès i el Baix Llobregat era destinada majoritàriament al mercat de la capital catalana. Ja a mitjans de la dècada de 1920, gràcies a la millora dels sistemes de transport i l'ús del camió, el negoci de la llet no només era rendible a les comarques més properes, sinó també en zones més distants de Barcelona, com la plana de Vic, el Maresme, la Selva o l'Urgell.⁸ Segons la descripció de Vila, cap al 1930, «la carretera de la costa [del Maresme] i les carreteres del Vallès es convertiren en vies làcties».⁹

La proliferació de les granges lleteres va estar acompanyada per una indústria lletera incipient que, a més de llet líquida, va arribar a elaborar un ampli ventall de productes derivats com llet pasteuritzada, llet condensada, iogurts o quefir. En aquest període van destacar Granges Ausona, Letona, Unió de Granges Catalanes, Lechera Barcelonesa i Sindicat de Vaquers Rurals. Moltes d'aquestes empreses van començar la seva activitat com a intermediaris entre els ramaders i els lleters de la ciutat, i es van diferenciar per la introducció de sistemes de recollida, transport i manipulació més eficients i econòmics.

El llarg camí de la difusió del consum

La formació d'un sector lleter a Catalunya es va traduir en un augment del consum, amb especial incidència en les zones urbanes i a la Catalunya nord-oriental. A inicis dels anys 30, Girona i Figueres registraven un consum d'uns 80 litres per habitant i any, i Barcelona 74, superant altres ciutats de l'Europa mediterrània com Milà (58), Roma (37) o

1

2

5

8

11

13

14

16

temes-3) (pat

Etiqueta de la llet condensada «La Montserratina» produïda per SALI, 1934. Font: AGA [Archivo General de la Administración]. Fondo Ministerio de Gobernación / Dirección General de Sanidad / Inspección General de Farmacia / Servicios técnico farmacéuticos / Especialidades farmacéuticas. Sustitutivos de la lactancia 1926-1936. Cajas: [8]8 44/17.472, [8]8 44/17.473, [8]8 44/17.474



Marsella (44). No obstant això, si observem el consum a escala provincial podem detectar que hi havia àmplies capes de la població catalana que encara estaven lluny d'aquell consum. La demanda dèbil, els factors ambientals, la menor disponibilitat de bestiar productori i la prioritat dels ramaders d'exportar un producte que gaudia de millors preus a Barcelona, contribuïren a limitar el consum a les províncies de Lleida i Tarragona encara els anys trenta del segle xx (22 i 30 litres per habitant i any respectivament). Aquesta disparitat regional en el consum de llet a Catalunya no es va poder mitigar fins a la dècada de 1950, quan es

van introduir una sèrie de millores tècniques i ramaderes que facilitaren la producció i la distribució de la llet. Des d'aquell moment el consum es va disparar fins a la xifra dels 100 litres per habitant i any els anys 80, però d'aleshores ençà el consum de llet líquida a Catalunya, com a la resta d'Europa, no ha deixat de caure fins a situar-se en els 66 litres per habitant i any el 2014.¹⁰ La transformació de les pautes alimentàries de finals del segle xx i inicis del XXI explica aquesta reducció del consum. Són uns canvis que, com ara fa 125 anys, condicionaran el desenvolupament del sector lleter català. ■

Notes

1. R. NICOLAU; J. PUJOL; I. HERNÁNDEZ, «Milk, social acceptance of a new food in Europe: Catalonia, XIXth -XX th», *Dynamis*, 30, 2010, p. 119-140.
2. JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA, *La Ganadería en España: avance sobre la riqueza pecuaria en 1891*, Madrid: Tip. de L. Péant é Hijos, 1892, volum 1, p. 295.
3. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Cities and milk consumption in Europe: the emergence of a new market, 1880-1935», *Revista de Historia Agraria*, 2017, en premsa.
4. *Anuario Estadístico de la Ciudad de Barcelona*, Barcelona: Imp. de Henrich y cia, 1902, p. 526.
5. Arxiu Municipal Administratiu de Barcelona, 1924, Governació, Sèrie D, Exp. Núm. 1246 bis; MINISTERIO DE AGRICULTURA, *Tres estudios económicos: apéndice al Anuario estadístico de las producciones agrícolas: año 1933*, Madrid: Gráficas Reunidas, 1934.
6. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Economic growth and biological innovation: the development of the European dairy sector, 1865-1940», *Rural History: Economy, Society, Culture*, 27, issue 2, 2016.
7. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Les vaquerías, les empreses lleteres i el control municipal», en M. RENOM (coord.), *Proveir Barcelona: el municipi i l'alimentació de la ciutat (1329-1930)*, Barcelona: Edicions de la Central, p. 372-373.
8. G. de REPARAZ, *La Plana de Vic*, Barcelona: Barcino, 1928, p. 279-28; J. RUBIÓ, «Urgell, comarca productora de llet», *Agricultura i Ramaderia*, XII, 3, 1928, p. 118-119.
9. P. VILA, *Opinions d'un geògraf i actituds d'un ciutadà. Selecció d'escrits de Geografia de Pau Vila*, Barcelona: Curial, 1979, p. 124.
10. I. HERNÁNDEZ; J. PUJOL, «Cities and milk consumption in Europe: the emergence of a new market, 1880-1935», *Revista de Historia Agraria*, 2017, en premsa; OBSERVATORI DEL BOVÍ DE LLET I DE CARN, «Consum de llet, produces lactis i carn de boví a les llars», Informe 2/15, juny de 2015, p. 3-4.

rimoni

CARLES GASCÓN CHOPO. Institut d'Estudis Comarcals de l'Alt Urgell. Tècnic de Patrimoni Cultural del Consell Comarcal de l'Alt Urgell

L'ARQUITECTURA DE LA LLET

La creació de la Societat Cooperativa de Lleteria de la Seu d'Urgell –la futura Cooperativa Cadí– l'any 1915 culminava el reguitzell de transformacions iniciades amb la crisi de la fil·loxera i la destrucció de la vinya en terres de l'Urgellet, gairebé un quart de segle enrere, i posava les bases d'un nou model econòmic centrat en la producció i la transformació lletera, cridat a capgirar la realitat socioeconòmica del Pirineu.

En els seus orígens, la nova cooperativa pretenia unir els ramaders de la Seu d'Urgell i de les poblacions de la rodalia amb la finalitat de fomentar i millorar la raça de bestiar vacum i fer d'aquest territori un centre criador de bestiar selecte, basat en la raça schwitz, per abastir les vaqueries de Barcelona, les quals no reunien les condicions per poder dedicar-se a la cria de bestiar, bàsicament per les restriccions de l'espai. Així mateix, els estatuts de la nova entitat també plantejaven la venda unificada de la llet fresca i la fabricació de derivats lactis, per tal que la producció lletera no saturés l'estret mercat local i no provoqués una caiguda ruïnosa dels preus.

D'aquesta manera, la Cooperativa va llogar uns baixos al carrer de Capdevila de la Seu d'Urgell i hi va instal·lar la primera planta de producció lletera de la població. Aquesta primitiva fàbrica només produïa mantega, perquè els processos de fabricació de formatge eren més complexos i no hi havia personal qualificat. Les remeses inicials de mantega es fabricaven de forma manual sense automatismes, ja que el corrent elèctric encara no arribava a la petita fàbrica del carrer Capdevila. L'any 1919, per compensar les fluctuacions del preu de la mantega, que queia notablement els mesos d'estiu, els directius de la Cooperativa es decidiren a engegar una línia de producció de formatge. Així, davant de la previsió d'un increment de la càrrega de treball, es va fer arribar l'electricitat a la fàbrica i s'instal·laren premses, dipòsits i calderes per atendre aquesta nova producció; els baixos del carrer Capdevila encara es van fer més petits en encabir-hi tots aquells elements.

Paral·lelament, una sèrie de tensions internes s'anaven covant al si de la societat per causes diverses, que combinaven les diverses formes d'entendre el cooperativisme i unes diferències personals difícils de superar. Finalment, el mes

de setembre de 1923, passat un temps d'estira-i-arrotonsa, onze socis –entre els quals hi havia alguns dels fundadors– es donaren de baixa per crear, alguns d'ells, una nova societat dedicada també a la producció lletera però al marge del sistema cooperatiu que, amb el nom de Lleteries de la Seu d'Urgell, inicià l'activitat a començaments de l'any següent, també en uns baixos situats, en aquest cas, al sector occidental del nucli antic de la ciutat.

Amb dues centrals lleteres operant en la mateixa població, s'establí una agra competència pel control de les aportacions lleteres i del mercat, agreujada per les condicions en què s'havia produït la sortida de la Cooperativa. La competència, però, estimulà la necessitat d'optimitzar recursos i millorar sistemes de producció. En aquest sentit, els socis de la Cooperativa foren els primers a plantejar-se seriosament la necessitat de treure la fàbrica de la població, on no hi havia cap possibilitat d'ampliació i, a més, el local no era de propietat. D'aquesta manera, a principis de 1924 els socis de la Cooperativa iniciaren els tràmits per a la construcció d'una nova seu social i unes noves instal·lacions als afores de la Seu d'Urgell, en uns terrenys adquirits a tocar de l'antic camí de Castelleiutat. La nova situació sorgida amb la creació de Lleteries de la Seu d'Urgell obligava a fer aquest pas per reivindicar el seu caràcter pioner i capdavanter.

El projecte de les noves instal·lacions de la Cooperativa fou confiat a l'arquitecte Lluís Planas Calvet, un tècnic format amb Josep Puig i Cadafalch (amb qui treballà com a arquitecte de la Mancomunitat), per bé que derivà cap a formes noucentistes que aplicaria a la nova fàbrica de la

Aspecte de l'edifici de la Societat Cooperativa de Lleteria cap a 1927. Autor desconegut. Col·lecció Ventura Roca i Martí.



1

2

5

8

11

13

14

16

patrimoni) (re

Cooperativa. Planas Calvet projectà un edifici exempt, de planta rectangular i dos pisos, amb coberta de pissarra i façanes amb finestres en arc al pis superior i amb llinda a l'inferior, alternades amb pilastres verticals d'un color gris que contrastava sobre el blanc del parament. El moll de càrrega a la façana de llevant i una portalada amb llinda, pilastres i motllures, de pretensions monumentals, a la de ponent –que més endavant seria traslladada al local de la societat a Bellver de Cerdanya– caracteritzaven un conjunt arquitectònic que combinava funcionalitat amb unes pretensions que volien simbolitzar l'auge i la projecció de l'entitat, per bé que la construcció de la nova fàbrica va portar-la al caire de la ruïna.

La nova fàbrica de la Cooperativa fou concebuda per incorporar millores decisives en la producció mitjançant l'adequació dels espais i una perfecta segmentació dels processos de fabricació. Concentrava a la planta baixa totes les instal·lacions de recepció (moll de càrrega, bàscula, dipòsits, laboratori) i de transformació de la llet; l'ala nord concentrava la producció de formatge i l'ala sud la de la mantega. A tot això s'afegien les saleres, les caves i les cambres frigorífiques, situades al celler, i la part administrativa, concentrada a la primera planta, que compartiria espais a partir de 1934 amb el nou institut d'ensenyament mitjà de la Seu d'Urgell.

La fàbrica de Lleteries, situada als baixos del carrer de Sant Ot, també va quedar petita i, en clara emulació del procés experimentat per la seva competidora, també va canviar d'ubicació per poder ser ampliada i adaptada als nous processos de producció. La nova fàbrica de Lleteries es començà a construir també a la plana de ponent de la Seu d'Urgell, a menys de dos-cents metres de la Cooperativa. L'artífex del projecte era ben conegut a la ciutat per la seva vinculació a una sèrie de plasmacions arquitectòniques i urbanístiques que havien de transformar la fesomia de la població. Joan Bergós i Massó, arquitecte lleidatà format a Barcelona i molt influït pel noucentisme arquitectònic, s'havia donat a conèixer a la Seu d'Urgell amb el disseny del nou escorxador municipal, l'any 1923. Tres anys més tard, el 1926, redactà per encàrrec del consistori urgellenc el Pla d'Eixample de la ciutat, el segon de la província de Lleida, fet que li atorgà una popularitat notable a la capital de l'Alt Urgell.

Amb aquests precedents i el seu prestigi, li fou encomanada la nova fàbrica de Lleteries. Era un edifici sobri de línia funcional, tot i que no exempt de certs detalls que replicaven les pretensions monumentals i de representació de la veïna fàbrica de la Cooperativa. El conjunt de Lleteries era

constituït per dues naus d'acusada horitzontalitat, amb dues plantes cadascuna, finestres motllurades rectangulars, distribuïdes en intervals regulars, i un edifici central que articulava el conjunt, projectat al davant i sobreelevat amb relació als cossos laterals, amb un coronament motllurat de

Fàbrica de Lleteries de la Seu d'Urgell, cap a 1930. Autor desconegut. Col·lecció Ventura Roca i Martí.



perfil poligonal, a la planta baixa del qual s'obria el moll de càrrega, coronat per una balconada amb balustrada.

Durant molts anys, els edificis de la Cooperativa i de Lleteries van conviure en fred veïnatge, mentre la Seu d'Urgell creixia cap a ponent i noves construccions anaven ocupant els carrers rectilinis dissenyats per Bergós. Les dues fàbriques també creixien, fins al punt que els directius de Lleteries optaren per traslladar la planta de producció als afores de la ciutat l'any 1986. En l'actualitat només sobreviu la Cooperativa, totalment envoltada per les cases de l'eixample de la ciutat; Lleteries tancà l'any 1991 i on hi havia la primera fàbrica ara hi ha dos blocs d'edificis residencials i un parc anomenat de Lleteries. L'altra fàbrica, la de la Cooperativa, ha crescut molt, però una mirada atenta als seus paraments encara deixa entreveure algun rastre d'aquell noucentisme que caracteritzà l'arquitectura de la llet.

ssenyeyes



E.PUJOL; Q. SOLÉ (eds.)
Una memòria compartida.
Els llocs de memòria dels catalans del nord i del sud.
 Catarroja - Figueres - Perpinyà: Editorial Afers, 2015. 240 p.

Picasso, quan va arribar al cim de Fontfreda des de Ceret, es preguntà: «Per què ha d'haver-hi aquí una frontera? Hi ha una mateixa gent, una mateixa llengua...».

El llibre coordinat per Enric Pujol i Queralt Solé intenta reflectir l'existència d'una memòria col·lectiva compartida des de diverses mirades temàtiques generades en punts geogràfics diferents. Amb pòrtic d'Albert Balcells, conté articles d'Enric Pujol, Antoni Pol, Miquèl Ruquet, Jordi Font, Eric Forcada, Albert Testart, Marc Sogues, Mariona Seguranyes, Erola Simon, Lluís Obiols i Marta Rovira. Tracta temes com ara la memòria de la nació, Andorra com a lloc de memòria, el cas de la Cerdanya, els passos transfronterers, l'exili, la fotografia –sobretot vinculada a la guerra i l'exili–, les visions republicanes a una banda i l'altra, la memòria literària, l'art, els arxius i els símbols nacionals.

Més enllà de la pregunta de Picasso i de les raons de força, que la constitueixen, existeix una frontera política entre la Catalunya del nord i del sud, que al llarg de tres segles i mig ha creat condicions per generar una frontera real, social i lingüística, a partir del propòsit del poder polític de desmembrar unitats etnicoculturals. La proposta múltiple del llibre tracta de reflexionar sobre les memòries col·lectives compartides entre ambdues bandes de la frontera, i amb la d'Andorra també. Vol cercar llocs de memòria segons la formulació proposada per Pierre Nora a *Les lieux de mémoire* (1985-1993), abastant una extensa amplitud temàtica i conceptual. Tal vegada reconeixent la progressiva creació de frontera entre les generacions que s'han succeït a banda i banda i constatant la memòria col·lectiva heretada, en els llocs, els paisatges, els símbols, el coneixement de la història, les proximitats i les atraccions territorials, és possible pensar en una transformació cap a altres realitats. La frontera és un lloc singular de la història, que és i ha estat barrera, però també és i pot ser pont que dilueixi la pregunta de Picasso.

JOSEP SANTESEMASÉS i OLLÉ. Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana



M. RENOM (ed)
Proveir Barcelona
El municipi i l'alimentació de la ciutat
 Barcelona: MUHBA-Arxiu Històric de Barcelona, 2015, 432 p.

Llibre fruit de les jornades de recerca en història urbana de Barcelona celebrades el maig del 2013 per iniciativa del MUHBA i amb el suport de l'AHCB i de l'IMMB. Introduït i editat per Mercè Renom, és la primera monografia dedicada a un tema en auge i de gran rellevància històrica –el d'alimentar la ciutat– fins al moment tractat esparsament a casa nostra per especialistes en diferents camps del coneixement.

El pa i els cereals, el vi, el peix, la carn i els productes lactis són els protagonistes absoluts d'una publicació executada amb rigor historiogràfic, que biografia la ciutat a través de l'estómac. Cronològicament estructurada, ofereix un estat de la qüestió i una visió transversal dels canvis i continuïtats en polítiques de subsistència i mercat alimentari experimentats entre els segles XIII i XX.

El primer dels tres capítols del llibre, titulat «Del control reial i senyorial a la protecció municipal, segles XIII-XVII», explica en tretze articles la configuració del model proteccionista d'abastament municipal i la seva centralitat en l'estabilitat social, la prosperitat econòmica i el joc de poders local.

Els dos estudis que configuren el segon capítol, dedicat al segle XVIII, observen l'impacte del sistema de Nova Planta, de les primeres temptatives de liberalització econòmica i de la crisi de l'Antic Règim sobre el mercat i la política del pa a la capital.

Les quinze darreres contribucions guien el lector a través de la Barcelona en vies d'industrialització, internacionalització i expansió demogràfica dels segles XIX i XX per examinar la substitució de la política econòmica «del bé comú» per la de lliure mercat, així com la transició nutricional moderna. La lluita de classes, la centralització política, la popularització de la nutrició científica, les noves polítiques de control sanitari i la globalització són temes clau d'un tercer capítol dedicat a analitzar la transformació de la interrelació tradicional entre dieta, mercat i producte local.

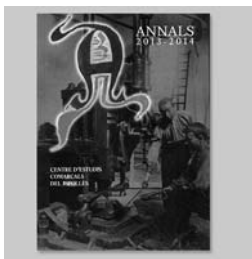
LAIA PORTET CODINA. Estudiant de doctorat a la Facultat d'Història de la Universitat de Cambridge

DE trianovetats)



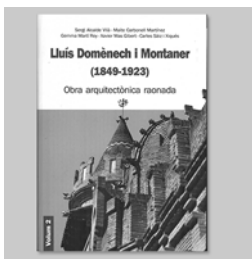
E. MALLORQUÍ
(coord.)
**Cinquanta-cinc
llegües de
passos oblidats i
xarrabascos.**
Santa Coloma de
Farners: Centre d'Estudis
Selvatans, 2015. 292 p.
30 €.

Publicació de Marta Albà, Lluís Ball-Ilosera, Josep Formiga, Dolors Grau, Joan Llinàs, Marc Martínez, Joaquim Mundet i Ricard Teixidor, coordinats per Elvis Mallorquí, on analitzen l'evolució històrica dels diferents camins de la plana selvatana des de la Via Augusta fins al segle XIX. Posteriorment expliquen els itineraris de les diferents vies vers la ciutat de Girona: el de Sant Feliu de Guíxols, el de Caldes (hereu de la Via Augusta), el camí ral de Barcelona, el de Vilobí, el de Santa Coloma de Farners, el de Vic per Sant Martí Sapresa i el d'Anglès, per Vilanna. Cada recorregut es complementa amb l'itinerari, plànols i fotografies dels diferents trams.



DD.AA.
**Annals
2013-2014**
Ripoll: Centre d'Estudis
Comarcals del Ripollès
2015. 275 p. + 241 p. en
CD, 25 €

Publicació que aplega diferents ressenyes relacionades amb el Ripollès i recerques en temes com l'armeria decorativa ripollesa, l'antependi i l'orgue de Sant Joan de les Abadeses, la jurisdicció de la vila de Ripoll baixmedieval, la insurrecció zorrillista d'Espinavell, i l'evolució de l'activitat turística a la vall de Camprodon. La revista es completa amb un CD on es presenten diferents articles sobre la portada del monestir de Ripoll i les diferents restauracions al llarg del segle XX.



S. ALCALDE;
M. CARBONELL;
G.MARTÍ; X. MAS; C.
SÀIZ
**Lluís Domènech i
Muntaner (1849-
1923)**
Obra arquitectònica revisada
Canet de Mar: Centre d'Es-
tudis Domènech i Mont-
aner, 2015. 539 p., 25 €

Continuació de l'estudi de l'obra de l'arquitecte Lluís Domènech i Muntaner, on s'analitzen diferents projectes arquitectònics que va realitzar a Canet de Mar, Comillas, l'Espluga de Francolí, Fogars de Monclús, Lleida, Olot, Palma de Mallorca, Reus, Tarragona i Santander. De cada obra es fa una breu fitxa sobre l'immoble i s'analitza el context, el projecte i la bibliografia de referència, completada amb fotografies i plànols dels edificis.



J. GORT OLIVER
**Eduard Toda i
Güell.**
**La passió per la
cultura**
Reus: Associació d'Estudis
Reusencs, 2015. 565 p.,
45 €

Publicació d'una tesi doctoral de l'autora on s'aprofundeix en la vida i l'obra del diplomàtic i escriptor reusenc Eduard Toda (1855-1941). Aquest llibre es divideix en diferents parts, la primera de les quals analitza la biografia del personatge, en tres grans etapes: formació, viatges i retorn a Catalunya. La segona part se centra en la seva obra: els llibres o articles sobre viatges, les relacions amb els intel·lectuals de la Renaixença, la reconstrucció de Poblet i Escornalbou, les donacions a biblioteques i museus, els estudis i recerques sobre geografia, història i antropologia de Catalunya, Sardenya, Poblet i Escornalbou, i la seva projecció com a primer egipciòleg de l'Estat. Per acabar, la tercera part n'analitza l'evolució i el pensament ideològic, religiós, filosòfic i estètic.



B. SOLER SIQUIER;
B. OLIVER SOLER
**Llibretes de
cuina del segle
XIX**
Maó: Institut Menorquí
d'Estudis, 2016. 125 p.,
12 €.

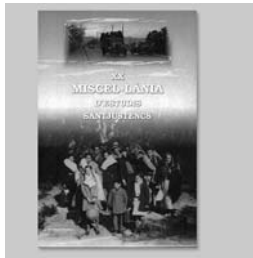
Estudi i edició de Margalida Cursach sobre dos manuscrits de receptes gastronòmiques de pastes, conserves i pastissos que van elaborar Bàrbara Soler (1802-1869) i Bàrbara Oliver i Soler (1832-1921). L'editora, en la primera part, analitza breument la tradició gastronòmica menorquina, la biografia de les dues autores i les relacions de la seva família amb el món polític i cultural de l'illa. També descriu els manuscrits i la seva història, fa una descripció lingüística sobre la utilització de la llengua catalana en l'àmbit quotidià i comenta els criteris d'edició i la bibliografia utilitzada. La segona part recull els manuscrits en facsímil i la transcripció de les dues llibretes amb les trenta-sis receptes. El llibre finalitza amb una breu taula d'equivalències i un índex de les receptes.



DD.AA.
Els moviments migratoris a les terres d'Eramprunyà.

Gavà: Centre d'Estudis de Gavà i Associació d'Amics del Museu de Gavà, 2016, 132 p., 10 €

Publicació de les diferents comunicacions presentades a les trobades, que en aquesta edició tracten el tema dels moviments migratoris als antics territoris d'Eramprunyà: migració occitana a Begues, Gavà i Sant Climent de Llobregat; orígens romans de Castelldefels; primers pobladors del massís del Garraf, o retrats de les migracions a Gavà. Inclou també articles sobre onades migratòries, noms de lloc i evolució migratòria, el Consell Municipal de la Convivència a Viladecans, i les relacions entre el nord d'Àfrica i Viladecans en època romana.



DD.AA.
XX Miscel·lània d'Estudis Santjustencs

Sant Just Desvern: Centre d'Estudis Santjustencs, 2016. 352 p., 20 €

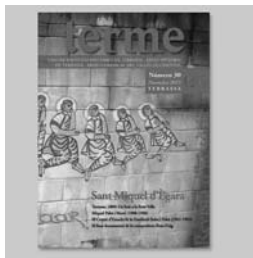
Publicació que recull, entre altres continguts, tres articles sobre l'impacte de la Guerra Civil a Sant Just Desvern. Roger Cunties analitza l'evolució econòmica local al llarg de la guerra. Jordi Amigó i Francesc Riera expliquen l'evolució de la guerra el gener de 1939, amb l'avançada de l'exèrcit franquista, la retirada de l'exèrcit republicà i l'ocupació de Sant Just, els combats a Sant Pere Màrtir, la formació del primer ajuntament franquista amb alcalde republicà i el canvi de nom a San Justo. Jordi Amigó, Concepció Amigó, Roger Cunties, Jordi Cunties, Vicenç Duran, Pere Font, Josefina Modolell, Juli Ochoa i Francesc Riera publiquen el resultat d'una recerca de més de quatre anys sobre les víctimes i els desapareguts, amb gairebé un centenar de breus biografies acompanyades de fotografies, que inclou també les persones que encara no han identificat. La revista finalitza amb un estudi de Coral Torra i Juli Ochoa sobre l'actitud dels borbònics envers la població civil al llarg de 1714.



DD.AA.
Shikar, núm. 2

Lleida: Centre d'Estudis Comarcals del Segrià, 2015. 139 p., 15 €.

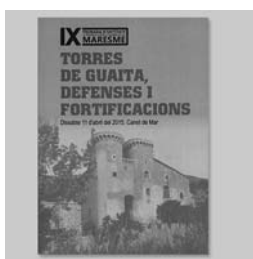
Publicació on es presenten diferents articles com l'estudi de la correspondència d'Adolf Schulten amb José Alfonso Tarragó; la residència senyorial dels Montcada a Seròs; Avinganya el 1714; la llegenda i la història de Teresa Guix, *La Maseta*; les eleccions parlamentàries a l'època isabelina; Artesa de Lleida i l'empremta de la Mancomunitat; les terres de Lleida i la División Azul; el moviment veïnal a Lleida; una revisió de la cultura de postguerra; la festivitat de Santa Quitèria al segle XVIII; el monestir de Santa Maria d'Escarp; el centre comercial protorbà de la serra del Calvari; el Foment Granjenc; la clamor Amarga, i el pandero de les mosses a Ponent.



DD.AA.
Terme, núm. 30

Terrassa: Centre d'Estudis Històrics de Terrassa, Arxiu Històric Comarcal de Terrassa i Arxiu Comarcal del Vallès Occidental Comarcals del Segrià, 2015. 239 p., 10 €

Nou número on es publiquen les memòries culturals dels diferents equipaments de la ciutat, algunes recensions de llibres i d'exposicions presentades a Terrassa i diversos articles sobre l'església de Sant Miquel d'Egara. Inclou també estudis sobre la Guerra del Francès, la biografia de Miquel Palet i Martí (1908-1988), destacat representant del republicanisme exiliat a Mèxic, el Centre d'Estudis de la Fundació Soler i Palet i els manuscrits de la compositora Rosa Puig.



DD.AA.
Torres de guaita, defenses i fortificacions.

Canet de Mar: Centre d'Estudis Canetencs, 2016. 201 p., 10 €

Actes on es publiquen diferents articles referents a les torres de guaita al Maresme. Els temes inclouen: castells i muralles d'època moderna i el fons de l'Arxiu Històric d'Hostalric (tractats tots dos per Montse Viader); el matacà (Marc Pons); estudis de diferents castells, com els de Santa Florentina (Carles Sàiz), de Montpalau (Alejandro Martínez), de Palafolls (Xavier Soldevila) i de Bellesguard (Esteban Galindo); el pas del castell roquer al castell palau (Joaquim Graupera); els senyors del castell de Dosrius (Elvis Mallorquí); l'estudi de diferents torres entre Tordera i Fogars de la Selva (Joan Bou i Jaume Vellvehí), a Pineda de Mar (Ferran del Campo), les de l'Esparrà, Gallina i de Bedós (Josep Formiga) o les del cap de Vilassar (Alexis Serrano) i del Castellet a Canet (Sergi Alcalde); les torres de defensa a la marina de Llevant durant la Guerra de Successió (Francesc Forn), i la recuperació del búnquer de la platja del Cavaïó, a Arenys de Mar (Ramon Bruguera).

noticiari

162

1 Agenda

- V Jornades Pedagògiques a la Fundació Rafael Masó. «El Noucentisme a la llar. Vida domèstica per un ideal de país»
GIRONA, 4, 5 I 6 DE JULIOL. ORGANITZEN: FUNDACIÓ RAFAEL MASÓ I INSTITUT JOSEP PALLACH DE CIÈNCIES DE L'EDUCACIÓ.
- 3r Curs d'Estiu del PEHOC. «La transformació de Catalunya al llarg del segle XIX»
OLOI, 6 I 7 DE JULIOL. ORGANITZEN: PATRONAT D'ESTUDIS HISTÒRICS D'OLOI I COMARCA I FUNDACIÓ D'ESTUDIS SUPERIORS D'OLOI.
- XXV Seminari de Romànic. «El Sant Sepulcre de Palera, el culte a la Creu, i la memòria de Terra Santa a Catalunya»
BESALÚ, 2 DE JULIOL. ORGANITZA: AMICS DE BESALÚ I EL SEU COMTAT.
- VI Jornada d'Estudis Històrics i Patrimonials de la Vall d'Àger i l'Alta Noguera. «La guerra civil al Montsec»
ÀGER, 6 DE JULIOL. ORGANITZA: FUNDACIÓ ARNAU MIR DE TOST.
- II Jornada Cultural Coneix la Terreta
LA TORRE DE TAMÚRCIA, 6 D'AGOST. ORGANITZEN: ASSOCIACIÓ CULTURAL LA TERRETA, CENTRE D'ESTUDIS RIBAGORÇANS I ESPAI INTEGRAL DE NATURA MAS DE BARREDA.

- Cultura Viva 2016. Presentació del projecte «La diàspora dels últims càtars al s. XIV. Del Llenguadoc cap al sud per camins transhumants»
MORELLA I HORTA DE SANT JOAN, 26 I 27 D'AGOST. ORGANITZEN: GRAËLLSIA, ARXIU COMARCAL DEL BAIX EBRE I CENTRE D'ESTUDIS CÀTARS DE BARCELONA.
- Jornades Europees de Patrimoni
CATALUNYA, 16, 17 I 18 DE SETEMBRE. COORDINA: DIRECCIÓ GENERAL DE PATRIMONI DEL DEPARTAMENT DE CULTURA DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.
- Cultura Viva 2016. Presentació del projecte «La diàspora dels últims càtars al s. XIV. Del Llenguadoc cap al sud per camins transhumants»
FLIX, 2 DE SETEMBRE. ORGANITZEN: GRAËLLSIA, ARXIU COMARCAL DEL BAIX EBRE I CENTRE D'ESTUDIS CÀTARS DE BARCELONA.
- VII Jornada d'Estudis Locals i Territorials
Carmel Biarnés
ASCÓ, 8 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: ASSOCIACIÓ CULTURAL LO LLAÛT I CENTRE D'ESTUDIS DE LA RIBERA D'EBRE.
- V Trobada de Centres d'Estudis del Camp de Tarragona, la Conca de Barberà i el Priorat, dedicada a l'arqueologia

LA CANONJA, 15 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: CENTRE D'ESTUDIS CANONGINS PONÇ DE CASTELLVÍ, COORDINADORA DE CENTRES D'ESTUDIS DE PARLA CATALANA I INSTITUT RAMON MUNTANER.

- IX Congrés sobre Sistemes Agraris, Organització Social i Poder Local. «Recs històrics: pagesia, història i patrimoni»
ALGUAIRE, 20, 21 I 22 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: PATRONAT MUNICIPAL JOSEP LLADONOSA I PUJOL I DEPARTAMENT D'HISTÒRIA DE LA UNIVERSITAT DE LLEIDA.
- X Congrés de la CCEPC. «Recursos i territori. Perspectiva històrica i nous equilibris»
MANRESA, 21, 22 I 23 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: COORDINADORA DE CENTRES D'ESTUDIS DE PARLA CATALANA, INSTITUT RAMON MUNTANER, AJUNTAMENT DE MANRESA I CENTRE D'ESTUDIS DEL BAGES.
- Festival de Músiques en Terres de Cruïlla, Festa del Moble i Fira d'Artesania de la Fusta i el Moble de la Sénia
LA SÈNIA, 29 I 30 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: CENTRE D'ESTUDIS SENIENS, AGRUPACIÓ MUSICAL SENIENCA I INSTITUT RAMON MUNTANER.
- XIII Trobades Culturals Pirinenques. «La cultura i la natura al Pirineu»
CERET, 29 D'OCTUBRE. ORGANITZEN: SOCIETAT ANDORRANA DE CIÈNCIES, CENTRE CULTURAL CATALÀ DEL VALLESPÍ I CENTRES D'ESTUDIS DEL PIRINEU.

2 Noticiari

X CONGRÉS DE LA CCEPC. «RECURSOS I TERRITORI. PERSPECTIVA HISTÒRICA I NOUS EQUILIBRIS»
Els dies 21, 22 i 23 d'octubre de 2016 tindrà lloc a la Sala Plana de l'Om de Manresa el X Congrés de la CCEPC, amb el títol «Recursos i territori. Perspectiva històrica i nous equilibris» i organitzat per la Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, l'Institut Ramon Muntaner, l'Ajuntament de Manresa i el Centre d'Estudis del Bages.
El sòl, el subsòl, els minerals, l'aigua terrestre, els oceans, l'atmosfera, la radiació solar, els éssers vius, els boscos... Tots posen a la nostra disposició una sèrie de recursos que nosaltres transformem i posem al servei de les nostres necessitats de subsistència. Parlar d'aquests recursos (ecosocials, més que naturals) va més

enllà de la descripció del món físic i inclou les diferents activitats humanes que han transformat secularment el territori. Hom ha projectat diverses mirades sobre aquests recursos, malauradament sovint disociades. La visió històrica sobre el seu ús i els conflictes i solucions que han generat queda reforçada per la d'altres disciplines científiques i tècniques i, ahora, la saviesa i l'experiència del passat pot il·luminar el tractament present i futur dels recursos avui dia disponibles. Mantinent una visió integral sobre els recursos, el congrés s'estructurarà a partir de quatre àmbits en funció de quatre de les grans necessitats humanes: l'alimentació, el poblament, les comunicacions i l'energia. Es fomenta, doncs, una visió transversal i interdisciplinària on un

mateix recurs (per exemple, l'aigua) incideix en diferents necessitats, sovint d'una forma conflictiva que cal resoldre (aigua de boca, aigua de reg, aigua industrial o centrals hidràuliques). Tothom que només vulgui assistir a les sessions del congrés, s'hi podrà inscriure gratuïtament. En el cas que també es desitgi un certificat d'assistència, la inscripció general té un preu de 50 € (amb dret a un exemplar de l'edició de les actes) o de 40 € (sense edició de les actes) i la reduïda (membres de centres d'estudis, socis de l'IEC o d'altres entitats col·laboradores, comunicants), de 30 € (amb dret a un exemplar de l'edició de les actes) o de 20 € (sense edició de les actes). Les inscripcions es podran fer per mitjà de l'adreça [ccepc@iec.cat](http://www.ccepc@iec.cat). Per a més informació: www.ccepc.org.

Consell de redacció: Victòria Almuni (C.E. Seniens), Joan Busqueta (UdL), David Cao (P. Estudis Osonencs), Joaquim Capdevila (UdL), Enric Garcia Domingo (M. Marítim Barcelona), Narcís Figueras (UOC), Antoni Gavaldà (URV), Oriol Granados (CE. Montjuïc), Carla González Collantes (UIC), Oscar Jané (UAB), M. Carme Jiménez (IRMU), Joan-Lluís Mas (Terra dels Avis, Cat. Nord), Lourdes Plans (C.E. Històrics de Terrassa), Joaquim M. Puigvert (UdG), Mercè Renom (C.E. Comarcals Baix Llobregat), Teresa Reyes (Oficina Patrimoni Cultural - Diputació Barcelona), Enric Saguer (UdG), Carles Santacana (UB), Sebastià Serra (UIB), Ramon Ten (S. Arqueologia i Paleontologia. G.Cat), Francesc Viso (CCEPC).
Consell assessor: Agustí Alcoverro (MHC), Ferran Archilés (UV), Josep Casanovas (UVic-UCC), Montserrat Duch (URV), Enric Guinot (UV), Antonieta Jarne (UdL), Antoni Mas Forners (C.E. Repoblació Mallorca. UIB), Marina Miquel (MHC), Conxita Mir (UdL), Vicent Olmos (UV), Joan Peytaví (UPVD), Santi Ponce (UVic-UCC), Joan Santacana (UB), Josep M. Sans Travé (ANC), Gemma Tribó (UB), Antoni Virgili (UAB)
<http://www.sre.urv.es/irmu/plecs/>.

Revista editada per:



Amb el suport de:

