

Alimentar Barcelona

Ciutat, proveïment i salut



Alimentar Barcelona

Ciutat, proveïment i salut





Fogó i olla. Segles xv-xvi. MUHBA

Alimentar la població ha resultat sempre una preocupació per a les ciutats. Ha estat una clau decisiva en la seva relació amb territoris d'una extensió variable —d'acord amb la situació geopolítica i les condicions del transport—, en l'evolució al llarg dels segles de les tecnologies per aconseguir productes alimentaris i en les condicions socials —més o menys desiguals, segons el moment— en què homes i dones han pogut nodrir-se i mantenir la vida.

Assegurar la provisió i la seguretat alimentària va ser una de les principals ocupacions del Consell de Cent, la institució municipal barcelonina creada el 1249, des dels seus inicis. D'aleshores ençà, el govern de la ciutat ha maldat per garantir el subministrament i la qualitat dels aliments, bé perquè n'ha tingut la competència directa, bé perquè ha actuat de manera subsidiària i ha buscat alternatives a l'acció insuficient d'altres autoritats.

La intervenció del govern municipal arriba fins avui, amb una xarxa activa de mercats municipals i amb Mercabarna, gran rebost de Barcelona i la Mediterrània occidental, a més de proveïdor de bona part de les ciutats d'Europa. Aquesta llarga trajectòria d'implicació municipal decisiva en el proveïment alimentari és una singularitat històrica de Barcelona que no es dona de manera equiparable a la majoria de metròpolis europees.

1 El Consell de Cent i el proveïment de Barcelona (1249-1714)

A partir del segle XIII, Barcelona va deixar de ser una ciutat petita. La incorporació a les rutes del comerç mediterrani va impulsar la producció artesanal i les activitats financeres i, malgrat les crisis cícliques, va generar una prosperitat sostinguda que afavoria el creixement urbà i la presència d'una elit ciutadana rica i ben relacionada amb la monarquia. La influència d'aquests *prohoms* es va consolidar en aconseguir del rei el règim municipal per a Barcelona (1249), que va transformar la ciutat en un ens polític amb àmplia capacitat d'autogestió fins a l'abolició del Consell de Cent el 1714.

Entre les competències adquirides progressivament pel municipi a partir del principi del “bé comú” hi havia el proveïment alimentari i la política assistencial. La pau social depenia del preu del pa i de l'accés als altres aliments bàsics, especialment en els períodes de carestia i d'epidèmies que van afectar repetidament la ciutat i que podien donar lloc als temuts avalots.

1.1 UN SISTEMA DURADOR DE GESTIÓ ALIMENTÀRIA MUNICIPAL

L'herència de la Barcelona comtal

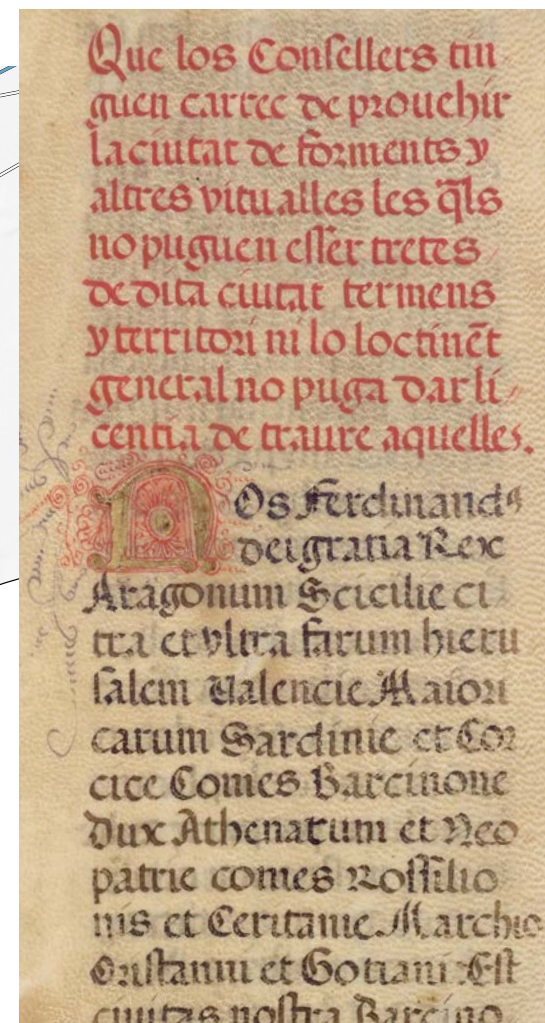
Com a principal autoritat civil, els comtes tenien la responsabilitat d'actuar per tal que a Barcelona no manquessin els aliments bàsics, però els contrapoders del vescomte i del bisbe limitaven les seves funcions. Al segle xi, els comtes es van acabar imposant i van aconseguir intervenir en el cicle del pa, des de la molta als molins del rec Comtal fins a la cocció a les fleques, passant pel monopoli del pesatge de la farina. També van assumir el control del mercat (gravant l'entrada i el mesuratge dels productes), de les carnisseries i de les peixateries. Els ingressos derivats de tot plegat van estimular la intervenció pública en el proveïment i van consolidar el poder comtal-reial.



Evitar la fam i protegir la salut

Entrat el segle XIV, el municipi va aconseguir que la monarquia li anés cedint les competències de l'abastiment i la salubritat. Els privilegis de *Vi vel gratia* (1328) i de l'*Annona* (1511) van constituir dues fites perquè, en cas de carestia, el primer permetia requisar els transports de gra que passaven prop de la ciutat i, el segon, prohibir la sortida de blat fins i tot oposant-se al virrei. A més de garantir i subvencionar el gra panificable quan calia, el municipi supervisava l'abastiment i la qualitat d'altres aliments com ara la carn, el peix o el vi. Per finançar-se, va anar establint una fiscalitat basada en les *imposicions* o tributs indirectes sobre la compravenda.

Privilegi de l'*Annona*, any 1511. Còpia inclosa al *Llibre Verd III*. AHCB



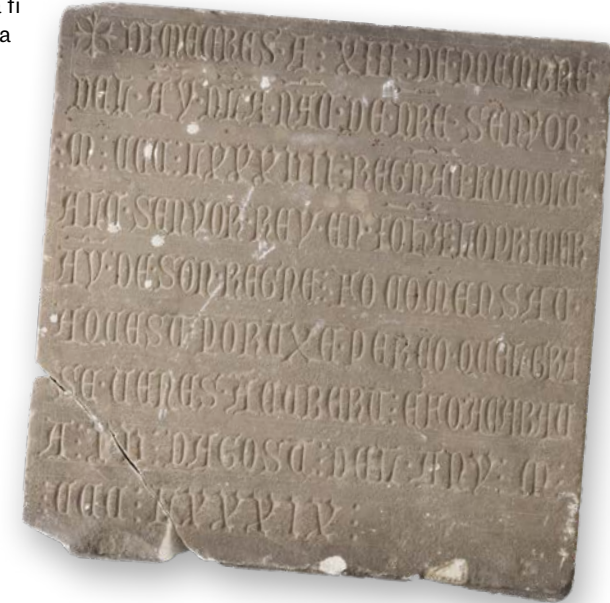
Controlar rutes, bastir infraestructures

Garantir el proveïment requeria controlar les rutes i mantenir els espais d'aprovisionament i distribució. Barcelona necessitava molt de cereal, que hi arribava sobretot en vaixells i que solia importar d'Aragó i de la Catalunya interior, per la ruta fluvial de l'Ebre, però també de Sicília, Sardenya i la Provença. El municipi hi enviava informadors per estar al corrent de collites i preus i encarregar les compres. Altres aliments bàsics, com la carn, hi arribaven per via terrestre i per estricta iniciativa privada, però el municipi defensava pastures, controlava corrals i escorxadors i negociava les quantitats d'animals que calia sacrificar i els preus de venda.



Vista del moll de Barcelona just abans de l'ampliació (només amb l'escullera tardomedieval), elaborada per la pintora Rafala Puig vers l'any 1590. BC

El Porxo del Forment Per protegir el gra arribat a port, centralitzar-ne la distribució i frenar l'acapament, el municipi va construir el Porxo del Forment el 1389. El 1516 es va iniciar la construcció d'un porxo annex i a l'antic edifici es van ubicar el pastim (1537) i els forns. Entre 1553 i 1615, el conjunt va ser ampliat en altura i ennoblit per contenir també la Sala d'Armes de la ciutat. Abolida l'autonomia defensiva després de la Guerra dels Segadors, els virreis van reclamar l'edifici i el van condicionar com a nou Palau Reial. A la fi del segle XVII, el Consell de Cent encara projectava, però, reproduir l'edifici perdut en uns nous pallols.



→ Làpida commemorativa de la construcció del Porxo del Forment, 1389. MUHBA

↓ Disseny de l'alçat projectat dels nous pallols, 1693-1705. AHCB



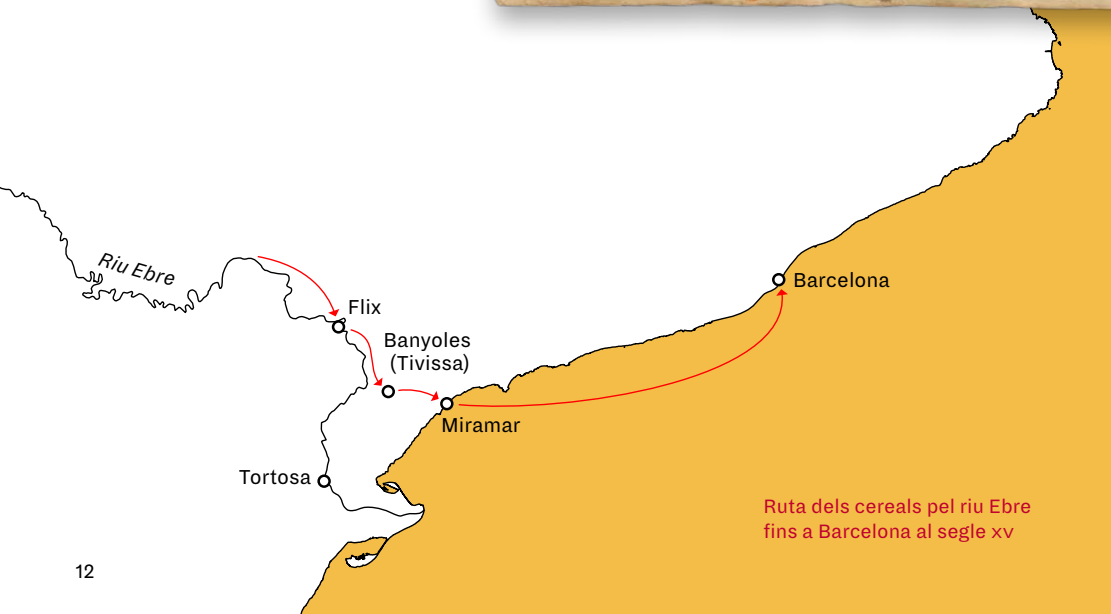
Un camí des de l'Ebre fins a la platja

El cereal de l'interior de la Península baixava per l'Ebre en barques fins al Delta, on es carregava en vaixells que el transportaven fins a Barcelona. La ciutat de Tortosa podia gravar-ne el tràfic i requisar gra en temps de carestia. Per evitar Tortosa, Barcelona va adquirir al final del segle XIV les baronies riberenques de Flix i la Palma i els anys següents va invertir més de 30.000 florins d'or en la construcció de porxos a Flix i Banyoles (Tivissa) i d'un nou camí pel qual es transportava el gra amb animals fins a Miramar (platja de Mont-roig) per embarcar-lo cap a Barcelona.



Vista del moll de Barcelona durant la fase final dels treballs d'ampliació. *Libro de armas y blasones de diversos linajes y retratos*, atribuït a Rafaela Puig, c. 1616. BNE

Alfàbia valenciana amb marques de mercader, trobada a Barcelona. Segle xv. MUHBA



Ruta dels cereals pel riu Ebre fins a Barcelona al segle xv

De la Mediterrània al moll Amb la incorporació de les illes cerealícoles de Sicília i Sardenya (que també facilitava l'accés al gra de la Provença) a la Corona d'Aragó, les rutes marítimes del nord del Mediterrani occidental van guanyar pes en el proveïment de Barcelona, en detriment del cereal nord-africà. El recurs als mercats atlàntics va esdevenir més puntual, però d'allà venien altres aliments com el peix salat, incloent-hi el bacallà a partir del segle XVI. Els vaixells arribats a Barcelona descarregaven a la platja, fins que el municipi va acabar el primer moll artificial l'any 1487, construït gràcies al dret d'ancoratge que gravava les mercaderies desembarcades. Entre 1590 i 1623, la ciutat el va prolongar amb dos trams addicionals.



Entre el rei i la ciutat: la supervisió del mercat pel mostassà

La ciutat també va aconseguir que la monarquia li transferís la regulació del mercat i la salubritat dels aliments. L'any 1339, el rei Pere el Cerimoniós va concedir que Barcelona tingués mostassà propi, segons el model de València, d'origen islàmic. Era un oficial reial, nomenat anualment a proposta del municipi, que supervisava i marcava els pesos i mesures per evitar el frau, vigilava la qualitat i l'estat dels productes, confiscava les adulteracions i exercia funcions urbanístiques. Les multes per infracció es dividien en tres parts: una per al rei, una per al municipi i una per al mostassà.



↗ Vista de Barcelona des de Montjuïc l'any 1535. Georg Braun i Franz Hogenberg, *Civitates Orbis Terrarum*, 1572. AHCB

← Pesatge amb balança. Miniatura del manuscrit *Dels dits i fets memorables* de Valeri Màxim. AHCB

Els residus i l'agricultura de proximitat

Els residus de les llars i els obradors barcelonins medievals eren escassos. Els objectes no eren barats, de manera que s'apedaçaven, sargien o restauraven i es revienien de segona mà. El gros dels residus el constituïa la matèria orgànica, que s'aprofitava com a adob als nombrosos horts urbans i als camps del pla de Barcelona. Es barrejava amb fens i amb excrements humans, força valuosos davant l'absència d'altres fertilitzants. A canvi, Barcelona estava més ben proveïda de verdures, hortalisses i fruites de temporada, que els pagesos podien comercialitzar directament o a través de revenedors.

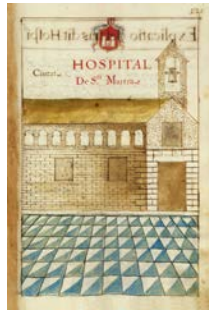
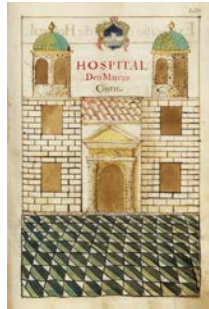
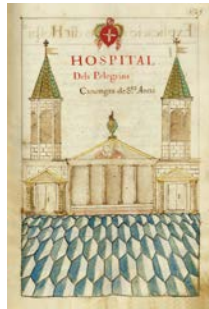
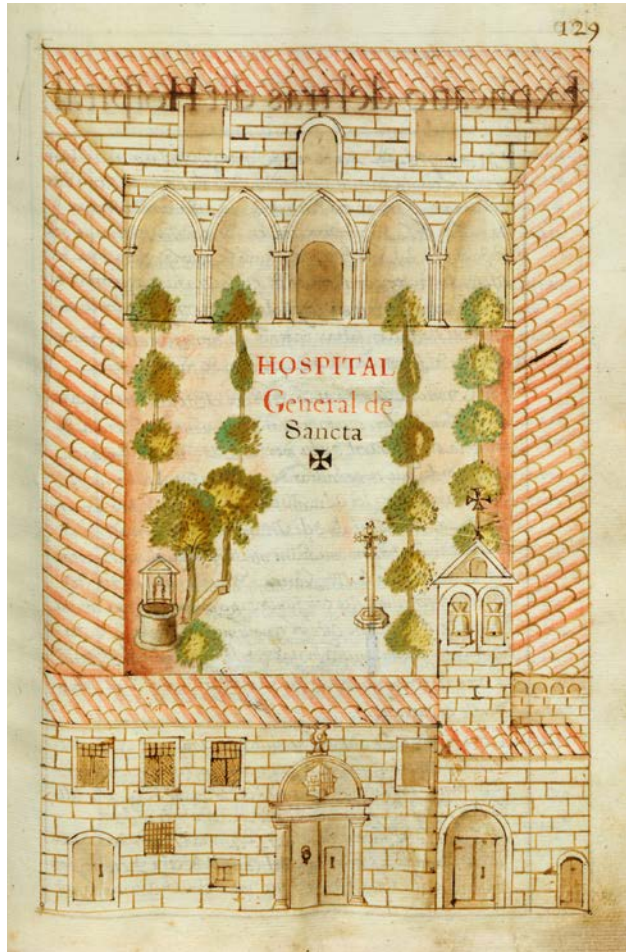
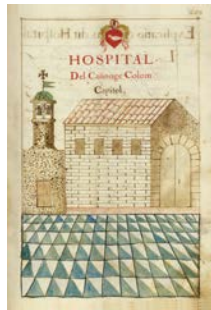
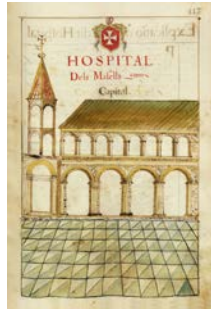
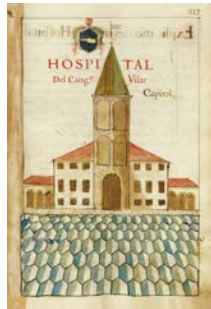


Bací, segle XVI. MUHBA

Política assistencial i de salut a l'Hospital de la Santa Creu

El municipi també va assumir iniciatives en la pràctica de la caritat conjuntament amb algunes institucions religioses. En una societat amarada de moral cristiana, era una altra manera de contenir el malestar causat per les desigualtats. L'any 1401, el Consell de Cent va acordar amb la Catedral la fusió dels sis petits hospitals barcelonins en el nou Hospital de la Santa Creu, que va impulsar econòmicament. El complex hospitalari va ser culminat al llarg del segle XVI i, al segle XVII, s'hi va afegir la Casa de Convalescència. A més d'alguns tractaments terapèutics, la institució procurava millorar l'estat físic dels malalts i els pobres acollits amb l'alimentació i el descans que els proporcionava.

Hospitals fusionats en l'Hospital de la Santa Creu el 1401. Representacions incloses al *Llibre que conté tot lo principi de l'Hospital general de Sancta Creu y de la Convalescència*, 1674. FPHSCSP



La dieta reconstituent: brous i carns d'aviram L'alimentació dels més humils solia ser pobra en proteïnes i greixos. Així doncs, quan ingressaven a l'Hospital aquest tractava de millorar la condició física dels més febles oferint-los brous i carns d'aviram. La cultura mèdica del moment conferia una poderosa capacitat guaridora a la volateria, que era un aliment propi d'elits i estava fora de l'abast quotidià dels pobres.

↑ *Estat o pauta que expressa la racció diària [ordinària], extraordinària y demés utensilis que corresponen als pobres convalecents y oficials empleats en la present Casa de Convalescència [...], 1757. Inclou les racions de queviures que es repartien diàriament als interns i al personal de la Casa de Convalescència, així com apartats sobre les racions extraordinàries i les tasques associades a l'hort i al servei de bugada de l'Hospital.* FPHSCSP

← Plat "Charitas". Segle XVII. MUHBA



Nadons i dïdes L'elevada mortalitat en els parts i els alts índexs de pobresa feien que molts nadons arribessin a l'Hospital. Per alletar-los, la institució pagava un gran nombre de dïdes, que sovint s'enduien els infants fins als dos anys. Aleshores els tornaven a l'Hospital, que els alimentava i vestia fins que, vers els set anys, la institució cercava qui els volgués com a aprenents d'un ofici o com a criades, assumint-ne la manutenció a canvi de la seva feina.

Llums i ombres d'un model: dèficits, excessos i malalties

Les polítiques de proveïment de la ciutat de Barcelona van tenir un impacte desigual en la salut dels seus habitants. L'anàlisi de les restes esquelètiques recuperades en les excavacions arqueològiques ajuda a determinar-ne l'abast i l'efectivitat. Malalties com la hiperostosi esquelètica idiopàtica difusa o les càries dentals donen testimoni d'una nutrició rica, mentre que, al contrari, la hipoplàsia dental o el raquitisme palesen l'estrès alimentari o la deficiència en vitamina D a la infantesa. Altres malalties, com la tuberculosi, apunten baixos nivells de vida i relació entre humans i animals.

Les obres de misericòrdia. *Saltiri anglocatalà*, Ferrer Bassa, c. 1346. BNF



Hiperostosi esquelètica idiopàtica difusa (HEID) Individu masculí d'entre 50 i 80 anys. La florida ossificació perceptible a la superfície anterior de les vertebres toràciques és característica de l'HEID i està relacionada amb l'obesitat i la síndrome metabòlica. Prové de l'excavació de Can Cadena (s. xvii).



Tuberculosi Individu femení d'entre 21 i 35 anys. Les perforacions a la superfície anterior de les vèrtebres i la limitada creació d'os nou apunten una probable tuberculosi en estadi inicial. Aquesta malaltia infecciosa bacteriana de progressió lenta es transmet de persona a persona per via respiratòria, però també d'animals domèstics a humans a través del consum de carn o lactis. Prové de l'excavació de Can Cadena (s. xvii).



Altres casos estudiats:

Raquitisme Individu masculí adult. La curvatura de la diàfisi del fèmur suggereix que aquest individu va patir deficiència en vitamina D a la infantesa, però que va aconseguir superar el probable raquitisme. És un exemple d'estrès nutricional en fase de creixement. Prové d'una excavació al carrer de les Caputxes (s. xiv-xv).

Càries i hipoplàsia dental Individu probablement masculí d'entre 16 i 20 anys. Les càries estan relacionades amb un consum alt de carbohidrats com els sucres. En canvi, la hipoplàsia dental està lligada a estressors sistèmics per malnutrició o malaltia durant el desenvolupament. Prové de l'excavació de Can Cadena (s. xvii).

1.2 NODRIR UNA CAPITAL MERCANTIL

L'alimentació d'una ciutat mediterrània

A la Barcelona baixmedieval i moderna, com a la resta de ciutats mediterrànies occidentals, la base de l'alimentació la constituïa el pa integral, que representava fins al 70% de la dieta de les classes populars. S'hi afegien les hortalisses, verdures i fruites de temporada, els llegums, els ous, el formatge i la carn, sobretot d'oví i porc. El consum de peix completava la dieta, especialment en temps de quaresma i altres dies d'abstinència. El vi i l'oli aportaven uns complements calòrics essencials. Entre les elits, que consumien un pa més blanc, les proporcions s'alteraven atès que multiplicaven la quantitat i diversitat de proteïnes.

Els espais del proveïment urbà

Proveir una ciutat amb 30.000 boques era una activitat complexa que requeria una multitud d'espais i mecanismes de supervisió. Prop de la Baixada de la Llibreteria i de la plaça de l'Àngel s'ubicaven el mercat, les places de l'Oli i del Blat de Dalt i la Carnisseria Major. També es venia carn a la Boqueria i a prop de Santa Maria del Mar, i volateria a la plaça Nova. A llevant de la Llotja hi havia la Peixateria i el Porxo del Forment (amb el pastim i els forns), que s'obria a la plaça del Blat de Mar; a ponent, la plaça del Vi. Els corrals es trobaven a la part exterior del Portal de l'Àngel i els escorxadors a la Boqueria i al tram final del rec Comtal. El Consell de Cent en regulava l'organització i la neteja i en costejava el condicionament o l'ampliació.

Planta en perspectiva de Barcelona (detall), 1697. AHCB

1. Corral; 2. Carnisseria del carrer Comtal; 3. Plaça de la Verema (venda estacional de raïm); 4. Carrer de la Palla; 5. Plaça Nova (mercat d'hortalisses, aviram i formatges); 6. Plaça de l'Oli (també s'hi venien hortalisses, aviram i formatges); 7. Mercat d'hortalisses de la Boqueria i carnisseria de la Rambla (des de 1602); 8. Maell de la Boqueria (carnisseries); 9. Peixateria de la Boqueria; 10. Maell Major (carnisseries); 11. Carnisseria del Call; 12. Mercat i plaça de les Cols (hortalisses); 13. Plaça de l'Àngel, antiga plaça del Blat de Dalt; 14. Pes de la Farina; 15. Carnisseria del Pont de Campderà; 16. Plaça del Born (mercat d'hortalisses, aviram i formatges); 17. Maell del Mar (carnisseries); 18. Pla d'en Llull (Pes de la llenya); 19. Portal del Carnalatge (des de 1571) i escorxador; 20. Peixateria Nova (fins a 1598) i mercat d'hortalisses; 21. Plaça del Vi i Voltes dels Encants; 22. Nova plaça del Blat; 23. Palau Reial, antic Porxo del Forment i Pastim (fins a 1667); 24. Molins de vent; 25. Peixateria de la Ribera (des de 1598); 26. Pla del Palau, antiga plaça del Blat de Mar; 27. Duanes; 28. Barraques dels pescadors



Mesures i pesos

La regulació emanada del Consell de Cent determinava les unitats de referència que es podien utilitzar en les transaccions. Cada any, el mostassà, el funcionari de mercats, cridava a contrastar tots els pesos i mesures de la ciutat amb les unitats de referència que custodiava el municipi i posava la marca corresponent a les ja comprovades perquè poguessin ser reconegudes pels clients. Segons el tipus de producte (àrids, líquids, etc.) s'utilitzava una unitat bàsica o una altra, amb els corresponents múltiples i submúltiples.



- ↑ Mesura per a fruita de seca, 1572.
 - Mesures de capacitat per a líquids (oli), època moderna.
 - ↓ Mesura de capacitat amb l'escut de la ciutat, segles XVII-XVIII.
- MUHBA



Preparació i transformació d'aliments

Els productes alimentaris no sempre són aliments directament consumibles. Sovint requereixen un procés de preparació i cocció que els transformi en matèria digerible pel cos humà i que els atorgui alhora un sabor, una aroma i un aspecte agradables als sentits. Per això mateix, la qualitat i diversitat dels productes consumits i el nivell de complexitat de les tècniques culinàries sempre han estat indicadors directes de la posició social i econòmica de les persones.

Libre de doctrina pera ben servir, de tallar y del art de coch.
Barcelona, 1520. Robert de Nola. CRAI UB



La taula parada, classe social i representació

Menjar és un acte social i el menjador un espai de relació. Per això, a més de la qualitat i quantitat d'aliments, la manera de servir-los i el parament de la taula han estat elements de representació i també bons indicadors de la posició social i econòmica de les cases. En època medieval i moderna, les taules modestes disposaven de plats i gots de fusta, metall o ceràmica vidrada, pràcticament sense decoracions, mentre que les benestants, sobretot en banquets i àpats especials, lluien les seves millors vaixelles decorades i fines copes de vidre o cristall.

Detall del Sant Sopar procedent de l'església de Santa Constança de Linya, segle XV. MDCS



- ↑ Plat decorat, segle XIV-XV. MDB
- ← Càntir, segle XVII. MUHBA
- ↓ Cullera de fusta, segle XVIII. MUHBA



2

Abastiment i salut en temps del municipi borbònic (1715-1820)



La derrota de 1714 va comportar la supressió del Consell de Cent i la confiscació dels seus béns. El decret de Nova Planta va imposar el model castellà d'ajuntament amb regidors de nomenament reial i composició aristocràtica, presidit per un corregidor que vigilava l'acatament de la voluntat sobirana, determinada pel virrei i el seu consell assessor, el Reial Acord de l'Audiència de Catalunya. L'ajuntament va perdre l'autonomia fiscal i va acumular un gran deute per l'incompliment de les transferències que li havia de fer la Reial Hisenda.

Entre els béns comunals confiscats hi havia les grans infraestructures de proveïment, amb la consegüent desaparició dels treballadors municipals que les gestionaven. Tanmateix, la Reial Cèdula de Dotació de 1718 va continuar assignant al municipi “la provisión y abasto del pan” i “de las carnes”. Les atribucions de salubritat van tornar al govern de la ciutat per via d'urgència el 1720 a causa de la pesta.

El Bornet de Barcelona (detall).
Anònim, c. 1775. MUHBA

2.1 UN AJUNTAMENT QUE INTERVÉ AMB LES COMPETÈNCIES SEGRESTADES

Proveir amb pocs recursos

Malgrat la pèrdua de drets, la ciutat va construir un nou pastim i va mantenir el monopoli de pastar el pa fins que el 1765 es va publicar el Reial decret que determinava la venda de pa “a costes” i el “libre panadeo”, imposats a Barcelona per una instrucció de la Reial Audiència de Catalunya l’any 1767. Aviat, però, la liberalització es va mostrar incapaç de fer front a les caresties. La pujada del preu i la mala qualitat del pa van acabar provocant, l’any 1789, el Rebombori del pa, motí que es va estendre a altres viles catalanes. Poc després, el municipi va haver de recuperar el proveïment subvencionat del pa, la qual cosa el va portar a la fallida per endeutament l’any 1799.



Organigrama dels poders públics a Barcelona elaborat en commemoració de la reforma del campanar del rellotge, 1763. AHCB



La Junta de Sanitat

L'arribada de l'epidèmia marselesa de pesta de 1720 va forçar el retorn de les competències en matèria de sanitat i salubritat al municipi, que les va exercir a través d'una comissió específica, la Junta de Sanitat. Aquesta comprovava o expedia les patents exigides als vaixells, establia controls a les portes de la ciutat i promulgava ordinacions higienicosanitàries. També va assumir les competències de salubritat alimentària del desaparegut mostassà pel que fa a supervisió de l'estat dels productes alimentaris més sensibles que es comercialitzaven a la ciutat.

Patent de sanitat amb una vista de la ciutat en la qual destaca en primera línia la nova plataforma artillera afegida per protegir l'entrada al port. 1721. AHCB

“Haviendo con toda atencion examinado dichas avas en los diferentes montones de ellas, y en todas sus profundidades, dezimos y juramos, que en su superficie exterior son casi todas negras, y en su substancia interior, aunque gran parte entre si tan mezcladas, no puede el todo de ellas destinarse en modo alguno al alimento de los racionales”

Informe dels metges Rafael Esteve i Pau Balmes. Fons de Sanitat, 1771. AHCB



2.2 LA CONNEXIÓ AMB AMÈRICA

La difusió dels aliments colonials

Els nous productes que arribaven d'Amèrica van tenir una acceptació desigual. Mentre que la xocolata i el cafè aviat van ser ben rebuts, d'altres com el tomàquet, el pebrot o el gall dindi van trigar més a esdevenir productes de consum. Alguns, com la patata o el blat de moro, van ser considerats aliment de bestiar fins que les caresties van forçar a consumir-los, entrat ja el segle XIX. Al començament alguns productes eren elitistes, reservats a la població benestant. Així, el consum de xocolata a les tardes anava acompanyat d'un ritual exquisit i d'uns estris específics, com les xocolateres, les xicres i les marcelines. La liberalització del comerç amb Amèrica entre 1765 i 1778 en va facilitar, però, la progressiva difusió social alhora que va potenciar notablement el consum de sucre a la ciutat.

↓ Manuscrit del *Calaix de Sastre*, de Rafael d'Amat i de Cortada, baró de Maldà, escrit entre l'1 de gener i el 30 de juny de 1800. El 3 de febrer descriu un refresc. AHCB

La iniciativa civil

L'ocupació militar i el sotmetiment polític no van aturar la iniciativa civil. Els emprenedors van aprofitar les oportunitats que els brindaven els contractes d'obra i subministrament militar. Als anys quaranta del segle XVIII, Barcelona reprenia el camí de la prosperitat. El 1756 es va crear la Reial Companyia de Comerç de Barcelona i dos anys més tard la Junta de Comerç; poc després va arribar la liberalització del comerç amb Amèrica. La ciutat va esdevenir un port receptor i distribuïdor de sucre i cacau i exportador d'aiguardent, alhora que importava cotó, matèria bàsica d'una indústria tèxtil local centrada primer en l'estampat d'indianes i després també en la filatura. El creixement va duplicar la població fins a situar-la en uns 100.000 barcelonins.

↑ Esbòs d'anunci, 1826. AHCB

→ Plafó de rajoles, segona meitat del segle XVIII. MDB

↙ Rajola de ceràmica, segle XVIII. MUHBA

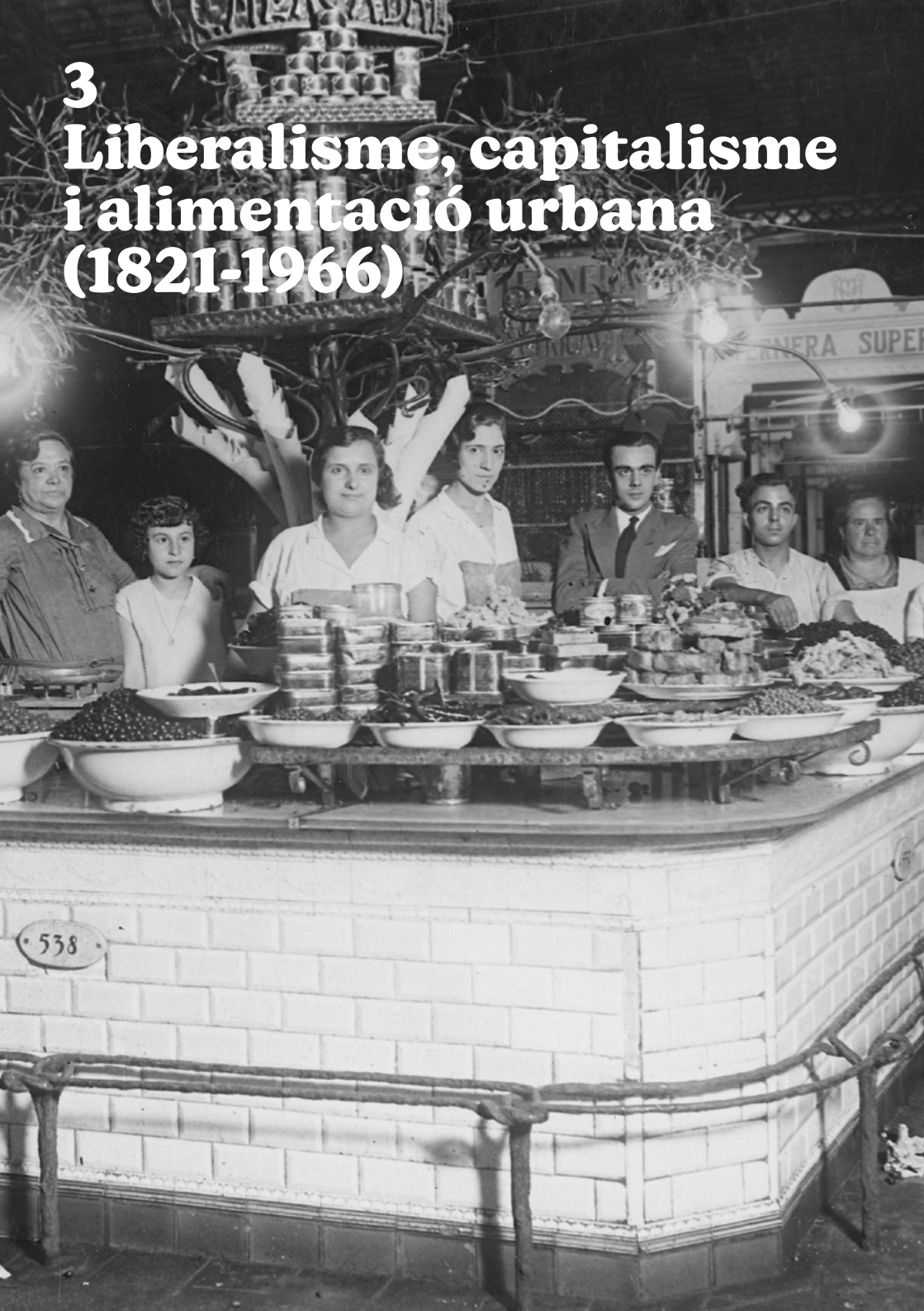


L'expansió dels horts al Pla de Barcelona La densificació urbana al llarg del segle XVIII, causada per la multiplicació de les manufactures d'indianes i el creixement demogràfic que comportaven, va afavorir noves construccions als terrenys encara conreats del Raval. Aquesta disminució dels horts dins del recinte emmurallat va incentivar el progrés dels conreus de productes frescos a les ribes del Llobregat i del Besòs. Les pageses i les revededores van continuar sent les grans protagonistes del mercat barceloní de verdures, hortalisses, aviram i ous.



ab tazas de varios Sorbetes de llet; Baranja, avellana, amés de las leguatas líquidas, que ya se creaban la vista, y mes al gust à benemer, requian otros ab azafatas de bescuits de ou, y melindros per sucar, y ningunos estaban melindrosos, si que ab ganas de agafar melindros, y bescuits de ou, y chet a la boca; mecat los ab los Sorbetes, y los líquits, los primeros ab culleretas, no rent cosa de beurels desdeb vant, per no eisirme glariats de masses, que hancian incomodat prou, y ab tanta fredor a la boca, tramen por un fort dolor de capal, quel fes gemegós, tanta capita de criats servi primer lo beure a las Señoras ab todas estas Goloninas en azafatas; servint las despues las piciras de xocolate en mustalinas, sobre las bandejas de Harol, caminant los criats, com si fosen Seperuts, y mes rent llargas las bandejas, y ben ocupadas de bollos, rouscas; ensiamadas, y demes folvaines, suaratti la Canarica de aqui allí aquantant tot aquell pis, que ya

3 Liberalisme, capitalisme i alimentació urbana (1821-1966)



El segle XIX va ser el de la formació dels estats liberals. La primera constitució espanyola data de 1812, però les restauracions temporals de l'absolutisme van comportar una liberalització capitalista a batzegades. L'Estat tendia a centralitzar recursos i a absorbir els mecanismes municipals de regulació, control i subvenció del proveïment alimentari, però la nova normativa no aconseguia preus assequibles ni condicions de vida suportables per a la classe obrera barcelonina en constant creixement. L'Ajuntament va haver de fer front a situacions del tot singulars en el context espanyol.

Al llarg del segle XIX, i sobretot al segle XX, la iniciativa municipal va intentar atenuar els efectes de les crisis industrials promocionant l'obra pública i recuperant el control dels preus alimentaris en els mercats coberts de nova construcció. També va impulsar les infraestructures de control sanitari dels aliments i va prestar una atenció específica a la població infantil.

3.1 L'ACCIÓ MUNICIPAL SOTA LA LIBERALITZACIÓ I LA REGULACIÓ ESTATAL

La provisió de blat, del vaixell al ferrocarril

Durant segles, Barcelona havia solucionat els dèficits de blat per via marítima, però l'any 1820, i durant quasi mig segle, l'Estat va prohibir la importació de cereals. La ciutat va passar a dependre dels blats i les farines de l'interior peninsular, però com que la ineficiència del transport terrestre els encaria, es va incentivar la construcció de línies ferroviàries transversals. La xarxa va arribar al màxim el 1895, quan la nova línia de la companyia MZA Valladolid-Ariza va connectar amb la que ja comunicava Madrid amb Saragossa i Barcelona i va obrir així una via directa entre la ciutat i les planes bladeres del Duero.

Plànol general del Ferrocarril de Barcelona a Saragossa, 1858. AHCB



↑ Barcelona. Vista de la ciutat en flames, representant els incendis de 1835. Gravat procedent del llibre de Ferran Patxot: *Las ruinas de mi convento*. Imp. Luis Tasso, 1835-1851. AHCB



← *La Patuleia*. Pintura que representa el motí popular del 5 d'agost de 1835. Antoni Ferran i Satayol, 1835-1845. MUHBA

“Pa i treball!” La precarietat de la condició obrera

Barcelona era l'única ciutat industrial de l'Estat. Hi treballaven dones, homes i nens, i la classe obrera depenia d'uns sous molt migrats per comprar menjar. L'atur i les caresties generaven bullangues com les de 1835, quan es van cremar convents i la fàbrica Bonaplata, la primera a introduir la màquina de vapor, que els obrers temien que els deixés sense feina. A la vaga general de 1855 es cridava “Pa i treball!”. Per pal·liar les crisis, el municipi va impulsar l'obra pública amb l'obertura de l'eix urbà de Ferran-Jaume I-Princesa, la construcció de mercats coberts, l'enderroc de les muralles i, posteriorment, les obres a l'Eixample.

L'Ajuntament reprèn la iniciativa: els mercats

La crema de convents de 1835 i la desamortització de Mendizábal havien generat una reserva d'espai que es va utilitzar per obrir places i mercats. El 1840 es va iniciar la construcció del mercat de la Boqueria al solar del convent cremat de Sant Josep, seguida per la del mercat de Santa Caterina al dels dominics el 1844. El municipi recuperava així posicions en la regulació alimentària i alhora, gràcies a l'arrendament de les parades, es dotava d'uns ingressos que no depenien de l'Estat. El procés va continuar, després de l'enderroc de les muralles i de la Ciutadella, amb la nova arquitectura del ferro. En la dècada de 1870 es van encarregar a la Maquinista els mercats del Born i Sant Antoni i després es van construir els de l'Eixample.



↑ Vista del claustre del convent de Santa Caterina. M. Redón, 1800-1844. AHCB

↗ Plànol de Barcelona (projecte de reforma amb mercats). Emili Cabañes / Joan Abril, 1880. AHCB

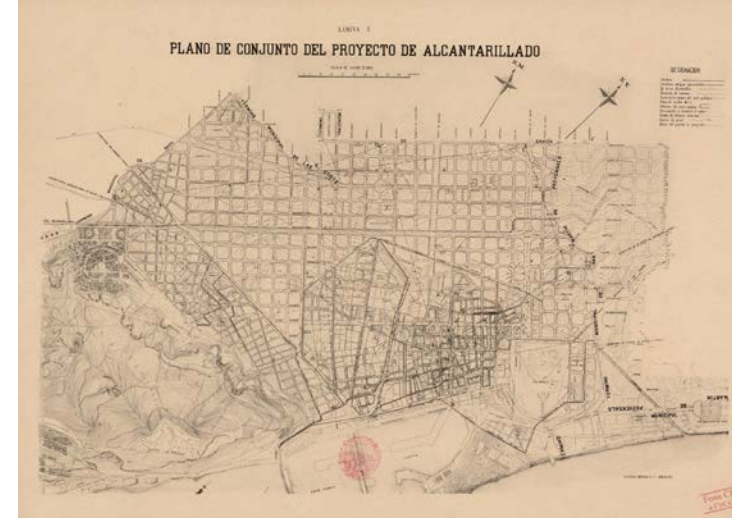
→ Interior del mercat del Born. Josep Domínguez, 1932. AFB

Esfera del rellotge del mercat de la Boqueria, 1907. MUHBA



Barcelona, centre del debat higienista

Les condicions urbanes a l'alba de la industrialització van estimular els estudis sobre la insalubritat ambiental i la precarietat de la vida obrera, especialment dura per a les dones, amb salaris més baixos. Els especialistes destacaven la urgència d'aconseguir una alimentació suficient i sense adulteracions, un aire més net i una millora dels habitatges i les fàbriques en aquella ciutat densíssima. Als primers higienistes, com Pere Felip Monlau, Joaquim Font Mosella o Joan Giné i Partagàs, es va afegir Ildefons Cerdà, el 1859, amb el projecte de ciutat nova o eixample, concebut per regenerar l'hàbitat urbà en benefici de tots els habitants. Al final del segle, Pere Garcia Faria va abordar la qüestió de les aigües negres i el clavegueram.



“Los obreros y sus familias consumen pan y vino de poca calidad; tienen en los vegetales la base de su régimen más común; y del reino animal apenas conocen más sustancias que el bacalao, el escabeche y el tocino.”

Pere Felip Monlau, *¿Qué medidas higiénicas puede dictar el Gobierno a favor de las clases obreras?*, Barcelona, Imprenta Politécnica de Tomás Gorchs, 1856

“La cantidad en la dieta de la mujer debe ser una quinta parte menos que la que conviene al hombre.”

Joan Giné i Partagàs, *Curso elemental de higiene privada y pública* vol. IV, 1872

“Al esponder los gastos de alimentación, hemos referido primeramente los de la alimentación práctica, es decir habitual, ordinaria, común en la clase obrera de Barcelona, y después [...] proponemos los gastos que exigiría la alimentación teórica, tal cual la ciencia aconseja que debería ser para que el organismo pudiese diariamente reponerse de las fuerzas que la vida laboriosa gasta sin cesar.”

Ildefons Cerdà, *“Monografía estadística de la clase obrera de Barcelona en 1856”*, dins de *Teoría general de la urbanización y aplicación de sus principios y doctrinas al Ensanche de Barcelona*, Madrid, Imprenta española, 1867, tom II

↑ *Proyecto de Saneamiento del subsuelo de Barcelona*. Pere Garcia Faria, 1891. FCEC ICGC

→ *La Academia de Higiene de Cataluña recomienda eficazmente a todos la necesidad imperiosa de destruir las moscas*. Lluís Moragas Pomar, 1914. AHCB

LA ACADEMIA DE HIGIENE DE CATALUÑA

RECOMIENDA EFICAZMENTE A TODOS LA NECESIDAD IMPERIOSA DE DESTRUIR LAS MOSCAS, PUES ESTÁ PLENAMENTE DEMOSTRADO QUE TRASMITEN Y PROPAGAN POR TODAS PARTES ENFERMEDADES TAN GRAVES COMO EL COLERA, EL TIFUS, LA DIARREA INFANTIL, LA TISIS, LA DISENTERIA, LA VIRUELA, ETC. ETC.

PROCURAR POR TODOS LOS MEDIOS QUE LAS MOSCAS NO PENETREN EN LAS HABITACIONES Y DESTRUIR A CUANTAS HAYAN ENTRADO EN ELLAS ES LA PARTE MENOS IMPORTANTE DE ESA LUCHA CON SERLO MUCHO. LA MAS TRASCENDENTAL Y DE MEJORES RESULTADOS ES LA DE EVITAR SU REPRODUCCION Y ESO SE CONSIGUE LIMPIANDO TODOS LOS RINCONES DE LAS CASAS QUE ES EL SITIO DONDE ANIDAN.

ARROJAR LAS BASURAS A LA CALLE ES FOMENTAR EL CRIADERO DE MOSCAS QUE DESPUES INVADEN LAS CASAS.

EN LA COCINA, EN LA DESPENSA, EN LAS TIENDAS EN LOS MERCADOS, EN TODAS PARTES DEBEN PROTEGERSE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PUES AL POSARSE SOBRE ELLOS LAS MOSCAS DEPOSITAN LOS MICROBIOS QUE HAN RECOGIDO CON SUS PELUDAS PATAS DEL CUERPO DE LOS ENFERMOS Y DE LOS SITIOS INFECTOS.

EN LA COCINA, EN LA DESPENSA, EN LAS TIENDAS EN LOS MERCADOS, EN TODAS PARTES DEBEN PROTEGERSE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PUES AL POSARSE SOBRE ELLOS LAS MOSCAS DEPOSITAN LOS MICROBIOS QUE HAN RECOGIDO CON SUS PELUDAS PATAS DEL CUERPO DE LOS ENFERMOS Y DE LOS SITIOS INFECTOS.

DOnde HAY LIMPIEZA NO HAY MOSCAS. DOnde NO HAY MOSCAS NO FALTA LA SALUD.

LIMPIENSE A LO MENOS UNA VEZ POR SEMANA LAS CUADRAS Y CORRALES SACANDO DE ELLOS EL ESTIERCOL Y REGADO EL SUELO Y LAS PAREDES CON AGUA DE CAL. PONGANSE LOS ESTIERCOLES EN LUGARES CERRADOS, PARA QUE EN ELLOS NO PENETREN LAS MOSCAS Y A SER POSIBLE FUERA DE LOS SITIOS POBLADOS REGANDOLOS CON AGUA DE CAL. SULFATO DE COBRE, ETC.

LAS MOSCAS VOLANDO RECORREN DISTANCIAS MAYORES DE UN KILOMETRO.

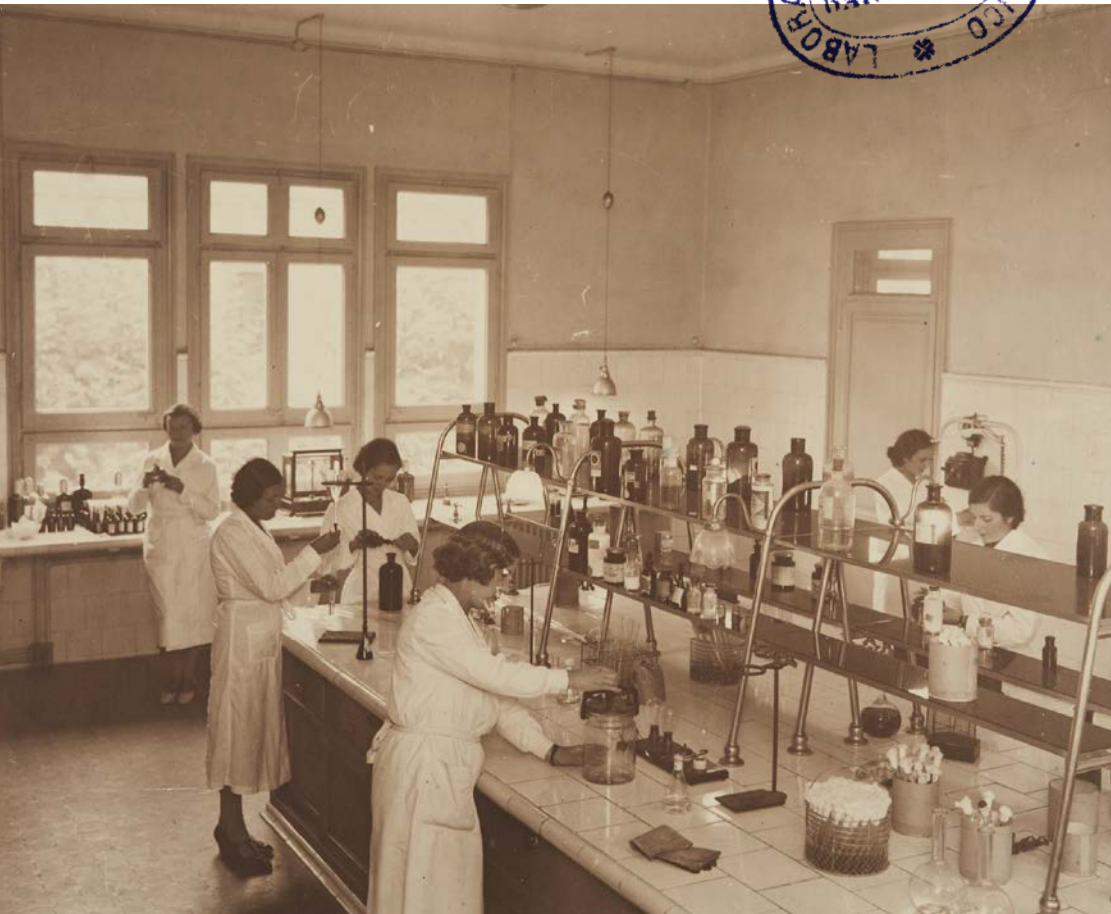
HAY QUE DESTRUIR LAS MOSCAS POR TODOS LOS MEDIOS ADECUADOS.

El Excmo. Ayuntamiento de Barcelona acordó la impresión del presente cartel sanitario

TIP. P. CASO UNIVERSIDAD 157-BARCELONA

La modernització municipal del control sanitari

L'èxit del doctor Jaume Ferran amb la vacuna contra el còlera va fer que l'Ajuntament li confiés, el 1886, la creació del Laboratori Microbiològic Municipal per a malalties infeccioses que posteriorment, sota la direcció de Ramon Turró i amb el nom de Laboratori Municipal, també es va ocupar de l'anàlisi d'aigües i aliments. Així mateix, el 1886 es va adquirir el solar per al nou escorxador, ideat segons els models europeus més recents i inaugurat cinc anys després. I el 1899, arran de l'agregació de Barcelona i altres municipis de la plana, es va constituir el nou Cos Municipal de Veterinaris per al control de mercats, vaqueries, botigues d'aliments i fondes. El model barceloní va inspirar el primer codi espanyol d'inspecció alimentària, promulgat el 1904.



La col·lecció de l'Escorxador La modernització del control alimentari va tenir en l'Escorxador un punt de referència. L'ambició d'una instal·lació modèlica va dur l'arquitecte municipal, Antoni Rovira, a visitar Milà, Nàpols i diverses ciutats franceses. El complex, obert el 1891, ocupava una macroilla entre els carrers d'Aragó, Tarragona, Diputació i Vilamarí.

Amb els seus laboratoris al peu de les línies de sacrifici, els veterinaris municipals van iniciar una col·lecció teratològica i d'aparells molt singular, continuada després del trasllat a Mercabarna el 1979.

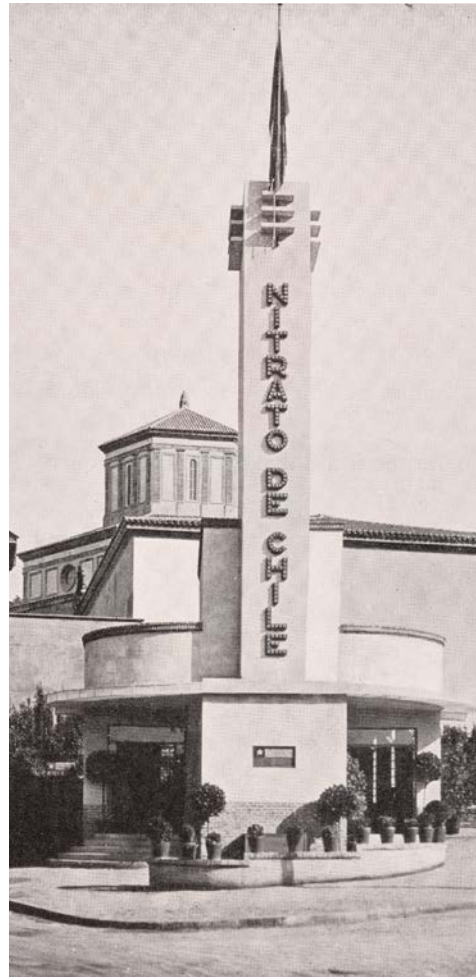
Els canvis en el sector carni van portar a tancar l'Escorxador el 2020 i les gestions del Servei de Control Alimentari i de Mercabarna van permetre incorporar el conjunt a la col·lecció del MUHBA, on també es conserven fons d'altres serveis com l'Institut Municipal d'Educació.

↑ Foto aèria del 1956-1957 amb indicació de l'emplaçament del recinte de l'Escorxador. ICGC

← Laboratori Municipal. Josep Sagarra i Pablo Luis Torrents, 1929-1933. AFB

La recerca sobre l'alimentació i la salut

Al començament del segle xx, Barcelona ja era un centre influent de recerca biomèdica, farmacològica i fitosanitària. El 1911, la Diputació va establir, a l'antiga Fàbrica Batlló, l'Escola Superior d'Agricultura per modernitzar la cria d'animals, el conreu amb adobs químics i tractaments fitosanitaris i la indústria alimentària. El 1920, la Mancomunitat va crear l'Institut de Fisiologia, relacionat amb la Facultat de Medicina i el Laboratori Municipal, que va estudiar la malnutrició i les malalties que s'hi associaven. Així es consolidava a Barcelona una trajectòria científica, tècnica i industrial en alimentació i salut que ha arribat fins avui.



Química per al foment agrícola

La gran expansió de la demanda d'aliments i els alts i baixos del mercat mundial van incentivar l'interès per la recerca agrària i per la fabricació d'adobs i preparats fitosanitaris, quan encara es desconeixien els efectes d'algunes substàncies a llarg termini. A l'àrea de Barcelona, l'expansió de la química al servei de l'agricultura va tenir el màxim exponent en la Societat Anònima Cros, constituïda el 1904 a partir d'una sòlida trajectòria industrial al segle XIX. Fabricava adobs i tenia la factoria principal a Badalona.

El pavelló de Nitrato de Chile en un fulllet publicitari editat durant l'Exposició Internacional de Barcelona, 1929. El producte més innovador pel que fa als plaguicides va ser l'arsenat de plom, però el més publicitat va ser el nitrat de Xile, un fertilitzant que va tenir molta difusió fins a la dècada de 1920. Anuari d'Atracció de Forasters 1929-1930. AHCB

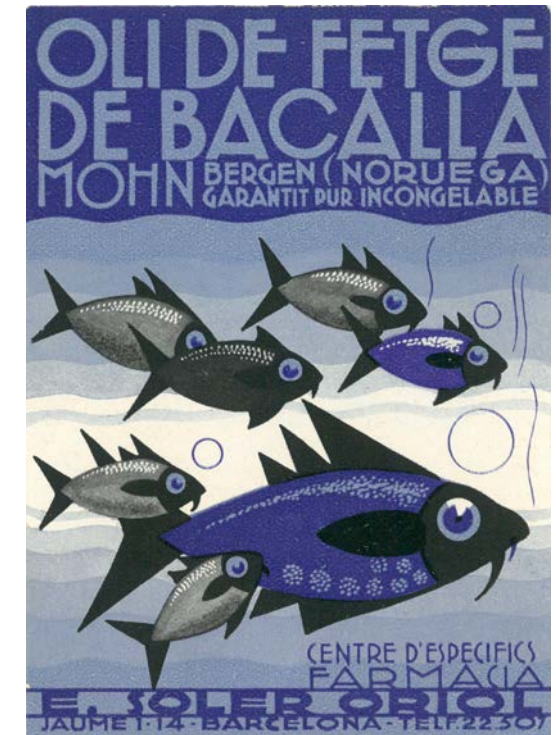


Fàrmacs per paliar la malnutrició

Els dèficits alimentaris d'una part de la població van crear un mercat popular de suposades solucions contra el debilitament físic. Laboratoris farmacèutics i indústries alimentàries van desenvolupar fórmules a la frontera entre l'aliment i el medicament, com ara reconstituents a base de sang i extractes d'òrgans d'animals, vitamines i llets artificials. A la inversa, hi va haver aliments presentats com a remeis de farmàcia que després van acabar sent de consum general, com els productes dietètics de Santiveri (1893) o el iogurt Danone (1919).

↑ Document de beneficència amb certificat mèdic per a subministrament d'aliments, final del segle XIX. Ajuntament de Sant Martí de Provençals. AMDSM

→ Etiqueta d'oli de fetge de bacallà, 1930. FCF-CCFC



Retorn de la fam

A la primera meitat del segle xx, la malnutrició de les masses obreres es va agreujar amb els conflictes bèl·lics. La Primera Guerra Mundial (1914-1918) va disparar el preu dels aliments i del carbó. L'Ajuntament i el governador civil van decretar preus taxats, però els comerços no els van acceptar. El 10 de gener de 1918 va esclatar el malestar popular amb un motí de subsistències protagonitzat durant dues setmanes per les dones. L'escassetat també va ser dramàtica a la Guerra Civil (1936-1939) malgrat l'esforç regulador de la Generalitat i l'Ajuntament. No va ser millor la postguerra franquista atès que el racionament es va allargar fins a 1952, enmig del frau generalitzat dels anys de l'estraperlo.



↑ Menjador de la Casa de la Misericòrdia. Adolf Mas, 1909. AFB/AM

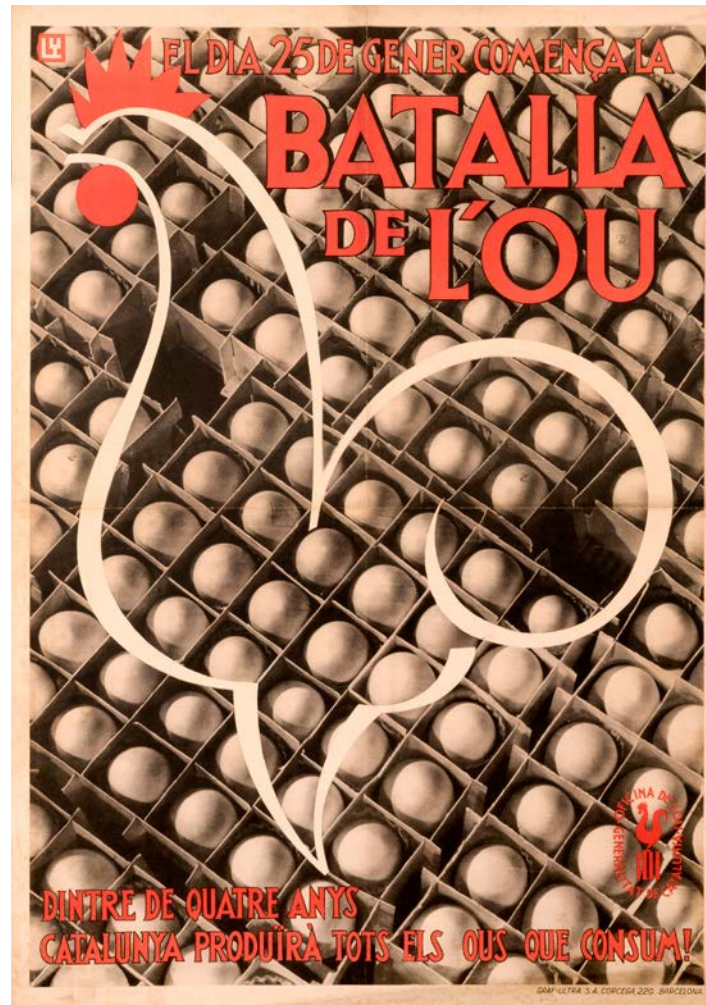
→ Cupons de racionament emesos per l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya durant la Guerra Civil; Targetes i cupons del "Plato único" de la Junta Provincial de Beneficència. AHCB

Ajuntament de Barcelona = Secció de Proveïments = 193

Correspon al Carnet Familiar núm. _____ per _____ estadants, esès a favor _____ Die _____

Botiga proveïdora: **Carrer**

Racionament n.º 28 UNA RACIÓ de sucre	Racionament n.º 27 UNA RACIÓ de sucre	Racionament n.º 26 UNA RACIÓ de sucre
Racionament n.º 25 UNA RACIÓ de sucre	Racionament n.º 24 UNA RACIÓ de sucre	Racionament n.º 23 UNA RACIÓ de sucre
Racionament n.º 22 UNA RACIÓ de sucre	Racionament n.º 21 UNA RACIÓ de sucre	Racionament n.º 20 UNA RACIÓ de sucre



← La "Batalla de l'ou". Fritz Lewy, 1937. El mes de maig de 1937, la Generalitat de Catalunya va impulsar la campanya coneguda com la "Batalla de l'ou" per augmentar la producció d'ous i poder fer front a la carestia d'aliments provocada per la Guerra Civil. L'anomenada Oficina de l'Ou havia de subministrar "per al 1937, 100 gallines a cada casa de pagès i 6 gallines a cada llar obrera". Malgrat els esforços i la planificació, la iniciativa de convertir els ciutadans de Catalunya en petits productors avícoles no va acabar de funcionar i no es va assolir ni de bon tros la quantitat d'ous que el país necessitava. BPR

↓ Cartilla de racionament de la postguerra, 1952. AHCB



GENERALITAT DE CATALUNYA
CONSELLERIA DE PROVEÏMENTS

VAL per les Racions de CARN

Valador per al mes de **GENER**

Corresponent al Carnet n.º **21187**

Establiment designat per a la compra: **Carrer** n.º _____

Gen. 16	Gen. 15	Gen. 14	Gen. 13	Gen. 12	Gen. 11	Gen. 10	Gen. 9	Gen. 8	Gen. 7	Gen. 6	Gen. 5	Gen. 4	Gen. 3	Gen. 2	Gen. 1
Gen. 17	Gen. 18	Gen. 19	Gen. 20	Gen. 21	Gen. 22	Gen. 23	Gen. 24	Gen. 25	Gen. 26	Gen. 27	Gen. 28	Gen. 29	Gen. 30	Gen. 31	

PLATO ÚNICO | 0'50 Ptas. Serie 1

Junta Provincial de Beneficencia | BARCELONA

642843
CINCUENTA Céntimos

PLATO ÚNICO | 0'50 Ptas. Serie 1

Junta Provincial de Beneficencia | BARCELONA

642844
CINCUENTA Céntimos

PLATO ÚNICO | 0'50 Ptas. Serie 1



L'estructuració del proveïment urbà

Al territori municipal unificat amb les agregacions de 1897 hi havia una dotzena de mercats que tenien un paper fonamental en el proveïment dels barris populars. En alguns, sobretot si no hi havia mercat, van sorgir cooperatives obreres de consum que tenien els seus propis subministradors i eren referents en la vida social. Quant al proveïment majorista, es va portar a terme una primera concentració: a l'esquerra de l'Eixample hi havia l'Escorxador des de 1891, el Born va ser reconvertit en mercat central de fruites i verdures el 1921 i la volateria i la pesca van ser ubicades a la Galeria de Màquines, al carrer Wellington, on el 1953 es va bastir el Mercat Central del Peix.

Aspecte del carrer
Comerç i el Born
un dia de mercat.
Josep Maria
Marquès, 1934. AFB

3.2 NODRIR UNA CIUTAT FABRIL

Racionalitzar pesos i mesures

El sistema de pesos i mesures tradicional complicava l'activitat mercantil i la detecció dels fraus, fins que un ban municipal de 1871 va convertir Barcelona en la primera ciutat de l'Estat que va fer obligatori l'ús del sistema mètric decimal. No va ser fàcil arribar-hi. El nou sistema, basat en l'amidament del meridià entre Dunkerque i Barcelona, havia estat impulsat per l'Assemblea Nacional nascuda de la Revolució Francesa, i la monarquia borbònica espanyola el va ignorar fins a 1849. Després encara van caldre molts anys per implementar-lo en la vida diària.

Joc de mesures
de capacitat,
sistema decimal.
Institut Municipal
d'Educació de
Barcelona, primera
meitat segle XX.
MUHBA



Dieta obrera i dieta burgesa

Fins entrat el segle XX, la dieta obrera es basava en llegums, hortalisses, bacallà, arengades i cansalada; plats senzills en forma de sopes i escudelles, algun ou de tant en tant i ben poca carn fresca com ara algun menut a l'escudella de migdia, feta amb ossos, sagí, verdures i patates o arròs. Alguns plats, com l'escudella i carn d'olla, estaven molt difosos, però com més diners es tenien, més i millor carn es menjava. La qualitat del vi i del pa, blanc o morè, també depenia de la butxaca.

El consum de carns fines i volateria estava reservat a les famílies benestants, com també els aperitius, entremesos, guisats i plats de la cuina francesa. A les bones taules tampoc no faltaven peix fresc, ous o mantega i hi abundaven els dolços.



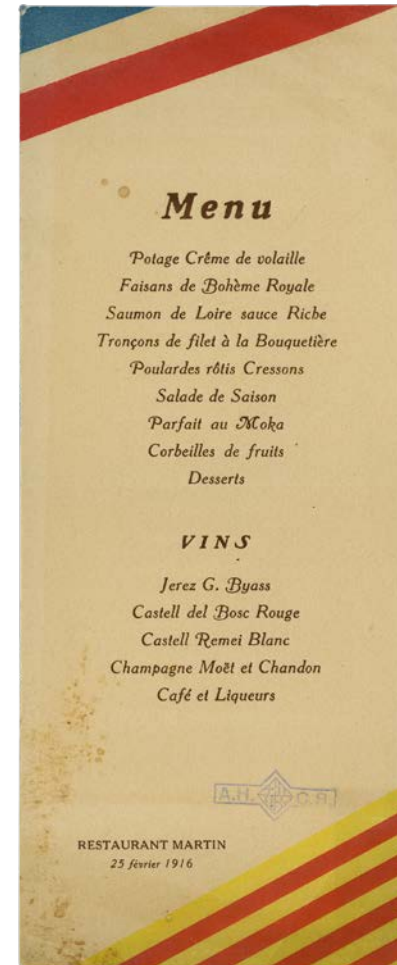
↙ Rètol de bacallaner. MM

↓ Granja Avícola de Sn. Luis. Alexandre de Riquer Inglada, 1896. MNAC



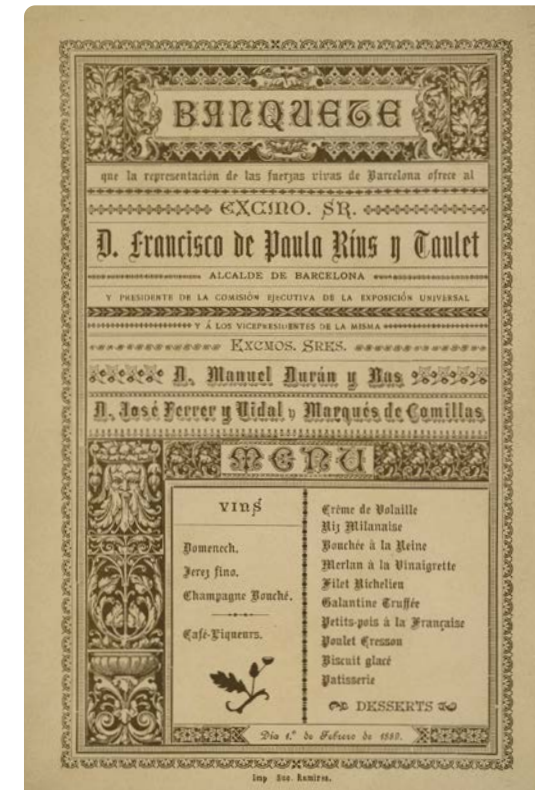
Menjar fora de casa

Les fondes i les tavernes, de tradició secular, alimentaven viatjants, obrers i menestrals. Escabetxos, bacallà a la llauna, llegums amb cansalada, capipota, arrossos i macarrons a la cassola hi eren habituals. Les més populars eren les “fondes de sisos”, anomenades així pel preu de sis quartos, on els cambriers cantaven els plats en un argot culinari propi. A mitjan segle XIX van arribar els restaurants amb empresaris italians, seguits dels francesos. Durant molt de temps van ser els referents de l'alta cuina a Barcelona, combinant sobretot la cuina francesa amb la catalana. A mitjan segle XX, les fondes i tavernes van decaure amb l'ampliació de la gamma de restaurants i l'aparició dels snack-bars a l'americana i aviat es va obrir el primer self-service a la plaça Reial.



↙ Menu del Restaurant Martín, 1916. AHCB

↓ Banquete que la representación de las fuerzas vivas de Barcelona ofrece al exmo. Sr. D. Francisco de Paula Rius y Taulet [...], 1889. AHCB



El drama de la nutrició infantil

Al començament del segle xx, l'elevada mortalitat infantil va induir campanyes centrades en l'alimentació, amb iniciatives municipals com les "gotes de llet", i durant la II República la Generalitat va promoure el Segell Pro-Infància per finançar guarderies i lluitar contra la tuberculosi infantil. A la postguerra, la tradició educativa municipal va persistir malgrat la repressió franquista. Si a les escoles de l'Ajuntament, durant la guerra, no hi havia faltat un plat de sopa, una de les primeres actuacions de l'Institut Municipal d'Educació, creat el 1953, va ser la creació dels menjadors escolars per suplir les carències alimentàries de moltes famílies.



↙ Tetera de l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona, mitjans segle xx. MUHBA

→ Anunci Sobre la alimentación de los niños y cuidados que deben aplicárseles, 1930. AHCB

↓ Hospital de nens pobres del doctor Vidal Solares. Servei de llet esterilitzada. Adolf Mas Ginestà, 1907. AFB/AM



Contra la mortalitat, lactància

L'elevada mortalitat infantil suscitava una preocupació especial per a la maternitat i la lactància, la qual cosa va donar lloc a campanyes de promoció de l'alletament per les mares i la creació de la Casa Municipal de Lactància, que va obrir les portes el 1913. Estava destinada a fomentar l'alletament matern i, quan era el cas, garantir la qualitat de la lactància artificial. En aquells anys també es va reformar la Casa Provincial de Maternitat i Expòsits, que depenia de la Diputació de Barcelona i que s'havia traslladat a les Corts.

L'impacte del consum de llet

A mitjan segle XIX, Barcelona tenia quinze vaqueries i algunes parades de llet de granges properes. Els adults no bevien llet, però això aviat va canviar arran dels elogis mèdics al seu valor nutritiu. El 1900, a banda d'un nombre indeterminat de cabres, ja hi havia 300 vaqueries i unes 1.400 vaques, nombre que el 1919 arribava a 7.000. Si bé per higiene es van prohibir al nucli antic, les vaqueries van continuar estenent-se municipi enllà, incloent-hi l'Eixample. Tanmateix, amb les millores en el transport i la conservació, la llet va anar arribant cada vegada més del Vallès, el Baix Llobregat, el Maresme i altres comarques i això va donar lloc a l'expansió de la indústria lletera. La dècada de 1960 va marcar un punt d'inflexió amb la formació d'un mercat lacti d'abast estatal i la prohibició anunciada de les vaqueries urbanes a partir de 1971. La darrera va tancar el 1984 a Gràcia.



Danone i Cacaolat: innovació alimentària al Raval

Isaac Carasso, d'una família vinguda de Salònica (Grècia), va posar en marxa el 1919 la producció de iogurts al seu laboratori del carrer dels Àngels, amb recepta búlgara i aval de la comunitat mèdica. A la ciutat ja es produïen iogurts, però el Danone de Carasso va ser el primer de producció industrial al món. Dotze anys després, Joan Viader, d'una família de Cardedeu, va tastar a Hongria una beguda deliciosa elaborada amb cacau. Va investigar el producte a la seva granja del carrer Xuclà i el va presentar a la Fira de Mostres de 1933 amb el nom de Cacaolat. Va ser el primer batut de cacau industrialitzat del món.

Anunci de Danone. MM

Dels colmados als supermercats

Les adrogueries van canviar de fesomia a mitjan segle XIX, quan es van expandir per l'Eixample amb el nom de *colmados*. Els proveïen les noves indústries càrnies, conserveres, destil·ladores i làcties, sense abandonar els productes colonials o ultramarins. Un segle més tard, la competència dels autoserveis en va abocar molts a la reconversió. El primer supermercat de Barcelona el va obrir el 1958 la Comissaria d'Abastiments i Transports estatal al passatge Domingo, com a model públic per estimular el capital privat a vendre aliments envasats i –nova modalitat– congelats, amb la carn com a gran objectiu. Ja estaven a punt Caprabo, al Camp de l'Arpa, i Superma, a la Verneda, que el 1959 van ser pioners en la ràpida expansió dels supermercats.

→ El primer supermercat privat de Catalunya, al número 318 del carrer Sant Antoni Maria Claret, 1959. Arxiu Històric Caprabo



Envasos i expositors de colmado. MM



4

Agroindústria, xarxes comercials i regulació complexa (1967-segle XXI)



Amb el Pla d'estabilització de 1959, Espanya havia començat a convergir amb la reconstrucció d'Europa després de la Segona Guerra Mundial. La indústria agroalimentària multiplicava els productes a preus assequibles i Barcelona vivia una transformació mercantil ambigua. La pervivència dels mercats públics, malgrat l'extensió de supermercats i superfícies comercials suburbanes, va propiciar que l'Ajuntament decidís modernitzar-los: aquesta política als barris, sumada a les Àrees de Nova Centralitat, va frenar les compres suburbanes.

Paral·lelament, la regulació alimentària va esdevenir més complexa amb la incorporació de les normatives de la Generalitat de Catalunya i de la Unió Europea a partir de la dècada de 1980. L'impacte va ser decisiu quan els productes alimentaris europeus ja van circular lliurement. Al segle XXI, la gestió digital, els nous agents comercials i l'interès pels aliments de proximitat i de temporada han diversificat encara més els productes i les formes de distribució, des del servei a domicili de firmes globals fins a un comerç veïnal més variat.

4.1 CANVIS D'ESCALA EN LA PRODUCCIÓ I EL PROVEÏMENT

L'expansió de l'agroindústria

La dècada de 1960 va viure l'esclat de la ramaderia intensiva en granges, com les d'aviram, i l'expansió de la indústria alimentària amb nous productes i noves tècniques de conservació, com els congelats. L'equipament de les llars amb neveres i congeladors va ser un dels requisits d'aquesta agroindústria que, tal com ha evolucionat a escala planetària, ha tingut un impacte destructor en moltes zones. Mig segle després, el context tecnològic i polític ha canviat i s'estén l'interès per formes de producció alimentària més sostenibles, propiciades per la gestió digital i capaces d'incorporar també els espais agrícoles metropolitanos, com el Parc Agrari del Baix Llobregat.



L'abaratiment de les proteïnes animals Abans de la dècada de 1960, el bacallà era un aliment que podien comprar les famílies humils i el pollastre un producte car que quedava fora del seu abast. La relació es va invertir quan la sobrepesca va encariar el bacallà, que va esdevenir una menja més selecta. En contrapartida, la cria industrial de pollastres va permetre, si bé amb un cost ecològic altíssim, una baixada tan espectacular del seu preu que es van convertir en font de proteïnes a l'abast de qualsevol butxaca.

↑ Granja de Gallina Blanca a Vilanova i la Geltrú, 1963. ANC

→ Granja avícola. Eduardo Abad, 2005. EFE (EPA)



Mercat de la Boqueria. Pere Vivas



La singularitat dels mercats barcelonins

La dotzena de mercats de l'any 1900 va augmentar fins als 39 de la fi del segle xx i els 41 de l'actualitat. Si bé des de la dècada de 1960 es van difondre els supermercats, el procés va ser més lent que en altres ciutats del continent i els mercats, tot i estar poc cuidats, van mantenir un paper destacat. Fins i tot se'n van obrir de nous a la perifèria. Aquesta persistència va propiciar que a la dècada de 1980 el municipalisme alimentari barceloní optés per restaurar-los, modernitzar-los i potenciar el seu paper als barris. Avui són un patrimoni social molt viu en el paisatge cultural de la ciutat, únic a Europa.



Núria (tancat) 1966
Ciutat Meridiana 1968
2001

Vall d'Hebron
Teixonera 1969
2019

Canyelles 1987

Montserrat 1960
en curs el 2021

Sarrià 1911
2007

Les Tres Torres 1960

Sant Gervasi 1913/1968
2002

Carmel 1969

Horta 1951

Guineueta 1965
2013

La Trinitat 1977
2001

La Mercè 1961

Lesseps 1974
1999

Sant Andreu 1914
2021

La Llibertat 1888
2009

Galvany 1927

L'Estrella 1957

Guinardó 1954
2014

Felip II (La Sagrera) 1966
2002

Bon Pastor 1961
2019

Les Corts 1961
2008

L'Abaceria Central 1892
en curs el 2021

Sagrada Família 1993

Sants 1913
2014

Ninot 1933
2015

La Concepció 1888
1998

El Clot 1889
1995

Provençals 1974
2013

Hostafrancs 1888
2003

Sant Antoni 1882
2018

Santa Caterina (Isabel II) 1848
2005

Fort Pienc 2003

Sant Martí 1966
2014

Besòs 1968

La Marina 1973
2003

Sant Josep (Boqueria) 1840/1914
2001

Born 1876
2013

Poblenou (La Unió) 1889
2005

La Barceloneta 1884
2007

Mercat
Any d'obertura
Any de remodelació

Mercabarna, motor públic del sistema alimentari

Els canvis en el proveïment alimentari del darrer mig segle han tingut un motor comú en l'abastament a l'engròs gestionat pel municipi. L'any 1967 es va constituir Mercabarna, node majorista controlat per una societat anònima amb participació majoritària de l'Ajuntament, seguit de Mercasa, l'entitat estatal que aplega tots els centres majoristes creats aleshores. El 1971 es va iniciar el trasllat dels mercats centrals a Mercabarna, en primer lloc el Born i després l'Escorxador i el Mercat del Peix. Mercabarna s'ha convertit en un dels grans mercats de producte fresc d'Europa, concebut com a hub alimentari del Mediterrani que connecta les xarxes mundials i les de proximitat, impulsa el clúster alimentari de Barcelona i és seu de Biomarket, el primer mercat majorista d'aliments ecològics de l'Estat.

↓ Vista nocturna de Mercabarna. Pérez de Rozas, 1971. AFB

→ Mercat del peix de Mercabarna. Eduard Olivella, c. 1990. AFB



4.2 TRANSFORMACIONS DEL PROVEÏMENT AL COMENÇAMENT DEL SEGLE XXI

La gestió informatitzada i els vincles de llarga distància, d'una banda, i l'interès pels aliments de proximitat, de l'altra, han diversificat el proveïment alimentari al segle XXI: s'ha revifat l'escala de barri amb l'adaptació de les cadenes de distribució a una estructura menys concentrada; s'han consolidat noves xarxes de petits comerços, sovint franquiciats i en mans de col·lectius amb tradició mercantil d'immigració recent, sobretot d'arrels paquistaneses; i ha crescut l'interès pel menjar artesanal i els productes ecològics comercialitzats en noves botigues i petits mercats setmanals. Alhora, però, en sentit contrari, s'ha difós el proveïment de menjar a domicili per companyies globals, sovint amb un cost social, ambiental i urbà molt elevat.

REPTES ACTUALS

Alimentar la ciutat ha estat sempre un gran repte, el de garantir l'accés al component més bàsic del sosteniment de la vida per evitar carències i conflictes que comprometin la salut i la pau social. La seguretat alimentària de la ciutat ha tingut sempre dos components. La quantitat: assegurar el proveïment d'aliments i que aquests siguin accessibles per a tothom. I la qualitat: vetllar pel bon estat sanitari dels aliments per salvaguardar així la salut de la ciutadania i evitar intoxicacions i brots infecciosos.

Alimentar la ciutat ha estat sempre un afer polític. El comú i les institucions de Barcelona han reclamat i exercit el dret a intervenir políticament per assolir un proveïment alimentari adequat en quantitat i qualitat per a la ciutat.

L'abast territorial de la petjada alimentària de Barcelona s'ha ampliat al llarg dels segles a causa de l'augment demogràfic i els canvis en les formes de conreu, la cria d'animals, els transports i les fonts d'energia. Les polítiques alimentàries municipals també han variat amb les transformacions socials, tècniques, econòmiques i polítiques. Però d'una manera o l'altra, la institució municipal i les iniciatives ciutadanes han mantingut un paper actiu i han acumulat una herència col·lectiva.

Al segle XXI, la ciutat s'enfronta a nous reptes de seguretat alimentària derivats de l'emergència climàtica i la crisi socioambiental global. Per encarar-los, reclama i exerceix noves formes de sobirania alimentària orientades a la sostenibilitat, dins d'un espai ambiental just i segur per a tothom a la Terra. Barcelona és signatària del Pacte de Milà de Política Alimentària sostenible, membre de la Xarxa de ciutats C40, impulsora del nou Pla director urbanístic que protegeix la infraestructura verda metropolitana proveïdora d'aliments i serveis ecosistèmics, i ha estat nominada Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021.

SOSTENIBILITAT

La Barcelona romana tenia uns 5.000 habitants, comprava blat que hi arribava per mar i venia vi que també en sortia per mar. Per sostenir el seu creixement, la ciutat ha ampliat aquestes xarxes de proveïment, així com l'abast de la seva petjada alimentària. Avui, Barcelona té més d'1.600.000 habitants, amb un entorn metropolità que supera els 3.000.000.

Quina mena de sobirania alimentària és necessària i possible per a una alimentació sostenible?

Amb qui s'hauria de compartir, dins d'un nou territori de proveïment agroecològic?

INNOVACIÓ

El proveïment de Barcelona hauria estat impossible sense tot un seguit de transformacions agràries i canvis en la dieta dels consumidors urbans, que van intensificar els usos del sòl i van moderar l'ampliació de la petjada alimentària. Algunes van tenir lloc als horts i camps situats dins de les muralles, d'altres van afectar el conreu del blat i els llegums, com també la integració ramadera. La industrialització dels conreus ha augmentat els rendiments i abaratit els preus, però a costa d'un consum

d'energia fòssil i del deteriorament dels sòls i els ecosistemes terrestres i marins.

Quines innovacions es necessiten ara per fer realitat un model agroalimentari sostenible?

De quina forma es pot ampliar el proveïment i respectar el medi?

PROVEÏMENT

Des d'on arribaven els aliments? Quina quantitat de gra i garrofes havia d'ingerir una mula per transportar en un dia l'energia dels cereals que cabien al seu carro? En quants dies hauria consumit tot el gra del carro? Quin paper han tingut el port, la màquina de vapor o la xarxa de ferrocarril? D'on arriben els aliments? Quants camions passen cada dia per les carreteres portant aliments de llocs remots? Què passarà quan escassegi el petroli?

Es resoldrà tot amb el canvi per vehicles elèctrics o propulsats amb hidrogen?

S'hauran de fer canvis més profunds en tot el sistema agroalimentari?

SALUT

Durant segles, els habitants de la ciutat han patit malalties i epidèmies: per carències els pobres, per excessos els rics i per manca d'un bon sanejament tant els uns com els altres. A l'àrea metropolitana de Barcelona, el 14% de la població no es pot pagar una dieta equilibrada i són freqüents la malnutrició i l'obesitat. Patim noves formes de contaminació que afecten la cadena agroalimentària i s'estenen a través d'aquesta. La pandèmia de COVID-19 ens recorda que *hi ha una sola salut*, com diu

l'OMS: la nostra i la del medi ambient són la mateixa.

Quins efectes té el que mengem en la salut i com canviaran amb el temps?

Com garantirem al segle XXI una nutrició saludable per a tots els éssers humans, sense infringir els límits ambientals planetaris amb els quals ja hem topat?

ELABORACIÓ

Des de 1537, els flequers de Barcelona estaven obligats a pastar el pa al pastim municipal i a vendre'l a preus fixats. Malgrat la liberalització de la panificació el 1767, la noció de preu just encara era vigent en l'economia moral de la gent. Les xarxes mercantils van portar nous productes i van canviar les nostres rutines alimentàries. La dieta mediterrània va ser un descobriment popular sorgit de la necessitat a causa de l'encariment de la carn. La producció agroalimentària industrial

i globalitzada ha canviat novament els nostres hàbits de compra i consum, amb dietes més insanes i malbaratadores.

Quins canvis estan emergint i hem de promoure per desenvolupar dietes i cadenes agroalimentàries més sanes i sostenibles al segle XXI?

Què és el “menjar tranquil” (*slow food*)?

IMPACTE

Proveir la ciutat sempre ha projectat una petjada ecològica, però no necessàriament negativa. L'ecòleg Ramon Margalef considerava que els paisatges agraris en mosaic de l'agricultura i la ramaderia tradicionals estaven integrats amb els usos del bosc i contribuïen a conservar la biodiversitat. Ara, aquells paisatges s'esvaeixen sota els monocultius de l'agricultura industrial, separada de les granges industrials i dels boscos abandonats. La ramaderia global produeix un 14% de les emissions de

gasos amb efecte hivernacle i tot el sistema agroalimentari un terç.

Quina nova transició agroecològica hem de fer perquè els agroecosistemes que proveeixen la ciutat treballin a favor de la natura i no en contra?

Com la plantegen la FAO, la Unió Europea, Via Pagesa, la Federació Internacional de Moviments d'Agricultura Ecològica (IFOAM) i altres moviments arreu del món?

GOVERNANÇA

El proveïment alimentari urbà és i ha estat un afer polític. El sector alimentari sempre s'ha mantingut diferent de qualsevol altre, condicionat abans i ara per les regulacions públiques. Amb el Consell de Cent i la figura del mostassà (segles XIII-XVIII), la xarxa municipal de mercats, el hub majorista de Mercabarna, les xarxes col·laboratives, les cistelles ecològiques i les noves cooperatives de consum, Barcelona ha gestionat a través del temps el proveïment,

la distribució i la comercialització d'aliments, i això ens ha llegat un llarg repertori de sabers, instruments i infraestructures.

Quina salut tenen les versions actuals d'aquestes infraestructures?

Com les haurem de redissenyar per desenvolupar un nou règim alimentari just per a tothom?

SALUBRITAT

La primera legislació alimentària espanyola, precedida per segles d'ordenances municipals, va ser un Reial decret de 1908. Al segle XIX, la primera causa de mort eren les malalties lligades a la salubritat. Les topografies mèdiques del XIX –i l'obra de Cerdà, Garcia Faria i Montoliu a Barcelona– relaten com l'higienisme va treballar per reduir-ne la sobremortalitat. Ara, la pandèmia de COVID-19 i la contaminació per microplàstics fan palès el fracàs de reduir el control de

la salubritat alimentària, així com l'ús d'embolcalls plastificats i l'abús d'antibiòtics.

Quines noves formes de concebre i gestionar la salubritat dels aliments necessitem al segle XXI?

De quina manera seria convenient vigilar-les?

PROXIMITAT

Encara que bona part de la petjada bladera, ramadera i forestal s'allunyés de la ciutat, la Barcelona preindustrial sempre en va mantenir una part: a l'hort i vinyet de la plana on ara hi ha l'Eixample, a les hortes del rec Comtal fins a Montcada i als horts casolans. La gran fractura metabòlica entre la ciutat i el camp es va obrir al segle XIX. Va ser un trencament biofísic i també sociocultural que va allunyar els habitants de la ciutat de la pagesia i viceversa.

Quina nova bioeconomia circular necessitem ara, al segle XXI, per guarir aquesta fractura metabòlica i simbòlica amb la reintegració de camp i ciutat en nous territoris agroecològics?

Quins nous paisatges alimentaris caldrà construir?

Què vol dir *realment* menjar de km 0?

MALBARATAMENT

L'altra cara de la fractura metabòlica és el malbaratament d'aliments. Barcelona va obrir el primer abocador l'any 1970. Abans, gairebé tota la brossa domèstica era orgànica. Les escombraries eren recollides per fer-ne compost. Els drapaires pagaven pel vidre, el paper, el metall i la roba. La industrialització, l'ús de plàstics i el nou *ethos* consumista van acabar amb la cultura del reaprofitament. Ara es calcula que, a Barcelona, un terç dels cinc milions de menjars diaris van a les

escombraries. Des de fa una dècada, la recollida selectiva real es manté estancada en el 35%.

Com podem tornar a tancar el cercle sociocultural i biofísic dels residus orgànics perquè retornin al sòl fèrtil d'on surten?

N'hi ha prou amb triar els residus per reciclar-los?

Alimentar Barcelona. Ciutat, proveïment i salut

El projecte Alimentar Barcelona fou iniciat pel MUHBA el 2013 i ha comptat amb la col·laboració, en diferents moments, de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Mercats de Barcelona, Mercabarna, el Museu d'Història de la Medicina i el projecte municipal Barcelona capital mundial de l'alimentació sostenible 2021

Recerques publicades a *Proveïr Barcelona*.

El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930, MUHBA, 2016, amb la col·laboració de l'AHCB (Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona): Mercè Renom Pulit (coordinació i edició), Ramon Arnabat, Montserrat Bajet, Ramon A. Banegas, Pere Benito, Cristina Borderias, Josep M. Bringué, Joan J. Busqueta, Juanjo Càceres, Mireia Comas, Luis R. Corteguera, Xavier Cussó, Nadia Fava, Gaspar Feliu, Joan Fuster, Manuel Guàrdia, Ismael Hernández, Maricó Janué, Marina López, Montserrat Miller, Iván Miró, Francesc Muñoz, Roser Nicolau, José Luis Oyón, Pere Pascual, Joaquim M. Puigvert, Josep Pujol, Antoni Riera, Elena Roselló, Manuel Sánchez, Pol Serrahima, Mikel Soberón, Joan Tafalla, Francesc Valls, Pere Verdés, Teresa Vinyoles.

EXPOSICIÓ

Octubre 2021 – Octubre 2022

Organització i producció: MUHBA - Museu d'Història de Barcelona, Institut de Cultura, Ajuntament de Barcelona

Direcció de l'exposició: Mònica Blasco i Arasanz i Joan Roca i Albert

Coordinació general: Mònica Blasco i Arasanz

Comissariat: Mercè Renom Pulit i Ramon Pujades i Bataller, i Enric Tello per la part d'alimentació sostenible. Amb l'assessorament de Josep Barceló, Mònica Blasco i Arasanz, Laura Castells, Joan Roca i Albert, Alfons Zarzoso i Fundació Alcía

Coordinació tècnica i documentació: Aina Mercader

Museografia i disseny gràfic: Andrea Manenti

Revisió lingüística i traduccions: Mots - Jordi Curell i Debbie Smirthwaite

Producció i muntatge: Grop i Croquis

Il·luminació: Haz Luz 17

Conservació preventiva i restauració: Lúdia Font, Anna Lázaro i Carla Puerto amb el suport de: Rosa Prat, Natàlia Hervás, Marina Rull i ECRA: Lourdes López i Nieves Zapata

Gestió de la col·lecció: Núria Miró Alaix i Emili Revilla Cubero

Manipulació i instal·lació de peces: Tti

Emmarcatge: Acutangle i Estampa Marcos

Transport d'originals: Itinerart, Alliance Brother SL i SIT

Agents d'assegurances: Confide i Marsh

Entitat asseguradora: Liberty Specialty Markets

Audiovisuals:

La riquesa de la cuina medieval
La innovació que va venir d'Amèrica
Menjar fora de casa (1850-1950)

Guió: Fundació Alcía i David Colom Berga, amb l'assessorament del MUHBA. **Producció:** PuntTV

Mercats de ferro: La Maquinista i la modernització de Barcelona. Guió: Ramon Graus. **Producció:** Principal 2a films

Prestadors d'obres exposades: Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona; Biblioteca de Catalunya; Biblioteca de Ciències Socials de la Universitat Autònoma de Barcelona. Col·lecció especial: Biblioteca Econòmica Carandell; Biblioteca de la Universitat Pompeu Fabra; Laura Castells; Col·lecció Josep Farrés; CRAI. Biblioteca Pavelló de la República – Universitat de Barcelona; CRAI - Biblioteca de la Universitat de Barcelona; CRAI Biblioteca de Reserva. Universitat de Barcelona; Depósito de Archivo Cartográfico y de Estudios Geográficos del Centro Geográfico del Ejército (Ejército de Tierra – Ministerio de Defensa); Fons Centre Excursionista de Catalunya - Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya; Fundació Concòrdia Farmacèutica - Consell de Col·legis Farmacèutics de Catalunya; Fundació Museu d'Història de la Medicina de Catalunya; Fundació Privada Hospital de la Santa Creu i Sant Pau; Granja Viader; Marc Martí Col·lecció; Ministerio de Cultura y Deporte. Arxiu de la Corona d'Aragó; Biblioteca Nacional de España; Mercè Renom; Museu del Disseny de Barcelona; Museu de la Farmàcia Catalana de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona; Museu Marítim de Barcelona; Museu Nacional d'Art de Catalunya; Museu Nacional de la Ciència i la Tècnica de Catalunya; Museu de la Vida Rural; Enric Tello.

© **Imatges:** Arxiu Històric Caprabo; Arxiu Fotogràfic de Barcelona; Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona; Arxiu Mas/Institut Amatller d'Art Hispànic; Arxiu Municipal Districte de Sant Martí; Arxiu Nacional de Catalunya; Biblioteca de Catalunya; Biblioteca Nacional de España; Bibliothèques Nationales de France; CRAI Biblioteca de Reserva. Universitat de Barcelona; Fundació Concòrdia Farmacèutica - Consell de Col·legis Farmacèutics de Catalunya; Fundació Privada Hospital de la Santa Creu i de Sant Pau; Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya; Österreichische Nationalbibliothek de Viena; Mercabarna, Museu Nacional d'Art de Catalunya, Patrimonio Nacional, Real Biblioteca; Fotos: Enric Gràcia, Pep Parer, Pere Vivas.

Agraïments: Maria José Balcells, Soledad Bengoechea, Josep Casanovas Prat, Glòria Casas, Cèlia Cañellas, Joaquim Carbonell, Daniel Cardona, Xavier Cazeneuve, Antoni Esparó, Steven Forti, Antoni Gavaldà, Manuel Guàrdia, Helena Lafuente, Isabel

Llasat, José Luis Martín Ramos, Mónica Martínez, Carme Molinero, Pere Ortí, Maria Luz Retuerta, Carles Riba Romeva, Jordi Roca Vernet, Carme Sanmartí, Alcía Santomà, Maria Cruz Santos, Ana Shelly, Ana Suela, Esther Tallada, Gemma Tribó, María Luisa Villamón Blanco, University of Bradford, El Born Centre de Cultura i Memòria, Caprabo, Museu Diocesà i Comarcal de Solsona, Universitat Rovira i Virgili, La Seu de Manresa

Programació i activitats: Mònica Blasco i Teresa Macià; **Educació:** Teresa Macià i Fragment Serveis Culturals; **Visites i itineraris:** MUHBA i Fragment Serveis Culturals; **Support a la gestió:** Eulàlia Cartró; **Comunicació:** Mercè Martínez i La Tremenda; **Promoció:** Quim Brugada Perich; **Atenció al públic:** Carles Mela i Acciona; **Administració:** Pascual Bayarri, Elena Rivalí, José Manuel Sánchez i Teresa Soldino; **Seguretat:** Dolores Aguadé i Grupo Control; **Manteniment:** Carlos Fumanal i María José Arnal; **Equip MUHBA:** D. Aguadé, D. Alcubierre, M. J. Arnal, P. Bayarri, S. Benajas, M. Blasco, J. Bracons, Q. Brugada, J. Capsada, E. Cartró, C. Cazalla, L. Font, C. Fumanal, M. Iglesias, J. Irigoyen, A. Lázaro, T. Macià, M. Martínez, S. Martínez, C. Mela, N. Miró, E. Pérez, C. Puerto, R. Pujades, E. Revilla, E. Rivalí, J. Roca, A. de la Rosa, J. Samsó, J. M. Sánchez, T. Soldino, E. Straehle, X. Tarraubella, M. Valero i D. Xufré

LLIBRET DE SALA

Consell d'Edicions i Publicacions de l'Ajuntament de Barcelona: Jordi Martí Grau, Marc Andreu Acebal, Àgueda Bañón Pérez, Marta Clari Padrós, Núria Costa Galobart, Sonia Frías Rollón, Pau González Val, Laura Pérez Castaño, Jordi Rabassa Massons, Joan Ramon Riera Alemany, Pilar Roca Viola, Edgar Rovira Sebastià i Anna Giralt Brunet

Directora de Comunicació: Àgueda Bañón

Directora de Serveis Editorials: Núria Costa Galobart

Col·lecció MUHBA Llibrets de Sala

Direcció de la col·lecció: Joan Roca i Albert

Edició: Ajuntament de Barcelona. Institut de Cultura, MUHBA (Museu d'Història de Barcelona)

Alimentar Barcelona. Ciutat, proveïment i salut

Textos: Mercè Renom Pulit i equip assessor: Josep Barceló, Mònica Blasco, Laura Castells, Ramon J. Pujades i Bataller, Joan Roca i Albert, Enric Tello, Alfons Zarzoso i Fundació Alcía

© **Imatges:** MUHBA (Museu d'Història de Barcelona), ONV (Österreichische Nationalbibliothek de Viena), AHCB (Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona), BC (Biblioteca de Catalunya), BNE (Biblioteca Nacional de España), FPHSCSP (Fundació Privada Hospital de la Santa Creu i Sant Pau), BNF (Bibliothèque Nationale de France), MDCS (Museu Diocesà i Comarcal de Solsona), MDB (Museu del Disseny de Barcelona),

CRAI UB (CRAI Biblioteca de Reserva. Universitat de Barcelona), AFB (Arxiu Fotogràfic de Barcelona), FCEC ICGC (Fons Centre Excursionista de Catalunya ICGC), AMDSM (Arxiu Municipal Districte de Sant Martí), FCF-CCFC (Fundació Concòrdia Farmacèutica- Consell de Col·legis Farmacèutics de Catalunya), ICGC (Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya); CRAI BPR (CRAI Biblioteca Pavelló de la República - Universitat de Barcelona), MMC (Marc Martí Col·lecció), MNAC (Museu Nacional d'Art de Catalunya), AFB/AM (Arxiu Fotogràfic de Barcelona / Arxiu Mas. Institut Amatller d'Art Hispànic), AHC (Arxiu Històric Caprabo), Mercabarna, ANC (Arxiu Nacional de Catalunya), EFE/EPA. Fotos: Enric Gràcia, Pep Parer, Jordi Puig, Pere Vivas

Coordinació editorial: Mònica Blasco i Aina Mercader

Disseny i maquetació: Andrea Manenti

Revisió: Joan Roca i Albert

Revisió lingüística i traduccions: Mots - Jordi Curell, Debbie Smirthwaite

Impressió: Naop SL

© **de l'edició:** Ajuntament de Barcelona. Institut de Cultura. Museu d'Història de Barcelona

© **dels textos:** els seus autors

ISBN: 978-84-9156-352-5

DL: B 17044-2021

barcelona.cat/museuhistoria
barcelona.cat/barcelonallibres

AMB EL SUPORT DEL CERCLE DEL MUSEU D'HISTÒRIA DE BARCELONA

Patrons benefactors: Ara, Consorci de la Zona Franca, El Periódico, Fira de Barcelona, Mercabarna, Port de Barcelona. **Patrons institucionals:** Societat Econòmica Barcelonesa d'Amics del País, Consell Econòmic i Social de Barcelona, Ateneu Barcelonès, Sport Cultura Barcelona, Associació Consell de Cent, Institut Europeu de la Mediterrània, Fundació Centre Internacional de Música Antiga, Associació d'Enginyers Industrials de Catalunya, Fundació Museu Historicosocial de La Maquinista Terrestre i Marítima i de Macosa, Cambra de Comerç de Barcelona, Fundació Pau Casals, FAVB-Associació de Veïns i Veïnes de Barcelona. **Associats i amics:** iGuzzini, Grup Julià



MUHBA Librets de sala

- 1 Barraques. La ciutat informal
- 2 Barcelona connectada, ciutadans transnacionals
- 3 Barcelona i els Jocs Florals, 1859
- 4 Cerdà i Barcelona. La primera metròpoli, 1853-1897
- 5 Salomó ben Adret de Barcelona, 1235-1310
- 6 Ja tenim 600! La represa sense democràcia
- 7 La revolució de l'aigua a Barcelona
- 8 Murals sota la lupa. Les pintures de la capella de Sant Miquel
- 9 Indïanes, 1736-1847. Els orígens de la Barcelona industrial
- 10 Barcelona, vint històries musicals
- 11 L'enginy de postguerra. Microcotxes de Barcelona
- 12 Alimentar la ciutat. El proveïment de Barcelona del segle XIII al segle XX
- 13 Música, Noucentisme, Barcelona
- 14 La bandera de Santa Eulàlia i la seva restauració
- 15 El món del 1714
- 16 Fabra & Coats fa museu
- 17 Monestirs urbans en temps de guerra
- 18 Música, guerra i pau a la Barcelona moderna i contemporània
- 19 La cartografia medieval i Barcelona
- 20 Barcelona a l'antiguitat tardana. El cristianisme, els visigots i la ciutat
- 21 Els jueus a la Barcelona medieval. MUHBA El Call
- 22 Hagadàs Barcelona. L'esplendor jueva del gòtic català
- 23 La casa Gralla. El periple d'un monument
- 24 Primers pagesos BCN. La gran innovació fa 7.500 anys
- 25 Imatges per creure. Catòlics i protestants a Europa i Barcelona, segles XVI-XVIII
- 26 La ferida d'Hipercor. Barcelona 1987
- 27 El port franc i la fàbrica de Barcelona
- 28 Pere IV. Passatge major del Poblenou
- 29 Crítica i restitució patrimonial en gastronomia
- 30 Barcelona capital mediterrània. La metamorfosi medieval, segles XIII-XV
- 31 La conquesta del litoral, del segle XX al segle XXI
- 32 La ciutat dels polígons. Un itinerari pel Besòs
- 33 Barcelona & Futbol. El gran joc social del segle XX
- 34 Barcelona, port mediterrani entre oceans. El testimoni del vaixell *Barceloneta*

