

Alimentar Barcelona

Ciudad, abastecimiento y salud



Alimentar Barcelona

Ciudad, abastecimiento y salud





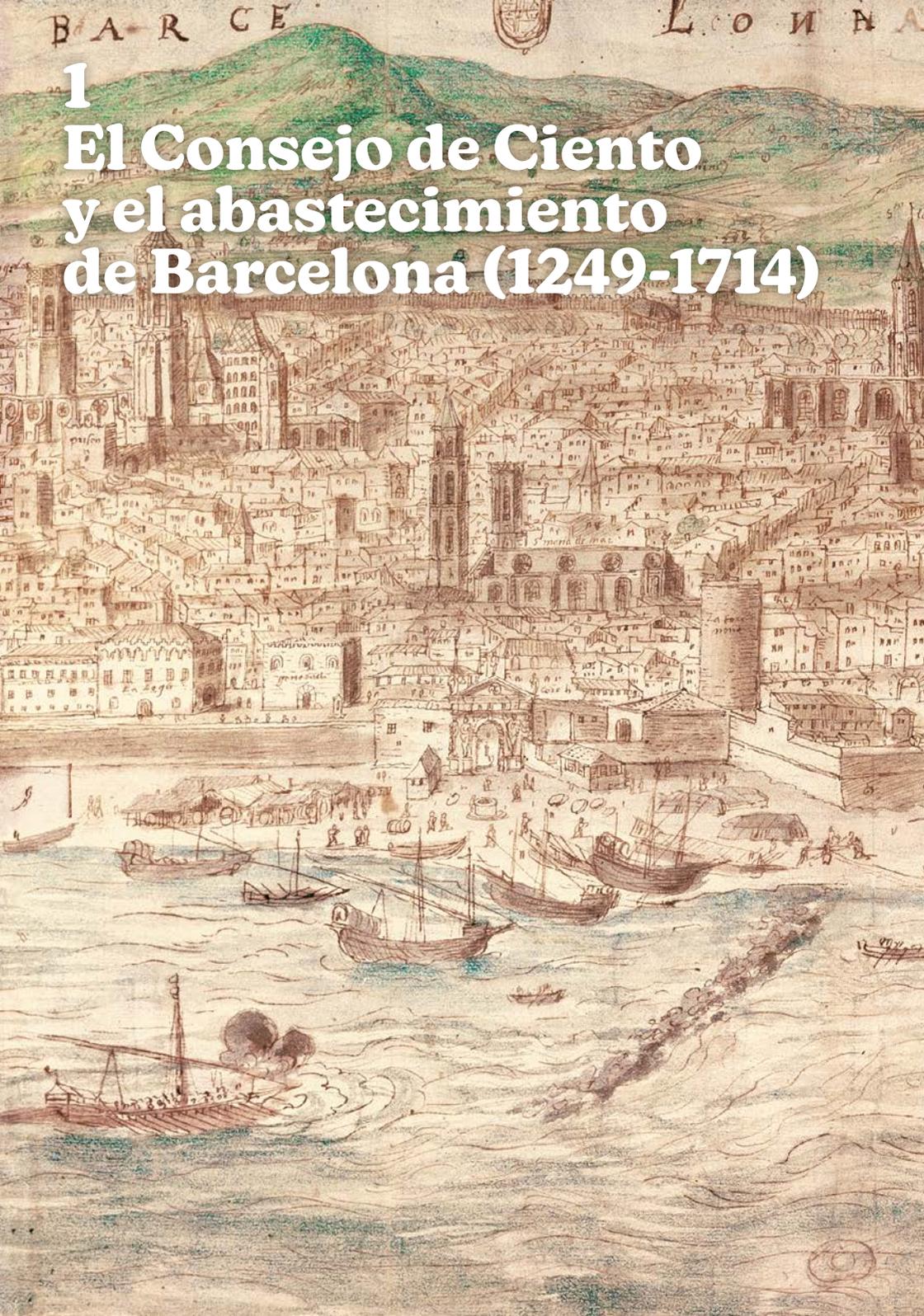
Fogón y olla. Siglos xv-xvi. MUHBA

Alimentar a la población ha resultado siempre una preocupación para las ciudades. Ha sido una clave decisiva en su relación con territorios de una extensión variable —de acuerdo con la situación geopolítica y las condiciones del transporte—, en la evolución de las tecnologías para conseguir productos alimentarios a lo largo de los siglos y en las condiciones sociales —más o menos desiguales, según el momento— en las que hombres y mujeres han podido nutrirse y mantener la vida.

Garantizar el abastecimiento y la seguridad alimentaria fue una de las principales ocupaciones del Consejo de Ciento, la institución municipal barcelonesa creada en 1249, desde sus inicios. Desde entonces, el gobierno de la ciudad se ha esforzado por garantizar el suministro y la calidad de los alimentos, bien porque ha tenido competencia directa para ello, bien porque ha actuado de forma subsidiaria, bien porque ha buscado alternativas a la acción insuficiente de otras autoridades.

La intervención del gobierno municipal llega hasta hoy, con una red de mercados municipales y con Mercabarna, gran despensa de Barcelona y el Mediterráneo occidental, además de proveedor de gran parte de las ciudades de Europa. Esta larga trayectoria de implicación municipal decisiva en el abastecimiento alimentario es una singularidad histórica de Barcelona que no se da de forma equiparable en la mayoría de metrópolis europeas.

1 El Consejo de Ciento y el abastecimiento de Barcelona (1249-1714)



A partir del siglo XIII, Barcelona dejó de ser una ciudad pequeña. La incorporación a las rutas del comercio mediterráneo impulsó la producción artesanal y las actividades financieras y, a pesar de las crisis cíclicas, generó una prosperidad sostenida que favorecía el crecimiento urbano y la presencia de una élite ciudadana rica y bien relacionada con la monarquía. La influencia de estos *prohombres* se consolidó al conseguir del rey el régimen municipal para Barcelona (1249), que transformó la ciudad en un ente político con amplia capacidad de autogestión, hasta la abolición del Consejo de Ciento en 1714.

Entre las competencias adquiridas progresivamente por el municipio a partir del principio del “bien común” estaban el abastecimiento alimentario y la política asistencial. La paz social dependía del precio del pan y del acceso a los demás alimentos básicos, especialmente en los periodos de carestía y de epidemias que afectaron repetidamente a la ciudad y que podían dar lugar a los temidos disturbios.

1.1 UN SISTEMA DURADERO DE GESTIÓN ALIMENTARIA MUNICIPAL

La herencia de la Barcelona condal

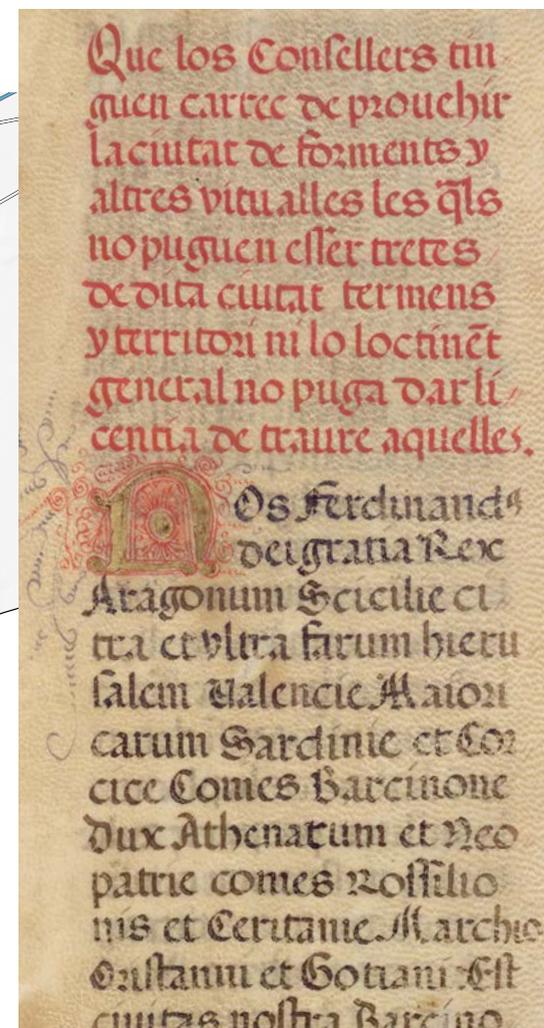
Como principal autoridad civil, los condes tenían la responsabilidad de actuar para que en Barcelona no faltaran los alimentos básicos, pero los contrapoderes del vizconde y del obispo limitaban sus funciones. En el siglo xi, los condes acabaron imponiéndose y consiguieron intervenir en el ciclo del pan desde la molienda en los molinos de la acequia Comtal hasta la cocción en las panaderías, pasando por el monopolio del pesaje de la harina. También asumieron el control del mercado (gravando la entrada y la medición de los productos), de las carnicerías y de las pescaderías. Los ingresos derivados de todo ello estimularon la intervención pública en el abastecimiento y consolidaron el poder condal-real.



Evitar el hambre y proteger la salud

Entrado el siglo xiv, el municipio consiguió que la monarquía le fuera cediendo las competencias del abastecimiento y la salubridad. Los privilegios de *Vi vel gratia* (1328) y de la *Annona* (1511) constituyeron dos hitos porque, en caso de carestía, el primero permitía requisar los transportes de grano que pasaban cerca de la ciudad y, el segundo, prohibir la salida de trigo incluso oponiéndose al virrey. Además de garantizar y subvencionar el grano panificable cuando era necesario, el municipio supervisaba el abastecimiento y calidad de otros alimentos como la carne, el pescado o el vino. Para financiarse, fue estableciendo una fiscalidad basada en las *imposiciones* o tributos indirectos sobre la compraventa.

Privilegio de la *Annona*, año 1511. Copia incluida en el *Llibre Verd III*. AHCB



Controlar rutas, construir infraestructuras

Garantizar el abastecimiento requería controlar las rutas y mantener los espacios de aprovisionamiento y distribución. Barcelona necesitaba mucho cereal, que llegaba sobre todo en barcos y que solía importar de Aragón y de la Cataluña interior, por la ruta fluvial del Ebro, pero también de Sicilia, Cerdeña y la Provenza. El municipio enviaba informadores para estar al corriente de cosechas y precios y encargar las compras. Otros alimentos básicos, como la carne, llegaban por vía terrestre y por estricta iniciativa privada, pero el municipio defendía pastos, controlaba corrales y mataderos y negociaba las cantidades de animales que había que sacrificar así como los precios de venta.



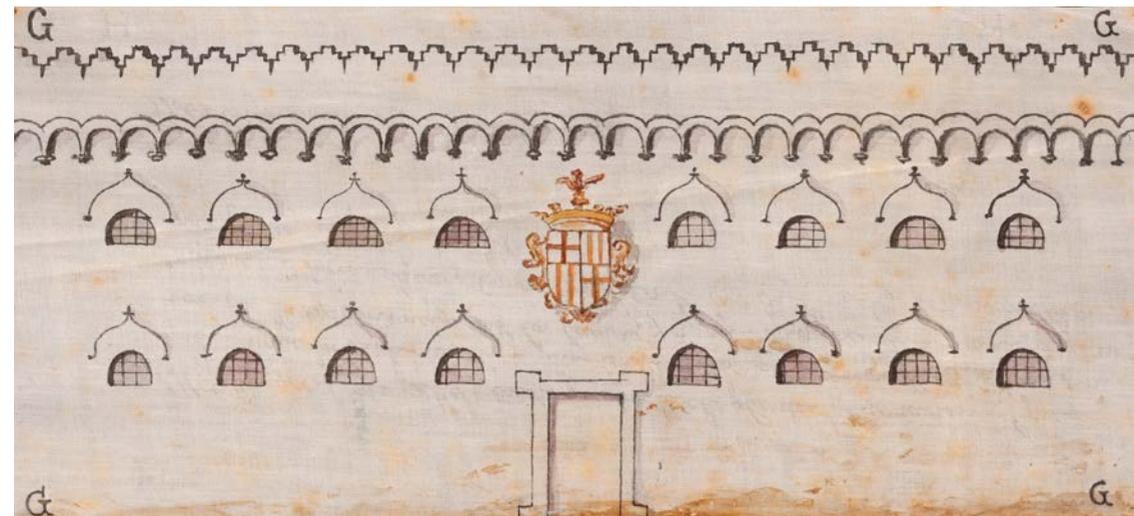
Vista del muelle de Barcelona justo antes de la ampliación (solo con la escollera tardo-medieval), elaborada por la pintora Rafaela Puig hacia el año 1590. BC

La Alhóndiga Para proteger el grano llegado a puerto, centralizar su distribución y frenar el acaparamiento, el municipio construyó el Porxo del Forment (Alhóndiga) en 1389. En 1516 se inició la construcción de un porche anejo y en el antiguo edificio se ubicaron la tahona municipal (1537) y los hornos. Entre 1553 y 1615, el conjunto fue ampliado en altura y ennoblecido para dar cabida también a la Sala de Armas de la ciudad. Abolida la autonomía defensiva tras la Guerra de los Segadores, los virreyes reclamaron el edificio y lo acondicionaron como nuevo Palacio Real, pero a finales del siglo XVII, el Consejo de Ciento todavía proyectaba reproducir el edificio perdido en unos nuevos silos.



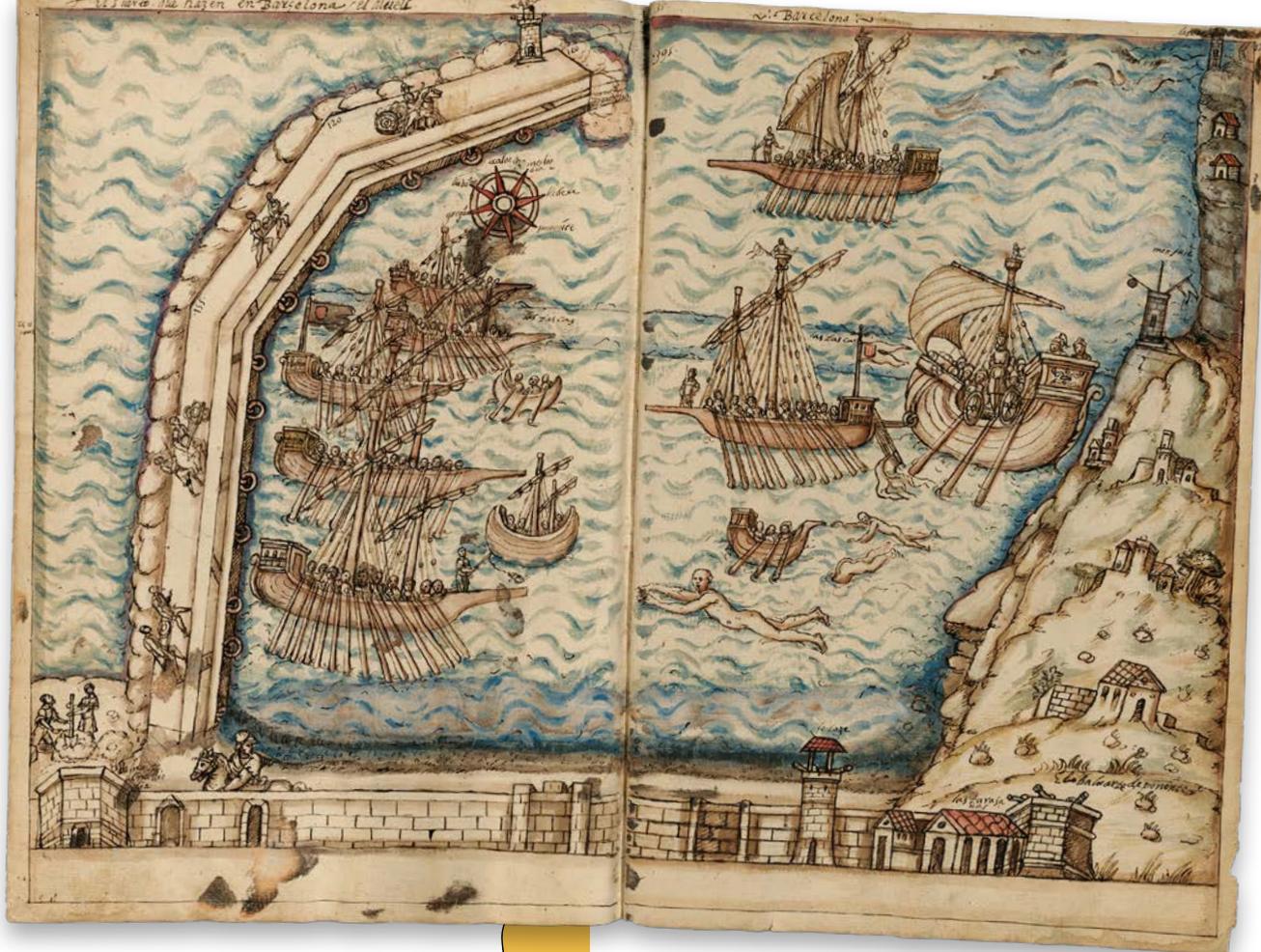
→ Lápida conmemorativa de la fundación del Porxo del Forment (Alhóndiga), 1389. MUHBA

↓ Diseño del alzado proyectado de los nuevos silos, 1693-1705. AHCB



Un camino desde el Ebro hasta la playa

El cereal del interior de la Península descendía por el Ebro en barcas hasta el Delta, donde se cargaba en barcos que lo transportaban hasta Barcelona. La ciudad de Tortosa podía gravar el tráfico y requisar grano en tiempos de carestía. Para evitar Tortosa, Barcelona adquirió a finales del siglo XIV las baronías ribereñas de Flix y La Palma y en los años siguientes invirtió más de 30.000 florines de oro en la construcción de porches en Flix y Banyoles (Tivissa) y de un nuevo camino por el que se transportaba el grano con animales hasta Miramar (playa de Mont-roig) para embarcarlo hacia Barcelona.



Vista del muelle de Barcelona durante la fase final de los trabajos de ampliación. *Libro de armas y blasones de diversos linajes y retratos*, atribuido a Rafaela Puig, c. 1616. BNE



Ruta de los cereales por el río Ebro hasta Barcelona en el siglo XV

Del Mediterráneo al muelle Con la incorporación de las islas cerealícolas de Sicilia y Cerdeña (que también vehiculaba grano de la Provenza) a la Corona de Aragón, las rutas marítimas del norte del Mediterráneo occidental ganaron peso en el abastecimiento de Barcelona, en detrimento del cereal norteafricano. El recurso a los mercados atlánticos pasó a ser más puntual, pero de allí procedían otros alimentos como el pescado salado, incluido el bacalao a partir del siglo XVI. Los barcos que llegaban a Barcelona descargaban en la playa, hasta que el municipio terminó el primer muelle artificial en 1487, construido gracias al derecho de anclaje que gravaba las mercancías desembarcadas. Entre 1590 y 1623, la ciudad lo prolongó con dos tramos adicionales.

Tinaja valenciana con marcas de mercader, encontrada en Barcelona. Siglo XV. MUHBA



Entre el rey y la ciudad: la supervisión del mercado por el alamín

La ciudad también consiguió que la monarquía le transfiriera la regulación del mercado y la salubridad de los alimentos. En el año 1339, el rey Pedro el Ceremonioso concedió que Barcelona tuviera su propio alamín, según el modelo de Valencia, de origen islámico. Este era un oficial real, nombrado anualmente a propuesta del municipio, que supervisaba y marcaba las pesas y medidas para evitar el fraude, vigilaba la calidad y estado de los productos, confiscaba las adulteraciones y ejercía funciones urbanísticas. Las multas por infracción se dividían en tres partes: una para el rey, una para el municipio y una para el alamín.



➤ Vista de Barcelona desde Montjuïc el año 1535. Georg Braun y Franz Hogenberg, *Civitates Orbis Terrarum*, 1572. AHCB

← Pesaje con balanza. Miniatura del manuscrito *Dels dits i fets memorables* de Valeri Màxim. AHCB



Los residuos y la agricultura de proximidad

Los residuos de los hogares y los obradores barceloneses medievales eran escasos. Los objetos no eran baratos, por lo que se arreglaban, zurcían o restauraban y se revendían de segunda mano. La parte principal de los residuos estaba constituida por la materia orgánica, que se aprovechaba como abono en los numerosos huertos urbanos y en los campos del llano de Barcelona. Se mezclaba con estiércol y excrementos humanos, extremadamente valiosos en ausencia de otros fertilizantes. A cambio, Barcelona se hallaba mejor aprovisionada de verduras, hortalizas y frutas de temporada, que los campesinos podían comercializar directamente o a través de revendedores.

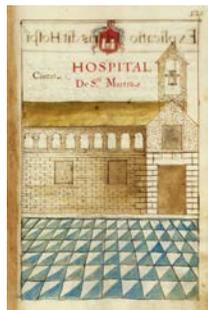
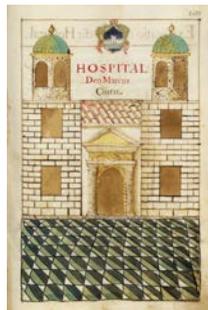
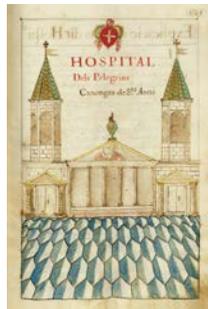
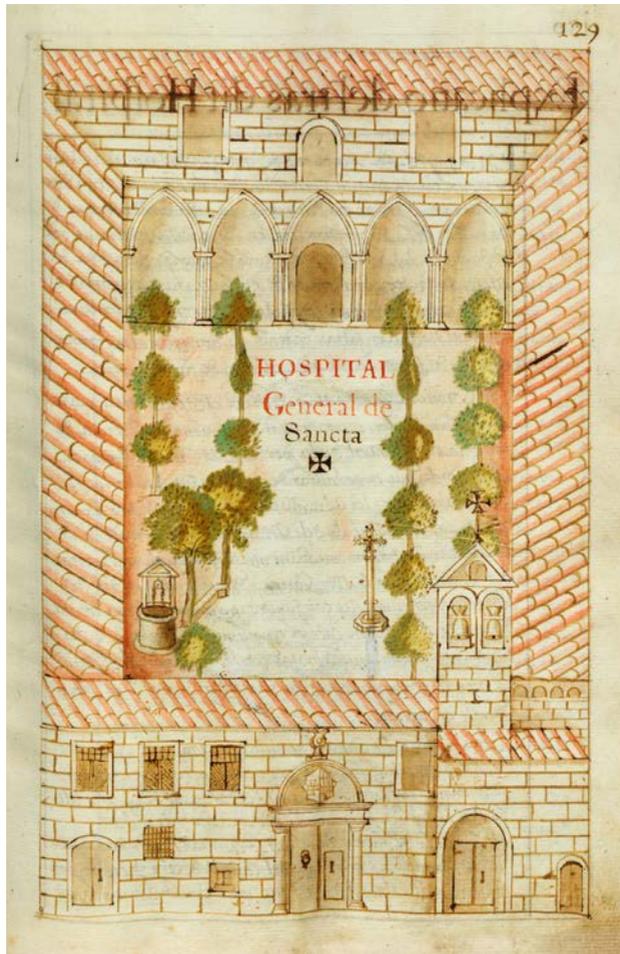
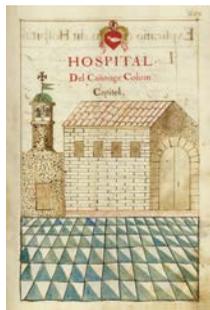
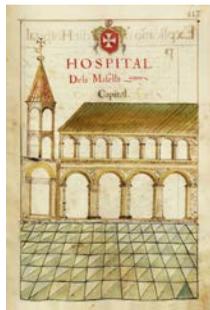
Bacinilla, siglo xvi. MUHBA



Política asistencial y de salud en el Hospital de la Santa Creu

El municipio también asumió iniciativas en la práctica de la caridad junto con algunas instituciones religiosas. En una sociedad impregnada de moral cristiana, era otra manera de contener el malestar causado por las desigualdades. En 1401, el Consejo de Ciento acordó con la Catedral la fusión de los seis pequeños hospitales barceloneses en el nuevo Hospital de la Santa Creu, al que impulsó económicamente. El complejo hospitalario fue culminado a lo largo del siglo XVI y, en el siglo XVII, se le añadió la Casa de Convalecencia. Además de algunos tratamientos terapéuticos, la institución procuraba mejorar el estado físico de los enfermos y pobres allí acogidos con la alimentación y el descanso que les proporcionaba.

Hospitales fusionados en el Hospital de la Santa Creu en 1401. Representaciones incluidas en el *Llibre que conté tot lo principi de l'Hospital general de Sancta Creu y de la Convalescència*, 1674. FPHSCSP



La dieta reconstituyente: caldos y carnes de aves de corral La alimentación de los más humildes solía ser pobre en proteínas y grasas. Así pues, cuando ingresaban en el Hospital este trataba de mejorar la condición física de los más débiles ofreciéndoles caldos y carnes de aves de corral. La cultura médica del momento otorgaba una poderosa capacidad sanadora a la volatería, que era un alimento propio de élites y estaba fuera del alcance cotidiano de los pobres.

↑ Estado o pauta que expresa la ración diaria [ordinaria], extraordinaria y demás utensilios que corresponden a los pobres convalecientes y oficiales empleados en la presente Casa de Convalecencia [...], 1757. Incluye las raciones de víveres que se repartían diariamente a los internos y al personal de la Casa de Convalecencia, así como apartados sobre las raciones extraordinarias y las labores asociadas al huerto y al servicio de lavandería del Hospital. FPHSCSP

← Plato "Charitas". Siglo XVII. MUHBA



Bebés y nodrizas Debido a la elevada mortalidad en los partos y los altos índices de pobreza muchos bebés acababan en el Hospital. Para amamantarlos, la institución pagaba un gran número de nodrizas, que a menudo tenían a los niños consigo hasta los dos años. Entonces los devolvían al Hospital, que los alimentaba y vestía hasta que, hacia los siete años, la institución buscaba a alguien que los acogiera como aprendices de un oficio o como criadas asumiendo la manutención de los mismos a cambio de su trabajo.

Luces y sombras de un modelo: déficits, excesos y enfermedades

Las políticas de abastecimiento de la ciudad de Barcelona ejercieron un impacto desigual en la salud de sus habitantes. El análisis de los restos esqueléticos recuperados en las excavaciones arqueológicas ayuda a determinar su alcance y efectividad. Enfermedades como la hiperostosis esquelética idiopática difusa o las caries dentales dan testimonio de una nutrición rica, mientras que, por el contrario, la hipoplasia dental o el raquitismo patentizan el estrés alimentario o la deficiencia en vitamina D en la niñez. Otras enfermedades, como la tuberculosis, apuntan bajos niveles de vida y relación entre humanos y animales.

Las obras de misericordia. *Saltiri anglocatalà*, Ferrer Bassa, c. 1346. BNF



Hiperostosis esquelética idiopática difusa (HEID) Individuo masculino de entre 50 y 80 años. La importante osificación perceptible en la superficie anterior de las vertebrae torácicas es característica de la HEID y está relacionada con la obesidad y el síndrome metabólico. Proviene de la excavación de Can Cadena (s. xvii).



Tuberculosis Individuo femenino de entre 21 y 35 años. Las perforaciones en la superficie anterior de las vértebras y la limitada creación de hueso nuevo apuntan una probable tuberculosis en estadio inicial. Esta enfermedad infecciosa bacteriana de progresión lenta se transmite de persona a persona por vía respiratoria, pero también de animales domésticos a humanos a través del consumo de carne o lácteos. Proviene de la excavación de Can Cadena (s. xvii).



Otros casos estudiados:

Raquitismo Individuo masculino adulto. La curvatura de la diáfisis femoral sugiere que este individuo sufrió deficiencia en vitamina D en la niñez, pero que consiguió superar el probable raquitismo. Es un ejemplo de estrés nutricional en fase de crecimiento. Proviene de una excavación en la calle de Les Caputxes (s. xiv-xv).

Caries e hipoplasia dental Individuo probablemente masculino de entre 16 y 20 años. Las caries están relacionadas con un alto consumo de carbohidratos como los azúcares. En cambio, la hipoplasia dental está ligada a estresores sistémicos como la malnutrición o enfermedad durante el desarrollo. Proviene de la excavación de Can Cadena (s. xvii).

1.2 NUTRIR UNA CAPITAL MERCANTIL

La alimentación de una ciudad mediterránea

En la Barcelona bajomedieval y moderna, al igual que en el resto de ciudades mediterráneas occidentales, el pan integral constituía la base de la alimentación, representando hasta el 70% de la dieta de las clases populares. Se le añadían hortalizas, verduras y frutas de temporada, legumbres, huevos, queso y carne, sobre todo de ovino y cerdo. El consumo de pescado completaba la dieta, especialmente en tiempo de cuaresma y en otros días de abstinencia. El vino y el aceite aportaban unos complementos calóricos esenciales. Entre las élites, que consumían un pan más blanco, las proporciones se alteraban puesto que multiplicaban la cantidad y diversidad de proteínas.

Los espacios del abastecimiento urbano

Aprovisionar una ciudad con 30.000 bocas era una actividad compleja que requería multitud de espacios y mecanismos de supervisión. Cerca de la Baixada de la Llibreteria y de la plaza de L'Àngel se ubicaban el mercado, las plazas de L'Oli y del Blat de Dalt y la Carnicería Mayor. También se vendía carne en la Boqueria y cerca de Santa María del Mar, y volatería en la plaza Nova. A levante de la Llotja estaban la Pescadería y el Porxo del Forment (con la tahona municipal y los hornos), que se abría a la plaza del Blat de Mar; a poniente, la plaza del Vi. Los corrales se encontraban en la parte exterior del Portal de l'Àngel y los mataderos en la Boqueria y el tramo final de la acequia Comtal. El Consejo de Ciento regulaba la organización y la limpieza y costeaba su acondicionamiento o ampliación.

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

1. Corrales; 2. Carnicería de la calle Comtal; 3. Plaza de la Verema (venta estacional de uva); 4. Calle de la Palla; 5. Plaza Nova (mercado de hortalizas, aves de corral y quesos); 6. Plaza de l'Oli (mercado de aceite, hortalizas, aves de corral y quesos); 7. Mercado de hortalizas de la Boqueria y carnicería de la Rambla (desde 1602); 8. Matadero de la Boqueria (carnicerías); 9. Pescadería de la Boqueria; 10. Matadero Mayor (carnicerías); 11. Carnicería del Call; 12. Mercado y plaza de Les Cols (hortalizas); 13. Plaza de l'Àngel, antigua plaza del Blat de Dalt; 14. Peso de la Harina; 15. Carnicería del Pont de Campderà; 16. Plaza del Born (mercado de hortalizas, aves de corral y quesos); 17. Matadero del Mar (carnicerías); 18. Pla d'en Llull (Peso de la feña); 19. Portal del Carnalatge (desde 1571) y matadero; 20. Pescadería Nueva (hasta 1598) y mercado de hortalizas; 21. Plaza del Vi y Voltes dels Encants; 22. Nueva plaza del Blat; 23. Palacio Real, antigua Alhóndiga y Tahona Municipal (hasta 1667); 24. Molinos de viento; 25. Pescadería de la Ribera (desde 1598); 26. Pla del Palau, antigua plaza del Blat de Mar (trigo); 27. Aduanas; 28. Casetas de los pescadores



Medidas y pesos

La regulación emanada del Consejo de Ciento determinaba las unidades de referencia que se podían utilizar en las transacciones. Cada año, el alamín o funcionario de mercados llamaba a contrastar todos los pesos y medidas de la ciudad con las unidades de referencia que custodiaba el municipio y ponía la marca correspondiente a las ya comprobadas para que pudieran ser reconocidas por los clientes. Según el tipo de producto (áridos, líquidos, etc.) se empleaba una unidad básica u otra, con sus correspondientes múltiplos y submúltiplos.



↑ Medida para frutos secos, 1572.
→ Medidas de capacidad para líquidos (aceite), siglos XVI-XVIII.
↓ Medida de capacidad con el escudo de la ciudad, siglos XVII-XVIII.
MUHBA



Preparación y transformación de alimentos

Los productos alimentarios no siempre son alimentos directamente consumibles. A menudo requieren un proceso de preparación y cocción que los transforme en materia digerible por el cuerpo humano y que al mismo tiempo les otorgue un sabor, un aroma y un aspecto agradables a los sentidos. Precisamente por eso, la calidad y diversidad de los productos consumidos y el nivel de complejidad de las técnicas culinarias siempre han sido indicadores directos de la posición social y económica de las personas.

Libre de doctrina pera ben servir, de tallary del art de coch (Libro de doctrina para bien servir, cortar y del arte de la cocina). Barcelona, 1520. Robert de Nola. CRAI UB



Poner la mesa, clase social y representación

Comer es un acto social y el comedor un espacio de relación. Por eso, además de la calidad y cantidad de alimentos, la manera de servirlos y de poner la mesa han sido elementos de representación y también buenos indicadores de la posición social y económica de los hogares. En época medieval y moderna, las mesas modestas disponían de platos y vasos de madera, metal o cerámica vidriada, prácticamente sin decoraciones, mientras que las acomodadas, sobre todo en banquetes y comidas especiales, lucían sus mejores vajillas decoradas y finas copas de vidrio o cristal.

Detalle del *Sant Sopar* procedente de la iglesia de Santa Constança de Linya, siglo xv. MDCS



↑ Plato decorado, siglos XIV-XV. MDB
← Cántaro, siglo XVII. MUHBA
↓ Cuchara de madera, siglo XVIII. MUHBA



2 Abastecimiento y salud en tiempos del municipio borbónico (1715-1820)



La derrota de 1714 conllevó la supresión del Consejo de Ciento y la confiscación de sus bienes. El decreto de Nueva Planta impuso el modelo castellano de ayuntamiento con concejales de nombramiento real y composición aristocrática, presidido por un corregidor que vigilaba el acatamiento de la voluntad soberana, determinada por el virrey y su consejo asesor, el Real Acuerdo de la Audiencia de Cataluña. El ayuntamiento perdió la autonomía fiscal y acumuló una gran deuda por el incumplimiento de las transferencias que le tenía que efectuar la Real Hacienda.

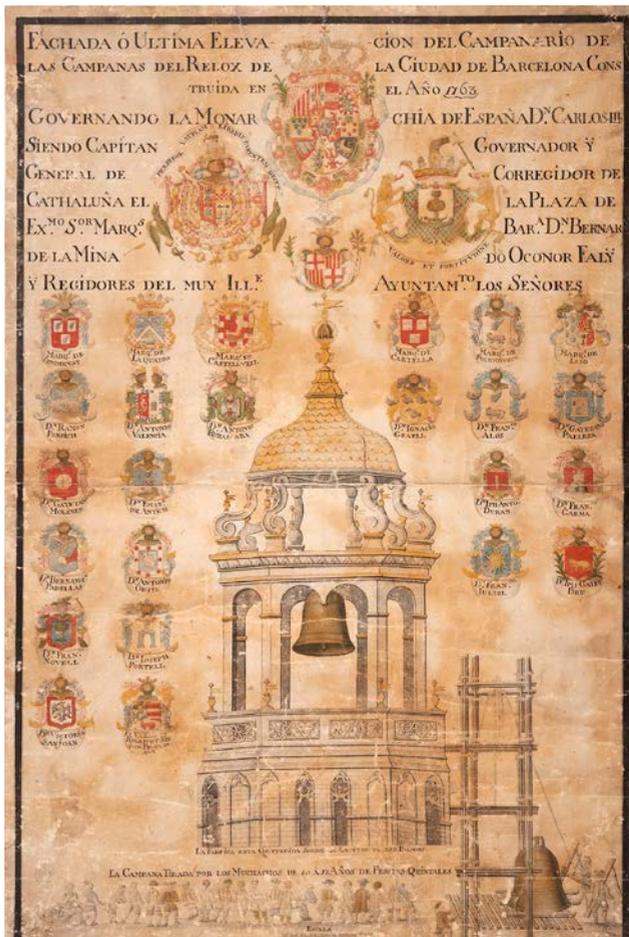
Entre los bienes comunales confiscados estaban las grandes infraestructuras de abastecimiento, con la consiguiente desaparición de los trabajadores municipales que las gestionaban. No obstante, la Real Cédula de Dotación de 1718 siguió asignando al municipio “la provisión y abasto del pan” y “de las carnes”. Las atribuciones de salubridad volvieron al gobierno de la ciudad por vía de urgencia en 1720 debido a la peste.

El Bornet de Barcelona (detalle).
Anónimo, c. 1775. MUHBA

2.1 UN AYUNTAMIENTO QUE INTERVIENE CON LAS COMPETENCIAS SECUESTRADAS

Aprovisionar con pocos recursos

Pese a la pérdida de derechos, la ciudad construyó una nueva tahona municipal y mantuvo el monopolio de amasar el pan hasta que en 1765 se publicó el Real Decreto que determinaba la venta de pan “a costes” y el “libre panadeo”, impuestos en Barcelona por una instrucción de la Real Audiencia de Cataluña en 1767. Pero la liberalización se mostró pronto incapaz de afrontar las carestías. El aumento de precio y la mala calidad del pan acabaron provocando, en 1789, el Rebombori del pa (Alboroto del pan), motín que se extendió a otras poblaciones catalanas. Poco después, el municipio tuvo que recuperar el abastecimiento subvencionado del pan, lo que lo llevó a la quiebra por endeudamiento en 1799.



Organigrama de los poderes públicos de Barcelona elaborado en conmemoración de la reforma del campanario del reloj, 1763. AHCB



La Junta de Sanidad

La llegada de la epidemia marsellesa de peste de 1720 forzó el retorno de las competencias en materia de sanidad y salubridad al municipio, que las ejerció a través de una comisión específica, la Junta de Sanidad. Esta comprobaba o expedía las patentes exigidas a los barcos, establecía controles en las puertas de la ciudad y promulgaba ordenanzas higiénico-sanitarias. También asumió las competencias de salubridad alimentaria del desaparecido alamín respecto a la supervisión del estado de los productos alimentarios más sensibles que se comercializaban en la ciudad.

Patente de sanidad con una vista de la ciudad en la que destaca en primera línea la nueva plataforma artillera añadida para proteger la entrada al puerto. 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 de los médicos Rafael Esteve y Pau Balmes, 1771. AHCB



2.2 LA CONEXIÓN CON AMÉRICA

La difusión de los alimentos coloniales

Los nuevos productos que llegaban de América tuvieron una aceptación desigual. Mientras que el chocolate y el café enseguida fueron bien recibidos, otros como el tomate, el pimiento o el pavo tardaron más en convertirse en productos de consumo. Algunos, como la patata o el maíz, fueron considerados alimento para el ganado hasta que las carestías forzaron su consumo, entrado ya el siglo XIX. Al principio algunos productos eran elitistas, reservados a la población acomodada. Así, el consumo de chocolate por las tardes iba acompañado de un ritual exquisito y de unos enseres específicos, como las chocolateras, las jícaras y las mancerinas. Pero la liberalización del comercio con América entre 1765 y 1778 facilitó su progresiva difusión social y potenció al mismo tiempo notablemente el consumo de azúcar en la ciudad.

↓ Manuscrito del *Calaix de Sastre*, de Rafael d'Amat i de Cortada, barón de Maldà, escrito entre el 1 de enero y el 30 de junio de 1800. El 3 de febrero describe un refresco. AHCB

La iniciativa civil

La ocupación militar y el sometimiento político no detuvieron la iniciativa civil. Los emprendedores aprovecharon las oportunidades que les brindaban los contratos de obra y suministro militar. En los años cuarenta del siglo XVIII, Barcelona reemprendía el camino de la prosperidad. En 1756 se creó la Real Compañía de Comercio de Barcelona y dos años más tarde la Junta de Comercio; poco después llegó la liberalización del comercio con América. La ciudad se convirtió en un puerto receptor y distribuidor de azúcar y cacao y exportador de aguardiente, al tiempo que importaba algodón, materia básica de una industria textil local centrada primero en el estampado de indianas y después también en la hilatura. El crecimiento duplicó la población hasta situarla en unos 100.000 barceloneses.

↑ Esbozo para anuncio, 1826. AHCB

→ Plafón de baldosas, segunda mitad del siglo XVIII. MDB

↙ Baldosa de cerámica, siglo XVIII. MUHBA

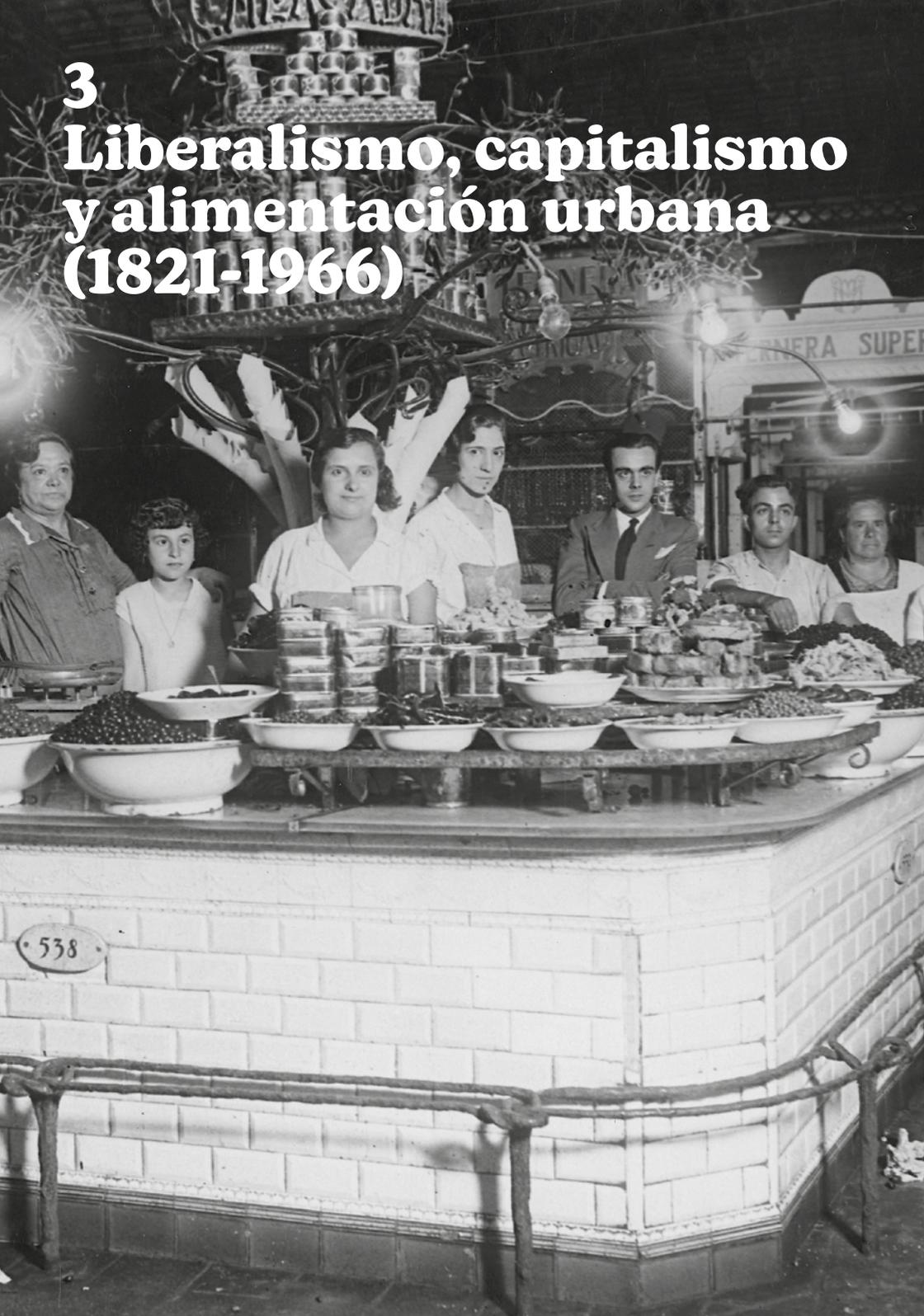


ab tasas de varis Sorbetes de llet; Baranja, orella-
na, amés de las leguetas líquidas, que ja re-
creaban la rieta, y mes al gust à benirne, se-
guian altres ab azafatas de bescuits de ou, y
melindros per sucats, y ningunos estabon me-
linchosos, si que ab gomias de agafar melin-
chos, y bescuits de ou, y dret à la boca; munt-
los ab los Sorbetes, y los liquets, los primers ab
culleretas, no sent cosa de beurels desdeb raris,
per no eisirno glariats de mans, que havian
incomodat prou, y ab tanta fredor à la boca,
traven hora un fort dolor de capal, quel fes
gemegós, tanta capita de criats servi primer
lo beure a las Senyoras ab totas estas golosi-
nas en azafatas; servintlas despues las picas
de xocolate en massalinas, sobre las bandolegas
de xard, caminant los criats, com si foren
Sepersuts, y mes sent llargas las bandolegas, y
ben ocupadas de bollos, ronces; ensiarnadas, y
demes folvemas, quanttri la Cananica de
aqui allí aquantant tot aquell pes, que ja

La expansión de los huertos en el Pla de Barcelona La densificación urbana a lo largo del siglo XVIII, causada por la multiplicación de las manufacturas de indianas y el crecimiento demográfico que conllevaban, favoreció nuevas construcciones en los terrenos todavía cultivados del Raval. Esta disminución de los huertos dentro del recinto amurallado incentivó el progreso de los cultivos de productos frescos en las riberas del Llobregat y del Besòs. Las campesinas y las revendedoras continuaron siendo las grandes protagonistas del mercado barcelonés de verduras, hortalizas, aves de corral y huevos.



3 Liberalismo, capitalismo y alimentación urbana (1821-1966)



El siglo XIX fue el de la formación de los estados liberales. La primera constitución española data de 1812, pero las restauraciones temporales del absolutismo conllevaron una liberalización capitalista a trompicones. El Estado tendía a centralizar recursos y a absorber los mecanismos municipales de regulación, control y subvención del abastecimiento alimentario, pero la nueva normativa no conseguía precios asequibles ni condiciones de vida soportables para la clase obrera barcelonesa en constante crecimiento. El Ayuntamiento tuvo que hacer frente a situaciones totalmente singulares en el contexto español.

A lo largo del siglo XIX, y sobre todo en el siglo XX, la iniciativa municipal intentó atenuar los efectos de las crisis industriales promocionando la obra pública y recuperando el control de los precios alimentarios en los mercados cubiertos de nueva construcción. También impulsó las infraestructuras de control sanitario de los alimentos y prestó una atención específica a la población infantil.

3.1 LA ACCIÓN MUNICIPAL BAJO LA LIBERALIZACIÓN Y LA REGULACIÓN ESTATAL

El abastecimiento de trigo, del barco al ferrocarril

Durante siglos, Barcelona había solucionado los déficits de trigo por vía marítima, pero en 1820, y durante casi medio siglo, el Estado prohibió la importación de cereales. La ciudad pasó a depender de los trigos y las harinas del interior peninsular, pero como la ineficiencia del transporte terrestre los encarecía, se incentivó la construcción de líneas ferroviarias transversales. La red llegó al máximo en 1895, cuando la nueva línea de la compañía MZA Valladolid-Ariza conectó con la que ya comunicaba Madrid con Zaragoza y Barcelona, abriendo así una vía directa entre la ciudad y las llanuras trigueras del Duero.

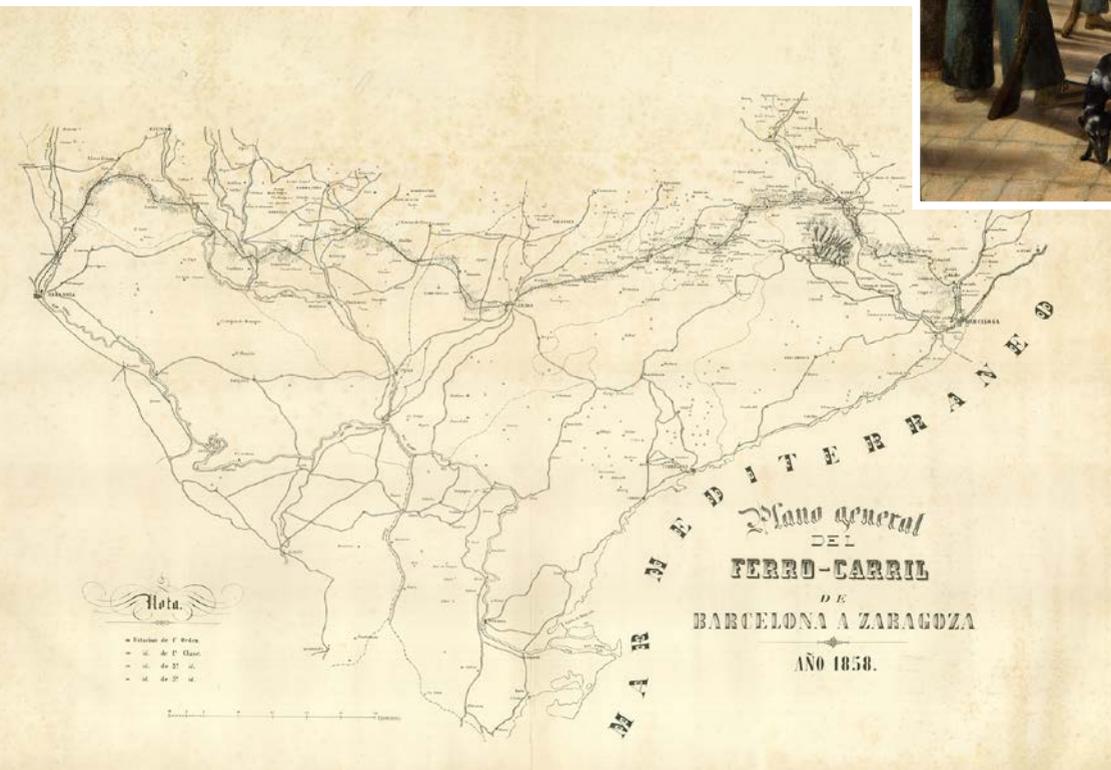
Plano general del Ferrocarril de Barcelona a Zaragoza, 1858. AHCB



↑ Barcelona. Vista de la ciudad en llamas, representando los incendios de 1835. Grabado procedente del libro de Ferran Patxot: *Las ruinas de mi convento*. Imp. Luis Tasso, 1835-1851. AHCB



← *La Patuleia*. Pintura que representa el motín popular del 5 de agosto de 1835. Antoni Ferran i Satayol, 1835-1845. MUHBA



“¡Pan y trabajo!” La precariedad de la condición obrera

Barcelona era la única ciudad industrial del Estado. Trabajaban mujeres, hombres y niños, y la clase obrera dependía de unos sueldos muy exigüos para comprar comida. El paro y las carestías generaban bullangas como las de 1835, cuando se quemaron conventos y la fábrica Bonaplata, la primera en introducir la máquina de vapor, que los obreros temían los dejara sin trabajo. En la huelga general de 1855 se gritaba “¡Pan y trabajo!”. Para paliar las crisis, el municipio impulsó la obra pública con la apertura del eje urbano de Ferran-Jaume I-Princesa, la construcción de mercados cubiertos, el derribo de las murallas y, posteriormente, las obras en el Eixample.

El Ayuntamiento vuelve a tomar la iniciativa: los mercados

La quema de conventos de 1835 y la desamortización de Mendizábal habían generado una reserva de espacio que se utilizó para abrir plazas y mercados. En 1840 se inició la construcción del mercado de la Boqueria en el solar del convento quemado de Sant Josep, seguida per la del mercado de Santa Caterina en el de los dominicos en 1844. El municipio recuperaba así posiciones en la regulación alimentaria y al mismo tiempo, gracias al arrendamiento de los puestos de venta, se dotaba de unos ingresos que no dependían del estado. El proceso continuó, después del derribo de las murallas y de la Ciutadella, con la nueva arquitectura del hierro. En la década de 1870 se encargaron a la Maquinista los mercados del Born y Sant Antoni y después se construyeron los del Eixample.



↑ Vista del claustro del convento de Santa Caterina. M. Redón, 1800-1844. AHCB

→ Plano de Barcelona (proyecto de reforma con mercados). Emili Cabañes / Joan Abril, 1880. AHCB

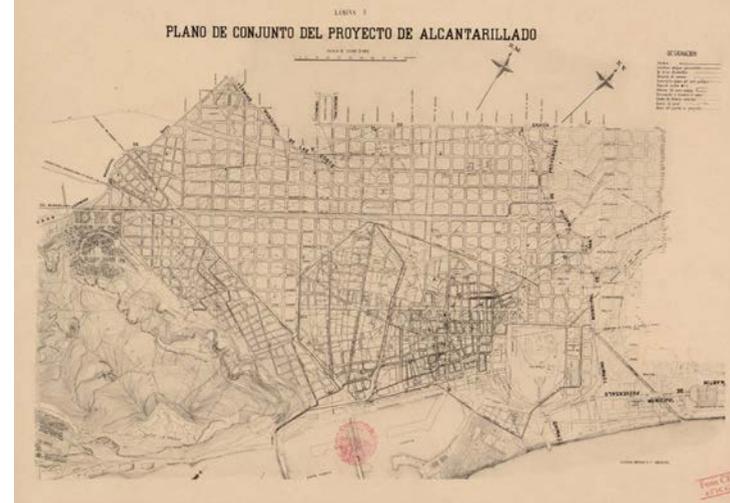
→ Interior del mercado del Born. Josep Domínguez, 1932. AFB

Esfera del reloj del mercado de la Boqueria, 1907. MUHBA



Barcelona, centro del debate higienista

Las condiciones urbanas al alba de la industrialización estimularon los estudios sobre la insalubridad ambiental y la precariedad de la vida obrera, especialmente dura para las mujeres. Los especialistas destacaban la urgencia de conseguir una alimentación suficiente y sin adulteraciones, un aire más limpio y una mejora de las viviendas y las fábricas en aquella ciudad densísima. A los primeros higienistas, como Pere Felip Monlau, Joaquim Font Mosella o Joan Giné i Partagàs, se añadió Ildefons Cerdà, en 1859, con el proyecto de ciudad nueva o ensanche, concebido para regenerar el hábitat urbano en beneficio de todos los habitantes. A finales de siglo, Pere Garcia Faria abordó la cuestión de las aguas negras y el alcantarillado.



“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.

LAS MOSCAS VOLANDO RECORREN DISTANCIAS MAYORES DE UN KILOMETRO.

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.

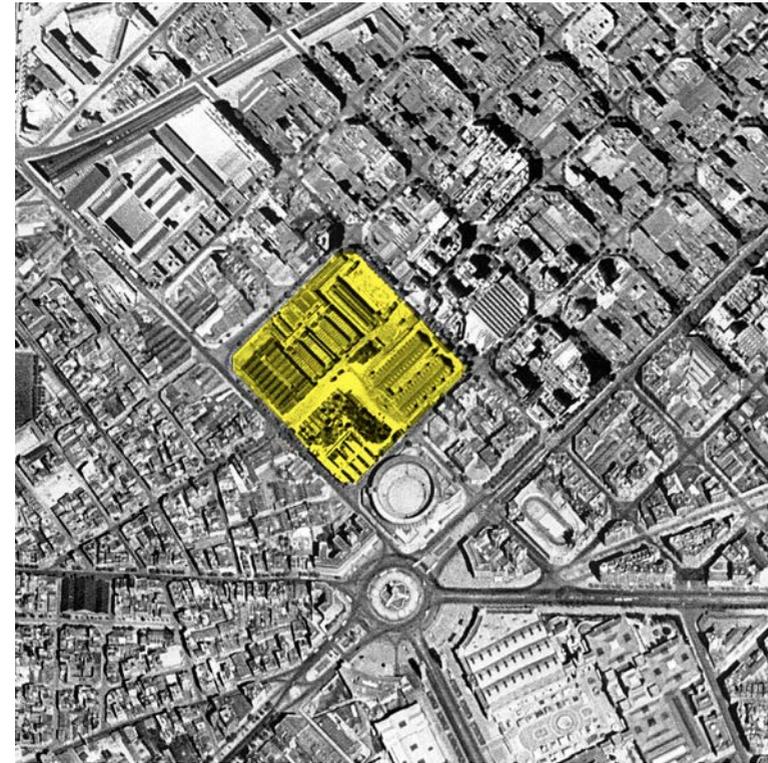
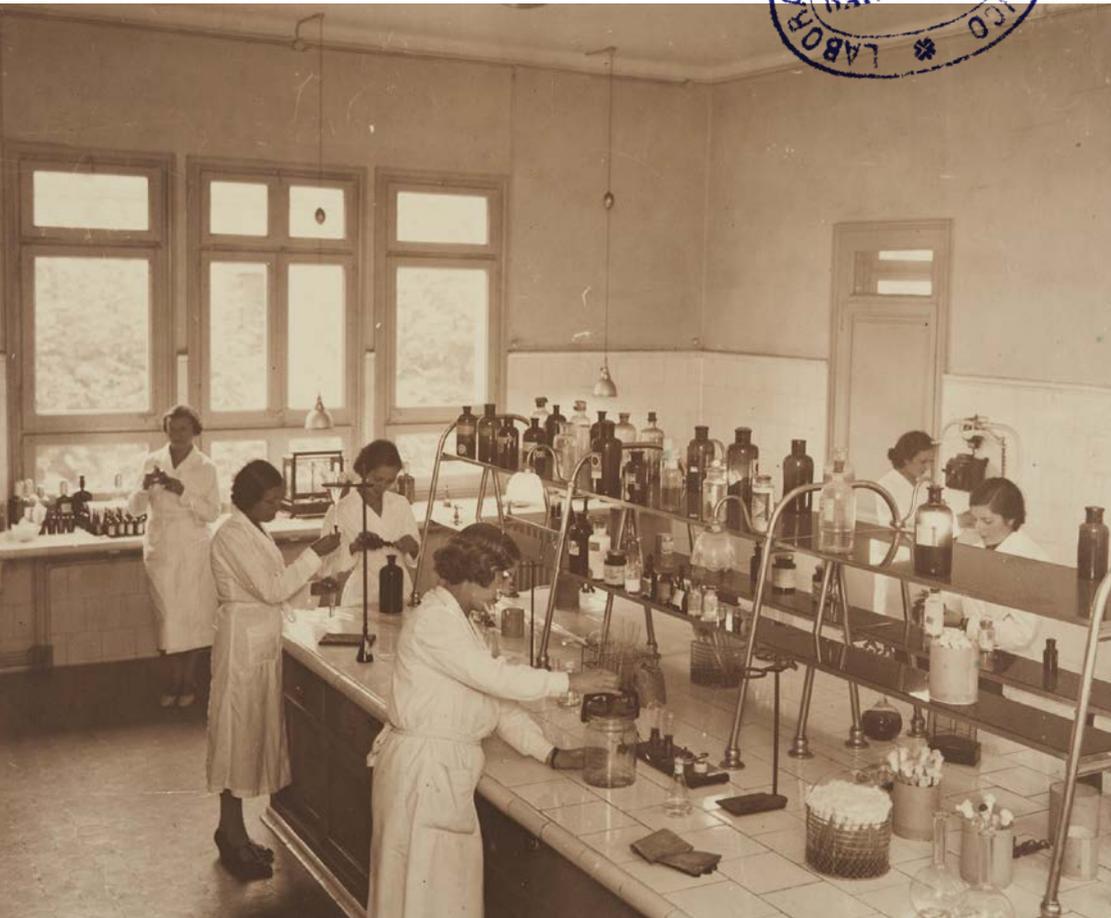
HAY QUE DESTRUIR LAS MOSCAS POR TODOS LOS MEDIOS ADECUADOS.

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

TIP. P. CASO UNIVERSIDAD 157-BARCELONA

La modernización municipal del control sanitario

El éxito del doctor Jaume Ferran con la vacuna contra el cólera llevó al Ayuntamiento a confiarle, en 1886, la creación del Laboratorio Microbiológico Municipal para enfermedades infecciosas que posteriormente, bajo la dirección de Ramon Turró y con el nombre de Laboratorio Municipal, también se encargó del análisis de aguas y alimentos. En 1886 se adquirió asimismo el solar para el nuevo matadero, ideado según los modelos europeos más recientes e inaugurado cinco años después. Y en 1899, a raíz de la agregación de Barcelona y otros municipios del llano, se constituyó el nuevo Cuerpo Municipal de Veterinarios para el control de mercados, vaquerías, tiendas de alimentos y posadas. El modelo barcelonés inspiró el primer código español de inspección alimentaria, promulgado en 1904.



La colección del Matadero La modernización del control alimentario tuvo en el Matadero un punto de referencia. La ambición de una instalación modélica llevó al arquitecto municipal, Antoni Rovira, a visitar Milán, Nápoles y varias ciudades francesas. El complejo, abierto en 1891, ocupaba una macromanzana entre las calles de Aragón, Tarragona, Diputació y Vilamarí.

Con sus laboratorios al pie de las líneas de sacrificio, los veterinarios municipales iniciaron una colección teratológica y de aparatos muy singular, continuada después del traslado a Mercabarna en 1979.

Los cambios en el sector cárnico condujeron a cerrar el Matadero en 2020 y las gestiones del Servicio de Control Alimentario y de Mercabarna permitieron incorporar el conjunto a la colección del MUHBA, donde también se conservan fondos de otros servicios como el Instituto Municipal de Educación.

↑ Foto aérea de 1956-1957 con indicación del emplazamiento del recinto del Matadero. ICGC

← Laboratorio Municipal. Josep Sagarra y Pablo Luis Torrents, 1929-1933. AFB

La investigación sobre la alimentación y la salud

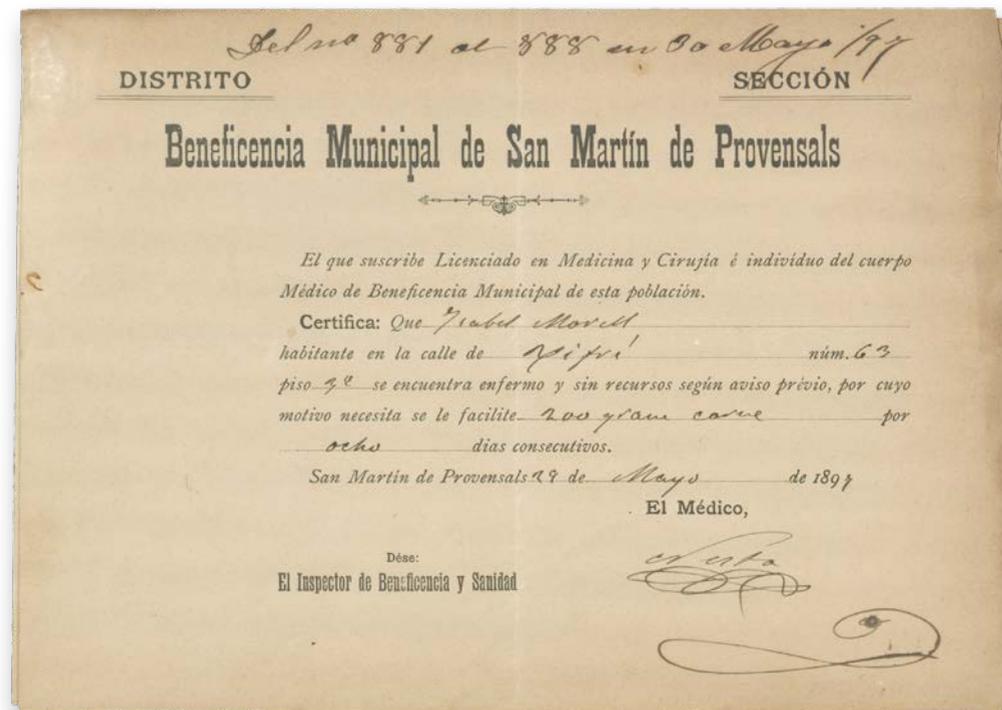
A principios del siglo xx, Barcelona ya era un centro influyente de investigación biomédica, farmacológica y fitosanitaria. En 1911, la Diputación estableció, en la antigua Fábrica Batlló, la Escuela Superior de Agricultura para modernizar la cría de animales, el cultivo con abonos químicos y tratamientos fitosanitarios y la industria alimentaria. En 1920, la Mancomunidad creó el Instituto de Fisiología, relacionado con la Facultad de Medicina y el Laboratorio Municipal, que estudió la malnutrición y las enfermedades asociadas a la misma. Así se consolidaba en Barcelona una trayectoria científica, técnica e industrial en alimentación y salud que ha llegado hasta hoy.



Química para el fomento agrícola

La gran expansión de la demanda de alimentos y los altibajos del mercado mundial incentivaron el interés por la investigación agraria y por la fabricación de abonos y preparados fitosanitarios, cuando todavía se desconocían los efectos de algunas sustancias a largo plazo. En el área de Barcelona, la expansión de la química al servicio de la agricultura tuvo el máximo exponente en la Sociedad Anónima Cros, constituida en 1904 a partir de una sólida trayectoria industrial en el siglo xix. Fabricaba abonos y tenía la factoría principal en Badalona.

El pabellón de Nitrato de Chile en un folleto publicitario editado durante la Exposición Internacional de Barcelona, 1929. El producto más innovador por lo que respecta a los plaguicidas fue el arseniato de plomo, pero el más publicitado fue el nitrato de Chile, un fertilizante que alcanzó gran difusión hasta la década de 1920. Anuari d'Atracció de Forasters 1929-1930. AHCB

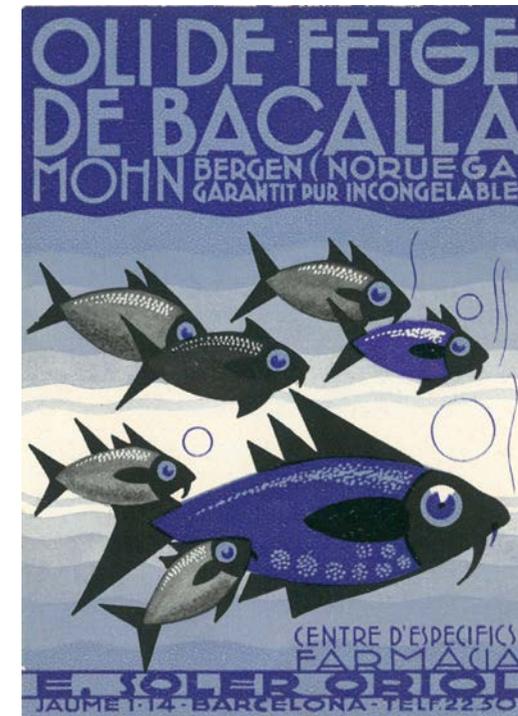


Fármacos para paliar la malnutrición

Los déficits alimentarios de una parte de la población crearon un mercado popular de supuestas soluciones contra el debilitamiento físico. Laboratorios farmacéuticos e industrias alimentarias desarrollaron fórmulas en la frontera entre el alimento y el medicamento, como por ejemplo reconstituyentes a base de sangre y extractos de órganos de animales, vitaminas y leches artificiales. A la inversa, hubo alimentos presentados como remedios de farmacia que después acabaron siendo de consumo general, como los productos dietéticos de Santiveri (1893) o el yogur Danone (1919).

↑ Documento de beneficencia con certificado médico para suministro de alimentos, finales del siglo xix. Ajuntament de Sant Martí de Provençals. AMDSM

→ Etiqueta de aceite de hígado de bacalao, 1930. FCF-CCFC



Retorno del hambre

En la primera mitad del siglo xx, la malnutrición de las masas obreras se agravó con los conflictos bélicos. La Primera Guerra Mundial (1914-1918) disparó el precio de los alimentos y del carbón. El Ayuntamiento y el gobernador civil decretaron precios tasados, pero los comercios no los aceptaron. El 10 de enero de 1918 estalló el malestar popular con un motín de subsistencias protagonizado durante dos semanas por las mujeres. La escasez también fue dramática en la Guerra Civil (1936-1939) pese al esfuerzo regulador de la Generalitat y el Ayuntamiento. No fue mejor la posguerra franquista puesto que el racionamiento se prolongó hasta 1952, en medio del fraude generalizado de los años del estraperlo.



↑ Comedor de la Casa de la Misericordia. Adolff Mas, 1909. AFB/AM

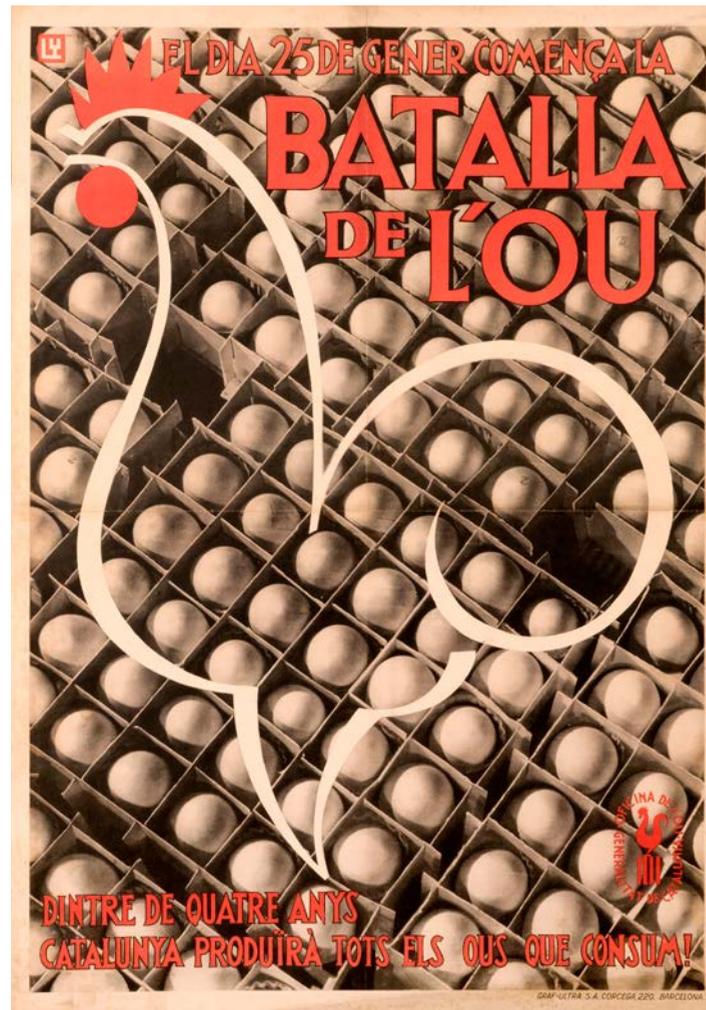
→ Cupones de racionamiento emitidos por el Ayuntamiento de Barcelona y la Generalitat de Catalunya durante la Guerra Civil; Cupones del "Plato único" de la Junta Provincial de Beneficencia. AHCB

Ajuntament de Barcelona = Secció de Proveïments = 193

Correspon al Carnet Familiar núm. _____ per _____ estadants, eslès 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 del huevo", Fritz Lewy, 1937. En el mes de mayo de 1937, la Generalitat de Catalunya impulsó la campaña conocida como la "Batalla del huevo" para aumentar la producción de huevos y poder hacer frente a la carestía de alimentos provocada por la Guerra Civil. La llamada Oficina del Huevo tenía que suministrar "para el año 1937, 100 gallinas a cada casa de labranza y 6 gallinas a cada hogar obrero". Pese a los esfuerzos y la planificación, la iniciativa de convertir a los ciudadanos de Catalunya en pequeños productores avícolas no acabó de funcionar y no alcanzó ni de lejos la cantidad de huevos que el país necesitaba. BPR

↓ Cartilla de racionamiento de la posguerra, 1952. AHCB

Abasteciments i Transportes
COMISARIA GENERAL DE RACIONAMENT
ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES
Colección de Cupones de RACIONAMIENTO
TERCERA CATEGORIA
Primer Semestre 1952
N.º 218
BARCELONA
Serie B1
N.º 363633

GENERALITAT DE CATALUNYA
CONSELLERIA DE PROVEÏMENTS
VAL per les Racions de CARN
Valador per al mes de GENER
Corresponent al Carnet n.º 21187
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
642843
CINCUENTA Céntimos
Junta Provincial de Beneficencia BARCELONA

PLATO ÚNICO 0'50 Ptas. Serie 1
642844
CINCUENTA Céntimos
Junta Provincial de Beneficencia BARCELONA

PLATO ÚNICO 0'50 Ptas. Serie 1



La estructuración del abastecimiento urbano

En el territorio municipal unificado con las agregaciones de 1897 había una docena de mercados que desempeñaban un papel fundamental en el abastecimiento de los barrios populares. En algunos, sobre todo si no había mercado, surgieron cooperativas obreras de consumo que tenían sus propios suministradores y eran referentes en la vida social. En cuanto al abastecimiento mayorista, se realizó una primera concentración: en la izquierda del Eixample estaba el Matadero desde 1891, el Born fue reconvertido en mercado central de frutas y verduras en 1921 y la volatería y la pesca fueron ubicadas en la Galería de Màquines, en la calle Wellington, donde en 1953 se construyó el Mercado Central del Pescado.

Aspecto de la calle Comerç y el Born en un día de mercado. Josep Maria Marquès, 1934. AFB

3.2 NUTRIR UNA CIUDAD FABRIL

Racionalizar pesos y medidas

El sistema de pesos y medidas tradicional complicaba la actividad mercantil y la detección de los fraudes, hasta que un bando municipal de 1871 convirtió a Barcelona en la primera ciudad del Estado que hizo obligatorio el uso del sistema métrico decimal. No fue fácil lograrlo. El nuevo sistema, basado en la medición del meridiano entre Dunkerque y Barcelona, había sido impulsado por la Asamblea Nacional nacida de la Revolución Francesa, y la monarquía borbónica española lo ignoró hasta 1849. Después todavía se necesitaron muchos años para implementarlo en la vida diaria.

Juego de medidas de capacidad, sistema decimal. Instituto Municipal de Educación de Barcelona, primera mitad del siglo xx. MUHBA

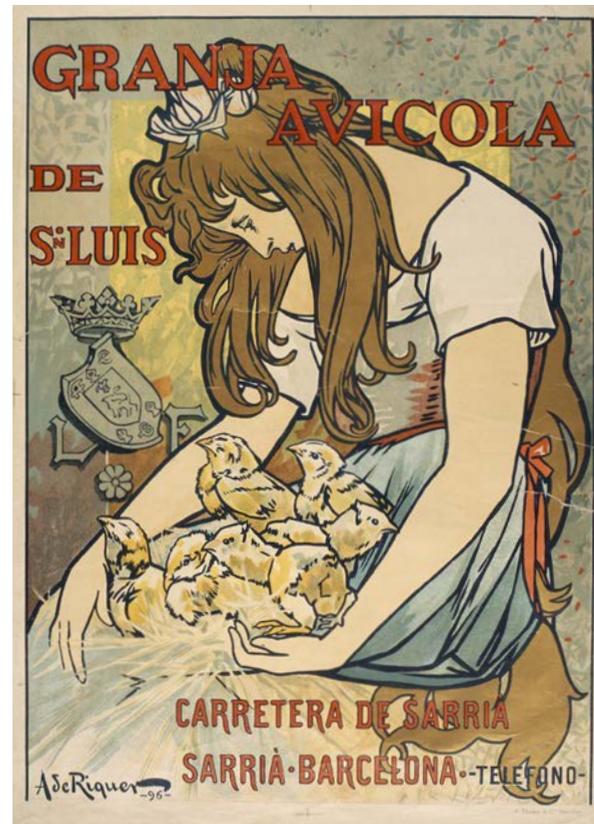


Dieta obrera y dieta burguesa

Hasta entrado el siglo xx, la dieta obrera se basaba en legumbres, hortalizas, bacalao, arenques y tocino; platos sencillos en forma de sopas y cocidos, algún huevo de vez en cuando y muy poca carne fresca como, por ejemplo, algún menudo en el cocido del mediodía, preparado con huesos, manteca, verduras y patatas o arroz. Algunos platos, como la escudella i carn d'olla (cocido con carne), estaban muy difundidos, pero cuanto más dinero se tenía, más y mejor carne se comía. La calidad del vino y del pan, blanco o moreno, también dependía del bolsillo. El consumo de carnes finas y volatería estaba reservado a las familias acomodadas, al igual que los aperitivos, entremeses, guisos y platos de la cocina francesa. En las buenas mesas tampoco faltaban pescado fresco, huevos o mantequilla y abundaban los dulces.

↙ Rótulo de bacaladero. MM

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

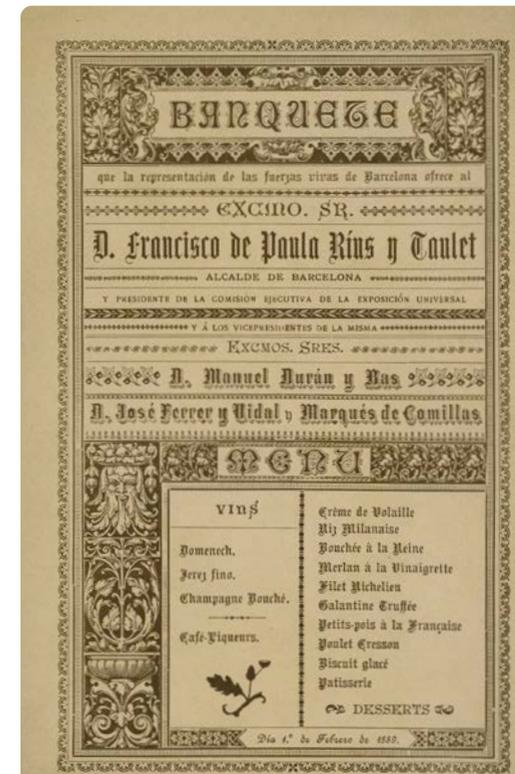
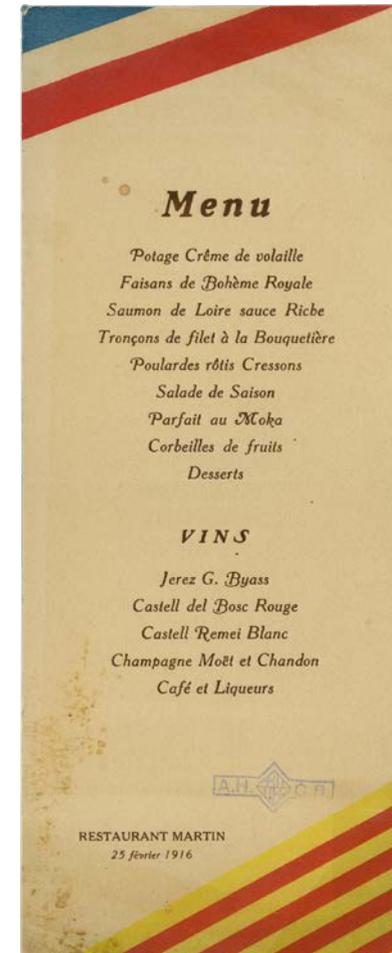


Comer fuera de casa

Las casas de comidas y las tabernas, de tradición secular, alimentaban a viajeros, obreros y menestrales. Escabeches, bacalao a la llauna (frito y horneado), legumbres con tocino, capipota (cabeza y pies de buey), arroces y macarrones a la cazuela eran habituales. Las más populares eran las fondas de sisos (de seis), así denominadas por el precio de seis cuartos, en las que los camareros cantaban los platos en un argot culinario propio. A mediados del siglo xix llegaron los restaurantes con empresarios italianos, seguidos de los franceses. Durante mucho de tiempo fueron los referentes de la alta cocina en Barcelona, combinando sobre todo la cocina francesa con la catalana. A mediados de siglo xx, las fondas y tabernas decayeron con la ampliación de la gama de restaurantes y la aparición de los snack-bars a la americana y pronto se abrió el primer self-service en la plaza Reial.

↙ Menú del Restaurant Martín, 1916. AHCB

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



El drama de la nutrición infantil

A principios del siglo xx, la elevada mortalidad infantil indujo campañas centradas en la alimentación, con iniciativas municipales como las “gotas de leche”, y durante la II República la Generalitat promovió el Sello Pro-Infancia para financiar guarderías y luchar contra la tuberculosis infantil. En la posguerra, la tradición educativa municipal persistió a pesar de la represión franquista. Si en las escuelas del Ayuntamiento, durante la guerra, no había faltado un plato de sopa, una de las primeras actuaciones del Instituto Municipal de Educación, creado en 1953, fue la creación de los comedores escolares para suplir las carencias alimentarias de muchas familias.



↙ Tetera del Institut Municipal d'Educació de Barcelona, mediados siglo xx. MUHBA

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

↓ Hospital de niños pobres del doctor Vidal Solares. Servicio de leche esterilizada. Adolf Mas Ginestà, 1907. AFB/AM



Contra la mortalidad, lactancia

La elevada mortalidad infantil suscitaba una preocupación especial para la maternidad y la lactancia, dando lugar a campañas de promoción del amamantamiento por las madres y la creación de la Casa Municipal de Lactancia, que abrió sus puertas en 1913. Estaba destinada a fomentar el amamantamiento materno y, en su caso, garantizar la calidad de la lactancia artificial. En aquellos años también se reformó la Casa Provincial de Maternidad y Expósitos, que dependía de la Diputación de Barcelona y se había trasladado a Les Corts.

El impacto del consumo de leche

A mediados de siglo XIX, Barcelona tenía quince vaquerías y algunos puestos de venta de leche de granjas cercanas. Los adultos no bebían leche, pero esto pronto cambió ante los elogios médicos a su valor nutritivo. En 1900, además de un número indeterminado de cabras, ya había 300 vaquerías y unas 1.400 vacas, que en 1919 ya eran 7.000. Si bien por higiene se prohibieron en el núcleo antiguo, las vaquerías siguieron extendiéndose por el municipio, incluido el Eixample. No obstante, con las mejoras en el transporte y la conservación, la leche procedió cada vez más del Vallès, el Baix Llobregat, el Maresme y otras comarcas dando lugar a la expansión de la industria lechera. La década de 1960 marcó un punto de inflexión con la formación de un mercado lácteo de ámbito estatal y la prohibición anunciada de las vaquerías urbanas a partir de 1971. La última cerró en 1984 en Gràcia.



Danone y Cacaolat: innovación alimentaria en el Raval

Isaac Carasso, de una familia procedente de Salónica (Grecia), puso en marcha en 1919 la producción de yogures en su laboratorio de la calle de Els Àngels, con receta búlgara y aval de la comunidad médica. En la ciudad ya se producían yogures, pero el Danone de Carasso fue el primero de producción industrial en el mundo. Doce años después, Joan Viader, de una familia de Cardedeu (Barcelona), probó en Hungría una deliciosa bebida elaborada con cacao. Investigó el producto en su granja de la calle Xuclà y lo presentó en la Feria de Muestras de 1933 con el nombre de Cacaolat. Fue el primer batido de cacao industrializado del mundo.

Anuncio de Danone. MM

De los colmados a los supermercados

Las tiendas de comestibles cambiaron de fisionomía a mediados de siglo XIX, cuando se expandieron por el Eixample con el nombre de *colmados*. Los abastecían las nuevas industrias cárnicas, conserveras, destiladoras y lácteas, sin abandonar los productos coloniales o ultramarinos. Un siglo más tarde, la competencia de los autoservicios llevó a muchos a la reconversión. El primer supermercado de Barcelona lo abrió en 1958 la Comisaría de Abastecimientos y Transportes estatal en el pasaje Domingo, como modelo público para estimular al capital privado a vender alimentos envasados y — nueva modalidad— congelados, con la carne como gran objetivo. Ya estaban a punto Caprabo, en el Camp de l'Arpa, y Superma, en la Verneda, que en 1959 fueron pioneros en la rápida expansión de los supermercados.

→ El primer supermercado privado de Cataluña, situado en la calle Sant Antoni Maria Claret, 318. 1959. Arxiu Històric Caprabo



Envas y expositores de colmado. MM



4

Agroindustria, redes comerciales y regulación compleja (1967-siglo XXI)



Con el Plan de estabilización de 1959, España había empezado a converger con la reconstrucción de Europa después de la Segunda Guerra Mundial. La industria agroalimentaria multiplicaba los productos a precios asequibles y Barcelona vivía una transformación mercantil ambigua. La pervivencia de los mercados públicos, a pesar de la extensión de supermercados y superficies comerciales suburbanas, propició que el Ayuntamiento decidiera modernizarlos: esta política en los barrios, sumada a las Áreas de Nueva Centralidad, frenó las compras suburbanas.

Paralelamente, la regulación alimentaria adquirió mayor complejidad con la incorporación de las normativas de la Generalitat de Catalunya y de la Unión Europea a partir de la década de 1980. El impacto fue decisivo cuando los productos alimentarios europeos ya circularon libremente. En el siglo XXI, la gestión digital, los nuevos agentes comerciales y el interés por los alimentos de proximidad y de temporada han diversificado todavía más los productos y las formas de distribución, desde el servicio a domicilio de firmas globales hasta un comercio vecinal más variado.

4.1 CAMBIOS DE ESCALA EN LA PRODUCCIÓN Y EL ABASTECIMIENTO

La expansión de la agroindustria

La década de 1960 vivió el estallido de la ganadería intensiva en granjas, como las de aves de corral, y la expansión de la industria alimentaria con nuevos productos y nuevas técnicas de conservación, como los congelados. El equipamiento de los hogares con neveras y congeladores fue uno de los requisitos de esta agroindustria que, tal como ha evolucionado a escala planetaria, ha tenido un impacto destructor en muchas zonas. Medio siglo después, el contexto tecnológico y político ha cambiado y se extiende el interés por formas de producción alimentaria más sostenibles, propiciadas por la gestión digital y capaces de incorporar también los espacios agrícolas metropolitanos, como el Parque Agrario del Baix Llobregat.

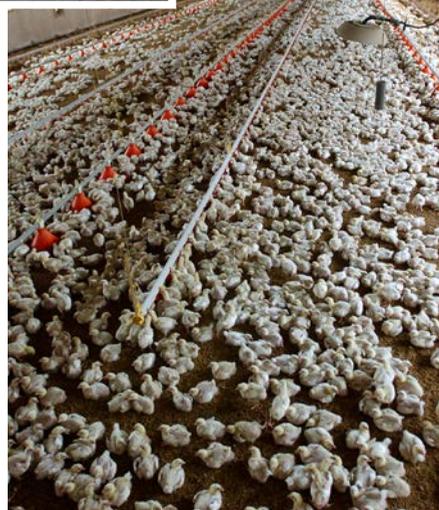


El abaratamiento de las proteínas animales

Antes de la década de 1960, el bacalao era un alimento que podían comprar las familias humildes y el pollo un producto caro que quedaba fuera de su alcance. La relación se invirtió cuando la sobrepesca encareció el bacalao, que pasó a ser un producto más selecto. En contrapartida, la cría industrial de pollos permitió, si bien con un coste ecológico altísimo, una disminución tan espectacular de su precio que se convirtieron en fuente de proteínas al alcance de cualquier bolsillo.

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

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



Mercado de la Boqueria. Pere Vivas

La singularidad barcelonesa: pervivencia de los mercados

La docena de mercados del año 1900 aumentó hasta los 39 de finales del siglo xx y los 41 de la actualidad. Si bien desde la década de 1960 se difundieron los supermercados, el proceso fue más lento que en otras ciudades del continente y los mercados, pese a estar poco cuidados, mantuvieron un papel destacado. Incluso se abrieron algunos nuevos en la periferia. Esta persistencia propició que en la década de 1980 el municipalismo alimentario barcelonés optara por restaurarlos, modernizarlos y potenciar su papel en los barrios. Hoy son un patrimonio social muy vivo en el paisaje cultural de la ciudad, único en Europa.



Núria (cerrado) 1966
Ciutat Meridiana 1968
2001

Vall d'Hebron
Teixonera 1969
2019
Canyelles 1987
Montserrat 1960
en curso 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

Les Corts 1961
2008
Galvany 1927
Lesseps 1974
1999
La Llibertat 1888
2009
L'Estrella 1957
Sant Andreu 1914
2021
Guinardó 1954
2014
Felip II (La Sagrera) 1966
2002

Sants 1913
2014
Ninot 1933
2015
L'Abaceria Central 1892
en curso el 2021
Sagrada Família 1993
Bon Pastor 1961
2019
Hostafrancs 1888
2003
La Concepció 1888
1998
Provençals 1974
2013
Sant Martí 1966
2014

La Marina 1973
2003
Sant Antoni 1882
2018
Santa Caterina (Isabel II) 1848
2005
Fort Pienc 2003
Besòs 1968
El Clot 1889
1995

Sant Josep (Boqueria) 1840/1914
2001
Born 1876
2013
Poblenou (La Unió) 1889
2005
La Barceloneta 1884
2007

Mercado
Año de apertura
Año de remodelación

Mercabarna, motor público del sistema alimentario

Los cambios en el abastecimiento alimentario del último medio siglo han tenido un motor común en el abastecimiento al por mayor gestionado por el municipio. El año 1967 se constituyó Mercabarna, nodo mayorista controlado por una sociedad anónima con participación mayoritaria del Ayuntamiento, seguido de Mercasa, la entidad estatal que reúne todos los centros mayoristas creados entonces. En 1971 se inició el traslado de los mercados centrales a Mercabarna, en primer lugar el Born y después el Matadero y el Mercado del Pescado. Mercabarna se ha convertido en uno de los grandes mercados de producto fresco de Europa, concebido como hub alimentario del Mediterráneo que conecta las redes mundiales y las de proximidad, impulsa el clúster alimentario de Barcelona y es sede de Biomarket, el primer mercado mayorista de alimentos ecológicos del Estado.

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

→ Mercado del pescado de Mercabarna. Eduard Olivella, c. 1990. AFB



4.2 TRANSFORMACIONES DEL ABASTECIMIENTO AL INICIO DEL SIGLO XXI

La gestión informatizada y los vínculos de larga distancia, por una parte, y el interés por los alimentos de proximidad, por otra, han diversificado el abastecimiento alimentario en el siglo XXI: se ha revitalizado la escala de barrio con la adaptación de las cadenas de distribución a una estructura menos concentrada; se han consolidado nuevas redes de pequeños comercios, a menudo franquiciados y en manos de colectivos con tradición mercantil de inmigración reciente, sobre todo de raíces paquistaníes; y ha crecido el interés por la comida artesanal y los productos ecológicos comercializados en nuevas tiendas y pequeños mercados semanales. Sin embargo, al mismo tiempo, en sentido contrario, se ha difundido el abastecimiento de comida a domicilio por compañías globales, a menudo con un coste social, ambiental y urbano muy elevado.

RETOS ACTUALES

Alimentar a la ciudad ha sido siempre un gran reto, el de garantizar el acceso al componente más básico del sostenimiento de la vida para evitar carencias y conflictos que comprometan la salud y la paz social. La seguridad alimentaria de la ciudad ha tenido siempre dos componentes. La cantidad: asegurar el aprovisionamiento de alimentos y que estos sean accesibles para todo el mundo. Y la calidad: velar por el buen estado sanitario de los alimentos para salvaguardar así la salud de la ciudadanía evitando intoxicaciones y brotes infecciosos.

Alimentar a la ciudad ha sido siempre un asunto político. El común y las instituciones de Barcelona han reclamado y ejercido el derecho a intervenir políticamente para conseguir un abastecimiento alimentario adecuado en cantidad y calidad para la ciudad.

El alcance territorial de la huella alimentaria de Barcelona se ha ampliado a lo largo de los siglos debido al aumento demográfico y los cambios en las formas de cultivo, la cría de animales, los transportes y las fuentes de energía. Las políticas alimentarias municipales también han variado con las transformaciones sociales, técnicas, económicas y políticas. Pero de una u otra forma, la institución municipal y las iniciativas ciudadanas han mantenido un papel activo y han acumulado una herencia colectiva.

En el siglo XXI, la ciudad se enfrenta a nuevos retos de seguridad alimentaria derivados de la emergencia climática y la crisis socioambiental global. Para afrontarlos, reclama y ejerce nuevas formas de soberanía alimentaria orientadas a la sostenibilidad, dentro de un espacio ambiental justo y seguro para todo el mundo en la Tierra. Barcelona es firmante del Pacto de Milán de Política Alimentaria sostenible, miembro de la Red de ciudades C40, impulsora del nuevo Plan director urbanístico que protege la infraestructura verde metropolitana proveedora de alimentos y servicios ecosistémicos, y ha sido nominada Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

SOSTENIBILIDAD

La Barcelona romana tenía unos 5.000 habitantes, compraba trigo que llegaba por mar y vendía vino que también salía por mar. Para sostener su crecimiento, la ciudad ha ampliado estas redes de abastecimiento, así como el alcance de su huella alimentaria. Hoy, Barcelona tiene más de 1.600.000 habitantes, con un entorno metropolitano que supera los 3.000.000.

¿Qué tipo de soberanía alimentaria es necesaria y posible para una alimentación sostenible?

¿Con quién habría que compartirla, dentro de un nuevo territorio de abastecimiento agroecológico?

INNOVACIÓN

El abastecimiento de Barcelona habría sido imposible sin toda una serie de transformaciones agrarias y cambios en la dieta de los consumidores urbanos, que intensificaron los usos del suelo y moderaron la ampliación de la huella alimentaria. Algunas se produjeron en los huertos y campos situados dentro de las murallas, otras afectaron al cultivo del trigo y las legumbres, así como a la integración ganadera. La industrialización de los cultivos ha aumentado los rendimientos y abaratado los precios,

pero a costa de un consumo de energía fósil y del deterioro de los suelos y los ecosistemas terrestres y marinos.

¿Qué innovaciones se necesitan ahora para hacer realidad un modelo agroalimentario sostenible?

¿De qué forma se puede ampliar el abastecimiento y respetar el medio?

ABASTECIMIENTO

¿Desde dónde llegaban los alimentos?
¿Qué cantidad de grano y algarrobas tenía que ingerir un mulo para transportar en un día la energía de los cereales que cabían en su carro?
¿En cuántos días habría consumido todo el grano del carro? ¿Qué papel han desempeñado el puerto, la máquina de vapor o la red de ferrocarril? ¿De dónde proceden los alimentos? ¿Cuántos camiones pasan cada día por las carreteras trayendo alimentos de lugares remotos? ¿Qué sucederá cuando escasee el petróleo?

¿Se resolverá todo con el cambio por vehículos eléctricos o propulsados con hidrógeno?

¿Tendrán que realizarse cambios más profundos en el sistema agroalimentario?

SALUD

Durante siglos, los habitantes de la ciudad han sufrido enfermedades y epidemias: por carencias los pobres, por excesos los ricos y por falta de un buen saneamiento tanto unos como otros. En el área metropolitana de Barcelona, el 14% de la población no se puede pagar una dieta equilibrada y son frecuentes la malnutrición y la obesidad. Sufrimos nuevas formas de contaminación que afectan a la cadena agroalimentaria y se extienden a través de la misma. La pandemia de COVID-19 nos recuerda que *existe una sola salud,*

como dice la OMS: la nuestra y la del medio ambiente son la misma.

¿Qué efectos tiene lo que comemos en la salud y cómo cambiarán con el tiempo?

¿Cómo garantizaremos en el siglo XXI una nutrición saludable para todos los seres humanos, sin infringir los límites ambientales planetarios con los que ya hemos topado?

ELABORACIÓN

Desde 1537, los panaderos de Barcelona estaban obligados a amasar el pan en la tahona municipal y a venderlo a precios fijados. Pese a la liberalización de la panificación en 1767, la noción de precio justo todavía estaba vigente en la economía moral de la gente. Las redes mercantiles trajeron nuevos productos y cambiaron nuestras rutinas alimentarias. La dieta mediterránea fue un descubrimiento popular surgido de la necesidad debido al encarecimiento de la carne. La producción agroalimentaria

industrial y globalizada ha cambiado nuevamente nuestros hábitos de compra y consumo, con dietas más insanas y despilfarradoras.

¿Qué cambios están emergiendo y hemos de promover para desarrollar dietas y cadenas agroalimentarias más sanas y sostenibles en el siglo XXI?

¿Qué es la “comida tranquila” (slow food)?

IMPACTO

Abastecer a la ciudad siempre ha proyectado una huella ecológica, pero no necesariamente negativa. El ecólogo Ramon Margalef consideraba que los paisajes agrarios en mosaico de la agricultura y la ganadería tradicionales estaban integrados con los usos del bosque y contribuían a conservar la biodiversidad. Ahora, aquellos paisajes se desvanecen bajo los monocultivos de la agricultura industrial, separada de las granjas industriales y de los bosques abandonados. La ganadería global produce un 14% de las emisiones de gases con efecto

invernadero y todo el sistema agroalimentario un tercio.

¿Qué nueva transición agroecológica tenemos que realizar para que los agroecosistemas que proveen a la ciudad trabajen a favor de la naturaleza y no contra ella?

¿Cómo la plantean la FAO, la Unión Europea, Vía Campesina, la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica (IFOAM) y otros movimientos en todo el mundo?

GOBERNANZA

El abastecimiento alimentario urbano es y ha sido un asunto político. El sector alimentario siempre se ha mantenido diferente de cualquier otro, condicionado antes y ahora por las regulaciones públicas. Con el Consejo de Ciento entre los siglos XIII y XVIII, la figura del alamín, la red municipal de mercados, el hub mayorista de Mercabarna, las redes colaborativas, las cestas ecológicas y las nuevas cooperativas de consumo, Barcelona ha gestionado a través del tiempo el abastecimiento, la

distribución y la comercialización de alimentos, y esto nos ha legado un largo repertorio de saberes, instrumentos e infraestructuras.

¿Qué salud tienen las versiones actuales de estas infraestructuras?

¿Cómo tendremos que rediseñarlas para desarrollar un nuevo régimen alimentario justo para todo el mundo?

SALUBRIDAD

La primera legislación alimentaria española, precedida por siglos de ordenanzas municipales, fue un Real Decreto de 1908. En el siglo XIX, la primera causa de muerte eran las enfermedades ligadas a la salubridad. Las topografías médicas del XIX –y la obra de Cerdà, García Faria y Montoliu en Barcelona– relatan como el higienismo trabajó para reducir la sobremortalidad. Ahora, la pandemia de COVID-19 y la contaminación por microplásticos dejan patente el fracaso de reducir el control de la salubridad alimentaria, así como el

uso de envoltorios plastificados y el abuso de antibióticos.

¿Qué nuevas formas de concebir y gestionar la salubridad de los alimentos necesitamos en el siglo XXI?

¿De qué manera sería conveniente vigilarlas?

PROXIMIDAD

Aunque gran parte de la huella triguera, ganadera y forestal se alejara de la ciudad, la Barcelona preindustrial siempre mantuvo parte de ella: en el huerto y el viñedo del llano donde actualmente está el Eixample, en las huertas de la acequia Comtal hasta Montcada y en los pequeños huertos domésticos. La gran fractura metabólica entre la ciudad y el campo se abrió en el siglo XIX. Fue una rotura biofísica y también sociocultural que alejó a los habitantes de la ciudad del campesinado y viceversa.

¿Qué nueva bioeconomía circular necesitamos ahora, en el siglo XXI, para sanar esta fractura metabólica y simbólica con la reintegración de campo y ciudad en nuevos territorios agroecológicos?

¿Qué nuevos paisajes alimentarios habrá que construir?

¿Qué significa *realmente* comida de km 0?

DESPILFARRO

La otra cara de la fractura metabólica es el despilfarro de alimentos. Barcelona abrió su primer vertedero en 1970. Antes, casi toda la basura doméstica era orgánica. Las basuras se recogían para elaborar compost. Los traperos pagaban por el vidrio, el papel, el metal y la ropa. La industrialización, el uso de plásticos y el nuevo ethos consumista acabaron con la cultura del reaprovechamiento. Ahora se calcula que, en Barcelona, una tercera parte de los cinco millones de comidas diarias van a la basura.

Desde hace una década, la recogida selectiva real se mantiene estancada en el 35%.

¿Cómo podemos volver a cerrar el círculo sociocultural y biofísico de los residuos orgánicos para que vuelvan al suelo fértil de donde salen?

¿Basta con separar los residuos para reciclarlos?

Alimentar Barcelona. Ciudad, abastecimiento y salud

El proyecto Alimentar Barcelona fue iniciado por el MUHBA en 2013 y ha contado con la colaboración, en diferentes momentos, del Arxiu Històric de la Ciutat, Mercats de Barcelona, Mercabarna, el Museu d'Història de la Medicina de Catalunya y el proyecto municipal Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2021.

Investigaciones publicadas en *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930, MUHBA, 2016, con la colaboración del Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona:* Mercè Renom Pulit (coordinación y edición), Ramon Arnabat, Montserrat Bajet, Ramon A. Banegas, Pere Benito, Cristina Borderías, 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.

EXPOSICIÓN
Octubre 2021 – Octubre 2022

Organización y producción: MUHBA - Museu d'Història de Barcelona, Institut de Cultura, Ajuntament de Barcelona

Dirección de la exposición: Mònica Blasco i Arasanz y Joan Roca i Albert

Coordinación general: Mònica Blasco i Arasanz

Comisariado: Mercè Renom Pulit y Ramon Pujades i Bataller, y Enric Tello por la parte de alimentación sostenible. Con el asesoramiento de Josep Barceló, Mònica Blasco i Arasanz, Laura Castellés, Joan Roca i Albert, Alfons Zarzoso y Fundació Alcía

Coordinación técnica y documentación: Aina Mercader

Museografía y diseño gráfico: Andrea Manenti

Revisión lingüística y traducciones: Mots - Jordi Curell y Debbie Smirthwaite

Producción y montaje: Grop y Croquis

Iluminación: Haz Luz 17

Conservación preventiva y restauración: Lúdia Font, Anna Lázaro y Carla Puerto con el apoyo de: Rosa Prat, Natàlia Hervás, Marina Rull y ECRA: Lourdes López y Nieves Zapata

Gestión de la colección: Núria Miró Alaix y Emili Revilla Cubero

Manipulación e instalación de piezas: Tti

Enmarcado: Acutangley y Estampa Marcos

Transporte de originales: Itinerart, Aliance Brother SL y SIT

Agentes de seguros: Confide y Marsh

Entidad aseguradora: Liberty Specialty Markets

Audiovisuales:

**La riqueza de la cocina medieval
La innovación que vino de América
Comer fuera de casa (1850 -1950)**

Guión: Fundació Alcía y David Colom Berga, con el asesoramiento del MUHBA. **Producción:** PuntTV

Mercados de hierro: La Maquinista y la modernización de Barcelona. **Guión:** Ramon Graus. **Producción:** Principal 2a films

Prestadores de obras expuestas: 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 Castellés; 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.

© **Imágenes:** 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; Bibliothèque Nationale 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.

Agradecimientos: Maria José Balcells, Soledad Bengoechea, Josep Casanovas Prat, Gloria Casas, Celia 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

Programación y actividades: Mònica Blasco y Teresa Macià. **Educación:** Teresa Macià y Fragment Serveis Culturals. **Visitas e itinerarios:** MUHBA y Fragment Serveis Culturals. **Apoio a la gestión:** Eulàlia Cartró. **Comunicación:** Mercè Martínez y La Tremenda. **Promoció:** Quim Brugada Perich. **Atenció al públic:** Carles Mela y Acciona. **Administración:** Pascual Bayarri, Elena Rivali, José Manuel Sánchez y Teresa Soldino. **Seguridad:** Dolors Aguadé y Grupo Control. **Mantenimiento:** Carlos Fumal y María José Arnal. **Equipo 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. Fumal, 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. Rivali, J. Roca, J. Samsó, J. M. Sánchez, T. Soldino, E. Straehle, X. Tarraubella, M. Valero y D. Xufré

LIBRO DE SALA

Consejo de Ediciones y Publicaciones del 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 y Anna Giralte Brunet
Directora de Comunicación: Àgueda Bañón
Directora de Servicios Editoriales: Núria Costa Galobart

Colección MUHBA Llibrets de Sala

Dirección de la colección: Joan Roca i Albert
Edición: Ajuntament de Barcelona. Institut de Cultura, MUHBA (Museu d'Història de Barcelona)

**Alimentar Barcelona.
Ciudad, abastecimiento y salud**

Textos: Mercè Renom Pulit y equipo asesor: Josep Barceló, Mònica Blasco, Laura Castellés, Ramon J. Pujades i Bataller, Joan Roca i Albert, Enric Tello, Alfons Zarzoso y Fundació Alcía

© **Imágenes:** 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 Natio-

nale 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

Coordinación editorial: Mònica Blasco y Aina Mercader

Diseño y maquetación: Andrea Manenti

Revisión: Joan Roca i Albert

Revisión lingüística y traducciones: Mots - Jordi Curell, Debbie Smirthwaite

Impresión: Naop SL

© **de la edición:** Ajuntament de Barcelona. Institut de Cultura. Museu d'Història de Barcelona

© **de los textos:** sus autores

ISBN: 978-84-9156-367-9 DL: B 18507-2021

barcelona.cat/museuhistoria
barcelona.cat/barcelonallibres

CON EL APOYO DEL CERCLE DEL MUSEU D'HISTÒRIA DE BARCELONA

Patrones benefactores: Ara, Consorci de la Zona Franca, El Periódico, Fira de Barcelona, Mercabarna, Port de Barcelona. **Patrones institucionales:** 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 Històricosocial 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. **Asociados y amigos:** iGuzzini, Grup Julià



MUHBA Librets de sala

- 1 **Barracas. La ciudad informal**
- 2 **Barcelona conectada, ciudadanos transnacionales**
- 3 **Barcelona y los Jocs Florals, 1859**
- 4 **Cerdà y Barcelona. La primera metròpoli, 1853-1897**
- 5 **Salomó ben Adret de Barcelona, 1235-1310**
- 6 **Ya tenemos 600! La recuperación sin democracia**
- 7 **La revolución del agua en Barcelona**
- 8 **Murales bajo la lupa. Las pinturas de la capilla de Sant Miquel**
- 9 **Indianas, 1736-1847. Los orígenes de la Barcelona industrial**
- 10 **Barcelona, vint històries musicals**
- 11 **L'enginy de postguerra. Microcotxes de Barcelona**
- 12 **Alimentar la ciudad. El abastecimiento de Barcelona del siglo XIII al siglo XX**
- 13 **Música, Noucentisme, Barcelona**
- 14 **La bandera de Santa Eulàlia i la seva restauració**
- 15 **El mundo de 1714**
- 16 **Fabra & Coats fa museu**
- 17 **Monasterios urbanos en tiempo de guerra**
- 18 **Música, guerra i pau a la Barcelona moderna i contemporània**
- 19 **La cartografía medieval i Barcelona**
- 20 **Barcelona en la Antigüedad Tardía. El cristianismo, los visigodos y la ciudad**
- 21 **Los judíos en la Barcelona medieval. MUHBA El Call**
- 22 **Hagadás Barcelona. El esplendor judío del gótico catalán**
- 23 **La casa Gralla. El periple d'un monument**
- 24 **Primeros Campesinos BCN. La gran innovación de hace 7.500 años**
- 25 **Imágenes para creer. Católicos y protestantes en Europa y Barcelona, siglos 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 Mediterrànea. La metamorfosis medieval, siglos XIII-XV**
- 31 **La conquesta del litoral, del segle XX al segle XXI**
- 32 **La ciutat dels polígons. Un itinerari pel Besòs**
- 33 **Barcelona & Fútbol. El gran juego social del siglo XX**
- 34 **Barcelona, puerto mediterráneo entre océanos. El testimonio del barco *Barceloneta I***

