

La indústria alimentària a l'Eixample de Barcelona, 1868-1970: la indústria **sucre** i la de **pastes de sopa***

The food industry in the Eixample district of Barcelona (1868-1970): The sugar and soup pasta industry

MERCÈ TATJER MIR

Professora emèrita del Departament de Didàctica de les Ciències Socials de la Universitat de Barcelona
A/e: mtatjer@ub.edu

RESUM: *Al llarg del segle XIX a l'Eixample de Barcelona es desenvolupà una important indústria del sector de l'alimentació, del qual en aquesta comunicació analitzem amb detall tres empreses, dues refineries de sucre i una fàbrica de pastes de sopa. Es tracta de la Refineria Barcelonesa de Azúcares (1880-1899), de la Refineria de San Luis (1889-1940) i de Pastas Alimenticias Ramón Flo, fabricant de canelons El Pavo, creada a inicis del segle XX, que ha esdevingut amb el temps un important referent del sector.*

PARAULES CLAU: *Sucre, sopa, fideus, indústria, Barcelona.*

ABSTRACT: *All through the 19th century an important food industry developed in the Eixample district of Barcelona. This paper analyses in detail three of these companies: two sugar refineries and one factory producing soup pasta. They are Refineria Barcelonesa de Azúcar (1880-1899), Refineria de San Luis (1889-1940) and Pastas Alimenticias Ramón Flo, the producer of El Pavo cannelloni, which was founded at the beginning of the 20th century and became an important reference in the food sector.*

KEYWORDS: *Sugar, soup, noodles, industry, Barcelona.*

* Text presentat a les X Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya: «El patrimoni de la indústria alimentària. Passat, present i futur» (Vic, 1-3 desembre 2016).

INTRODUCCIÓ

La indústria a l'Eixample de Barcelona disposa actualment d'un cert nombre d'estudis, que s'afegeixen als realitzats els darrers anys sobre algunes empreses emblemàtiques (Fàbrica Batlló, Cerveses Damm), o sobre les primeres indústries de l'Eixample de Sant Antoni al darrer terç del segle XIX. Tot i així, sabem poc de la seva estructura industrial, força complexa, ja que integrava també al llarg del període estudiat un bon nombre de fàbriques del sector de l'alimentació.

Ben aviat, destacaren tant les indústries d'elaboració de productes alimentaris i begudes (cervesa, farina i pasta de sopa, galetes, sucre, vins, conserves, entre altres) com les indústries auxiliars necessàries per a la seva producció (maquinària agrícola, maquinària panificadora, taps, envasos, essències, colorants, àcids).

La nostra comunicació presenta dues empreses vinculades a la refinació de sucre i una a la producció de pastes de sopa, les primeres de vida més curta, mentre que la de pastes de sopa s'ha mantingut amb diferents canvis empresarials fins a l'actualitat.

LES REFINERIES DE SUCRE

Al llarg dels segles XVI i XVII, el sucre, procedent de la canya de sucre de les colònies americanes, encara es refinava a Barcelona amb tècniques tradicionals; tanmateix, degut a l'elevat cost de la seva refinació, bona part de la població consumia mel i xarops com edulcorants (Beltrán de Heredia, 2010, p. 186-213). A mitjan segle XIX, aquest procés es modernitzà amb la implantació d'indústries especialitzades a dur a terme aquest procés, primer en establiments de confiteria i ben aviat en nous recintes fabrils que abaratiren els costos de producció a gran escala i popularitzaren el consum de sucre.

La refinació es realitzava a partir de l'arribada en brut del sucre en pols procedent de la canya de sucre conreada a les colònies del Carib (Cuba i

Puerto Rico). El sucre en brut havia de ser dissolt, purificat en una caldera de vapor mitjançant diferents elements purificadors, i s'obtenia un xarop que havia de ser decolorat i filtrat, i finalment era refredat i s'emmotllava (Cabana, 1994, p. 220).

Les primeres notícies de les implantacions de la moderna indústria de refinació del sucre a Barcelona daten de mitjan segle XIX, i es relacionen amb dues empreses. Una d'elles, la refinaria que Evarist Abella, confiter, obrí al carrer de Valldonzella número 2, a mitjan segle XIX, i que el 1860 va mostrar a l'Exposició d'Indústria, Arts i Oficis celebrada a Barcelona: «Una bien ordenada pirámide de azúcares refinados, en granos, en panes y pilones de varios colores y dimensiones» (Orellana, 1860, p. 4).

Aquell mateix any, i en la mateixa Exposició, el confiter Antoni Coll, estatjat a la plaça de Sant Miquel de la Barceloneta, presentà «un ramillete de piecetas de azúcar de colores figurando el obelisco agrícola que ha estado expuesto en la plaza de Palacio» (Orellana, 1860, p. 24).

L'altra és la que el 1868 instal·là l'empresa Roget, Fonrodona i Castelló a Badalona, en un notable edifici obra d'August Font i Carrera, i que el 1883 passà a dir-se Refinería Colonial de Barcelona (Cabana, 1994, p. 224; Soler Fonrodona, 2004, p. 16-24); fou una important empresa que amb algunes vicissituds perduraria fins a principis del segle XX.

Ben aviat, però, l'Eixample de Barcelona seria l'espai on s'instal·larien dues grans refineries catalanes del segle XIX: una, la Refinería Barcelonesa, i l'altra, la Refinería de San Luis.

La Refinería Barcelonesa de Azúcares

La Refinería Barcelonesa, especialitzada en sucre extrafí pur de canya, s'instal·là a la part esquerra de l'Eixample. Situada al carrer d'Urgell, números 82-84, i al de Consell de Cent, números 161-181 (als actuals números 203-205-207), quasi xamfrà amb Villarroel, era un indret proper a l'antiga carretera de Sarrià i al seu nou traçat, que, el 1859, havia dissenyat Ildefons Cerdà.

En aquells anys, tot i no ser un espai totalment urbanitzat, era ja una zona eminentment fabril; a la rodalia de la refinaria s'hi van instal·lar indústries importants com la fàbrica de nines Lehmann (1894), l'empresa Damm (1881) i diversos tallers de forneria, entre d'altres.

Sabem poca cosa sobre els seus fundadors i sobre la data de fundació de la Refinería Barcelonesa; només que en la seva imatge publicitària, amb data del 1887,¹ s'assenyala que era continuadora de l'empresa Sala, Pou y Cia., dedicada a la importació i comerç d'olis i d'altres productes colonials (Cabana, 1994, p. 170) (figura 1).

Sobre la data de fundació, diferents informacions documentals i notícies de premsa, fonamentalment a les pàgines de *La Vanguardia*, mostren que està en funcionament a inicis de la dècada del 1880, quan publiquen la notícia que es referia a la seva instal·lació, que havia de permetre refinar el sucre de les Antilles i lliurar-se de la importació dels sucres refinats d'altres països europeus: «Sala Pou y Cia se han hecho acreedores, por lo mismo, de la general estimación por haber querido implantar en Barcelona esta nueva industria montada a la altura de los mayores adelantos modernos y que colocan su fabrica a la cabeza de todas las que existen en España: Es de esperar por lo mismo, un éxito para nuestro país y un motivo de orgullo para Barcelona. Levantada de pie en la calle Consejo de Ciento reunirá cuantas condiciones son apetecibles para producir en gran escala todas clases de productos sacarinos. Hoy por hoy, a pesar de no estar terminadas las importantes obras, funciona la misma para no desatender por completo las demandas que continuamente reciben sus dueños. Ultimadas que sean las obras, la fabrica podrá servir con rapidez todos los pedidos por importantes que ellos sean. La calidad de los productos es excelente siendo inmejorables los refinados blanquillo, pile cristalino grueso, cristalino fino y cortadillo». (*La Vanguardia*, 23 setembre 1884, p. 4).

Tot i això, altres referències ens fan pensar en la seva creació cap al 1875, quan figura com a director Gaston Negre, malgrat que no descartem una data anterior.² Tanmateix, és clara la data en ple funcionament, ja que a finals de l'any 1884 contribueix, com ho feien les grans empreses barcelonines, a la Secció Econòmica de la Comissió de Fires i Festes de Barcelona amb cinquanta pessetes (*La Vanguardia*, 14 desembre 1884, p. 12).

L'any següent, juntament amb l'altra refinera de sucre de canya, la badalonina Refinería Colonial, adverteixen al públic sobre la falsedat del sucre quadradet (*cuadradillo*) de la refinera de Cárdenas de Cuba que es distribuïa al mercat barceloní (*La Vanguardia*, 21 desembre 1885, p. 15).

Sobre les seves instal·lacions no en sabem gaire cosa, tot i la consulta dels pocs expedients conservats a l'Arxiu Municipal de Barcelona. Tanmateix, gràcies a la imatge publicitària abans esmentada, tenim un bon coneixement de l'edifici, que mostra un gran conjunt que ocupava bona part de l'illa amb entrada pel carrer de Consell de Cent, amb quadres, naus i construccions compostes de quatre pisos d'un estil eclèctic, característic dels edificis fabrils de l'època; completaven el conjunt patis per emmagatzemar carbó, matèries primeres i productes ja elaborats, i diverses xemeneies. A la façana principal es trobava un rètol amb el nom de Refinería Barcelonesa de Azúcares.

Es tractava d'una refinera mecanitzada, ja que el 1889 havia instal·lat una caldera de vapor de Babcock & Wilcox, similar a les que aquesta empresa anglesa havia col·locat a algunes refineries de sucre com la barcelonina Refinería de San Luis, propietat de Rafael Morató y Cia., i a altres refineries de ciutats italianes (Ancora), mexicanes (Puebla), franceses (Saint Denis) i nord-americanes (Babcock & Wilcox, 1889, p. 170).

Tot just començar a funcionar, el mes de juny del 1886, es produí un incendi en una quadra, que afortunadament no es va propagar per es-



FIGURA 1. Imatge de la Refinería Barcelonesa, en un gravat publicitari del 1886.

tar construït l'edifici amb ferro i maons i per l'actuació dels bombers; la descripció del material existent destruït per l'incendi mostra la gran producció de la refinera: entre 2.500 i 5.000 pilons de sucre, 69 estoigs de quadradet, 300 caixes d'embalatge i una certa existència de paper (*Industria e Invenciones*, 31 juliol 1886, número 135, p. 52).

El seu funcionament devia produir molèsties a les cases veïnes, ja que els propietaris dels edificis propers es queixaren de la pols procedent del dipòsit a l'aire lliure de carbó i del dipòsit d'ossos, ja que perjudicaven els habitatges que tenien per llogar (*La Vanguardia*, 9 setembre 1887, p. 4). Aquestes queixes eren similars a les d'altres propietaris de cases de veïns properes a les primeres fàbriques de l'Eixample, especialment la part esquerra i Sant Antoni.³ Posteriorment, no tenim gaires informacions més, si no són alguns accidents laborals com la fractura de la cama d'un treballador el 1887 (*La Vanguardia*, 16 maig 1887, p. 5), i altres notícies de caràcter divers, com que un treballador anomenat Ros fou acusat de posar una bomba a la fàbrica (*La Vanguardia*, 27 febrer 1895, p. 2).

Aquesta refinera de sucre figuraria a l'Exposició Universal del 1888 amb una instal·lació pròpia a la Galeria del Treball: «Escaparate pintado en negro en que los Sucesores de Sala Pou y Cia presentan productos de su refinera de azúcar. Allí estan representadas todas las clases y formas, azúcar moreno y la terciada cuadradilla, el florete y la blanca molida y los pilones». (*La Vanguardia*, 11 agost 1888).

El 1890 la Refinería Barcelonesa de Azúcares cotitzava en borsa al costat d'altres grans societats anònimes (*La Vanguardia*, 9 març 1890, p. 7), ahora que desplegava una àmplia publicitat com a refinera de sucre «de caña de las Antillas españolas» (Oliva i Oliva, 2015, p. 64) (figura 2).

El seu funcionament en solitari duraria poc temps, ja que aviat, el 7 de juny 1890, una altra empresa sucraera, La Azucarera Española, adquirí dues cases de veïns que termenejaven amb la Refinería Barcelonesa, i, seguidament, el seu administrador, Guillermo Lob Levy, sol·licità construir un edifici fàbrica de baixos i quatre plantes projectat per l'arquitecte Emili Cambra.⁴



FIGURA 2. Publicitat del sucre de la Refineria Barcelonesa, 1890.

FONT: Oliva i Oliva, 2015.

Amb tot, però, ens consta que l'enginyer francès Gaston Negre, que el 1875 figurava com a director de la Refineria Barcelonesa de Azúcares, ho continuava sent el 1890, segons una publicació tècnica francesa (*Bulletin de la Société Scientifique de Marseille*, 1891); probablement, la Barcelonesa, tot i integrar-se en La Azucarera Española, seguia funcionant autònomament.

No serà fins al 1894, quan La Azucarera Española passa a ser propietària de totes les instal·lacions de la Refineria Barcelonesa, i continua la producció i la distribució de sucre refinat per tota la Península; així ho mostra la seva correspondència comercial, que amb la mateixa adreça té distribuïdors i clients d'altres ciutats com Jerez de la Frontera i Cadis.

És probable que la crisi del sucre de canya de finals del segle XIX i inicis del segle XX, arran de la pèrdua de les colònies, afectés el seu funcionament, cosa que va donar pas a la creació d'altres empreses que refinaven sucre de remolatxa. El que sí que sabem és que el 1899 els terrenys de la refineria són subhastats i, a principis del segle XX, la refineria de sucre deixa de funcionar. Els seus locals van ser ocupats per altres activitats, i es va mantenir en peu una part de les

instal·lacions, que foren ocupades per tallers i indústries d'altres rams fins a la seva final transformació en cases de veïns a inicis del segle XXI; una altra part dels edificis es mantingueren com a magatzems fins que foren edificats a la dècada del 1920.

La Refineria de San Luis

Aquesta refineria, instal·lada a finals del segle XIX, estigué estretament vinculada a la família d'indians Morató, nissaga d'empresaris dedicats a la comercialització de productes colonials, especialment el sucre, que no és gaire coneguda. Un dels primers membres fou Joan Morató Sauleda, indià posseïdor d'una gran fortuna, que invertí en la compra, als descendents de Josep Xifré, d'una part dels edificis del conjunt dels Porxos d'en Xifré (Previ, 2012, p. 115), propietat que els seus descendents han mantingut durant més d'un segle (Tatjer, 1988, p. 280).

S'ha de dir que el negoci del sucre amb la propietat d'*ingenios* a Cuba per tal de conrear la canya de sucre i exportar el sucre a Espanya, i també als Estats Units, va ser l'origen de les fortunes de molts empresaris catalans que retornaren a Barcelona, així com d'altres d'origen basc, com els Goytisolo, que s'instal·laren a la ciutat, a finals del segle XIX, quan varen retornar a Espanya (Rodrigo Alharrilla, 2007 i 2016). Tampoc hem d'oblidar la presència de tècnics catalans en la construcció dels moderns enginyers de sucre i d'altres instal·lacions com centrals elèctriques.⁵

En la creació de la Refineria de San Luis participaren tres socis: Rafael Morató Sauleda (un terç), Joan Sanpera y Torras (un terç) i els germans Cosme i Rossend Regàs i Pompidó (que es distribuïen l'altre terç en dues parts iguals). Desconeixem la raó del nom de l'empresa i ben segur que es podria referir a l'empresa francesa del mateix nom (Saint Louis Sucre, fundada el 1838), amb la qual mantenien probablement alguna relació empresarial, tècnica o financera, ja que ens consta que Enric Bargas de Marsella havia tingut càrrecs directius en la seva homònima barcelonina.

El 19 de febrer de 1890 compraren un solar de 406,785 metres quadrats situat a la carretera de Ribes (anomenada també antiga carretera de Sant Andreu), entre el carrer de Sicília i el d'Alí Bei, en terrenys del antic Fort Pienc, propers a l'Estació del Nord; posteriorment, el 1893, adquiriran 805,10 metres quadrats més (AMCB, exp. 5134, 1895); aquell indret conegut com el Coll de la Salada no estava del tot urbanitzat, però era molt proper al gran centre d'emmagatzematge de productes colonials dels entorns del mercat del Born.

Els socis eren persones estretament vinculades al comerç de productes colonials, especialment de sucre, que importaven el de canya de l'Havana i el de remolatxa de França a través de Marsella,⁶ i ja havien participat juntament amb Mir i Estrada i altres socis en la constitució el 1882 de la Indústria Peninsular Sucrera SA, que, amb el suport del Banc de Catalunya, tenia l'objectiu de plantar canya de sucre a Almeria, però que set anys després fracassaria (Cabana, 1994, p. 222). Tots ells tenien magatzems de colonials al barri de Ribera.

Just uns anys abans de la compra del solar, i per tal de preparar la posada en marxa de la refineria, l'any 1886, obtingueren la concessió de perfeccionaments introduïts en la refinació de sucre (*Industrias e Inventiones*, 31 juliol 1886, p. 53), i posteriorment diverses patents d'invenció. El 1889, ja havien sol·licitat al Ajuntament la construcció de la refineria, segons un projecte de l'arquitecte Josep Amargós, que projecta un gran edifici de planta baixa i pis de grans finestrals d'arcs escarsers, amb dotze pilars de fonera que sostenien el primer pis (AMCB, exp. 5134 i 10801, 1906). Aquest edifici serà poc després reformat per l'arquitecte J. Viñals (AMCB, exp. 149 especial, 1894).

El 1890 l'arquitecte M. Pascual dissenya les sales per a màquines (AMCB, exp. 3856, O. P., 1902) on instal·larien una màquina tèrmica de vapor de la qual havien sol·licitat la patent d'invenció (Amengual i Saiz, 2007, p. 113) (figura 3).

Els anys 1896-1897, ja en ple funcionament, pagava 15 pessetes per

tenir instal·lats 2 CV de força, en anys posteriors ampliaran les sales de màquines (AMCB, exp. 3856, 1902). El 1900 comencen a dur a terme una important ampliació de les instal·lacions. El 1902, després de comprar unes cases properes, sol·liciten a l'Ajuntament permís per a construir nous edificis (AMCB, exp. 11999, 1909) (figura 4), en aquesta mateixa data importaren maquinària francesa (*La Vanguardia*, 24 agost 1902, p. 2); els anys següents continuaren les ampliacions, el 1904 ho fan pel costat del passatge de Torrents, que acabarà sent incorporat a la fàbrica, i el 1906 aixequen un nou magatzem que ocupava les cases dels números 131-133 del carrer de Sardunya. Finalment, l'any 1906, la refineria es dota d'una façana més representativa al xamfrà dels carrers d'Alí Bei amb Sardunya (AMCB, exp. 10881, 1906).

Al llarg d'aquests anys i fins a la dècada del 1930, la Refineria de San Luis esdevingué la més gran importadora de sucre (de diferent procedència) que entra pel port de Barcelona, i el 1906 és catalogada com a «fàbrica de sucre ja turbinat», pagava 872,07 pessetes per contribució industrial, xifra que situava la Refineria de San Luis en una posició molt propera a les grans indústries barcelonines que cotitzaren aquell any per valor de més de 1.000 pessetes (Bou, Caballé, Tatjer, 2010, p. 169-175).

El 1906, Rafel Morató compra l'Azucarera del Gallego, situada als afores de Saragossa, amb la finalitat de proveir-se de sucre roig de remolatxa que seria refinat a les instal·lacions que tenien a Barcelona; el 1912 es creà S. A. Morató Senesteva, amb un capital de 15 milions de pessetes, que continuava l'explotació de la Refineria de San Luis i l'Azucarera del Gallego. El 1915 la Refineria de San Luis funcionava sota el nom de Morató y Sanpera (*Barcelona Artística e Industrial*, 1915, p. 284) (figura 5).

Posteriorment, continuen les millores de l'edifici fabril, amb la instal·lació el 1915 d'un muntacàrregues i motors elèctrics i, el 1918, nous generadors de vapor, a més de renovar l'utilitatge.

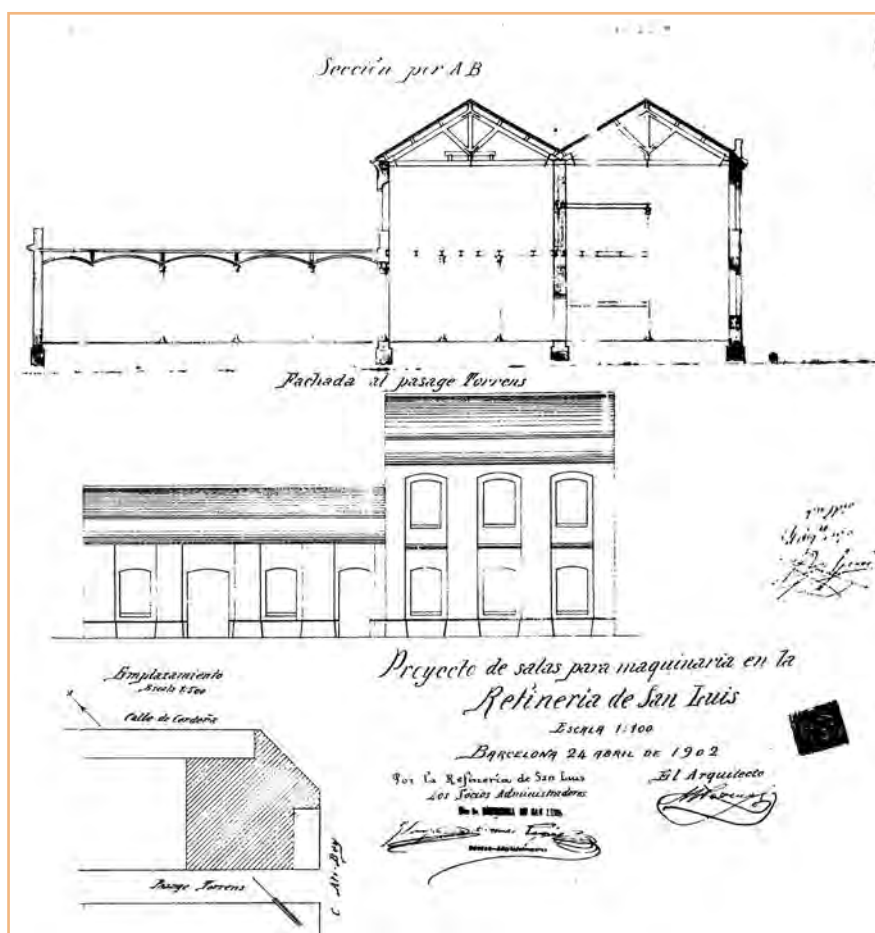


FIGURA 3. Plànol de la Refineria de San Luis, 1890.

FONT: Arxiu Municipal Contemporani de Barcelona.

Aleshores, el sucre de la Refineria de Sant Luis era venut a Barcelona en establiments de qualitat com el Colmado Arumí, que anunciava el sucre blanc de canya o granit i el sucre *cortado* de la Refineria de San Luis; també es distribuïa a l'engròs en unes caixes especials de fusta amb el nom de la fàbrica. També venia pinsos Altheim emmelassats, subproducte de la fabricació del sucre.

A finals de la dècada del 1920 la Refineria de San Luis ja va arribar a la seva màxima extensió, com queda perfectament reflectit al plànol de V. Martorell de l'any 1927 a escala 1:500. La refineria s'estenia per la carretera de Ribes i el carrer d'Alí Bei entre els de Sicília i de Sardunya, amb una superfície equivalent a mitja illa de l'Eixample, ocupada per construccions, naus i patis.

El mateix plànol ens mostra clarament com, amb el pas del temps, aquesta àrea ja està urbanitzada i la

refineria va quedar vorejada per altres indústries, de les quals destaquen les d'alimentació, que convertiren la part sud-est de l'Eixample barceloní (el que ara coneixem com l'Eixample de Fort Pienc), en el límit amb el Poblenou i a l'entorn de la carretera de Ribes, en una important àrea industrial. Seguint la carretera de Ribes trobem la gran fàbrica de farina d'Hijos y Viuda de Francisco Guardiola i, poc més enllà, al carrer de Casp, a l'altre costat del carrer de la Marina, les naus de la Sociedad General Azucarera Española; al mateix carrer de la Marina es trobava el gran obrador de G. Sensat, un dels importants del sector dedicat a la refinació i exportació d'olis que s'havien establert a Barcelona.

A les illes del seu entorn hi destaquen magatzems de fusta (La Forestal Beya SA, Maderas Xicoy i el dipòsit de fusta de Vicenç Niñerola), les empreses del sector químic com la

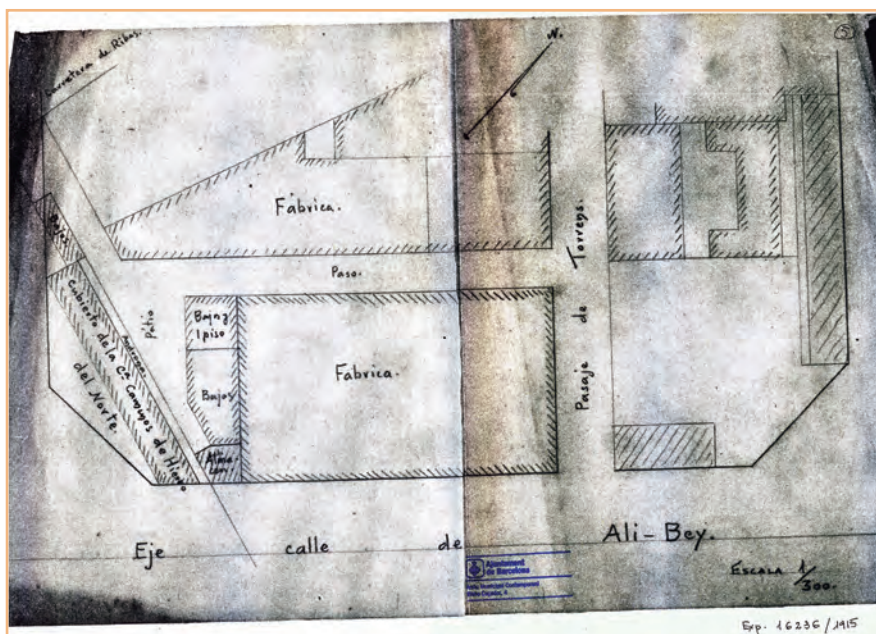


FIGURA 4. Plànol de les instal·lacions de la refinaria, 1902.
FONT: Arxiu Municipal Contemporani de Barcelona.

Sociedad Española de Carbuos Metálicos, que fabricava oxigen i acetilè dissolt, i una petita fàbrica d'aprests de la vídua de Joan Tostós.

Tanmateix, la Refinería de San Luis de Barcelona seguia ocupant un lloc important en el refinament de sucre, ja que el 1928 era la tercera d'Espanya en producció de sucre sense refinar i la quarta en refinació.

A la dècada del 1930, a més de refinar sucre, elaboraven altres productes derivats, com era la polpa de remolatxa tendra i els pinsos emmellats tipus Altheim, que venien a vaquers i ramaders i en establiments del ram.

Segons sembla la refinaria continuà en funcionament durant la Guerra Civil i era un dels centres de distribució del racionament de sucre per a botigues de queviures, pastissers i xocolaters, lleteries i cases d'hostes (*La Vanguardia*, 18 desembre 1936, p. 2).

Desconeixem les seves vicissituds més enllà de la dècada del 1940, encara que tot apunta al seu tancament i la reutilització de les seves naus per empreses i magatzems d'altres rams fins a inicis de la dècada del 1990 (figura 6), quan tot el conjunt fou adquirit per l'Ajuntament de Barcelona, que un cop enderrocat va construir un gran complex d'equips municipals.



FIGURA 5. Publicitat de les empreses sucreres de Rafael Morató.
FONT: *Barcelona Artística e Industrial*, 1915.

Altres empreses relacionades amb el sucre

La quasi total substitució del sucre de canya pel de remolatxa va donar lloc a la creació a Catalunya de fàbriques de sucre, ara ja situades fora de Barcelona, en comarques que començaren a conrear remolatxa sucrera (Cabana, 1994, p. 230-244). La més coneguda fou sense dubte la de Vic, tant pels seus lligams en la introducció de la remolatxa a la plana de Vic com pel seu magnífic edifici modernista aixecat l'any 1891, que tancà a principi

del segle xx i es va integrar amb la General Azucarera de España (Virós, 2002, p. 524-535). Tanmateix, la més important seria la Sucrera de Menàrguens o Sucrera del Segre, creada el 1899 per iniciativa de l'industrial tèxtil M. Bertrand que adquirí grans finques rústiques per plantar remolatxa, i que el 1903 s'integra també a la General Azucarera de España (Vicedo Rius, 2013, p. 206-298).

A la dècada 1910-1920, amb la instal·lació de refineries de sucre de remolatxa, el sector del sucre conegué una gran expansió com ho mostra l'aparició d'associacions i grups empresarials dedicats a la refinació del sucre que establiren refineries a altres regions espanyoles, especialment a Aragó i a Andalusia, la qual cosa va donar lloc a una concentració monopolista en mans de la Sociedad General Azucarera Española, amb suport de la banca. Cal destacar la creació, l'any 1910, de la CIA (Compañía de Industrias Agrícolas), la gran empresa sucrera d'Espanya dirigida per empresaris catalans (Martín Rodríguez, 1987, p. 315-320; Cabana, 1994, p. 235), que a més del gran magatzem als entorns del Born instal·laria, a la dècada del 1910, un altre magatzem de sucre i una indústria d'alcohol al passatge de Mas d'en Roda del Poblenou.

En aquests mateixos anys (en concret el 1914), Lluís Plandiura i Pou, fill d'Antoni Plandiura, un dels principals importadors i magatzemistes de sucre de Barcelona establert al barri de la Ribera, compraria l'Azucarera Motrileña i la de Cadis sota la firma Plandiura i Carreras, amb magatzem al davant del mercat del Born.

La potència del sector del sucre es va manifestar també amb la publicació de revistes com la que amb el títol *Azúcar y Cacao* aparegué a Barcelona l'any 1928 amb la finalitat d'informar l'ampli col·lectiu d'empresaris d'aquest sector tant sobre la situació financera del mercat espanyol i mundial del sucre, com sobre la gestió d'aquest producte alimentari a escala internacional; alhora s'hi anunciaven les indústries auxiliars, des de la maquinària fins a l'embotcall del producte.

Al primer terç del segle xx no sols se n'havia augmentat el consum, sinó que el sucre ja ofería altres aplicacions per a la salut fins i tot de manera explícita en la publicitat de les empreses, com la Compañía de Azúcares y Alcoholes Ebro, empresa fundada el 1911, que s'anunciava a les pàgines de *La Vanguardia* de l'any 1934 amb la frase: «Consumid azúcar y el azúcar os dará fuerza y salud».

En aquells mateixos anys es fabricaren dos productes farmacèutics molt populars, que amb el nom de *sucre*, encara que portessin altres components, tindrien una llarga durada. Foren el popular Sucre del Doctor Sastre Marqués, contra els cucs que afectaven els infants, i l'Azúcar de Fresas Vallverdú, del laboratori Klam de Reus, o l'Azúcar de Cerezas, preparat pel llicenciat E. L. Siñeriz i distribuït pel farmacèutic Marcelino Mesa de Puerto Llano, purgants per a nens i adults; tots ells creats a inicis del segle xx i que es continuarien emprant fins a mitjan segle xx.

Els valors alimentaris del sucre arribaven a la fabricació de formats especials per als nens com els «puros de azúcar», elaborats des de la dècada del 1910 per un gran magatzem de productes colonials de l'empresa Iglesias y Bernabé (del carrer de Conde del Asalto, 41) que desenvolupà una àmplia publicitat (Oliva i Oliva, 2015, p. 64).

Paral·lelament, a Barcelona ja s'havia organitzat a finals del segle xix un seguit d'empreses derivades del sector del sucre, com la de Joan Bohigas i Andreu (fundada el 1841), que fabricava sucre candi per a xarops, orxates i begudes refrescants (Roca, 1884, p. 92 i p. 270). Altres estaven dedicades a l'estotjat i envasat de sucre en petites unitats per a establiments de cafès i de restauració. El 1920 s'anunciava el Sucre Cel, que es distribuïa en un envàs individual patentat fabricat en un obrador del carrer de Colomines, prop del mercat de Santa Caterina (Oliva i Oliva, 2015, p. 64). També es tenen notícies d'altres empreses de derivats del sucre com era la de Pere Ribó, situada al carrer del Parlament número 30, que encara el 1930 fabricava terrossos com

a continuadora de La Cubana, establerta cap al 1875 (*Industria e Inventiones*, 1875; *La Academia*, 1878; *El Anunciador Catalán*, 1878); en destacaven també d'altres com la de Rognoni, Uyá e Isern S. en C., que, a més d'importadors i magatzemers de productes colonials i cereals, tenien a la dècada del 1920 a Esplugues de Llobregat una manufactura de sucres estotjats.

L'estotjat era realitzat també per un bon nombre d'empreses, entre les quals cal destacar el magatzem de Josep Esquerra situat al Portal Nou, que es traslladaria després de la Guerra Civil al Clot, al carrer del Rec Comtal i que ha tingut continuïtat fins avui amb l'empresa Bara Esquerra SA, actualment un dels més importants estotjadors de sucre de Catalunya; un altre cas és el del ja esmentat magatzem de la CIA al Poblenou, que estotjaria sucre fins a finals del segle xx.

LES FÀBRQUES DE PASTES DE SOPA

La llarga tradició de fabricació de pastes de sopa era molt important a la Barcelona de mitjan segle xix, realitzada encara amb tècniques artesana-

nals en petits obradors, situats a Ciutat Vella, generalment a la part de la Ribera, aplegats al Gremi de Semolers.⁷ En la matrícula industrial del 1856, hi figuraven seixanta-quatre contribuents per a la fabricació de pastes fines per a sopa (Caballé i Nicolau, 1993, p. 485).

Posteriorment, alguns d'aquest obradors continuarien produint pastes per a sopa a Ciutat Vella (Pastes de Sopa Garriga, Casa Figueras, Nonell, etc.). Ben aviat, alguns d'ells obririen modernes fàbriques totalment mecanitzades; un dels casos més destacats seria el de Magí Quer, propietari d'un obrador fundat el 1860 al barri de la Ribera, que el 1886 aixeca al carrer de Pujades, entre els carrers del Dos de Maig i de Llull, una moderna factoria moguda a vapor que ocupava la major part d'una illa de l'Eixample poblenoví. Fou la primera d'Espanya a introduir la producció mecànica de fideus i de pasta de sopa al mercat espanyol (Arxiu Històric del Poblenou, s. d., p. 112).

En altres antics municipis, hi trobem també fàbriques modernes, encara que de menor envergadura que la de Quer. Destacaren a Sant Andreu, Pastas El Gallo;⁸ a Sants, El Àguila de Ramón Pagès; a Gràcia, J. Torrents, i a Sarrià, la Fideueria Raventós (Fa-



FIGURA 6. Imatge del conjunt fabril de la Refinería de San Luis a finals de la dècada del 1980.

FONT: Fotografia de Jordi Díaz.



FIGURA 7. Publicitat de la fàbrica de pastes de sopa Flo, 1929.

FONT: *Llibre d'or del Cercle d'Ultramarins, Queviures i Similars. Barcelona 1883-1933*, p. 182.

va, 1983). A les Corts es creà el 1912 La Alimenticia Española SA, que aplegava diverses empreses del ram (Tatjer, Vilanova i Insa, 2005, p. 118-119).

L'Eixample de Barcelona no es quedaria al marge amb empreses com La Romana (al carrer d'Aribau, número 90), de caràcter artesanal, que acabaria per desaparèixer cap als anys 1950. Tanmateix, seria a l'Eixample de Sant Antoni on es crearia primer un obrador i després una fàbrica que, sota la marca El Pavo, ens ha arribat fins avui. Ben segur que la seva proximitat al gran mercat de Sant Antoni, que proveïa bona part de la ciutat, afavorí que Ramón Flo Valls obrís el 1898 l'empresa que féu un pas endavant en el sector de pastes de sopa de qualitat.

Una de les seves especialitats va ser ben aviat la fabricació de pasta seca per farcir canelons i també raviolis. La pasta seca per preparar la base dels canelons es distribuï inicialment sota la marca Los Pollos, fins que el 1914 patentaren la marca El Pavo, que es venia en caixetes de cartró amb divuit canelons, il·lustrades amb un magnífic gall dindi amb la marca El Pavo (figura 7). Destacà

per la seva qualitat, per la qual fou premiat amb diploma i medalla d'or a l'Exposició Internacional del 1929. Tot i la competència d'altres fabricants, com els Quer que anunciaven els seus *caneloni*, o d'obradors com La Romana, aconseguiren dominar el mercat.

L'obrador estava situat al carrer de Borrell, número 50. Com que no es disposa ni d'informació ni de documentació sobre les instal·lacions, cal pensar que devien ser semblants a les que tenia La Alimenticia Española, empresa vinculada a diverses fàbriques del ram, en la qual va participar Joan Flo Martí en algun moment de la dècada del 1910-1920; l'any 1934 les instal·lacions d'aquesta fàbrica disposaven de dues plantes on s'ubicaven els diferents aparells necessaris per a la producció: a la planta baixa hi havia les màquines per fabricar pastes per a sopa, ja mogudes amb electricitat, un fogó amb caldera oberta, un generador de vapor i un assecador; a la planta pis, els assecadors i l'espai per elaborar els diferents formats de la pasta seca (Arxiu Municipal del Districte de les Corts, exp. 1934). La Alimenticia

Española i la majoria de les fàbriques del mateix sector donaven feina a moltes dones i nens, especialment en el procés final de la fabricació (figura 8).

Els anys anteriors a la Guerra Civil, la casa Flo no era l'única dedicada a l'alimentació situada a l'Eixample de Sant Antoni. A principis del segle xx s'havia instal·lat l'empresa de Jaume Porqueres i Biosca en un local del carrer de Manso, 45, que entre 1910 i 1927 fou electrificat i millorat amb la instal·lació de nova maquinària i d'un muntacàrregues; també fabricava pastes de sopa i, com el mateix Flo, distribuïa a finals dels anys 1930 les primeres pastilles de caldo concentrat (*cubitos*), el populars TexTon, bon complement per a la pasta de sopa.

Jaume Porqueres Biosca participaria estretament en la Federació Nacional i la Unió de Fabricants de Pasta de Sopa de Barcelona, i fou un dels accionistes i president del Consell d'Administració de La Alimenticia Española de les Corts; després de la Guerra Civil, el seu fill Jaume Porqueres i Mas continuà en el sector i en el Gremi de Fabricants de Pasta de Sopa de Barcelona fins al seu tancament a mitjan segle xx.

Tanmateix, les fàbriques de pastes de sopa no serien les úniques del sector de l'alimentació que a partir de la dècada de 1860 s'establiren a l'Eixample de Sant Antoni; les primeres foren les fàbriques de cerveses (Moritz i Comas y Campmany, després Damm) i la de xocolata Juncosa, a les quals seguiren les de galetes Tarda, Montes i Nelia, a més de Radisson, dedicada a la fabricació d'aliments dietètics i sense gluten, entre els quals també pastes de sopa (Tatjer, 2014, p. 21-29 i p. 36-37).

El negoci de la família Flo fou seguit, a partir de l'any 1940, pels seus dos fills Antoni i Ramón Flo Valls en una nova fàbrica situada al mateix Eixample de Sant Antoni, al carrer de Calàbria, números 21-23 (*Guia comercial e industrial de Catalunya*, 1969-1970, p. 1024). Aleshores la família Flo encara residia al mateix barri de Sant Antoni, en una casa propera a la fàbrica.

Finalment, cap al 1969 deixaren l'Eixample i traslladaren la producció al polígon industrial Can Jardí (Rubí), sota el nom de Flo SA. Entre el 2000 i el 2001, aquesta empresa fou comprada pel grup alimentari Agrolimen (Gallina Blanca), que en conservà la marca i mantingué membres de la família Flo en la gestió. Des del 2015 pertany al grup GB Foods, que la distribueix mantenint el tradicional disseny que es creà al primer terç del segle xx, i és una de les de més consum i líder de vendes en pastes laminades.

CONCLUSIONS

En primer lloc, cal destacar el paper de l'Eixample en la industrialització de Catalunya i, en concret, la seva aportació en el sector de l'alimentació.

A banda de la producció alimentària, Barcelona, en bona part també a l'Eixample, destacaria en l'emmagatzematge, el tractament i la preparació de productes alimentaris (farines, vi, oli, conserves, xocolata...), amb matèries primeres transportades d'arreu de Catalunya i d'Espanya, que després de ser envasats eren exportats a països europeus, nord-

americans i fins i tot a territoris més llunyans.

Hem de destacar també la permanència d'algunes empreses, com les de pastes de sopa, que, amb noves formes de gestió, segueixen elaborant el mateix producte poc més enllà de Barcelona.

Finalment, aquest article mostra la importància que adquiririen les indústries del sucre i les de pastes de sopa en el conjunt de la Barcelona fabril al llarg del segle XIX i part del segle XX.

NOTES

1. F. CABANA esmenta la data del 1861 a l'obra *Fàbriques i empresaris*, vol. 4, 1994, p. 220. Aquesta data serà rectificada pel mateix Cabana en la imatge de la fàbrica que publica en una edició posterior i que indica que correspon al 1886.

2. Algunes informacions ens porten a la possible instal·lació de la refineria en un local propietat de Coderch i Ballester (AMCB, exp. 1165-bis-C, 1861, OP, 155 especial); tot i que era un edifici fabril amb façana similar a les que apareixen a la imatge de la fàbrica del 1887, la firma Coderch i Ballester apareix clarament localitzada en un altre indret de l'Eixample, concretament al Fons de Valldonze-

lla, on consta com a fàbrica de tints (Tatjer, 2008, p. 293-294); per tant, tenim dubtes que aquesta part de l'expedient correspongui a la Refineria Barcelonesa.

3. Hi ha una manca d'una regulació precisa sobre les instal·lacions industrials a l'Eixample, a més, es desestimaven algunes propostes d'Ildefons Cerdà per crear àrees especialitzades en activitats industrials i ferroviàries. Vegeu les referències a aquesta qüestió a Tatjer, 2008.

4. Emili Cambra fou un arquitecte que treballà en construccions industrials, conduccions d'aigua i en l'edificació de cases de veïns a Ciutat Vella i l'Eixample.

5. Només a títol d'exemple podem esmentar l'enginyer industrial Joan Tatjer Riqué, el qual projectà i instal·là, entre 1894-1895, una central elèctrica a la ciutat cubana de Santa Clara, i uns anys abans havia publicat, a la mateixa illa, una obra sobre les tècniques de la producció de sucre de canya sota el títol *Fabricación de azúcar de caña en la isla de Cuba. Tal como se practica con los aparatos más modernos en la isla de Cuba*, l'Havana, Imprenta El Avisador Comercial, 1887, 250 p.

6. Sense disposar d'altres dades, la consulta de les pàgines de *La Vanguardia* entre 1881 i 1889 on es donaven dades de les mercaderies arribades al port de Barcelona i dels seus destinataris indica aquesta activitat dels futurs socis de la Refineria de San Luis. Destaca en particular Morató Sauleda, i els Regàs, però també Joan Sanpera y Torras, que acabaria sent ennoblit el 1913 per Alfons XIII amb el títol de marquès de les Franqueses.

7. Informació molt àmplia sobre el Gremi de Semolers i sobre la història de les pastes de sopa a Ferran Sala Casamitjana <<http://ferransala.com>>.

8. Pastas El Gallo és un altre exemple de la continuïtat d'una empresa familiar, ja que, fundada per Victoriano Pagés el 1879 al carrer de Pons i Gallarza de Sant Andreu, passà el 1920 a Esplugues de Llobregat en el polígon El Gallo. Després d'importants fusions amb empreses del mateix sector ha arribat a mantenir fins avui el seu nom original i és una de les marques de referència en el mercat de l'alimentació.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

AMENGUAL, R.; SAIZ, P. (2007). «Trayectorias tecnológicas de las máquinas térmicas e industria del motor». A:



FIGURA 8. Els treballadors de la fàbrica La Alimenticia Española, a inici del segle xx. FONT: Arxiu Municipal del Districte de les Corts.

- PASCUAL, P.; FERNÁNDEZ, P. *Del metal al motor*. Madrid: BBVA.
- ARXIU HISTÒRIC DEL POBLENOU (s. d.). *Fet al Poblenou*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona. Districte de Sant Martí: Museu d'Història de la Ciutat: Institut de Cultura de Barcelona. [Exposició «Fet al Poble Nou», 9-29 de setembre 2006]
- ARXIU MUNICIPAL CONTEMPORANI DE BARCELONA (AMCB). Expedients d'obres particulars i antecedents d'activitat.
- ARXIU MUNICIPAL DEL DISTRICTE DE LES CORTS. Expedients d'antecedents industrials.
- BABCOCK & WILCOX (1889). *El vapor: Su producción y su empleo*. [Madrid:] Babcock & Wilcox.
- Barcelona artística e industrial*. (1915). Barcelona: Establecimiento Gráfico Thomas.
- BELTRÁN DE HEREDIA, J. (2010). «Adroguers i adrogueries, tot un univers d'objectes». A: GARCÍA ESPUCHE, A. *La ciutat del Born*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, p. 186-213.
- BOU, LL. M.; CABALLÉ, F.; TATJER, M. (2010). «Les principals indústries de la Barcelona gran 1906». A: LÓPEZ, M. (coord.). *Cerdà i Barcelona: La primera metròpoli, 1853-1897*. MUHBA: Ajuntament de Barcelona: Ministeri de Cultura.
- CABALLÉ, F.; NICOLAU, A. (1993). «Indústria i ciutat a la primera meitat del segle XIX: anàlisi comparada de localització industrial a la Barcelona de 1820, 1846 i 1856 a partir de les fonts fiscals, mitjan segle XIX». A: *III Congrés d'Història de Barcelona*. Vol. 2. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, p. 481-497.
- CABANA, F. (1994). *Fàbriques i empresaris*. Vol. 4. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- (2010). *Catalunya emprenedora*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- FAVA, M. (1983). «Els fideuers Raventós de Sarrià». *Avui* (16 octubre), p. 2.
- GARCÍA ESPUCHE, A. (2010). *La ciutat del Born*. Barcelona: Museu d'Història de la Ciutat.
- Guía Comercial e Industrial de Cataluña*. (1969-1970) [Barcelona].
- Industria e Inventiones (1884-1915)* [Barcelona].
- La Vanguardia (1881-)* [Barcelona].
- MARTÍN RODRÍGUEZ, M. (1987). «La industria azucarera española, 1914-1936». *Revista de Historia Económica*, núm. 2, p. 301-324.
- OLIVA, V.; OLIVA, O. (2015). *Barcelona: Publicitat i ephemera*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.
- ORELLANA, F. J. (1860). *Reseña completa descriptiva y crítica de la Exposición Industrial y Artística de productos del Principado de Cataluña*. Barcelona: Establecimiento Tipográfico de Jaime Jepsus.
- PASCUAL, P.; FERNÁNDEZ, P. (2007). *Del metal al motor*. Madrid: BBVA.
- PREVI, M. (2012). *El llinatge dels Xifré*. Barcelona: Universitat de Barcelona. [Treball de màster]
- ROCA I ROCA, J. (1884). *Barcelona en la mano: Guía de Barcelona y sus alrededores*. Barcelona: E. López.
- RODRIGO ALHARILLA, M. (2007). *Indians a Catalunya: capitals cubans en l'economia catalana*. Barcelona: Pagès.
- (2016). *Los Goytisolo: Una próspera familia de indianos*. Madrid: Marcial Pons.
- SABATÉ, F. (ed.) (2013). *El sucre en la història*. Lleida: Pagès.
- SOLER FONRODONA, J. (2004). «El matornó Jaume Fonrodona i Vila, empresari i sucrer». *Fulls del Museu Arxiu de Santa Maria*, núm. 78, p. 16-24.
- TATJER, M. (1988). *Burgueses, inquilinos y rentistas*. Madrid: CSIC.
- (2008). «La indústria a l'Eixample de Barcelona: el sector de Sant Antoni, 1860-1874». A: GRAU, R. *Cerdà i els altres: La modernitat a Barcelona, 1854-1874*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: Institut de Cultura: Arxiu Històric de la Ciutat. (Barcelona Quaderns d'Història; 14)
- (2014). *Barcelona ciutat de fàbriques*. Barcelona: Albertí.
- TATJER, M.; VILANOVA, A.; INSA, Y. (2005). *Les Corts: Memòria del passat industrial*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.
- VICEDO RIUS, E. (2013). «La sucrera de Menàrguens i l'economia de la Noquera i el Pla d'Urgell». A: SABATÉ, F. *El sucre en la història*. Lleida: Pagès editors, p. 261-298.
- VIRÓS, L. (2002). «La sucrera de Vic». A: *V Jornades d'Arqueologia Industrial*. Barcelona: Marcomdo: Enginyers Industrials de Catalunya, p. 222-255.