

L'EVOLUCIÓ DEL CONSUM DE LLET A BARCELONA, SEGLES XIX I XX. CAUSES, FACTORS I CIRCUMSTÀNCIES CONNEXES

Joan Ràfols i Casamada

Departament de Geografia Humana, Universitat de Barcelona

Paraules clau: llet, Barcelona, segles XIX i XX, innovació tecnològica.

The evolution of milk consumption in Barcelona, nineteenth and twentieth centuries. Connected reasons, factors and circumstances

Summary: During the studied period we have moved from a practically inexistent milk consumption to today's 120 litres per person every year. In the past milk was only given to ill people. Without being able to attribute the growth of consumption to one and single cause, increasing consumption and at the same time moving all the cows away from the city –fact that was not completed until 1984– was only possible thanks to technological innovation –the industrial freezer and the heat sterilisation– that made feasible the transport from centers of production far from Barcelona.

Key words: *milk, Barcelona, nineteenth– twentieth centuries, technological innovation.*

Malgrat que els nostres hàbits alimentaris actuals puguin induir-nos a pensar que el consum de llet que ara fem, és i ha estat una cosa de sempre, de tota la vida, la realitat històrica és ben diferent de la que hom pot imaginar. De llet, abans, fa poc més de 150 anys, i ens referim concretament al cas de Barcelona, exemple de ciutat mediterrània industrialitzada, tot deixant de banda el medi rural, on pot ser que se seguissin unes altres pautes alimentàries que no hem estudiat, no se'n consumia. I molt abans, tampoc. Si més no, en quantitats mínimament significatives i beguda en el seu estat líquid natural. Altra cosa seria el seu ús en barreges culinàries i pastissos o transformada en formatge. Les recerques d'Olga Giralt, que ha estudiat la cuina hispanoromana (Giralt i Esteve, 1990: 57-99) i les de Riera i Melis (1993: 8-21) que ho ha fet amb l'alimentació de la noblesa catalana del segle XII, posen a bastament de manifest la inexistència del consum per l'absència de referències escrites.

Seguint aquesta mateixa línia de l'absència de referències escrites, passem a citar, seleccionant d'entre moltes altres de possibles i fent un salt considerable en el temps, el que diu Madoz (1985: 208) referint-se al règim alimentari i de vida que se seguia al barceloní Hospital de Infantes Huérfanos. Diu així:

El método de vida que observan es el siguiente: se levantan todo el año á las 6 de la mañana; despues de haberse lavado y peinado pasan á oír la misa que celebra el prior ú otro ecl. en la igl. de la casa; concluida esta toman el chocolate, y despues emprenden las labores hasta las 11, que empiezan la lectura, escritura y demas, y á la 1 pasan al refectorio, en donde se les sirve sopa, cocido, principio en los días festivos, y sus correspondientes postres; buen pan blanco y mejor vino. Por la tarde continuan sus labores... y despues pasan a cenar sopa o verdura, un principio y postres, quedando todos recogidos a las 10 de la noche...(Els subratllats són nostres)

Una altra vegada s'ha de fer notar la falta de referències a la llet, més notable encara per a la nostra manera d'entendre l'alimentació dels més joves, pel fet de tractar-se de nens i nenes d'entre set i catorze anys. Igualment s'ha de remarcar l'ús habitual del vi, malgrat fos de «mejor» qualitat que el mateix pa.

Per la seva banda, Pere Felip Monlau, un dels introductors de l'higienisme a Espanya, en la seva obra publicada el 1856 sobre la higiene industrial, suggereix un seguit de mesures que el govern hauria de dictar per afavorir les classes obreres (Monlau, Salarich 1984:90). En l'apartat referent a la qualitat dels aliments que se servien a fondes i cafès, diu així:

...carne pasada, bacalao o escabeche podrido, salazón pasada, pan adulterado, vino emponzoñado, fruta verde o pasada, chocolate sin cacao, agua de cualquiera sustancia más o menos inofensiva por café, carbon mojado, desaseo, inmundicia... he aquí lo que generalmente se encuentra en las fondas y cafés del pobre y del jornalero.— La humanidad y la justicia demandan a grito herido el pronto y eficaz remedio de tamaño abandono.

Un cop més, absència absoluta de comentaris a la llet, tot i sent aquest un producte fàcil d'adulterar —o de sofisticar, segons el llenguatge de l'època— ja que amb aigua, a més d'unes miques de midó o farina i de bicarbonat sòdic, ja n'hi havia prou per fer-ho. Una vegada més hem d'entendre el silenci com a senyal d'un consum inexistent, o pràcticament inexistent.

De totes maneres, en una altra de les obres de Monlau, dedicada aquesta a l'estudi de la higiene privada, sí que hi surt la llet (Monlau, 1864: 149-152, 176-177, 228, 230) encara que el que se'n diu no sigui gaire entusiasmador. Segons l'autor, la llet, a vegades, «producece la constipacion de vientre» i també «suele hacerse indigesta y flatulenta á los individuos de complexion recia y temperamento bilioso...» i així mateix

a muchas personas se les indigesta la leche porque la toman por la mañana (ó en ayunas), hora del dia en que, hallándose desocupado el estómago, los jugos gástricos son muy activos, abundan en ácido hidroclórico y acedan o desnaturalizan la leche.» Tots aquests inconvenients, però, no eren obstacle per afegir-la al te o al cafè, i així, s'observa que «el café con leche sirve en muchas partes de desayuno o almuerzo, en vez de chocolate.

El costum d'afegir llet al cafè ja venia, però, d'anys enrere. El Licenciado Don Antonio Lavedan, Cirujano de Ejército y de la Real Familia, deia, a finals del segle XVIII (Lavedan, 1796: 108) que, al cafè...

...algunos le mezclan leche, pero este modo de tomar el Cafe es bueno por la mañana sirviendo de alimento, y no de remedio, y asi no es bueno el mezclar leche, y mucho menos quando se toma por medicina ó despues de haber comido para ayudar á hacer la digestion.

Sigui com sigui, i per les raons que siguin, el fet és que amb el pas del temps el consum de llet s'anava popularitzant i consolidant. El que es diu en aquest respecte, tot just començat el segle XX, a l'*Anuario Estadístico* de la Ciudad de Barcelona (1902:526) és prou il·lustratiu de la nova situació. Fent el recompte de les vaques i cabres lleteres de la ciutat,

...resulta una producció diària de 15.090 litres, o sean 28 centilitres per habitante, y no debe ser exagerado este cálculo si se tiene en cuenta que consumen leche todas las clases sociales y de todas edades. Son muchos los obreros que se desayunan con una taza de café con leche. (Els subratllats són nostres).

Lamentablement, el funcionari municipal que va fer el càlcul, es va equivocar en el lloc de la coma i va qualificar de centilitres el que en veritat són mil·lilitres, és a dir, deu vegades menys. Només cal fer la corresponent divisió per adonar-se'n. Això no vol dir, però, que no siguin vàlides les altres coses que es diuen. Seguint amb les informacions que dona l'esmentat anuari en la seva edició corresponent a l'any 1916, podem assabentar-nos de com els alumnes de l'Escola del Bosc, escola municipal moderna i avançada, per esmerçar ja prenién llet amb cacau.

Qui aclareix molt tota la qüestió històrica de l'inici, la consolidació i l'expansió del consum de llet, a Barcelona en particular, però també més en general a tot Catalunya, és el conegudíssim geògraf Pau Vila (1979: 119-128) que publicà a *La Publicitat*, l'abril de 1937, una sèrie de tres interessantíssims articles sobre la llet, que en aquells moments era notícia, com tants d'altres productes alimentaris, precisament per la seva escassetat. Potser també influí en el seu interès pel tema el fet que el seu pare hagués tingut –i menat– un ramat de cabres, quan ja gran, havent perdut agudesesa visual, hagué de deixar la seva feina de contramesstre d'una fàbrica del tèxtil de Sabadell, on treballava (Vila, M. A., 1995: comunicació personal). Del primer dels articles –«La llet»– publicat el dia 6, en destaquem especialment les següents frases:

Avui la llet és tan necessària com el pa; és un producte de primera necessitat...

La generalització del consum de llet en l'alimentació familiar és, però, del nostre temps.

...Ningú no prenia llet que no fos per ordre del metge... aquella antiga concepció de l'alimentació làctia considerava la llet únicament i exclusiva com a pròpia d'un règim medical, curatiu; concepte que durà fins ben avançat el segle passat i fou corrent per tot Catalunya. ...La llet era com si diguéssim una cosa fatídica; ningú en prenia, i la preocupació de la gent era tan gran en aquest punt, que fou creença que el qui prenia llet estava tarat del pit...

En el segon dels articles –«La llet en el nou-cents», publicat el dia 18– fa referència a com durant l'últim terç del segle XIX el consum de llet de vaca s'anà incrementant a poc a poc. En l'últim de la sèrie, que aparegué el dia 25 –«La qüestió de la llet»– apunta una possible causa, d'origen laboral, per explicar l'increment del consum. Diu així:

La reducció a vuit hores de la jornada de treball, amb la qual cosa molts obrers de tallers i fàbriques van començar a esmerçar de forquilla, feu augmentar el consum de llet alhora que disminuïa el de llegums.

Per a situar cronològicament els fets, recordem que la jornada laboral de vuit hores s'aconseguí arran de la vaga de La Canadenca, que tingué lloc durant els mesos de febrer i març de 1919, i que derivà en una vaga general estesa a tot el Principat.

Per a completar i arrodonir la sèrie de visions històriques al voltant del consum de llet, hem seleccionat un últim escrit, en aquest cas de Pierre Vilar, que figura en el seu recent llibre de records i memòries (Vilar, 1995:169). Allà explica la seva curiositat del matí del dia 7 d'octubre de 1934, per saber què és el que havia passat durant la nit. Això és el que diu:

...Al matí, la nostra criada aragonesa va anar, com sempre, a buscar la llet de esmerçar. L'esperàvem, delerosos de conèixer l'opinió del carrer sobre els esdeveniments de la nit, i li preguntàrem: «¿Qué dicen en la calle?». «Dicen que han ganado los curas». He relatat força vegades aquesta resposta ingènua i no vacil·lo a repetir-la aquí perquè la considero com una resposta històrica. (Els subratllats són nostres).

Si hem escollit aquest paràgraf és perquè també per als nostres objectius es pot considerar com un comentari històric. «...Com sempre, a buscar la llet de l'esmorzar» és prou explícit com per fer feiaent la quotidianitat del fet de la compra de llet. Alhora ens indica, amb la compra diària, que la llet havia de ser fresca –i no pas pasteuritzada o esterilitzada– i segurament acabada de muntar en alguna de les vaqueries de prop de la plaça Bonanova, que era el barri on en aquells temps vivien Pierre Vilar i la seva dona.

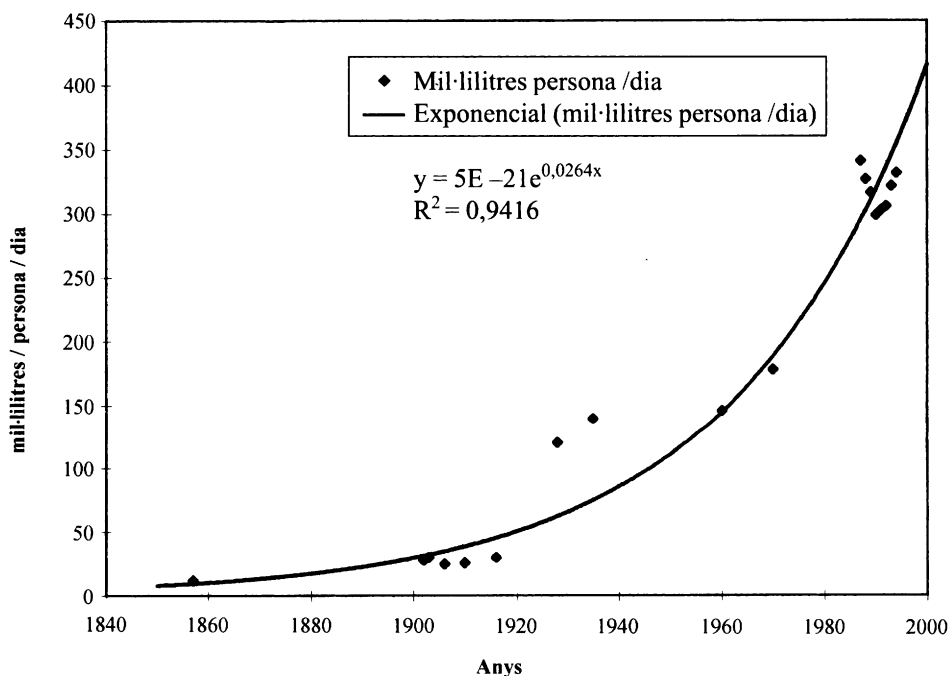
Amb les dades numèriques disponibles, que no són gaire nombroses, hem elaborat la gràfica número 1, on es visualitza l'evolució del consum de llet a Barcelona entre els anys 1857 i 1994. La informació ha estat obtinguda dels escrits ja esmentats de Pau Vila, de l'*Anuario Estadístico* de Barcelona (1902 i posteriors), de les dades aportades per Llovet (1934:15), i pel que fa a les dels últims anys, han estat tretes de les estadístiques del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1996 i anteriors)

En la gràfica número 1 es poden distingir tres trams: a) del 1857 als primers anys del 1900, de creixement evident, però feble; b) dels primers anys del 1900 fins als voltants del començament de la dècada dels anys 60, que presenta un creixement més acusat, i c) un tercer tram, de creixement encara més notable, fins arribar als 322 mil·lilitres per persona i dia, corresponents als 123 litres de mitjana estatal per persona i any. La mobilitat actual de la població (diària, de caps de setmana, de vacances...) ens fa pensar que és suficient utilitzar aquestes últimes dades estatals per posar de manifest l'increment total experimentat del 1857 ençà, que arriba a ser de prop de l'ordre del 2800 o/o. Aquestes dades i la gràfica elaborada amb elles, podria fer-nos creure en un creixement pràcticament indefinit. Aquest, però, no és pas el cas. A la gràfica número 2 hi figura la línia de regressió corresponent al consum espanyol dels anys 1987-1994, en la qual es veu una tendència més o menys estabilitzada, encara que lleu-

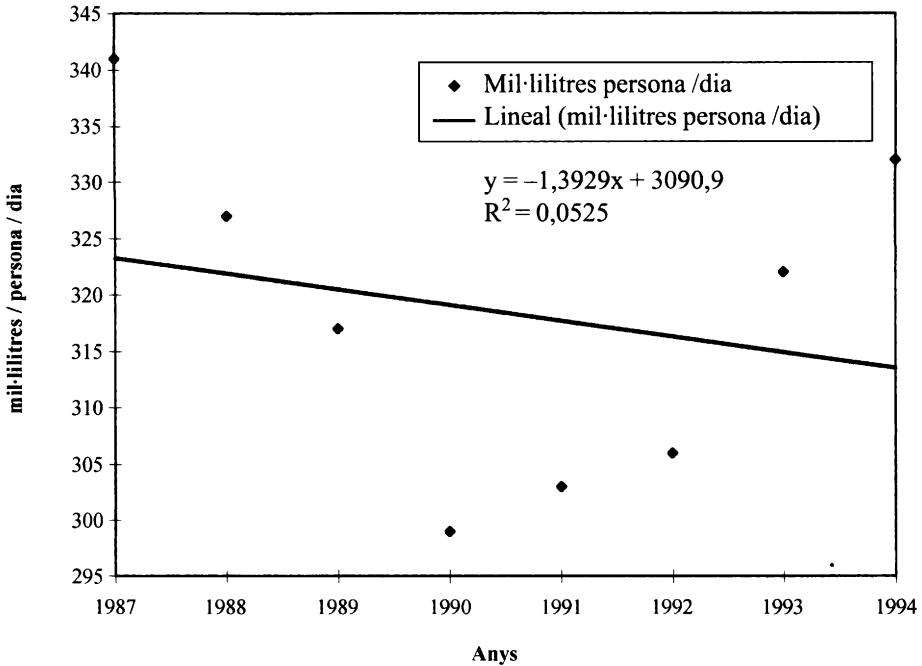
gerament decreixent. No ha de sorprendre aquest fet; als Estats Units, ja fa anys que el consum està baixant (Harris, 1989:19).

A la vista del que s'ha exposat fins ara, sorgeixen, gairebé de manera espontània, una sèrie de preguntes, algunes més fàcils de contestar que altres. Com és que s'hagi incrementat tant el consum? Hi ha hagut alguna mà amagada al darrere d'aquest canvi? Es tracta simplement d'una aculturació alimentària procedent dels pobles del nord d'Europa? Possiblement el plantejament fet en aquesta última pregunta sigui el millor camí per començar a entendre la complexitat de tot el procés. En aquest sentit, Harris (1989: 145-170) ha elaborat tota una teoria molt versemblant del perquè —la necessitat de calci— del consum de llet per part dels pobladors de la Europa septentrional. Això, afegit a les propietats terapèutiques de la llet, reconegudes d'antic, que fan pensar en allò de «val més prevenir que curar» i que val més prendre llet abans no la recepti el metge, potser sí que podrien explicar en gran part la incògnita del gran increment del consum.

Per altra banda, el consum actual de les grans ciutats seria impossible sense poder disposar dels sistemes moderns de conservació de la llet per fred i per calor, fruits en el seu moment de la innovació tecnològica, que han permès la producció en centres allunyats de la gran capital i el transport a llargues distàncies, tot mantenint el producte en bones condicions per al consum. A Barcelona, no va ser fins després de la guerra del 1936-39 que començaren a notar-se els efectes de la implantació d'aquestes millores, la qual cosa va permetre la gradual i progressiva desaparició de les nombroses vaques establades a la ciutat, fet que es completà finalment l'any 1984 amb el tancament de l'última de les vaqueries barcelonines.



Gràfica 1. Evolució del consum de llet a Barcelona, 1857-1994



Gràfica 2. Evolució del consum de llet a Espanya, 1987-1994

Bibliografia

- ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA, LA, 1994.* (1996), Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- ANUARIO ESTADÍSTICO DE LA CIUDAD DE BARCELONA* (1903), Barcelona, Ayuntamiento de Barcelona.
- GIRALT I ESTEVE, O. (1990), «L'alimentació i la cuina hispanoromanes», *Estudis d'Història Agrària*, 8, 57-99.
- HARRIS, M. (1989), *Bueno para comer*, Madrid, Alianza.
- LAVEDÁN, A. (1796), *Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate*, Madrid.
- LLOVET, J. (1934), *La producció de llet i vaques lleteres a l'Empordà*, Barcelona, Obra Agrícola de la Caixa de Pensions per a la Vellesa i d'Estalvis.
- MADOZ, P. (1985), *El Principat de Catalunya*. En: *Diccionario Geográfico-histórico-estadístico de España*, Vol I, Barcelona, Ed. Curial.
- MONLAU, P. F. (1864), *Elementos de Higiene Privada ó arte de conservar la salud del individuo*, 3a. edició, Madrid.
- MONLAU, P. F.; SALARICH, J. (1984), *Condiciones de vida y trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX*, Barcelona, Ed. Anthropos.
- RIERA I MELIS, A. (1993), «Alimentació i producció a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa», *Revista d'Etimologia de Catalunya*, 2, 8-21.
- VILAR, P. (1995), *Pensar històricament. Reflexions i records*, València, Ed. Eliseu Climent.