

CRITERIS DE QUALITAT DE LA LLET CONSUMIDA A BARCELONA, SEGLES XIX I XX

Joan Ràfols i Casamada

Departament de Geografia Humana. Universitat de Barcelona

Paraules clau: Llet, Barcelona, segles XIX i XX, criteris de qualitat, innovació tecnològica.

Criteria of quality for the milk consumed in Barcelona, nineteenth and twentieth centuries

Summary: In this paper is studied the evolution of the criteria of quality for the milk consumed in Barcelona during the nineteenth and twentieth centuries, with special attention to the influence of the scientific and technological innovation. Also it is made a brief historical review to the role of the responsible municipal officials for the markets and foods.

Key words: Milk, Barcelona, nineteenth-twentieth centuries, quality criteria, technological innovation

Per a nosaltres, ciutadans d'ara i d'un país enquadrat dins el marc general del món i la cultura occidentals, acostumats com estem a viure immersos en un univers de normes i controls de tots tipus, no ens sorprèn que la llet que consumim en tan grans quantitats –per a l'any 1994 van ser més de 120 litres per persona i any, és a dir, uns 330 mil·lilitres per persona i dia (Ràfols, 1998a: 423-428)– estigui també sotmesa a múltiples normes i regulacions legals. Per una banda, per a garantir la qualitat del producte que el productor posa a l'abast del consumidor, evitant els fraus que tan abundants devien d'haver estat en temps passats, però també, per a vetllar per la salut pública, controlant la seva innocuïtat i qualitat sanitària.

Avui les llets estan molt ben controlades. I aquí, tan a Catalunya com al Regne de València, tan controlades com poden estar-ho a Alemanya, al Regne Unit, a França o a qualsevol altre país de la Unió Europea, a la qual pertanyem. Perquè la normativa que les regula és la mateixa a tots els països membres de la Unió Europea. Es tracta de la *Directiva 92/46/CEE del Consejo, de 16 de junio de 1992, por la que se establecen las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.*

Seguint l'esperit de la directiva, basat en un principi d'autocontrol dels productors, controlats a la seva vegada per l'autoritat competent, i en l'establiment d'un procediment comunitari d'inspecció, què és el que es fa a Catalunya? Doncs es va crear i instal·lar, amb l'ajuda del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat, el Laboratori Inter-

professional Lleter de Catalunya, integrat per la quasi totalitat dels productors de llet de Catalunya. En aquest laboratori s'hi fan, únicament i exclusivament, anàlisis de llet. Diàriament s'hi analitzen unes 2.500 mostres de llet, que al cap de l'any vénen a ser unes 600.000 mostres. Hi treballen un total d'onze persones, i per aconseguir poder fer la susdita quantitat d'anàlisis es disposa de maquinària molt moderna, informatitzada i automatitzada, i molt ràpida, que utilitza procediments i mètodes que podríem qualificar, amb paraules d'ara, de molt sofisticats.

Aquesta és la situació actual, però en realitat fa molts anys, segles, fins i tot mil·lennis, que les societats, sobretot les urbanes, s'han organitzat per a controlar i regular el subministrament, el comerç i la qualitat dels productes alimentaris imprescindibles per a la vida ciutadana. Així, a la Grècia clàssica trobem la figura de l' *agoranomos*, paraula que podríem traduir, més o menys lliurement, per «senyor de la llei de la plaça, del mercat» i que era, efectivament, un magistrat municipal, amb jurisdicció sobre la plaça del mercat, on inspeccionava les mercaderies perquè no es cometessin frau ni falsificacions. A Roma hi hagué també una figura semblant, la de l' *edil curul*, que equivalia a una policia dels mercats, que controlava queviures i preus (Bajet, 1994: 43-44).

Hi ha una continuïtat d'aquestes figures al món islàmic, que els musulmans podien haver recollit de la tradició grecoromana a les ciutats siries. Una d'elles, el *Sahib al-suq*, senyor del soc, passà a l'Espanya medieval cristiana i el «señor del zoco» de les ciutats hispanomusulmanes es convertí en el «zabazoques» de les cristianes. Hi havia encara un altre càrrec als socs islàmics, el *muthasib*, i sembla que és d'aquest mot *al-muthasib* que deriva el castellà «almotacén» i el català «mostassaf», presents a la Catalunya medieval i moderna.

El mostassaf, al Principat i al Regne de València, era a les ciutats el responsable dels pesos, mides i mesures i de la policia dels mercats. El seu càrrec era reial, i era doncs, un oficial del rei dintre l'administració local. Des que fou creat el càrrec a València el 1238, n'hi hagué a moltes viles i ciutats, i tingué una llarga vida, que duraria fins a la seva eliminació pel Decret de Nova Planta del Principat de Catalunya, del 1716. Pel que fa als aliments, el mostassaf havia de controlar les carns, la volateria, la caça, el peix fresc o salat, l'oli, el vi i les tavernes, però sobretot el pa, l'aliment de primera necessitat per excel·lència (Bajet, 1994: 56-156).

I de la llet, què en diu el mostassaf? Doncs no en diu res perquè la llet no era un article de consum com els altres esmentats. Si de cas, se'n feia formatge, o servia, en petites quantitats, per fer pastissos o els anomenats menjars blancs. I així va continuar fins a mitjan segle XIX, i si hi havia algun consum significatiu era el que corresponia a l'ús terapèutic, ja que la llet es prenia gairebé exclusivament per prescripció facultativa (Ràfols, 1998b: 287, 291-292).

Més d'un segle després, el 1837 (Casas, 1988: 53), l'ajuntament nomenà dos veterinaris per el control alimentari de la ciutat, i vint anys més tard, a les *Ordenanzas Municipales* de l'any 1857, es fa menció, per primera vegada que sapiguem, de la llet, de les vaques i de les vaqueries. Així, a l'article 305, s'hi diu que «las medidas de que se sirvan para la venta no podrán ser de plomo, latón, ni otro metal oxidable». I en el 306, que «será penada la venta de leche con mezcla de agua».

El 1865 es proposà un reglament sobre la llet, que segons Casas (1988: 53) és «considerat el primer del món en aquesta matèria». En aquest reglament l'Alcalde Corregidor diu coses com aquestes:

De la escrupulosa visita practicada á los establecimientos en que se espande leche [...] he venido en conocimiento de que este importante artículo, especialmente el de vacas, aunque los espendedores no la adulteren, no pueden considerarse con todas las condiciones higiénicas que debe reunir [...] hay vaca en Barcelona que lleva tres años encerrada [...] La leche de estos animales no puede ser buena, ni es dable permitir que con tales condiciones se espenda al público.

Al reglament hi ha prohibicions i multes pels infractors: «el que [...] la espendiese [la llet] en estado de descomposición ó adulterada sufrirá la multa de 500 rs. y quedará sujeto a los tribunales [...]».

Pocs anys més tard, responent al que Casas (1988: 53) qualifica de «preocupació característica de la ciutat de Barcelona per la qualitat i control dels aliments», l'1 d'agost de 1882 fou creat «El Instituto de Reconocimiento de las sustancias alimenticias» que dirigia el dr. Calvet. Segons diu el *Diari de Barcelona* al respecte, en aquest

Laboratorio químico municipal [...] se practicarán los análisis de las sustancias a fin de que de esta suerte puedan evitarse las adulteraciones y sofisticaciones de que, a menudo son objeto, en perjuicio de los consumidores [...]

Aquest laboratori es fusionaria el 1906 amb el Laboratori Microbiològic Municipal, creat el 1886, del qual en fou ànima i director fins el 1906 en Jaume Ferran i Clua.

El 1891 es promulgaren unes noves ordenances municipals a Barcelona. El panorama és certament diferent del de 1857, però malgrat tots els canvis, a les noves ordenances municipals (article 623) es continua dient que «Las medidas que sirvan para la venta (de leche) no podrán ser de plomo, latón ni otro metal oxidable». A l'article 625 s'amplià una mica, molt poca cosa, el que es deia abans, i així, segons la nova normativa, «será penada la venta de leche impura, aunque sólo contenga mezcla de agua [...]». Aquesta poca precisió legal no significa, però, que durant els anys del tombant de segle no es controlés la llet mitjançant anàlisis físiques i químiques (*Anuario Estadístico de la ciudad de Barcelona*, 1905: 548).

S'ha de recordar que en aquells anys a cavall del canvi de segle s'estaven introduint fortament les noves teories microbiològiques de Pasteur i de Koch, que provocaven grans debats i polèmiques. S'estava dins el marc contextual del que es pot considerar els moments de crisi i de transició d'un vell paradigma científic a un de nou (Kuhn, 1987: 112-127). Els enfrontaments provocats per aquests motius entre Letamendi, Ferran i Turró són dels que han fet època en la història del món científic i mèdic català i barceloní.

Com diu Urteaga (1980: 31): «en la historia moderna de las ciencias, pocas disciplinas científicas ha tenido un éxito tan claro, rápido y resonante como la microbiología médica». Però aquest èxit tan ràpid i ressonant de la microbiologia mèdica, es reflectí ben lenta-ment a l'hora d'elaborar noves normes de control de la llet. S'ha de mencionar al respecte, que hi havia qui veia les coses de manera ben diferent. Aquest és el cas d'un ric industrial del tèxtil català, en Manuel Bertrand, que endut per aficions agrícoles i ramaderes, instal·là a la seva finca del delta del Llobregat una «Casa de Vacas», que en opinió del periodista especialitzat que la va descriure (Zulueta, 1912: vol. 33, 7-11) era la «mejor instalada que acaso exista en el mundo». La idea del propietari era que «la leche para ser buena, no ha de cocerse, pasteurizarse, ni estar sujeta a preparación ninguna; ha de ser pura, natural, exenta en absoluto de

microbios». El periodista explica i resumeix lacònicament aquestes idees així: «No hay laboratorio: sería su existencia la condenación del sistema».

Les primeres referències sobre problemes d'infecció microbiològica de les llets les hem trobades en una proposta del Negociat d'Higiene i Sanitat —que s'havia de sotmetre a l'aprovació de la Comissió de Govern el 18 de juny de 1936— perquè s'adoptessin una sèrie de noves normes, en especial la prova de la tuberculina per a les vaques productores. Al cap d'una colla d'anys, es torna a parlar de microbiologia a les *Ordenanzas Municipales* de 1947. A l'article 1143, hi diu això: «Para los efectos del suministro de leche, además de la composición química natural, se tendrá en cuenta su pureza bacteriológica, y se dividirán las leches en tres grados [...]». Les categories que s'establiren depenien del dosatge de bacteris vius, i pràcticament en cap cas s'escapaven de l'obligatorietat de la pasteurització.

Uns anys mes tard, el 1966, es publicà, al *Boletín Oficial del Estado*, el «Decreto 2478/1966, por el que se aprueba el reglamento de centrales lecheras y otras industrias lácteas». Aquest és un decret d'especial rellevància, perquè amb ell les competències sobre com han de ser les llets de consum passen, a partir d'aquest moment, a ser de l'Estat. Ben clarament queda establert a les «Disposiciones derogatorias» que «a la publicación de este decreto quedan derogadas [...] cualquier otra disposición que se oponga o contradiga a lo contenido en este Reglamento».

Finalment s'ha de mencionar, com un nou pas cap a la que podríem denominar globalització normativa de les llets, dins la més general de tots els productes alimentaris, la publicació, l'any 1967, del *Código Alimentario Español*, decret 2484/67. A la introducció cita explícitament la Organización Mundial de la Salud (OMS), i la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) que «vienen ocupándose desde hace años de que los distintos gobiernos lleven a cabo estudios técnicos sanitarios sobre las condiciones que han de reunir los alimentos destinados al consumo humano, lo cual ha traído como consecuencia la preparación y perfeccionamiento de Códigos Alimentarios Nacionales».

El següent, i últim per ara, pas cap a una globalització encara més àmplia i mundial ha estat el de la *Directiva 92/46/CEE del Consejo* amb què hem iniciat aquesta exposició. No seria gens sorprenent que la tendència a la universalització que s'ha mostrat, es mantingués i incrementés al llarg dels anys futurs i que arribi un dia en què una sola normativa legal sigui l'única vàlida, en temes de qualitat dels productes alimentaris en general i de la llet en particular, arreu del món.

Bibliografia

- BAJET, M. (1944), *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del «Llibre de les Ordinations»*, Barcelona, Fundació Noguera.
- CASAS, F. (1988), *Història del Laboratori Municipal de Barcelona*, Barcelona, Els Llibres de la Frontera.
- KUHN, T.S. (1987), *La estructura de las revoluciones científicas*, 1ª edic. esp., 12ª reimpressió, Madrid, Fondo de Cultura Económica.
- RÀFOLS, J. (1998a), «L'evolució del consum de llet a Barcelona, segles XIX i XX. Causes, factors i circumstàncies connexes». A: BLANES, G.; GARRIGÓS, L. (Coord.): *IV Trobades d'Història de la Ciència i de la Tècnica* (Alcoi-Barcelona 1997), Barcelona, SCHCT, 423-428.

RÀFOLS, J. (1988b), «El abastecimiento de leche a Barcelona: de las vaquerías urbanas a las grandes superficies comerciales». A: CAPEL, H.; LINTEAU, P.A. (Coord.): *Barcelona-Montréal. Desarrollo urbanocomparado*, Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona, 285-298.

URTEAGA, L. (1980), *Misérias, miasmas y microbios. Las topografías médicas y el estado del medio ambiente en el siglo XIX*, Barcelona, Geocrítica-Ediciones de la Universidad de Barcelona.

ZULUETA, J. (1912), «La Ricarda», *El Cultivador Moderno*, 33, 7-11.