

# **Unitat d'Història Econòmica**

## **UHE Working Paper 2012\_05**

### **Alimentació i nutrició al Vallès Occidental. Un segle i mig de canvis i permanències: 1787-1936**

**Xavier Cussó, Ramon Garrabou**

Departament d'Economia i d'Història Econòmica,  
Universitat Autònoma de Barcelona, Edifici B, 08193,  
Bellaterra (Cerdanyola), Espanya

E-mail: [Xavier.Cusso@uab.cat](mailto:Xavier.Cusso@uab.cat)

22/10/2012

Ramon Garrabou, Xavier Cussó, 2012  
Alimentació i nutrició al Vallès Occidental. Un segle i mig de canvis i  
permanències: 1787-1936  
UHE Working Paper 2012\_05  
[http://www.h-economica.uab.es/wps/2012\\_05.pdf](http://www.h-economica.uab.es/wps/2012_05.pdf)

Unitat d'Història Econòmica  
Departament d'Economia i Història Econòmica  
Edifici B, Campus UAB  
08193 Cerdanyola del Vallès, Spain  
Tel: (+34) 935811203  
<http://www.h-economica.uab.es>

© 2012 Ramon Garrabou i Xavier Cussó and UHE-UAB

# Alimentació i nutrició al Vallès Occidental. Un segle i mig de canvis i permanències: 1787-1936

Xavier Cussó, Ramon Garrabou

Departament d'Economia i d'Història Econòmica,  
Universitat Autònoma de Barcelona, Edifici B, 08193,  
Bellaterra (Cerdanyola), España

E-mail: [Xavier.Cusso@uab.cat](mailto:Xavier.Cusso@uab.cat)

**Resum:** En aquest treball s'analitzen els canvis que es produeixen en la dieta de la població de la comarca catalana del Vallès Occidental entre finals del segle XVIII i 1936, un període marcat per les grans transformacions econòmiques i socials que experimenta aquesta comarca amb el procés d'industrialització, d'urbanització, l'intens creixement demogràfic i la transformació de la seva agricultura. El resultat serà una millora i canvis importants en la composició de la dieta, que es poden emmarcar en el context de l'anomenada transició nutricional, i que acaben repercutint a llarg termini en un augment dels nivells de vida i de benestar de la població.

**Paraules clau:** Vallès Occidental, 1787-1936, Transició Nutricional, alimentació, industrialització, especialització agrària, ferrocarril.

**Codis JEL:** I31, O13, N33, N53

## 1. Introducció

L'alimentació és un tema d'actualitat permanent. Les xifres milionàries de persones desnodrides o obeses, l'augment dels preus dels aliments bàsics, el frau alimentari i els transgènics o la sobirania alimentària són objecte de polèmica i debat constants a la nostra societat. La nostra alimentació, en particular, és per a molts de nosaltres una de les nostres principals preocupacions. Una alimentació que forma part de la nostra cultura, que cobreix una necessitat bàsica per a la nostra supervivència i que és fruit d'una evolució i transformació històrica. Però la sensibilitat i la preocupació per l'alimentació era encara molt major fa dos segles, quan una bona part de la població vivia sovint amenaçada per la fam i dedicava una gran part dels seus recursos a cobrir aquesta necessitat bàsica.

En aquestes pàgines pretenem acostar-nos a un fragment de la història de la nostra alimentació, del nostre sistema alimentari, entès com el conjunt d'aspectes que

caracteritzen l'alimentació d'una població concreta durant un període de temps determinat. És a dir, els aliments que la integren, la seva producció, el seu processament, els àpats en els que s'ingereixen o el seu valor nutritiu. El nostre objectiu és descriure i analitzar l'evolució de la producció d'aliments, l'alimentació i la nutrició de la població del Vallès Occidental durant el segle XIX i les primeres dècades del XX. Un període marcat per grans progressos tècnics i científics, i per transformacions econòmiques, socials, demogràfiques i ecològiques que afecten de forma particular a aquest territori i als seus habitants.

L'alimentació protagonitza molts d'aquests canvis. Entre finals del segle XIX i el primer terç del segle XX es produeix a Europa Occidental i al nostre país una profunda transformació i reorganització del que podríem definir com la cadena alimentària, és a dir, el procés que va des de la producció d'aliments fins el seu consum final, passant per la seva conservació, processament, distribució, comercialització i preparació. Els nous sistemes alimentaris i les noves dietes resultants incidiran sobre l'estat de salut, el creixement físic i el potencial productiu de la població, i sobre el desenvolupament econòmic i humà de la societat que conforma.

La distinció entre alimentació i nutrició, per tant, resulta fonamental. D'una banda volem analitzar i descriure els canvis i permanències experimentats per la dieta, de l'altra, volem avaluar la capacitat d'aquesta alimentació o dieta de cobrir les necessitats nutricionals derivades de les característiques físiques, les condicions ambientals i l'activitat econòmica i social d'aquesta població.

El procés d'industrialització i d'urbanització possibiliten els canvis a la cadena alimentària i els seus efectes sobre la dieta al Vallès, que durant el període estudiat experimenta un seguit de transformacions que es poden emmarcar en el que es defineix com la transició nutricional, concretament entre la seva primera fase i el pas a la segona.

En aquest context, entenem per transició nutricional<sup>1</sup> el conjunt de transformacions que experimenta l'alimentació que ens porta d'una dieta localista, estacional, eminentment vegetariana, sovint monòtona i insuficient o inapropiada, a una dieta diversificada, excessiva, desequilibrada y progressivament uniformitzada o globalitzada. La modelització d'aquest procés s'inspira en els models de transició demogràfica i epidemiològica que s'ha interpretat com a resultat del desenvolupament econòmic i el creixement de la renda. No obstant, molts altres factors semblen acompanyar o incidir en les esmentades transformacions nutricionals, com poden ser el context ecològic, la modernització i transformació agrària, el progrés científic i tècnic que revoluciona la cadena alimentària, la

---

<sup>1</sup> Concepte introduït i difós per Popkin, 1993, i Smil, 2000, entre d'altres i que hem analitzat per al cas català i espanyol a Cussó i Garrabou, 2006 i 2007a.

transició de les energies orgàniques a les fòssils, la revolució en el transport, i la combinació del procés d'urbanització amb un intens creixement demogràfic. El procés, que a escala regional presenta una certa diversitat cronològica i en les seves característiques, passa per dues fases, una primera d'augment i regularització en el subministrament d'energia, proteïnes i algunes vitamines i minerals, basada, en el nostre cas d'estudi, en l'increment i estabilització del consum de components fonamentals de la dieta tradicional, com els cereals panificables i més endavant les patates, i una segona caracteritzada encara per l'augment moderat i sobretot diversificació, no exempta d'excessos i desequilibris, en el subministrament d'energia i tots els nutrients que requereix el bon funcionament del nostre organisme, el creixement i el desenvolupament d'uns nivells de activitat física adequats. Canvis que es fonamenten en aquest darrer cas en l'increment del consum de productes d'origen animal en detriment o substituint cereals, patates i llegums. Cronològicament, podríem situar el procés en els països més desenvolupats d'Europa Occidental entre principis del segle XIX, i fins i tot abans en alguns casos pioners, i principis del XX en la seva primera fase, i fins el darrer quart del XX, en la seva segona, desenvolupant-se a l'estat espanyol i al nostre país amb un retard variable, similar al que presenten altres fenòmens socials o econòmics com la transició demogràfica o la pròpia revolució industrial.

Començarem doncs, caracteritzant alguns dels canvis més significatius que es produeixen en aquest període al Vallès Occidental, aprofundint en aquells que afecten al sector agrari. A continuació ens centrarem en l'alimentació de la població vallesana i la seva evolució durant el segle XIX i fins la Guerra Civil, prenent com a punt de partida la versió "local" de la dieta "mediterrània tradicional" del segle XVIII, i culminant en la dieta que ha completat la primera fase de la transició nutricional moderna i que ja a les primeres dècades del segle XX mostra clars indicis dels canvis que caracteritzen la segona fase. Posteriorment analitzarem l'estat nutritiu de la població del Vallès, que es podria derivar d'aquesta dieta i la seva evolució, i finalment recapitularem les conclusions més rellevants del nostre estudi.

## **2. Industrialització i especialització agrària al Vallès Occidental a la segona meitat del segle XIX.**

Durant el segle XIX, i fins i tot abans, la comarca del Vallès Occidental experimenta grans transformacions econòmiques, socials i demogràfiques.

A les principals ciutats, com Terrassa i Sabadell, i a altres localitats de la comarca es manifesta un important procés d'industrialització liderat pel sector tèxtil, acompanyat per un

accelerat procés d'urbanització i de canvi social protagonitzats per l'emergent classe obrera i la burgesia. Alhora es produeix un ràpid creixement demogràfic.

**Taula 1**

**Població de fet del Vallès Occidental i Terrassa 1787-1936**

	<b>Població de fet</b>	<b>Població de fet</b>
<b>Cens</b>	<b>Vallès</b>	<b>Terrassa</b>
<b>1787</b>	15.043	4.092
<b>1830</b>	21.900	
<b>1860</b>	49.853	11.187
<b>1877</b>	58.078	14.215
<b>1887</b>	62.660	16.265
<b>1900</b>	69.807	20.360
<b>1910</b>	78.058	22.679
<b>1920</b>	99.514	30.532
<b>1930</b>	129.298	39.975
<b>1936</b>	142.883	47.416

Font: IDESCAT i ANGUERA i CASAS (1990:90)

A la taula 1 es pot valorar la magnitud del creixement demogràfic del Vallès. La població del Vallès Occidental, i particularment la de Terrassa, es multiplica per 4 entre 1787 i 1887, i es torna a duplicar fins a 1930.

També es produeixen destacades transformacions al sector agrari. Seguint la tendència observada a gairebé tota la província de Barcelona durant la segona meitat del segle XIX, al Partit Judicial de Terrassa es produeix un procés d'especialització agrària, que es caracteritza per l'augment notable de la superfície destinada a la vinya, i una reducció lenta però progressiva de la superfície destinada a cereals, i la producció conseqüent. Un procés que podríem emmarcar en un model mediterrani de revolució agrària, que permet disposar de quantitats creixents d'aliments per a la cada cop més nombrosa població obrera urbana, gràcies a les exportacions de vi que financen les importacions de cereals de l'interior de la península, i més endavant de l'exterior. La vinya també serà clau en el creixement agrari i econòmic com a subministradora de combustible, adobs orgànics i aliments per al bestiar. A les darreres dècades del segle XIX, l'expansió de la fil·loxera a la veïna França accentuarà aquesta transformació. L'esmentada evolució és encara més evident al municipi de Sant Pere de Terrassa, que tradicionalment proveïa d'aliments les grans ciutats veïnes, i que entre 1833 i 1886 experimenta una davallada considerable de la superfície dedicada a cereals mentre es triplicava en termes relatius la destinada a la vinya.

**Taula 2.**

**Superfície destinada a cereals i a vinya als partits judicials de la província de Barcelona a la segona meitat del segle XIX, segons diverses fonts.**

<b>2.1 Superfície sembrada amb cereals, en hectàrees</b>				
<b>partits judicials</b>	<b>Segons l'Estadística Territorial de Pedro Moreno Ramírez de 1858</b>	<b>Segons dades recopilades per Josep Llovet Mont-ros amb els amillaraments dels anys 1860</b>	<b>Segons la nostra pròpia estimació**** a partir dels Estados de la Junta Provincial el 1859-1867</b>	<b>Segons el Avance Estadístico de la Dirección General de Agricultura, Industria y Co- mercio, 1885-90</b>
Arenys de Mar*	5.836,9	6.067,0	4.543,30	4.903,0
Rodalies de Barcelona	4.344,1	2.240,0	3461,67	4.298,0
Berga	9.232,9	8.646,0	10407,46	8.697,0
Granollers	12.936,8	13.236,0	12146,70	10.304,0
Igualada	11.322,4	9.456,0	11143,29	9.874,7
Manresa	10.145,0	8.582,0	9451,08	12.407,0
Mataró*	1.867,3	--	3103,48	1.558,0
Sabadell**	--	--	--	3.328,0
San Feliu de Llobregat	7.568,8	6.358,0	9036,52	7.248,0
Terrassa**	6.396,9	6.485,0	7223,52	2.020,0
Vic	18.965,0	17.213,0	18961,18	17.716,0
Vilafranca del Penedès***	9.982,5	7.276,0	5482,07	6.565,1
Vilanova i la Geltrú***	--	2.121,0	1212,06	1.868,0
<b>TOTAL</b>	<b>98.598,6</b>	<b>87.680,0</b>	<b>96.172,34</b>	<b>90.786,8</b>
<b>2.2 Superfície plantada de vinya, en hectàrees</b>				
<b>partits judicials</b>	<b>Segons l'Estadística Territorial de Pedro Moreno Ramírez de 1858</b>	<b>Segons dades recopilades per Josep Llovet Mont-ros amb els amillaraments dels anys 1860****</b>	<b>Segons la Memòria del Mapa Vitícola de la Província de Barcelona en els anys 1880, de Ramon Roig Armengol</b>	
Arenys de Mar*	6.865,2	--	4.183	
Rodalies de Barcelona	4.081,3	848,9	2.928	
Berga	864,8	328,6	1.252	
Granollers	7.921,9	5.265,5	7.404	
Igualada	19.336,2	16.196,8	20.450	
Manresa	17.655,5	18.505,1	27.714	
Mataró*	6.450,5	5.729,8	7.319	
San Feliu de Llobregat	14.750,4	11.092,5	14.306	
Terrassa**	16.806,9	16.181,9	20.258	
Vic	303,5	194,4	329	
Vilafranca del Penedès***	20.417,9	15.717,6	19.704	
Vilanova i la Geltrú***	--	5.264,5	5.770	
<b>TOTAL</b>	<b>115.454,1</b>	<b>95.325,6</b>	<b>131.617</b>	

\* Les dades de Josep Llovet Mont-Ros inclouen el partit judicial de Mataró dins el d' Arenys.

\*\* En els nostres càlculs, i a les dades de Josep Llovet Mont-Ros i Pedro Moreno Ramírez, s'inclou el partit judicial de Sabadell dins del de Terrassa.

\*\*\* A les dades de Pedro Moreno el partit judicial de Vilanova està inclòs en el Partit de Vilafranca.

\*\*\*\* A les dades de Llobet Mont-Ros i en algunes de les nostres estimacions hi manquen alguns municipis que sens dubte augmentarien la superfície dedicada a cereals i vinya.

Font: Taula 1, Garrabou, Cussó i Tello, 2007.

A les taules 2.1, 2.2 i 3 es presenten diverses estimacions de la superfície dedicada a vinya i cereals a la segona meitat del XIX, que permeten copsar clarament el procés d'especialització a escala provincial, comarcal i local, mentre que a la taula 4 s'ofereixen dades de producció de cereals a escala de partit judicial on es constata la seva tendència a la baixa.

**Taula 3**

**Estructura dels conreus i l'ús de la terra a Sant Pere de Terrassa, 1833-1886 (Ha.)**

	1833*	%	1858*	%	1886**	%
Cereals	386	7,6	435	8,5	106	1,3
Vinya	826	16,3	1.852	36,4	3.853	48,5
Olivera	163	3,2	247	4,8	352	4,4
Regadiu	12	0,2	40	0,7	12	0,1
No conreat	3.656	72,4	2.505	49,3	3.605	45,4
	5.043	100,00	5.079	100,00	7.928	100,00

\* Dades corresponents a l'estricta territori de la parròquia de Sant Pere de Terrassa

\*\* Dades de la totalitat de les parròquies incloses al municipi de Sant Pere (Sant Pere de Terrassa, Sant Julià d'Alta, Sant Vicenç de Jonqueres i les sufragànies de Sant Pere a Taudell i Sorbet)  
(Les superfícies s'expressen en Ha.)

Font: AHCT, Fons Municipals. Cadastre de Sant Pere de 1833, Amillament de 1858, Districte municipal de Sant Pere de Terrassa: "resumen de riqueza rústica y pecuaria" (1885-86, dossier 9).

La combinació entre intens creixement demogràfic i moderada caiguda de la producció de cereals suposa una clara reducció de l'autosuficiència alimentària i un augment de la dependència exterior, tan pel que fa a la disponibilitat d'aliments bàsics de la dieta, com el blat, com pel que fa als mercats exteriors per comercialitzar els excedents vitivinícoles (vegeu també les taules 5 i 6). Com a d'altres comarques barcelonines, una part creixent dels cereals consumits al Vallès Occidental arribaran mitjançant el ferrocarril i la navegació de cabotatge procedents de l'interior de la península i més endavant de l'exterior.



**Taula 4**

**Producció de blat i sègol segons los “Estados” i la nostra estimació a l'alça a partir d'altres informacions complementàries de la Junta Provincial (1859-1867)**

Fonts/ Partits judicials	Segons Pedro Moreno, 1858 en HL.	Segons los <i>Estados</i> , 1859-67, en HL.	Nostra rectificació 1859-67, en HL.	Segons l' <i>Avance Estadístico</i> de 1885-90
Arenys de Mar	32.065	23.921,96	35.490,82	21.020
Berga	88.478	44.608,50	86.907,14	51.660
Granollers	84.719	78.490,00	100.962,63	81.420
Igualada	46.583	26.017,50	68.007,04	61.818
Manresa	59.522	20.044,00	80.367,15	130.620
Mataró	7.524	6.137,26	13.376,25	10.414
Rodalies de Barcelona	37.590	20.238,50	34.865,61	37.910
Sant Feliu de Llobregat	85.534	70.060,55	41.021,17	64.828
Terrassa	40.509	25.109,95	55.354,20	36.004
Vic	170.002	102.594,93	177.533,81	115.005
Vilafranca del Penedès	49.048	26.017,50	47.930,33	51.290
Vilanova i la Geltrú	--	5.234,50	10.694,93	6.880
<b>TOTAL</b>	<b>701.575</b>	<b>448.475,14</b>	<b>752.511,08</b>	<b>668.869</b>

Font: Cussó, 2009.

**Taula 5.**

**Taxa de cobertura del consum de la producció, i saldo M-X segons els Estados de la Junta Provincial de Barcelona el 1859-67 o les nostres estimacions**

Fonts/ Partits judicials	Consum estimat per nosaltres rectificant els <i>Estados</i> , suposant 2,4 Hl./hab/any	Cobertura del consum per la producció local, en %	Importacions (M) – Exportacions (X), suposant un consum de 2,4 Hl./hab/any	M-X segons les estadístiques de producció i consum de cereals de la Junta Provincial*
<b>Arenys</b>	88.351,20	35,5	56.949,37	49.092,4
<b>Berga</b>	93.741,60	82,9	16.026,76	16.800,5
<b>Granollers</b>	92.044,80	97,8	2.014,20	7.143,6
<b>Igualada</b>	113.644,80	51,0	55.666,72	77.656,8
<b>Llobregat</b>	104.817,60	36,3	66.751,30	47.068,1
<b>Manresa</b>	134.438,40	53,5	62.577,22	87.434,2
<b>Mataró</b>	100.557,60	12,0	88.494,55	50.278,7
<b>Rodalies BCN</b>	632.844,00	5,1	600.527,37	519.068,4
<b>Terrassa</b>	123.482,40	39,6	74.629,37	81.027,7
<b>Vic</b>	137.714,40	116,5	-22.754,34	6.400,2
<b>Vilafranca</b>	68.006,40	63,2	25.009,92	19.693,5
<b>Vilanova</b>	53.289,60	18,	43.685,52	41.893,4
<b>TOTAL</b>	<b>1.742.932,80</b>	<b>38,6</b>	<b>1.069.577,96</b>	<b>1.003.557,5</b>

Fonts: la nostra pròpia estimació a partir dels *Estados* de la Junta de Comerç (1859-67). \* Hem afegit a les dades de la estadística provincial les importacions corresponents a la ciutat de Barcelona, considerant un consum de 2,4 Hl. per habitant i any.

Font: Cussó, 2009.

**Taula 6**

**Taxa de cobertura del consum per part de la producció, i saldo M-X segons l'Avance de 1891 per a 1885-90.**

Fonts/ Partits judicials	Estimació pròpia del Consumo A partir de la rectificació de los <i>Estados</i> , suposant 2,4 Hl/hab/any	Cobertura del consum per la producció local, en %	Importacions (M) – Exportacions (X), suposant un consumo de 2,4 Hl./hab/any
<b>Arenys</b>	167.628,0	16,7%	136.194
<b>Berga</b>	53.774,4	85,9%	2.114
<b>Granollers</b>	109.495,2	66,3%	28.075
<b>Igualada</b>	96.232,8	54,8%	34.415
<b>Sant Feliu de Llobregat</b>	110.947,2	54,2%	46.119
<b>Manresa</b>	158.935,2	73,5%	28.315
<b>Mataró</b>			
<b>Rodalies Barcelona</b>	1.027.404,0	3,4%	989.494
<b>Terrassa</b>	150.384,0	21,1%	114.380
<b>Vic</b>	140.280,0	74,1%	25.275
<b>Vilafranca</b>	106.908,0	43,0%	55.618
<b>Vilanova</b>	50.776,8	12,2%	43.897
<b>TOTAL</b>	2.172.765,6	27,6%	1.503.897

Font: Cussó, 2009.

Òbviament, la dependència exterior és encara més accentuada als principals centres urbans del Vallès, com Sabadell i Terrassa, on, com s'aprecia a la taula 7, la taxa de cobertura, és a dir, el percentatge que representa la producció de cereals autòctona sobre el consum, és clarament inferior a la del conjunt de la província de Barcelona i a la de la mitja de la comarca, tot i les remarcables diferències entre les dues localitats industrials.

**Taula 7**

**Producció i consum de cereals panificables a Barcelona, el Partit Judicial de Terrassa i la província de Barcelona. 1860.**

Ciutat	Població	Producció (hl.)	Consum (hl.)	% cobertura
Barcelona	189.948	3.913,2	455.279,4	0,8 (5,1)
Sabadell	14.214	3.971,3	34.113,6	10,3 (39,6)
Terrassa	11.185	8.334,1	26.844,0	27,5 (39,6)
Vallès Oc. (P. J. Terrassa) <sup>2</sup>	51.451	55.354,2	123.482,4	39,6
Província de Barcelona	726.722	752.511,1	1.742.932,8	38,6

Font: Elaboració pròpia a partir de la taula A.1. de l'annex de Garrabou, Cussó y Tello (2007). Entre parèntesi la taxa de cobertura del conjunt de la comarca. La producció inclou la llavor.

<sup>2</sup> La població del Partit Judicial de Terrassa no coincideix amb la de la taula 1 degut als canvis experimentats en els límits entre l'esmentada comarca i el P. J. de Terrassa i l'actual comarca del Vallès Occidental, com és el cas d'Olesa o Montcada.

Per altra banda, el desenvolupament industrial no és limita al tèxtil, també es desenvolupa una indústria agroalimentària moderna que tindrà un paper destacat en els canvis a la dieta. Segons la *Geografia General de Catalunya* de Carreras Candi, en el volum a càrrec de Cels Gomis sobre la província de Barcelona, a la ciutat de Terrassa hi havia a començaments del segle XX quatre premses d'oli, una fàbrica de farina, tres de pasta de sopa, dues de xocolata i tres de gasosa, mentre que a Sabadell hi havia cinc fàbriques de xocolata, dues de galetes, tres de pasta de sopa i tres de gasoses. Alhora, també milloren les comunicacions amb l'arribada del ferrocarril a la comarca a mitjans de la dècada de 1850, primer a Sabadell (1855) i després a Terrassa (1856).

Les condicions per al progrés del procés de transició nutricional eren doncs clarament presents al Vallès Occidental de la segona meitat del XIX.

### **3. De la dieta rural mediterrània tradicional a la dieta urbana obrera**

Tal com apuntàvem anteriorment, la dieta de la població del Vallès a finals del segle XVIII, punt de partida de les transformacions estudiades, es podria caracteritzar com una dieta tradicional rural mediterrània. Segons les informacions proporcionades per Bosch i Cardellach (1882:46-51), a finals del segle XVIII l'alimentació de la major part de la població de Sabadell, que podríem considerar en aquella època encara força representativa de la del conjunt de la comarca, estava basada en la trilogia mediterrània. És a dir, amb un pes molt important del pa, uns 880 grams per persona i dia segons l'estimació més conservadora<sup>3</sup>, que en el cas d'aquesta localitat depenia en gran mesura d'altres municipis del Vallès o del subministrament car i de qualitat deficient de l'exterior; gairebé tres quarts de litre de vi, segons les mateixes estimacions, i un consum no especificat d'oli. Juntament amb aquests tres aliments, Bosch i Cardellach destaca el consum de carn, especialment de porc, i en menor mesura de cabrum, i de pesca salada (sardina, tonyina i bacallà). Es consumien moderadament llegums i verdures i poc peix fresc, fruita i, com denunciava el mateix autor, "*en el debido tiempo (...) [un] excesivo (...) uso de pimientos, tomates, cebollas crudas y ajos*" (Bosch i Cardellach, 1882:51). No s'especifica consum de patates o de llet i derivats, però sí el de productes "americans" com tomàquets i pebrots i també de productes forans o processats com l'arròs, el peix i els fideus.

---

<sup>3</sup> Acceptant l'opinió del mateix Bosch i Cardellach (1882:53) que considera clarament infravalorada la població de Sabadell del cens 1787.

La dieta dels acomodats era més rica i variada, destacant ja la presència variada i constant de la carn i, per exemple, de la xocolata.

La ingesta d'aquests aliments s'estructurava habitualment en quatre àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar, destacant el dinar, i com a plat principal d'aquest àpat l'olla o potatge, integrat per gran varietat de verdures, llegums, arròs, fideus, carn i cansalada, a les taules benestants, i només cansalada a les més pobres (Bosch i Cardellach, 1882:50-51).

Per esmorzar els més pobres menjaven una gran llesca de pa torrat amb oli i all, i per berenar també pa, tot sol, acabant amb un sopar constituït per pa, amanida, cansalada o sardines. Els benestants prenién xocolata per esmorzar i sopaven un guisat de carn amb arròs, fideus, mongetes, carxofes, cebes, pèsols, etc..

La major part dels productes que integren la dieta provenen de la mateixa comarca del Vallès, encara que en aquesta època localitats com Sabadell, amb un terme municipal força reduït, ja no eren autosuficients en cereals, vi o verdures i depenien dels municipis veïns, o de les importacions de l'estranger en el cas dels cereals. Segons les nostres estimacions a partir de la informació proporcionada per Bosch i Cardellach, la producció de cereals i de vi de Sabadell cobria només una cinquena i una tercera part del consum respectivament.

En aquesta època l'amenaça de la fam era encara ben present. Durant la Guerra del Francès la comarca del Vallès, i particularment els habitants de la ciutat de Terrassa patiran la fam i les epidèmies i malalties associades. Així ho manifesta Baltasar Ragón al seu llibre *Terrassa en el segle XIX*<sup>4</sup>:

*“La fam i el tifus varen fer estralls entre els terrassencs, i cada dia es registraven de deu a quinze defuncions, nombre espantable, si es té en compte el nombre d'habitants de Terrassa d'aquella època”*

(...)

*“El pa s'havia de fer amb segó, brisa, pinyons o serments molts. Les herbes del camp també eren aprofitades per menjar” (pàgina.22.)*

La dieta i la producció d'aliments evolucionen a la segona meitat del XIX en el context de l'esmentada transició nutricional i les transformacions econòmiques i socials. L'estructura, formes d'ingesta i aliments que integren la dieta es mantenen en gran mesura a les àrees rurals de la comarca durant aquest període, com proven les dades i descripcions

---

<sup>4</sup> Arxiu de Terrassa: <http://arxiunicipal.terrassa.cat/biblioteca/Terrassa-segleXIX.pdf>

aportades pels testimonis disponibles per a diversos municipis de la comarca, com els presentats a les topografies mèdiques de Castellterçol, Sentmenat, Castellar del Vallès o a l'estudi agrícola dedicat a la comarca veïna del Vallès Oriental<sup>5</sup>. No obstant, també es produeixen canvis significatius en la direcció assenyalada. Els principals canvis observats consistirien en un augment i estabilització del subministrament exterior d'aliments bàsics com els cereals, els llegums i la creixent importància de la patata a la dieta i una creixent diferenciació entre la dieta de l'obrer industrial i la dels pagesos.

Així ho constata Vergés i Vernis per a Castellar del Vallès a finals del segle XIX<sup>6</sup>:

*“La parte fundamental de la comida lo constituye alimentos feculentos o hidrocarbonados como judías, habas, lentejas, garbanzos, patatas y pan pero no es posible sujetarlas a cálculos, pues forman la mayor parte de la ración del pueblo, cuya cosecha se ignora, así como faltan datos sobre su importación”.*

També Burguès, 1982:188, parlant sobre la dieta dels obrers de Sabadell abans de la Revolució del 1868, destaca la presència de la patata:

*“Esmorzar a dos quarts de nou. Un plat de mongetes, patates, cols, bròquil, i mitja arengada; un o dos tragos de vi amb el porró, i en paus. A les dotze un plat d'escudella amb força patates i cols, ...”*

Mentre que per a la dels pagesos (Burguès 1982:97) senyala també la seva presència als potatges o olles,

*“En aquesta hora (la d'esmorzar) un plat de mongetes, patates o cols, guixes o favons, faves al seu temps, amb un tall de cansalada o una arengada, un tros de ceba amanida amb un cop de puny i trago de vi;”*

Aquesta presència (vegeu també Cerdà, 1867:656-660) compensaria l'aparent estabilització a la baixa del consum de pa, com es constata també a França durant el XIX<sup>7</sup>. El resultat seria una dieta caracteritzada per la monotonia i omnipresència del pa, les patates, el vi i l'oli, que sembla diferenciar cada cop més les dietes urbanes i pageses en aquest període. Efectivament, diverses dietes de la classe obrera disponibles per a la segona meitat del segle XIX i començaments del segle XX, com les recollides per Idefons

---

<sup>5</sup> I que hem recollit o es troben recollits a Garrabou i Planas, 1998:155-156; Cussó i Garrabou, 2001, 2006 i 2007a, Pujadas Serratosa, 1889:103.

<sup>6</sup> Reproduït també a Prats (1996:113). Sobre dietes dels pagesos i els obrers catalans a la segona meitat del XIX i primers anys del XX vegeu també Cerdà, 1867 i Cussó i Garrabou, 2006 i 2007a.

<sup>7</sup> Toutain, 1971

Cerdà o Àngel Marvaud, es caracteritzen per la seva monotonia i estan constituïdes bàsicament per cereals, patates, llegums, oli i vi, amb algun producte d'origen animal<sup>8</sup>, mentre la dieta pagesa presenta segons les topografies mèdiques o altres fonts, com *l'Estudio Agrícola del Vallés*, que es presenta a la taula 8, una presència molt més destacada i variada de verdures, hortalisses i fruita a la major part del àpats.

**Taula 8.**

**Composició dels àpats de la població pagesa del Vallès Oriental 1874.<sup>9</sup>**

Novembre - maig	
10 hores	<u>Esmorzar</u> . Sopa de pa o farinetes de blat de moro amb cols, mongetes, patates o cigrons, vi i pa. <u>Beguda</u> . Pa torrat, arengada o sardina salada, cebes o tomàquets, pebrots, fruits secs, figues o pomes o altres fruites i vi.
16 hores	<u>Dinar</u> . Escudella o sopa de pasta o arròs, amb cols, patates, carbassa, bròquil, bledes, cigrons, cansalada i a vegades carn, pa i vi. <u>Berenar</u> . Pa torrat, amanida d'escarola, tomàquets, cebes i pebrots i vi. <u>Sopar</u> . El mateix que per esmorzar o les sobres del dinar.
Maig - juny	
10 hores	<u>Esmorzar</u> . Sopa de pa, faves i favons, patates, vi i pa. <u>Beguda</u> . Pa torrat, arengada o sardina salada, cebes o tomàquets, pebrots, fruits secs, figues o pomes o altres fruites i vi.
16 hores	<u>Dinar</u> . Escudella o sopa de pasta o arròs, amb cols, patates, carbassa, bròquil, bledes, cigrons, cansalada i a vegades carn, pa i vi. <u>Berenar</u> . Pa torrat, amanida d'escarola, tomàquets, cebes i pebrots i vi. <u>Sopar</u> . El mateix que per esmorzar o les sobres del dinar.
Juny – octubre	
10 hores	<u>Esmorzar</u> . Sopa de pa, mongeta verda, vi i pa. <u>Beguda</u> . Pa, amb cansalada, llom, embotit o bacallà, amanida d'enciam, escarola, tomàquets, cebes, etc., i vi.
16 hores	<u>Dinar</u> . Escudella o sopa de pasta o arròs, amb cols, patates, carbassa, bròquil, bledes, cigrons, cansalada i a vegades carn, pa i vi. <u>Berenar</u> . Pa, amb cansalada, llom, embotit o bacallà, amanida d'enciam, escarola, tomàquets, cebes, etc., i vi. <u>Sopar</u> . El mateix que per esmorzar o les sobres del dinar.

<sup>8</sup> Vegeu Cerdà, 1867: 656-660, Marvaud, o una síntesis de diverses fonts a Cussó i Garrabou, 2006 i 2007a.

<sup>9</sup> CUSSÓ, Xavier i GARRABOU, Ramon (2007a), a partir de GARRABOU, Ramon, i PLANAS, Jordi. *Estudio Agrícola del Vallés (1874)*. Granollers (Museu de Granollers), 1998.

Respecte al consum de productes d'origen animal, com la carn de porc, oví o cabrum o el de llet, era força reduït o insignificant a les ciutats durant el segle XIX, per a menestrals, i a les àrees rurals també per a petits pagesos, mentre a les masies les disponibilitats i el consum eren clarament superiors<sup>10</sup>. En aquest aspecte, però, s'observa un augment del consum de carn, peix o llet des de les darreres dècades del segle XIX<sup>11</sup>, com es pot apreciar a la taula 7, o a la següent cita de la topografia mèdica de Castellar del Vallès<sup>12</sup>.

*“Consume además de las carnes rojas que se sacrifican, o sean 112.200 kg., 16 gallinas diarias a 2,50 cada una, dan 40 de de carne blanca o sea 14.600 anuales. Calculando las fiestas ordinarias y extraordinarias ....” cuando se matan gallinas, pavos, pollos, pichones, conejos etc. se aproximará a 8.000 kg, cuyos sumandos dan un total de 134.800 kg de carne para el consumo de un año”.*

*“A estas substancias alimenticias debe añadirse bacalao, atún, salazones y pescado fresco, que aproximadamente se importa y consumen unos 14.000, resultando un total de 148,800 de materias azoadas, que repartidas a los 3.300 habitantes, dan una ración anual de 45 para cada uno, o sean 123 gr. por la diaria”.*

*“Añadiremos a estas materias primas un promedio de 80 litros de leche de cabra y vaca, que se expenden en varias casas”<sup>13</sup>.*

Productes que ja es trobaven presents als diferents àpats d'obriers i pagesos:

*“Las comidas ordinarias son cuatro:*

*Almuerzo a las ocho de la mañana previo un desayuno en los operarios industriales de leche, café o aguardiente pan con chocolate o vino generoso a las 4,5 de la mañana antes de salir para el trabajo.... El almuerzo está compuesto de legumbres con ensalada, bacalao, sardinas y alguna chuleta. El operario del campo sigue las propias costumbres, si bien el desayuno es mas reparador”.*

*“Para el almuerzo se le concede al trabajador media hora de descanso. A las doce de la mañana verifican la segunda comida (dina) compuesta generalmente*

---

<sup>10</sup> Vegeu Cerdà, 1867, a Burguès, 1982:26 i 39 o Roca i Fabregat, 2007.

<sup>11</sup> Com es constata també a diverses topografies mèdiques de l'època recollides a Prats, 1996 i a Cussó i Garrabou, 2006 i 2007a). També l'autor de la topografia de Sentmenat (PUJADAS I SERRATOSA, R (1889:97) afirma que en aquesta localitat es fa un gran consum de llet de cabra i que s'importen quantitats importants de pesca salada i peix fresc i en algunes ocasions vedella.

<sup>12</sup> Vergés, 1895:190-191.

<sup>13</sup> Considerem les xifres de consum de productes d'origen animal una mica exagerades, encara que prou il·lustratives del seu notable creixement en aquests anys.

*de una sopa suculenta (escudella) y puchero (carn d'olla), pan y vino con algunos postres". Els altres grups socials "aumentan con algún plato fuerte conforme su posición".*

*El berenar es realitza a les 4 de la tarda y "se halla compuesta de pan, tomate, cebolla o otra ensalada, frutas y alguna salazón (arengada y saító)"*

*Finalment es sopa cap a les vuit " y se come sopa, judías, garbanzos, bacalao, salazón y alguna costilla o sobrantes de la comida con su correspondiente pan y vino la clase trabajadora y algo mas reparador la acomodada".*

Tots aquests canvis es situarien en el context de la primera fase de la transició nutricional que, com s'ha senyalat anteriorment, a Espanya arrenca més tard que als països capdavanters de l'Europa Occidental com França o la Gran Bretanya. L'avantguarda de les transformacions a l'estat espanyol seran les àrees perifèriques més desenvolupades, com Catalunya, el País Basc o el País Valencià, i especialment les zones urbanes en plena transformació econòmica i social, com la comarca del Vallès i particularment en el cas de ciutats com Terrassa i Sabadell.

A casa nostra, les referències disponibles ens indiquen que la transició es desenvolupa entre la segona meitat del segle XIX i el primer terç del segle XX, en la seva primera etapa, i entre les primeres dècades del segle XX i pràcticament els nostres dies, salvant el parèntesis de vint anys de la Guerra Civil y la postguerra, per a la segona. La primera etapa es caracteritza per millores quantitatives significatives en aspectes com l'estabilitat en el subministrament de cereals que permeten regularitzar i incrementar la ingesta d'energia i proteïnes. En altres aspectes, de tipus més qualitatiu, com la incorporació de la patata i altres productes, la reducció i substitució del consum de productes frescos o l'augment del frau alimentari<sup>14</sup>, els efectes positius no són tan evidents, i fins i tot es podrien titllar de negatius. Les dades anteriorment analitzades sobre consum i estructura de la dieta il·lustren els canvis esmentats, alhora que altres indicadors com la mortalitat, o les mesures antropomètriques disponibles per a altres localitats industrials semblen confirmar aquestes apreciacions.

Complementàriament, un aspecte característic d'aquesta transició que es manifesta clarament a la nostra comarca és la progressiva convergència o uniformització que es produeix tant en components com en formes de processat i cuinat, entre dietes regionals, i també entre dietes rurals i urbanes, i que contribueix a reduir el caràcter local, estacional i

---

<sup>14</sup> El procés d'urbanització, la industrialització i les transformacions de la cadena alimentària allunyen la producció i el processat dels aliments del consumidor, i faciliten la proliferació i l'augment de la dimensió del fenomen del frau alimentari.



irregular de les dietes. És el que avui coneixem com la uniformització o globalització moderna de la dieta. Respecte aquest concepte, ens podríem remuntar al menys fins l'Edat Mitjana a la recerca dels orígens del procés modern de uniformització contemporània dels sistemes alimentaris, amb l'expansió àrab pel nord d'Àfrica i la península ibèrica. L'arròs i diverses fruites i hortalisses com l'albergínia o la taronja entre molts altres aliments, són introduïts paulatinament a las dietes europees. Ja a l'Edat Moderna, la incorporació d'Amèrica a l'espai eurasiàtic i la creació de plantacions de te, cafè, cacau o sucre al sud d'Àsia o el Carib, destinats a la seva comercialització, constitueixen els principals referents, i introdueixen o consoliden en la dieta aliments i menús como el blat de moro, la patata, el tomàquet o el pebrot, i els citats sucre, cacao o cafè. El procés desenvolupat des de mitjans del segle XIX passa també per dues fases. Com ja hem vist al definir la transició nutricional, la primera fase de globalització es caracteritza per l'augment i regularització en el subministrament d'aliments bàsics com els cereals, gràcies a la combinació entre l'augment de la producció, fruit de la culminació del desenvolupament de l'agricultura orgànica avançada i la seva transició cap una agricultura industrialitzada, i les millores en la distribució i comercialització que fan possible el procés d'industrialització i la revolució dels transports de la mà del ferrocarril i el vaixell a vapor. La segona estaria caracteritzada per la convergència accelerada dels sistemes alimentaris, des de la majoria dels seus components a les formes de processament, preparació, distribució i consum d'aquests, gràcies a l'extraordinari desenvolupament econòmic, tecnològic i científic de l'agroindústria, el transport i comercialització dels aliments, així com el creixement de la renda, el desenvolupament del mitjans de comunicació, i en particular de la publicitat, les grans migracions, etc..

Aquest procés d'uniformització de l'alimentació de la població del Vallès Occidental es concreta en el nostre cas, en el pas de una dieta mediterrània tradicional, amb tots els seus defectes i virtuts, basada en la trilogia mediterrània, llegums, hortalisses, fruita i peix conservat en sal, i una mica de carn de porc i de moltó com a principals aportacions de origen animal, a una dieta estabilitzada pel que fa a l'aportació dels cereals amb incorporacions americanes tan rellevants i relativament recents com la patata, o el pebrot i el tomàquet. Els increments de la producció i de la productivitat agrària, i l'especialització productiva combinats amb la difusió de la navegació a vapor i la irrupció del ferrocarril, consoliden als cereals i les patates en la base de la monòtona alimentació de la classe treballadora urbana de tot el món desenvolupat, i faciliten també una àmplia difusió del

consum d'altres aliments forans com el sucre, el cafè, la xocolata o les conserves de peix, com per exemple el bacallà salat.

Les dades de consum de la ciutat de Terrassa de 1905<sup>15</sup>, tot i els seriosos dubtes de fiabilitat que plantegen en el cas del pa i l'oli<sup>16</sup>, i l'absència d'informació sobre el consum de patates, fruita i hortalisses, semblen confirmar les tendències descrites. Com es pot veure a la taula 9, destaca el pes dels components de la trilogia mediterrània i els llegums, especialment les mongetes, i l'emergència d'un consum de productes d'origen animal, principalment de porcí, oví i cabrum, clarament per sobre de les mitges nacionals estimades per Giral (1914) i Simpson (1989).

**Taula 9**

*“Existencias consumidas en Tarrasa durante el año 1905”*

<b>ALIMENTOS</b>	<b>Consum total</b>	<b>Consum</b>	<b>Consum diari</b>
	<b>Kg.</b>	<b>Kg./persona/any</b>	<b>Grams/habitant</b>
Pa	5.906.400,0	273,00	747,9
Carn d'oví i cabrum	431.128,0	19,93	54,6
Carn de vedella	69.915,0	3,23	8,9
Tocino fresc	229.593,0	10,61	29,1
Tocino salat	21.321,0	0,99	2,7
Arròs	82.429,0	3,81	10,4
Cigrons	82.430,0	3,81	10,4
Mongetes	440.651,0	20,37	55,8
Llenties	2.236,0	0,10	0,3
Faves	4.473,0	0,21	0,6
Sardines, tonyina	36.735,0	1,70	4,7
Sidra	80,0	0,00	0,0
Cervesa	5.000,0	0,23	0,6
Vi	1.035.717,0	47,87	131,2
Llet	311.952,0	14,42	39,5
Oli	500.259,0	23,12	63,3
Ous	14.599,4	0,67	1,8

Font: elaboració pròpia a partir de AHCT (1905)

Finalment, disposem també de les dades de consum d'aliments d'una família obrera de Sabadell l'any 1936 (vegeu taula 10), tot just abans de començar la Guerra Civil, recollides per la Cambra de Comerç de Sabadell<sup>17</sup>. Tot i tractar-se d'una família de “*la clase obrera*”

<sup>15</sup> AHCT, 1905.

<sup>16</sup> On possiblement es comptabilitza una part destinada a combustible o a lubricant per preparar la llana.

<sup>17</sup> I publicades al primer número de *Cuadernos de Información Económica y Sociológica*. CSIC, Secciones de Economía y sociología, 1955, 1:102.

*acomodada, por trabajar marido y mujer como obreros cualificados en la industria textil*<sup>18</sup>, el seu patró de consum alimentari es pot considerar força representatiu d'un sistema alimentari que ha completat la primera fase de la transició nutricional i ja mostra força elements característics de la segona fase d'aquest procés així com del de globalització alimentària<sup>19</sup>. En aquest sentit, s'aprecia una clara reducció del consum de pa o vi, l'estabilització del de patates, mentre destaca l'augment i diversificació del consum de productes d'origen animal, i el de productes forans i/o processats per la indústria agroalimentària, com l'arròs, el sucre, l'oli, el cafè, la pasta de sopa, el peix fresc i en conserva, la xocolata, els embotits o els plàtans.

---

<sup>18</sup> CSIC, Secciones de Economía y sociología, 1955, 1:102.

<sup>19</sup> Valdria la pena senyalar que alhora que millora la dieta es redueix el seu pes en el conjunt del pressupost familiar, representant en aquest cas un 56% del total, quan a les referències disponibles per a famílies obreres catalanes a la segona meitat del XIX aquesta proporció podia arribar a assolir més d'un 85%. BALLESTEROS, 1997: 191.

**Taula 10**

**Aliments consumits per una família\* obrera de Sabadell, 1936.**

<b>ALIMENTS</b>	<b>Consum total</b>	<b>Consum</b>	<b>Consum diari</b>
	<b>Kg.</b>	<b>Kg./persona/any</b>	<b>grams</b>
Pa	400,0	100,0	274,0
Arròs	60,0	15,0	41,1
Sucre	48,0	12,0	32,9
Oli	96,0	24,0	65,8
Cafè	6,0	1,5	4,1
Pasta de sopa	25,0	6,3	17,1
Alls	3,0	0,8	2,1
Mongetes Llegum	180,0	45,0	123,3
Bacallà	10,0	2,5	6,8
Moltó, xai, be	31,0	7,8	21,2
Carn de porc	19,0	4,8	13,0
cebes	12,0	3,0	8,2
Xocolata	10,0	2,5	6,8
embotits	12,5	3,1	8,6
fruita	144,0	36,0	98,6
gallina	6,0	1,5	4,1
fruits secs	20,0	5,0	13,7
cigrons	4,0	1,0	2,7
ous	27,6	6,9	18,9
Mongeta tendra	256,0	64,0	175,3
Llet	180,0	45,0	123,3
peix	30,0	7,5	20,5
Pebrot	12,0	3,0	8,2
Patata	480,0	120,0	328,8
Plàtan	24,0	6,0	16,4
Vedella	9,5	2,4	6,5
Tomàquets	72,0	18,0	49,3
Vi	180,0	45,0	123,3

\* Família integrada per quatre membres, dos adults i dos menors.

Font: CSIC (1955).

#### **4. El paper de ferrocarril en el subministrament d'aliments**

Amb una població creixent, una producció de cereals estancada o a la baixa i un consum que sembla decreïxer moderadament, però que roman força alt, la dependència de fora de la comarca augmenta. En el cas de Sabadell, entre finals del XVIII i mitjans del XIX la producció es manté al voltant dels 4.000 hl. de blat o cereals panificables, mentre que per al conjunt del Partit Judicial de Terrassa, la producció decreix clarament entre mitjans i finals del XIX (vegeu la quarta i la cinquena columnes de la taula 2). Efectivament, la producció de cereals panificables a Sabadell a la segona meitat del segle XIX era pràcticament igual a la de finals del segle XVIII, però donat el fort increment de la població, que entre 1787 i 1860 s'hauria multiplicat gairebé per 5, si acceptem les ja esmentades

correccions a l'alça de la població que Bosch i Cardellach realitza per a la primera data, la taxa de cobertura s'hauria reduït d'un 22 a un 10% malgrat una suposada caiguda del consum de 880 a 500 grams per persona i dia de pa o cereals<sup>20</sup>. Mentre, per al conjunt de la comarca aquesta taxa s'hauria reduït també a la meitat entre la dècada dels 50 i la dels 80 del XIX, passant de vora un 40% a un 21.

En aquestes condicions, les importacions, i el ferrocarril com a eina fonamental, jugaran a partir dels anys 1860 un paper clau en l'estabilització d'aquest subministrament. Com es pot comprovar a la taula 11, per a la segona meitat de la dècada de 1880, hem calculat (Cussó, 2009) que les entrades netes de blat o farina per ferrocarril a través de les estacions de la comarca (Sabadell, Terrassa, Montcada, Cerdanyola, Viladecavalls, etc.) representaven o cobrien més del 80% del teòric dèficit, fent possible mantenir un consum estimat per habitant i dia de 500 grams de pa<sup>21</sup>.

**Taula 11**

**Saldo M-X a 1859-67 i 1885-90 segons les nostres estimacions i l'Avance de 1891, i entrada neta de cereals per ferrocarril en els partits judicials de la província de Barcelona 1882-86.**

Fonts/ Partits judicials	Importacions (M) – Exportacions (X), 1859-65 suposant un consum de 2,4 Hl./hab/any	Importacions (M) – Exportacions (X), 1885-90 suposant un consum de 2,4 Hl./hab/any	Entrada neta (Hl.) FFCC 1882-86
<b>Arenys</b>	56.949,37	136.194	43.425,46
<b>Berga</b>	16.026,76	2.114	0,00
<b>Granollers</b>	2.014,20	28.075	153.583,52
<b>Igualada</b>	55.666,72	34.415	6.027,11
<b>Sant Feliu de Llobregat</b>	66.751,30	46.119	23.161,29
<b>Manresa</b>	62.577,22	28.315	262.065,78
<b>Mataró</b>	88.494,55	0	43.521,76
<b>Alrededores de Barcelona</b>	600.527,37	989.494	-106.208,91
<b>Terrassa</b>	74.629,37	114.380	95.485,27
<b>Vic</b>	-22.754,34	25.275	0,00
<b>Vilafranca</b>	25.009,92	55.618	96.186,10
<b>Vilanova</b>	43.685,52	43.897	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>1.069.577,96</b>	<b>1.503.897</b>	<b>617.247,37</b>

Fonts: taules 4 i 5 de Cussó, 2009, i Comisión creada por el Real Decreto de 7 de Julio de 1887 para estudiar la crisis por la que atraviesa la agricultura y la ganadería (1888).

<sup>20</sup> En treballs anteriors (Cussó i Garrabou, 2001, 2006, 2007a i 2007b) hem considerat que durant el segle XIX el consum mig de cereals o pa de la població del Vallès, de Catalunya i del conjunt de l'estat espanyol voltava els 500 grams per persona i dia o els 2,4 Hl. per persona i any.

<sup>21</sup> PUJADAS i SERRATOSA, R. (1889:98) confirma que també en el cas de Sentmenat la producció de blat era insuficient pel consum i s'havia de recórrer a la importació.

## 6. L'estat nutritiu de la població del Vallès

Per determinar l'estat nutritiu de la població del Vallès durant el període analitzat hem comparat les necessitats estimades d'energia i alguns nutrients amb les disponibilitats derivades de la dieta aparent ingerida. És a dir, hem partit de l'energia i nutrients necessaris per a un correcte funcionament de l'organisme, un satisfactori creixement físic, l'adaptació al medi, el desenvolupament de nivells d'activitat adequats a les necessitats econòmiques i socials, la reproducció i el combat a la malaltia<sup>22</sup>, i els hem comparat amb la ingesta aparent d'energia i nutrients a Terrassa i Sabadell al primer terç del segle XX<sup>23</sup>, corregides en el primer cas amb la introducció de patates, verdura i fruita i la reducció de les quantitats consumides de pa i oli, que hem situat al voltant de la mitja estatal.

Si prenem com a referència la mitja de les necessitats de la població espanyola al voltant de 1900, 2260 kcal. i 35,6 grams de proteïna de màxim valor biològic<sup>24</sup> per persona i dia, i les comparem amb les disponibilitats estimades a partir del càlcul conservador del consum aparent de la població espanyola el 1900 de Simpson (1989), i el corregit per a la ciutat de Terrassa el 1905, en total unes 2100 i 2420 kcal. i uns 66 i 71 grams de proteïna respectivament, el resultat sembla ser relativament satisfactori per a la ciutat vallesana. No obstant, una distribució desigual dels aliments entre la població<sup>25</sup>, un consum de proteïnes majoritàriament de baixa qualitat i la consideració d'altres nutrients, com la vitamina A o el calci, fonamentals per al desenvolupament físic o el combat de les malalties infeccioses, relativitzen "l'èxit" de l'alimentació de l'època, i condemnen a la malnutrició, o a nivells d'activitat i ritmes de creixement insuficients, a una part important de la població, especialment aquella amb unes necessitats proporcionalment superiors com nens, joves i dones embarassades o lactants. En conseqüència, en ple procés de transformació, l'alimentació de la població de Terrassa sembla ser clarament deficient, especialment en diversos minerals i vitamines, mentre es podria considerar correcte pel que fa a l'aportació de proteïnes, malgrat la inferior qualitat de les efectivament ingerides, i de ferro. Trenta anys més tard, la situació, sense ser ni molt menys plenament satisfactòria, ha millorat considerablement, com es pot veure a la taula 12, amb un increment notable de la ingesta

---

<sup>22</sup> Considerant l'estructura d'edats i sexes de la població, les seves dimensions corporals, els seus nivells d'activitat, l'adaptació a les temperatures exteriors, la morbiditat i les taxes de natalitat.

<sup>23</sup> AHCT (1905).

<sup>24</sup> Proteïnes de referència, és a dir, proteïnes de màxim valor biològic com les de l'ou, la carn o la llet.

<sup>25</sup> Segons les nostres estimacions realitzades a partir de Giral, 1914, a començaments de segle XX a Espanya els adults de classe baixa consumien entre un 33 i un 60% menys d'energia, proteïnes o calci que els de la classe alta. Vegeu també a Cussó, 2006, les distribucions de la ingesta energètica entre la població proposades per Simpson o Fogel.

d'energia, calci i vitamina A. Una part no menys preable de la població de la nostra comarca, però, patia encara problemes de malnutrició.

### Taula 12

#### **Resum de les necessitats mitges de nutrients de la població espanyola el 1900, i del consum mig de la població de Terrassa el 1905 i del conjunt de l'estat espanyol.**

Nutrients per persona i dia	Necessitats estimades	Consum aparent Terrassa 1905	Consum aparent Espanya 1900	Consum Família Sabadell 1936
Energia (kilocalories)	2.260	2.422	2.096	2.796
Proteïnes (gr)	35,6	71,5	66	84,2
Calci (mg)	855	288,4	316	564,7
Ferro (mg)	12,8	17	17	20,8
Vitamina A (ug retinol)	805	149	168	268,3

Font: Cussó, 2005 i elaboració pròpia a partir de Simpson (1989), CSIC (1955) i AHCT (1905).

Hem contrastat aquests resultats amb altres indicadors indirectes de l'estat nutritiu, com les taxes de mortalitat infantil o la mortalitat atribuïda a causes sinèrgiques o causades per l'alimentació, o com la talla dels reclutes<sup>26</sup>, disponibles aquestes darreres per a altres ciutats industrials catalanes, com Manresa o Igualada durant el segle XIX i el primer terç del XX. En tots els casos semblen posar de manifest durant el segle XIX un clar deteriorament o estancament de l'estat nutritiu de la població urbana industrial, seguit d'una clara millora durant les primeres dècades del segle XX que es veurà sobtadament interrompuda per la Guerra Civil i la postguerra<sup>27</sup>.

## 7. Conclusions.

Durant el segle XIX i les primeres dècades del segle XX, l'alimentació de la població del Vallès Occidental, i especialment de les seves ciutats industrials, experimenta importants transformacions. Amb el creixement demogràfic i l'especialització industrial i vitivinícola de la comarca, augmenta el dèficit productiu o la dependència exterior pel que fa a la cobertura de les seves necessitats alimentàries, especialment de productes bàsics com els cereals, que es veuen satisfetes en bona mesura gràcies al ferrocarril. Factors com les

<sup>26</sup> Vegeu Cussó 2001 i 2006.

<sup>27</sup> Vegeu Ramon, 2010.

millores i l'especialització en la producció agrària, la modernització del transport o el procés d'urbanització resulten decisius en el desenvolupament d'aquests canvis.

En aquest context, la dieta vallesana passa d'una dieta mediterrània tradicional rural basada en la trilogia mediterrània a una dieta mediterrània urbanitzada i progressivament globalitzada. En aquesta fase, sembla esborrar-se definitivament el fantasma de la fam, però no s'aprecia cap millora significativa de l'estat nutritiu de la població, fins i tot al contrari, com semblen evidenciar altres indicadors indirectes de l'estat nutritiu com les talles dels joves reclutes d'altres ciutats industrial catalanes. Caldrà esperar fins entrat el segle XX, ja iniciada la segona fase de la transició nutricional, per apreciar canvis positius en aquests aspectes, i en general en el seu benestar. A les acaballes del segle XIX i primers anys del segle XX s'observen els primers trets característics de la segona fase de la transició nutricional cap a la nostra dieta actual, excessiva, amb un creixent protagonisme dels productes d'origen animal, però que conserva encara alguns saludables trets d'identitat, com són la destacada presència de peix, l'oli d'oliva, la fruita i la verdura. La Guerra Civil i especialment la llarga postguerra interrompren brusquement el desenvolupament d'aquesta segona fase, suposant una important alteració dels nostres sistemes alimentaris, tant pel que fa a la dieta, com els àpats i els seus horaris, i implicaran un clar pas enrere en la millora de l'alimentació i l'estat nutritiu de la població de la nostra comarca, i catalana i espanyola en general.

## 8. Bibliografia i fonts

- AHCT. Fons [històric] municipal, 2.4 (Impost de consums). Preus dels productes alimentaris 1849-1918. *Existencias consumidas en Tarrasa durante el año 1905*.
- AHCT, Fons Municipals. Cadastre de Sant Pere de 1833, Amillament de 1858, Districte municipal de Sant Pere de Terrassa: "resumen de riqueza rústica y pecuaria" (1885-86, dossier 9).
- ANGUERA, Josep i CASAS, J.B (dir) (1990), *L'economia del Vallès Occidental. De la indústria als serveis*. Barcelona, Caixa de Catalunya.
- BALLESTEROS, E. (1997): "Niveles de vida en España, siglos XIX y XX", Madrid, Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Tesis doctoral.
- BOSCH i CARDELLACH, Antoni (1882) [1789-1904]: *Memorias de Sabadell antiguo y su término hasta el año 1789*, Sabadell, Juan Baqués e hijos.
- BURGUÈS, Marian (1982): *Sabadell del meu record. Cinquanta anys d'història anecdòtica local*, Sabadell, Ajuntament de Sabadell.



- CERDÀ, Ildelfonso (1867): *Teoría general de la urbanización, y aplicación de sus principios y doctrinas a la reforma y ensanche de Barcelona. Vol. II. La urbanización considerada como un hecho concreto. Estadística urbana de Barcelona*, Madrid.
- COMASÓLIVAS, Joan (2003): *Dietari de Francesc Gorina i Riera, pagès de Matadepera, 1841-1904*, Curial-Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- Comisión creada por el Real Decreto de 7 de julio 1887 para estudiar la crisis por la que atraviesa la agricultura y la ganadería (1888). *La Crisis agrícola y pecuaria. Información escrita, tomo V*. Madrid: Sucesores de Rivadeneyra.
- CSIC, Secciones de Economía y sociología (1955). "Índice del coste de la vida", *Cuadernos de Información Económica y Sociológica*, 1955, 1.
- CUSSÓ, Xavier (2001): "Alimentació, mortalitat i desenvolupament. Evolució i disparitats regionals a Espanya des de 1860", Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona. Facultat de Ciències Econòmiques i Empresariales, Tesis doctoral.
- CUSSÓ, Xavier (2005): "El estado nutritivo de la población española 1900-1970. Análisis de las necesidades y las disponibilidades de nutrientes", *Historia Agraria*, 36, pp. 329-358.
- CUSSÓ, Xavier (2009): "El papel del ferrocarril en el suministro de cereales panificables en la provincia de Barcelona en la segunda mitad del XIX", V Congreso de Historia Ferroviaria, Palma de Mallorca, octubre 2009. [http://www.h-economica.uab.es/wps/2009\\_08.pdf](http://www.h-economica.uab.es/wps/2009_08.pdf)
- CUSSÓ, Xavier i GARRABOU, Ramon (2001): "Alimentació i nutrició al Vallès Oriental en les darreres dècades del segle XIX", *Lauro*, núm. 21, pp. 26-34.
- CUSSÓ, Xavier i GARRABOU, Ramon (2005): "L'Escola del Bosc. Un referent pioner a la transició nutricional moderna a Catalunya", *Estudis d'Història Agrària. Homenatge Doctor Emili Giralt i Raventós*.
- CUSSÓ, Xavier i GARRABOU, Ramon (2006): "La transició nutricional a la Catalunya contemporània: una primera aproximació", *Recerques*, 47-48, pp. 51-80.
- CUSSÓ, Xavier i GARRABOU, Ramon (2007a). "Els sistemes alimentaris: una dilatada transició", en Giralt, Emili dir.; Salrach, Josep M. y Garrabou, Ramon, coords. *Història Agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX*. Barcelona: Universitats dels Països Catalans/Fundació Catalana per la Recerca i la Innovació, p. 433-464.
- CUSSÓ, Xavier i GARRABOU, Ramon (2007b): "La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000)", *Investigaciones de Historia Económica*, 7, pp. 69-100.
- DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO (1891): *Avance estadístico sobre el cultivo del cereales y de leguminosas asociadas en España formado por la Junta Consultiva agronómica. 1889*, Madrid, vol. I, p. 185-232.
- GARCÍA BARBANCHO, Alfonso (1960 a y b): "Análisis de la alimentación española", *Anales de economía*, núm. 66 y 67, 72-119 y 271-363.
- GARRABOU, Ramon; CUSSÓ, Xavier i Tello, Enric (2007), "La persistència del conreu de cereals a la província de Barcelona a mitjan segle XIX", *Estudis d'Història Agrària*, 20, pp. 165-221.
- GARRABOU, Ramon i PLANAS, Jordi (1998): *Estudio agrícola del Vallés (1874)*, Granollers, Museu de Granollers.
- GEHR (1991): *Estadísticas históricas de la producción agraria española, 1859-1935*, Madrid, MAPA.
- GIRAL PEREIRA, José (1914): *Ración alimenticia desde los puntos de vista higiénico y social*, Madrid, Librería Internacional, Adrián Romo Editor.
- GOMIS, Cels [1909?]: *Geografía General de Catalunya. Dirigida per Francesc. Carreras Candi. Província de Barcelona*, Barcelona, Establiment Editorial d'Albert Martín.
- GUILLEM-LLOBAT, Ximo (2009): *De la cuina a la fàbrica. L'aliment industrial i el frau. El cas valencià enb el context internacional (1850-1936)*. San Vicente del Raspeig, Publicacions de la Universitat d'Alacant.

- JUNTA DE COMERÇ (1859-67). *Estadístiques de la producció i consum de cereals als partits judicials de la província de Barcelona*. Barcelona: Biblioteca de Catalunya, lligall CXXVI, caixes 163 i 164.
- LLOVET MONT-ROS, Josep (1948). Contribución al estudio general de la agricultura en la provincia de Barcelona. *Anales de la Escuela de peritos Agrícolas y de Especialidades Agropecuarias y de los Servicios Técnicos de Agricultura* vol. VII.
- MOREAU DE JONNÉS, Alexandre (1835). *Estadística de España*. Barcelona: M. Rivadeneyra editor.
- MORENO RAMÍREZ, Pedro (1858). *Estadística Territorial de la província de Barcelona*. Madrid: manuscrit 1,733 de la Direcció General del Instituto Geográfico y Estadístico, Instituto Geográfico Nacional.
- POPKIN, B. M. (1993) "Nutritional Patterns and Transitions", *Population and Development Review*, vol 19, nº 1, pp. 138-157.
- PRATS, Llorenç (1996). *La Catalunya rànica. Les condicions de vida materials de les classes populars a la Catalunya de la Restauració segons les topografies mèdiques*. Barcelona (Edicions Alta fulla).
- PUJADAS i SERRATOSA, Ramon (1889). *Recopilación de algunos datos apra una Memoria médico-topográfica de Sentmanat*. Barcelona.
- RAGÓN, Baltasar (195-?). *Terrassa al segle XX*. Terrassa: Imp. Joan de Morral, Arxiu de Terrassa: <http://arxiunicipal.terrassa.cat/biblioteca/Terrassa-segleXIX.pdf>
- RAMON MUÑOZ, Josep Maria (2010). "Nivel de vida biológico, industrialización y urbanización en Cataluña 1840-1935: una aproximación antropométrica", comunicació presentada en Encuentro Científico Salud y ciudades en España, 1880-1940. Condiciones ambientales, niveles de vida e intervenciones sanitarias.
- ROCA i FABREGAT, Pere (2007): "La ramaderia porcina en la societat rural del Vallès Occidental dels segles XVII-XIX", *Termes* 22, p. 83-95.
- SMIL, Vaclav (2000): *Feeding the World. A Challenge for the Twenty-First Century*, Cambridge, Massachusetts, The MIT Press.
- SIMPSON, James (1989): "La producción agraria y el consumo español en el siglo XIX", *Revista de Historia Económica*, Año VII, pp. 355-388.
- TOUTAIN, Jean Claude (1971): "La consommation alimentaire en France", *Économies et sociétés. Cahiers de l'ISEA*, Tome V, nº 11. pp. 1909-2049.
- VERGÉS, Pedro (1895): *Topografía médica de Castellar (o San Esteban) del Vallès. Memoria*, Barcelona.