

Exposició *Alimentar Barcelona: ciutat, proveïment i salut*. Museu d'Història de Barcelona (MUHBA), Saló del Tinell i Capella de Santa Àgata, Plaça del Rei, octubre 2021 – octubre 2022.

El Museu d'Història de Barcelona (MUHBA) ha organitzat a la seu de la plaça del Rei, des del mes d'octubre de 2021, una exposició temporal dedicada a l'alimentació i la salut a la ciutat, que porta per títol *Alimentar Barcelona: ciutat, proveïment i salut*. Aprofitant una xarxa de recents investigacions, seminaris i conferències, que va donar lloc al llibre *Proveir Barcelona: el municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, editat per Mercè Renom i publicat el 2016, l'exposició parteix del proveïment d'aliments al llarg de la història com a fil conductor, connectant diferents èpoques i temàtiques en el recorregut. L'obra recollia una àmplia diversitat de recerques d'investigadors provinents de diferents disciplines, des de la història econòmica i social a la de la medicina, i des de medievalistes a especialistes en història contemporània. Gràcies a això, l'exposició fa un exercici reeixit de filar assumptes en el molt llarg termini i, encara més important, ho vehicula al plantejament de preguntes sobre qüestions de màxim interès per a la societat del segle XXI. Aquests reptes actuals s'evoquen en columnes situades a la capella de Santa Àgata, plantejats sobretot al voltant de la qüestió del difícil equilibri entre la petjada ecològica del nostre model de consum i la necessitat de garantir el proveïment alimentari en una macrourbs com Barcelona. Els reptes es distribueixen en diversos eixos, que permeten al visitant pensar sobre qüestions actuals lligades a la salut, la dieta, el model productiu agrícola i ramader o la relació camp-ciutat. Les preguntes, tot connectant passat i present, permeten orientar el visitant de cara a la part expositiva, situada al Saló del Tinell.

L'exposició històrica segueix un ordre cronològic, dividit en quatre grans seccions, de llargada desigual. El fil conductor que conforma el text de l'exposició és complementat per una mostra d'objectes diversos, fotografies, mapes, quadres i reproduccions audiovisuals de gran valor explicatiu. En l'àrea dedicada a l'edat mitjana i als segles XVI i XVII, el protagonista principal és el Consell de Cent, que assumí les

competències de proveïment alimentari i política assistencial a Barcelona. En aquesta secció es mostren reglaments i dictàmens clau de la regulació sanitària i alimentària de la ciutat medieval i moderna, a través dels privilegis i monopolis que va anar adquirint la institució municipal. Destaca també un considerable volum de recipients i mesures oficials per al control del frau en la venda d'aliments, com bacins, ponderals o barralons. Aquest eix es completa amb l'atenció al model de caritat medieval, a través sobretot de l'Hospital de la Santa Creu i la mostra d'alguns albarans i penyores que els pares deixaven juntament amb les criatures quan eren abandonades a la inclusa. L'acte de menjar protagonitza la darrera part de la secció, amb un notable suport material i audiovisual. A través d'estris i materials de cuina —alfàbies, albúrnies, olles o morters—, dels plats, coberts o càntrirs que componien els serveis de taula i de la reproducció d'un vídeo amb diferents receptes culinàries medievals, s'aborden qüestions com les diferències socials en el menjar i els fonaments nutritius de la dieta mediterrània.

Els canvis que va suposar la supressió del Consell de Cent i la implantació del nou règim borbònic protagonitzen la segona secció de l'exposició, força més breu. La pèrdua de competències i de l'autonomia fiscal es combinà amb la conservació per part del municipi de determinades competències i amb la constitució de la Junta de Sanitat. El diàleg entre liberalització i control de preus i infraestructures marca el recorregut per la segona meitat del Set-cents, juntament amb l'arribada de nous productes alimentaris d'Amèrica i els canvis que va provocar en la dieta local. El tercer eix el protagonitza el nou model de proveïment sorgit amb l'adveniment de l'Estat liberal i el triomf del capitalisme, que van suposar la fi definitiva del règim monopolista municipal en determinades infraestructures i en el comerç de productes alimentaris bàsics. El nou sistema econòmic i el creixement de la població van ser factors clau en l'enduriment de les condicions de vida de les classes populars. El municipi va haver de cercar nous instruments per intentar pal·liar la fam i l'impacte de les epidèmies i, així, poder assegurar la pau social. Aquestes noves eines centren el relat de la secció. Hi juguen un paper central la consolidació de l'higienisme i la política de construcció de mercats públics, així com les reformes municipals de finals del segle XIX que permeteren el naixement d'una primera infraestructura sanitària. A això s'hi sumaren els avenços en la producció i el control dels aliments, de la mà de la farmacologia i la medicina. L'Escorxador Municipal hi jugà un paper important, i diferents instruments de treball, restes òssies i taxidèrmies d'animals de la instal·lació conformen una de les mostres més destacades de l'exposició.

Finalment, la quarta i definitiva secció se centra en l'últim mig segle d'història, connectant el recorregut històric amb els reptes actuals plantejats a la capella de Santa Àgata. El triomf de l'agroindústria i l'expansió de les grans superfícies en són l'eix central, incloent els canvis que estan ocasionant en el proveïment alimentari la digitalització, les noves formes de distribució, el consum a domicili o el creixent interès en la proximitat alimentària i l'agricultura ecològica. Els límits del planeta s'han fet més evidents que mai, i els reptes que

planteja posen l'atenció en la compatibilitat entre les formes actuals de gestionar la salut, l'alimentació, la mobilitat o el treball i els principals reptes de la societat en les dècades següents. L'exposició invita, d'aquesta forma, a reflexionar sobre aquests aspectes en una mirada de llarga durada.

La història ens parla sobre assumptes molt actuals si sabem formular les preguntes adients. És habitual entre els historiadors tenir problemes a l'hora de divulgar els coneixements, fer història pública i connectar amb interessos socials que vagin més enllà del nostre cercle. Sobretot quan s'adrecen temàtiques més lligades a la vida quotidiana que no pas a grans episodis, personatges o restes monumentals. L'exposició *Alimentar Barcelona* aconsegueix presentar una oferta atractiva al visitant gràcies al plantejament de grans qüestions que afecten molt directament preocupacions actuals i l'agenda del nostre futur més immediat. Amb desenes de testimonis materials quotidians dels darrers vuit segles, l'exposició tracta aspectes com les diferències socials en l'accés als recursos, els mecanismes polítics per a garantir salut i alimentació, la dieta, la beneficència o les infraestructures bàsiques per a la vida. És gràcies a això, i a l'atractiu visual d'alguns objectes i dels mapes i vídeos presentats, que resulta una visita d'interès tant per a especialistes com per al gran públic.

Eduard Page Campos
Universitat de Barcelona