

El patrimoni material del **proveïment alimentari** de Barcelona. El projecte del Museu d'Història de Barcelona i l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona*

The material heritage of the Barcelona food supply. Project promoted by the Museum of the History of Barcelona and the Historical Archive of the City of Barcelona

MERCÈ RENOM PULIT

Doctora en història
Directora del projecte «Proveir Barcelona» del Museu d'Història de Barcelona i l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona
A/e: mrenompulit@gmail.com

RESUM: *A partir de les investigacions reunides en el projecte del Museu d'Història de Barcelona (MUHBA) i de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona (AHCB) sobre el proveïment alimentari de Barcelona, el text identifica territorialment algunes de les traces més significatives d'aquesta activitat en els segles medievals i moderns, mentre va ser responsabilitat municipal i el creixement urbà tenia el límit dels subministraments. També mostra la seva transformació a partir del segle XIX, amb el lliure comerç i la revolució tècnica i amb l'aparició de nous proveïdors i noves instal·lacions.*

PARAULES CLAU: *Aliments, abastament, municipis, Govern i Administració de Barcelona, patrimoni històric, Museu d'Història de Barcelona, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona.*

ABSTRACT: *Based on the research data gathered in the project promoted by MUHBA (Museum of the History of Barcelona) and AHCB (Historical Archive of the City of Barcelona) on the food supply of Barcelona, this paper identifies territorially some of the most significant evidence of this activity in the medieval and modern centuries, when it was a municipal responsibility and when urban growth was limited by the supply capacity. It also sheds light on the transformation of the system from the 19th century, with free trade, the technical revolution and the emergence of new suppliers and new facilities.*

KEYWORDS: *Food supply, local governments, local government (Barcelona), historical heritage, Museum of the History of Barcelona, Historical Archive of the City of Barcelona.*

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

INTRODUCCIÓ

El proveïment alimentari, junt amb el de l'aigua, dona resposta a una de les necessitats més bàsiques de les persones. Són serveis essencials per a l'existència de les ciutats, des del seu origen, i han contribuït a la configuració dels territoris urbans. D'altra banda, l'alimentació i el poder han estat estretament enllaçats al llarg de la història. Les polítiques alimentàries incideixen en el benestar veïnal, en la legitimació dels governs i en la preservació de la pau social.

Els sistema històric de proveïment urbà de les grans ciutats de l'Europa occidental té molts elements en comú. Comparteixen un model de mercat alimentari de gestió d'àmbit local, que va durar segles, des de la baixa edat mitjana. I també comparteixen la seva transformació cap al lliure mercat en una llarga transició que es va produir entre els segles XVIII i XIX. Però també tenen particularitats en funció dels seus recursos i de la possibilitat de tenir accés a les comunicacions fluvials i marítimes. En el cas de Barcelona, el port ha estat la principal porta d'accés a un mercat ampli que podia satisfer les necessitats del seu abastament —com també passava a Londres, i mancava a París, per exemple— (Renom, 2016a; Steel, 2013, p. 80-87).

L'Administració municipal de Barcelona destaca, des del segle XIII, per la seva capacitat d'establir les relacions necessàries per a garantir el proveïment urbà —amb els comerciants, les institucions urbanes, i amb la monarquia i els poders de l'Estat—, una capacitat vigent avui dia amb la participació majoritària de l'Ajuntament en l'accionariat de Mercabarna i un paper molt actiu en la distribució a través dels mercats. La xarxa de mercats de Barcelona és un fet singular respecte d'altres ciutats europees (Guàrdia i Oyón, 2010).

El proveïment alimentari i les relacions que implica amb espais més o menys amplis s'ha plasmat en institucions i en documentació jurídica, un patrimoni que no tractarem aquí. I també s'ha plasmat en el territori

urbà, per on transitaven els aliments i on es distribuïen els serveis d'abastament, amb rastres que no són «monumentals», però sí «patrimonials».

Com ha remarcat Carolyn Steel (2013, p. 90-92 i p. 118-120), en els segles medievals i moderns, el proveïment alimentari va influir molt decisivament en la capacitat de créixer de les ciutats i en la seva estructura. Els mapes històrics permeten veure per quines vies arribaven els aliments (els camins de confluència cap als centres, les vies fluvials o marítimes), on es controlaven les entrades i es pagaven els impostos (les portes, les duanes), per on circulaven i on es posaven a la venda segons la seva tipologia. La situació d'aquests llocs era molt estable, amb pocs canvis al llarg dels temps. Al segle XIX es va trencar aquesta dependència entre ciutat i zones tradicionals de proveïment. Les comunicacions ferroviàries van iniciar un canvi radical en la manera d'alimentar-se les ciutats, en la seva organització tradicional i en la capacitat de créixer. Els productes es podien rebre en grans quantitats, des de llocs més distants i amb menys temps. Alhora, amb la introducció del liberalisme econòmic, l'alimentació va deixar de ser un afer municipal per donar pas a un gran nombre d'agents particulars que van canviar la geografia del proveïment.

Aquest escrit es basa en les investigacions reunides arran del projecte de recerca sobre el proveïment alimentari de la ciutat de Barcelona iniciat el 2012, impulsat pel Museu d'Història de Barcelona (MUHBA) i per l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona (AHCB). El resultat es pot consultar en la publicació *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930* (Renom, ed., 2016), i en versió sintètica al número 12 dels «Llibrets de Sala» del MUHBA (Renom, coord., 2013). Aquest projecte es retroba amb una altra línia de recerca del mateix Museu dedicada a la gastronomia històrica de Barcelona, en un treball conjunt amb la Universitat de Barcelona i la Fundació Alcía.

A partir de les investigacions reunides en el projecte del MUHBA i de

l'AHCB, amb algunes referències complementàries, es fa una aproximació a la identificació d'algunes de les traces més significatives del patrimoni que va fer possible el proveïment de Barcelona al llarg dels segles estudiats. Aquest recorregut per la geografia del proveïment permet remarcar el paper decisiu d'aquestes implantacions històriques en la configuració urbana de la ciutat medieval i moderna, una configuració que es transformà amb les noves concepcions econòmiques i polítiques dels segles XIX i XX, i amb la introducció de nous criteris socials i sanitaris.

EL PATRIMONI MEDIEVAL: ELS MONOPOLIS DEL CONSELL DE CENT

Els forns, els molins de farina, les carnisseries i altres instal·lacions del proveïment alimentari havien estat privilegis i monopolis de monarques i de senyors jurisdiccional, que cobraven per usar-los, i que prohibien que n'hi haguessin d'altres no permesos per ells.

Però des de la baixa edat mitjana, a mesura que van anar creixent els nuclis urbans, i quan la producció de l'entorn va començar a ser insuficient, els veïns van haver de resoldre de manera col·lectiva el proveïment alimentari de la ciutat. A tal fi, els veïnats —i, en nom seu, els consells urbans— per tal d'alliberar-se dels impostos i per esdevenir agents de la gestió del seu proveïment, van anar adquirint els antics monopolis i privilegis, ja fos per compra, en moments de necessitats dels reis o senyors, o per intercanvi de serveis, i aquests privilegis van esdevenir béns del comú o béns propis municipals. Les adquisicions sovint van implicar endeutament, però alhora van esdevenir la principal font d'ingressos per a les hisendes locals (Verdés-Pijuan, 2016).

Era un sistema alimentari protegit, que posava els interessos col·lectius per damunt dels individuals, anomenat *economia moral* per E. P. Thompson, i que a Barcelona van tenir la seva traducció pràctica i específica (Corteguera, 2016).

Una de les adquisicions de més transcendència feta pel Consell de Cent barceloní a finals del segle XIV va ser «la vila i el castell de Flix, sobre l'Ebre, [...] centre de recollida i distribució del blat procedent d'Aragó i de les terres de ponent», comprada a la família Sant Climent, aleshores fortament endeutada (Busqueta, 2016, p. 45).

El producte més bàsic de l'alimentació occidental, fins ben entrat el segle XIX, va ser el cereal, principalment blat, convertit en pa. El Consell de Cent tenia el monopoli d'aquest proveïment. Entre les decisions preses pel Consell barceloní hi havia l'entrada lliure de cereals (Cáceres Nevot, 2016). El magatzem de cereals, o pallol, era prop del Portal de Mar, obert al segle XVI, per on arribaven les importacions marítimes (figura 1). I la plaça del Blat era on havia estat la Porta de Mar de l'antiga muralla romana, prop de l'actual encreuament de la Baixada de la Llibreteria i la Via Laietana. El Consell, però, controlava estrictament la producció i venda de pa, en regulava el preu —augmentava si calia el del pa blanc per subvencionar el negre—, i a més en vigilava la qualitat. El pa es pastava en el pastim (la fleca municipal, que al segle XVIII es traslladà des de l'anterior seu, al costat del pallol, cap a terrenys cedits pel convent de Sant Agustí) i es venia en un bon nombre de barraques repartides per la ciutat (Riera Melis, 2016; Feliu, 2016; Perelló Ferrer, 1996). Els molins situats sobre el rec Comtal, al Clot, al portal Nou, i prop de la desembocadura del rec, en la seva majoria, com també els més llunyans de Molins de Rei o Sant Boi, al Llobregat, eren fonamentals per a convertir el blat en farina (Feliu, 2016, p. 218; Perelló Ferrer, 1996).

Però el Consell tenia conflictes amb la catedral de Barcelona, que disposava d'importants recursos cerealístics procedents de delmes i censos. A través de la Pia Almoïna i de la Casa de Caritat —amb bells i ben conservats edificis—, omplia de blat els seus magatzems i feia pa en el seu propi pastim per proveir els canonges, per alimentar les persones inter-

nades en les seves institucions i per assistir diàriament els pobres de la ciutat (uns tres-cents, al segle XV). El conflicte arribava quan l'Almoïna intervenia en els mercats de blat i en comprava, reduint l'oferta barcelonina i exercint pressió sobre els preus; i, sobretot, quan les institucions de la catedral o els canonges posaven a la venda el pa que els sobrava, lliure d'imposicions (Serrahima Balius, 2016).

Els altres productes molt controlats pel Consell eren el vi, important proveïdor de calories, comercialitzat en múltiples tavernes (Sánchez Martínez, 2016) i la carn. A Barcelona, les carnisseries de carn fresca sempre van estar en mans privades, mentre que el municipi acordava suficient abastament amb el compromís dels carnisseros, controlava qualitats i preus i cobrava impostos. Les carnisseries eren espais tancats, on també s'escorxava. A mitjan segle XIV, n'hi havia dues de grans i algunes de petites: la Major, amb cinquanta-nou taules, estava situada al costat de la plaça del Blat, i la del Mar, amb setze taules, era prop de l'església de Santa Maria del Mar; entre les petites hi ha-

via la del barri de Sant Pere, amb vuit taules; la de la Boqueria (per a la mantança dels boccs) prop de Santa Maria del Pi, amb nou taules i un banc a la Rambla —davant de la porta de Santa Eulàlia (després anomenada de la Boqueria)—, i, també una taula de «carns perilloses» a la Rambla, davant de la Porta Ferrissa. Fins a 1391, també hi hagué la carnisseria de la comunitat jueva, al Call, amb escorxador propi. Més endavant el rei va fer noves concessions de carnisseries petites, repartides per la ciutat (Bañegas López, 2016). Els ramats que arribaven a Barcelona, per tal de recuperar pes, feien abans una estada en les pastures del Besòs i del Llobregat, al nord i al sud de la ciutat (Bringué Portella, 2016). Després caminaven cap a les portes de muralla i cap a les carnisseries, on eren escorxats.

La pesca i el proveïment de peix constituïen una altra font important de proveïment alimentari, tenint en compte la colla de dies que no es podia menjar carn per normativa eclesiàstica. Únicament es podia vendre peix a la peixateria de Barcelona, que primer consistia en un porxo situat prop de la platja, a la vertical de Santa

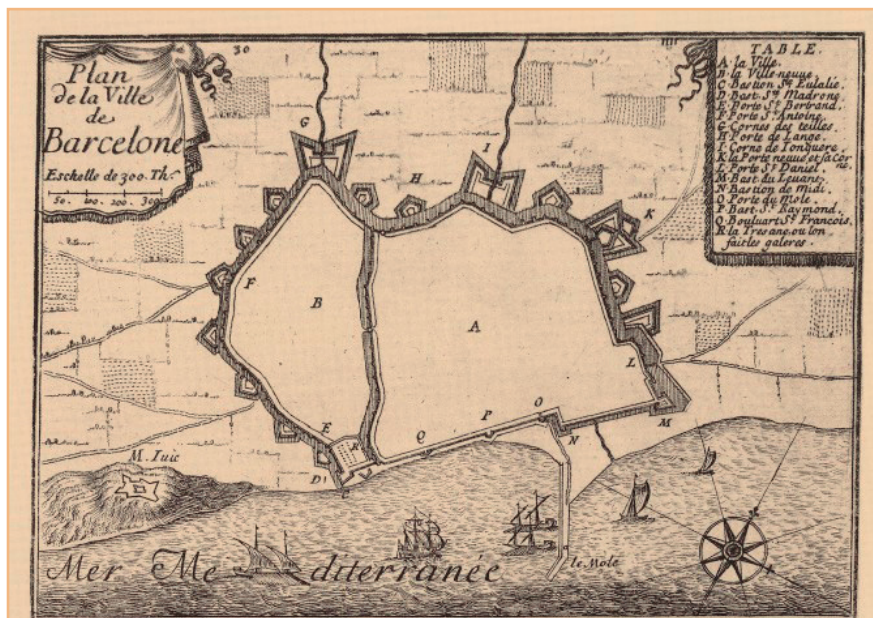


FIGURA 1. Mapa de Barcelona, amb el port i els camins d'arribada del proveïment, a finals del segle XVII.

FONT: Sébastien de Pontault de Beaulieu (París, 1674-1707). Col·lecció Ramon Soley. *Atlas de Barcelone*, 1998.

Maria del Mar. A finals del segle XVI va ser traslladada a la Ribera i, cap a 1600, al costat de la Torre Nova, un edifici amb porxos, enderrocats després de 1714 (figura 2). El monopoli havia estat privilegi reial i va passar a mans particulars el 1210. Els consellers van intentar, en va, obtenir aquest monopoli, i només van poder disposar d'un espai de venda al costat dels ponts i de la placeta que hi havia davant del portal de la Boqueria. Amb tot, sí que van aconseguir l'autoritat de regular el proveïment de peix. L'activitat pesquera a la costa barcelonina s'aturava a l'estiu i tenia el màxim esplendor durant la quaresma. El peix pescat «entre Montgat i Castelldefels, i fins a dotze lleugües mar endins, havia de ser venut a la peixateria de Barcelona», i també hi havia d'arribar la meitat de la pesca dels pescadors barcelonins feta en altres costes. En canvi, el peix sec i salat podia ser venut en qualsevol altre lloc, excepte en la peixateria (Comas Via i Vinyoles Vidal, 2016a; Soberón, 2016). Hi havia conflictes entre el Consell de la ciutat i els pescadors, que intentaven eludir el pagament d'impostos i el control de preus, i ells o les dones del seu entorn venien peix a peu de barca o a les barraques de vora mar. Les excavacions

arqueològiques han posat de manifest els successius enderrocs de barraques ordenats pels consellers als segles XVI-XVII, almenys els anys 1586, 1615 i 1627 (Soberón, 2016).

Els intercanvis comercials dels altres aliments es feien a l'aire lliure, a les places i alguns carrers, on acudien pageses i pagesos dels horts de la part baixa del Raval de Barcelona (les hortes de Sant Pau) i també de fora muralles (l'hort i vinyet del Pla). Venien fruites, hortalisses, volateria, caça, ous, formatges, fruites seques, plantes aromàtiques o medicinals, entre altres productes. També hi acudien revenedors i revenedores, però havien de situar-se en llocs diferents. En acabat, tothom havia de desmuntar les parades i deixar lliure els espais.

Entre les places de mercat, a més de la més destacada del Born, hi havia la de les Cols (desapareguda el 1402 en obrir la plaça del Rei), la de les Cireres (desapareguda a finals del segle XIV, amb les obres de la catedral gòtica), les places del davant de la peixateria i de les carnisseries, les dels portals de Santa Eulàlia (o de la Boqueria) i de la plaça Nova, i l'espai de la Rambla. L'aviram només es podia vendre a la plaça Nova, a la del Born i a la de l'Oli (aquesta només per

a revenedors, situada prop de l'actual plaça de Ramon Berenguer, on també hi havia un porxo per a la venda d'oli, de formatges i de pa) (Comas Via i Vinyoles Vidal, 2016a i 2016b).

En el context d'escassetat d'aliments, especialment de blat, el port de Barcelona i alguns altres de l'entorn van esdevenir peces essencials per al proveïment de la ciutat: «Barcelona construí la seva àrea d'abastament frumentari entre mitjan segle XII i començaments del XV a través d'un llarg procés de conquestes i annexions territorials de gran valor estratègic [...], com la Catalunya Nova, el regne de Sicília, Sardenya i Nàpols» (Benito Monclús, 2016, p. 32). L'àrea del proveïment s'anà estenent més enllà, per tota la Mediterrània i fins al nord d'Europa. Però també arribava blat de l'interior, usant el transport fluvial i les rutes terrestres, de manera més secundària (Cáceres Nevot, 2016). Més endavant s'arribà a Amèrica per fer portar productes colonials i bacallà (Valls-Junyent, 2016). Al segle XIX, el ferrocarril va ampliar el radi d'importacions barcelonines en permetre l'arribada de blat de l'interior peninsular (Pascual Domènech, 2016).

EL PATRIMONI DE L'ÈPOCA LIBERAL-CAPITALISTA: INICIATIVA PRIVADA, AMB INTERVENCIÓ MUNICIPAL O SENSE

La transició del mercat alimentari protegit d'àmbit municipal al lliure comerç, en paral·lel a la construcció dels estats liberals, va ser llarga —des de mitjan segle XVIII fins a mitjan segle XIX. Va comportar molts debats a tot Europa (Tafalla, 2016), i moltes inestabilitats a l'Estat espanyol (Arnabat, 2016; Fuster, 2016; Janué Mirret, 2016). Els monopolis locals es van anar desactivant i, finalment, els ajuntaments van perdre els béns propis amb la desamortització de 1855, uns béns que la ciutat de Barcelona ja havia perdut amb el decret de Nova Planta (López Guallar, 2016).

Però, al segle XIX, una ciutat industrial com Barcelona no es podia



FIGURA 2. La peixateria i les barraques de pescadors. Detall de l'arribada de Sant Ramon de Penyafort a Barcelona, de Giovanni Ricci da Novara, c. 1600. Es pot veure la peixateria al costat de la Torre Nova, el baluard de Migdia i les barraques de pescadors a la platja. Fotografia d'Emili Revilla.

permetre desajustos en el proveïment. En moments de crisi, la població obrera cridava «pa i treball». Les preocupacions municipals per impulsar obra pública i per mantenir alguna mena de control sobre el proveïment d'aliments van coincidir amb els interessos inversors de la burgesia i, entre altres, es va plasmar en la construcció de mercats, per primera vegada coberts (Janué Miret, 2016; Renom, 2016b; Guàrdia i Oyón, 2010).

Abans, a principis del segle XIX, l'Ajuntament de Barcelona ja s'havia plantejat designar un espai de mercat organitzat i permanent. L'any 1827 va fer un pla per situar-lo a la Rambla, entre els carrers del Carme i de l'Hospital, a la banda dreta anant cap a mar, tot deixant lliure el passeig central, que quedava més elevat. Contenia dues-centes parades de 16 pams de llarg per 9,5 d'ample (entre elles, cent per a les carns fresques i salades i quaranta-vuit per al peix). Aquest projecte no es va arribar a fer, però la idea de disposar d'un mercat estable sí que va concretar-se en una part de l'espai que havia ocupat el convent de Sant Josep, incendiat amb la bullanga de 1835. L'edifici d'aquest mercat de Sant Josep (pel lloc del convent), o de la Boqueria (com ja s'anomenava aquell entorn), encara no es va plantejar cobert. La primera pedra es va posar l'any 1840 i les obres es van endarrerir uns quants anys més (Bajet Royo i Roselló Chérigny, 2016). El primer mercat cobert de Barcelona va ser el de Santa Caterina (començat a construir el 1847). Els de després ja van ser de ferro: el Born (1876) i Sant Antoni (1882) (figura 3). Els mercats de Barcelona van ser d'iniciativa municipal i disposen d'estudis molt complets, tant des del punt de vista arquitectònic com del seu funcionament (Guàrdia, Oyón i Fava, 2010; Miller, 2016). Amb l'agregació dels municipis del Pla, dotats també de mercats, Barcelona va arribar a la vintena.

Des de mitjan segle XIX, l'Ajuntament també va afrontar la substitució de l'antic escorxador, situat damunt del rec Comtal, al carrer de la Marquesa, entre els safareigs públics i la muralla de Mar. Després de bus-

car-li lloc en terrenys de la Ciutadella, l'Eixample i Sant Martí de Provençals, l'any 1891 es va inaugurar el nou edifici al barri d'Hostafrancs (Janué Miret, 2016, p. 285-286; Puigvert Solà, 2016).

Mentre l'Ajuntament de Barcelona construïa mercats, el moviment cooperatiu s'estenia amb una important presència a molts barris, com Sants, les Corts, Gràcia, el Poblenou i el Clot. Entre les seves activitats, hi començà a figurar el consum i la iniciativa de fer compres en comú i de suprimir els intermediaris. En el Primer Congrés Cooperatiu Catalano-Balear, de juny de 1899, es creà una cambra regional, amb una oficina de relacions comercials, amb despatx al carrer d'en Tarrós, a Ciutat Vella, encarregada de centralitzar les compres —donant preferència a les cooperatives de producció— per tal de distribuir-les entre les entitats associades (unes quaranta el 1900). El cooperativisme de consum va passar de setanta-nou entitats, el 1911, a cent setanta-nou, el 1915. També es crearen alguns forns de pa col·lectius i algunes cooperatives de segon grau per a la carn (al carrer de Lledó, número 5, i al carrer d'Entença, número 60). Als anys

trenta, la cooperativa de consum més important era la Unió Cooperativista Barcelonesa (figura 4), nascuda el 1927 de la fusió de La Dignitat i El Reïllotge (Miró, 2016).

Al costat d'això, la iniciativa privada, afavorida pel sistema liberal, va posar en marxa nous espais del proveïment alimentari: botigues de queviures, adrogueries, peixateries, carnisseries, fleques, vaqueries i lleteries (Hernández i Pujol, 2016; Puigvert Solà, 2016, p. 317-321), entre d'altres, que es van escampar per tota la ciutat, configurant un mapa variat d'oferta i d'elements de patrimoni quotidià. Aquesta diversificació va anar en paral·lel a una preocupació més gran per la higiene, a uns canvis en el consum alimentari i a una transformació de les dietes, de manera desigual segons la classe, l'edat i el sexe de les persones (Guàrdia, Oyón i Fava, 2016; Hernández i Pujol, 2016; Cussó, 2016; Borderías, 2016; Muñoz Pradas i Nicolau Nos, 2016).

CONCLUSIONS

Els estudis interdisciplinaris aplicats al proveïment alimentari barceloní,



FIGURA 3. Mercat de Sant Antoni.

AUTOR: Antoni Esplugas. FONT: Arxiu Fotogràfic de Barcelona.



Figura 4. Interior de la Unió Cooperativista Barcelonesa els anys 1930, al carrer de Villarroel, 163. Fundació Roca i Galès.

reunits en el projecte del MUHBA i de l'AHCB, ofereixen una visió de conjunt i de llarga durada de la localització de les principals instal·lacions que van permetre la subsistència veïnal. També permeten observar la influència de la geografia del proveïment en la configuració urbana de la Barcelona preindustrial.

En els segles medievals i moderns, destaquen les instal·lacions dels productes més bàsics: els cereals i la carn. El territori dels cereals i del pa es va concentrar prop del mar, punt d'arribada d'importants carregaments de blat. El pallol i el pastim van estar junts a tocar del pla de Palau, el centre econòmic que també allotjava la duana, fins que al segle XVIII el pastim es va traslladar cap al nord i es va apropar als molins del rec Comtal. Aquesta concentració permetia al Consell barceloní controlar el moviment comercial, aplicar les corresponents impositcions i garantir el proveïment de pa als preus convenients.

Pel que fa a la carn, les carnisseries-escorxadors havien de rebre el bestiar procedent dels prats d'engreix, al nord, per la banda del Besòs, i al sud, per la del Llobregat. Ara els camins del nord estan desdibuixats, però encara hi ha traces del recorregut del sud, que entrava pel portal de

Sant Antoni i anava cap a la Rambla pels carrers de l'Hospital i del Carme (en els mapes encara s'observa el traçat que procedia de la Bordeta i de la Creu Coberta). Els ramats arribaven als portals de la Porta Ferrissa i de Santa Eulàlia (de la Boqueria), que havien estat entrades de les muralles medievals. Allà hi havia situades una colla de taules de carnisseries-escorxadors. Amb tot, les carnisseries més grans eren més al nord, al costat de Santa Maria del Mar i de la plaça del Blat.

Vora del mar també trobem la peixateria, amb distints emplaçaments. Hi havia un itinerari curt entre les barraques dels pescadors, a la platja, i la peixateria. El paper del Consell era controlar i taxar el producte, i evitar la venda de peix fora del circuit. Fruïtes, verdures, aviram, ous i altres productes es veïen en diferents places de la ciutat, en taulells desmuntables.

Al segle XIX, el ferrocarril i la millora de les comunicacions van alterar la geografia del proveïment medieval i modern, perquè van introduir noves lògiques menys vinculades al territori. A això s'hi van afegir les noves concepcions de l'economia liberal i els nous criteris socials i sanitaris. Els municipis van perdre atribucions

en el proveïment alimentari, però van aconseguir intervenir en altres àmbits, com l'ordenació dels espais i la construcció d'edificis per concentrar els intercanvis de manera ordenada i estable: els mercats, molt aviat coberts. La xarxa de mercats de Barcelona i la de les cooperatives de consum van configurar noves centralitats, les quals van atraure altres comerços al seu entorn.

El patrimoni material del proveïment alimentari de Barcelona ha deixat rastres de gran interès que permeten localitzar els llocs i els itineraris del proveïment medieval i modern i alguns dels edificis més emblemàtics de la següent etapa d'economia liberal, com són els mercats i algunes cooperatives, o el rastre de l'important escorxadors de finals del segle XIX, en un espai que avui és un parc.

AGRAÏMENTS

Les investigacions de Mercè Renom s'emmarquen en el programa del grup de recerca Treball, Institucions i Gènere de la Universitat de Barcelona, consolidat per la Generalitat de Catalunya (2014-SGR-171), i en el projecte «Crisis y reconstrucción de los mercados de trabajo en Cataluña, 1760-1960» (HAR2014-57187-P) del Ministeri d'Economia i Competitivitat. Entre 2012 i 2016 ha dirigit el projecte d'estudi del proveïment de Barcelona impulsat pel Museu d'Història de Barcelona (MUHBA) i l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona (AHCB).

L'autora agraeix els suggeriments rebuts per part de la historiadora Celia Cañellas, bona coneixedora de les polítiques municipals de la Barcelona contemporània; també fa un reconeixement a l'arquitecta Carolyn Steel per haver compartit reflexions sobre la geografia del proveïment de Barcelona en la seva visita a la ciutat el desembre de 2016, i dona les gràcies a les persones que van aportar les seves investigacions al projecte, molt més complexes i completes del que aquesta comunicació pot donar a entendre, ja que aquí no-

més s'han destacat alguns aspectes que permeten l'aproximació al patrimoni material del proveïment alimentari de Barcelona.

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- ARNABAT, R. (2016). «Liberalisme i proveïment alimentari a la ciutat de Barcelona, 1820-1923». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 243-256.
- BAJET ROYO, M.; ROSELLÓ CHÉRIGNY, E. (2016). «La transformació liberal en l'àmbit jurídic i els seus efectes en els mercats alimentaris de Barcelona: el cas de la Boqueria». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 257-270.
- BANEGAS LÓPEZ, R. A. (2016). «Abastar de carn la ciutat a finals de l'edat mitjana». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 121-132.
- BENITO MONCLÚS, P. (2016). «Crisis de subsistència i polítiques frumentàries a la Barcelona medieval». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 23-34.
- BORDERÍAS, C. (2016). «Nutrició i gènere a la Barcelona obrera». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 401-414.
- BRINGUÉ PORTELLA, J. M. (2016). «Pastures per als ramats de Barcelona als segles XVI-XVIII». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 133-146.
- BUSQUETA, J. J. (2016). «El patrimoni senyorial i les xarxes de proveïment: l'exemple del llinatge Sant Climent a la baixa edat mitjana». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 35-46.
- CÁCERES NEVOT, J. (2016). «El Consell municipal i el proveïment de cereals a la baixa edat mitjana». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 85-96.
- COMAS VIA, M.; VINYOLES VIDAL, T. (2016a). «La pesca i el proveïment de peix fresc». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 147-158.
- (2016b). «L'horta i la volateria als mercats». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 187-198.
- CORTEGUERA, L. R. (2016). «Pa i política als segles XVI-XVII». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 71-82.
- CUSSÓ, X. (2016). «Alimentació, salut i nivells de vida a la Barcelona industrial, 1820-1936». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 387-400.
- FELIU, G. (2016). «El pa al segle XVIII: continuïtats i canvis». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 213-224.
- FUSTER, J. (2016). «Les revoltes populars i les polítiques de proveïment alimentari a mitjan segle XIX». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 271-280.
- GUÀRDIA, M.; OYÓN, J. L. (2010). *Fer ciutat a través dels mercats: Europa, segles XIX i XX*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA.
- GUÀRDIA, M.; OYÓN, J. L.; FAVA, N. (2010). «El sistema de mercats de Barcelona». A: GUÀRDIA, M.; OYÓN, J. L. *Fer ciutat a través dels mercats: Europa, segles XIX i XX*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 263-298.
- GUÀRDIA, M.; OYÓN, J. L.; FAVA, N. (collab.) (2016). «La liberalització del mercat i l'evolució del consum de carn, 1800-1935». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 335-348.
- HERNÁNDEZ, I.; PUJOL, J. (2016). «Les vaqueries, les empreses lleteres i el control municipal». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 363-374.
- JANUÉ MIRET, M. (2016). «Les polítiques alimentàries dels ajuntaments del Sexenni, 1868-1874». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 281-294.
- LÓPEZ GUALLAR, M. (2016). «El proveïment del pa a Barcelona sota el règim de Nova Planta». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 201-212.
- MILLER, M. (2016). «Municipis i associacions de venedors i botiguers a principis del segle XX». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 323-332.
- MIRÓ, I. (2016). «El cooperativisme de consum: una temptativa d'autoabastiment proletari, 1866-1931». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 375-386.
- MUÑOZ PRADAS, F.; NICOLAUS NOS, R. (2016). «Alimentació i salut de la població infantil». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 415-427.
- PASCUAL DOMÈNECH, P. (2016). «El proveïment de cereals i farina de Barcelona durant el segle XIX». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 349-362.
- PERELLÓ FERRER, A. M. (1996). *L'arquitectura civil del segle XVII a Barcelona*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- PUIGVERT SOLÀ, J. M. (2016). «El control sanitari dels aliments a través dels escorxadors i les vaqueries urbanes». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 309-322.
- RENOM, M. (2016a). «El proveïment alimentari de Barcelona, en el context

- europèu i en la llarga durada». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 11-17.
- RENOM, M. (2016b). «La construcció de mercats a la segona meitat del segle XIX: una resposta a diversos reptes». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 295-308.
- RENOM, M. (coord.) (2013). *Alimentar la ciutat: El proveïment de Barcelona del segle XIII al segle XX*. Barcelona: Museu d'Història de Barcelona. (Llibrets de Sala; 12). També disponible en línia a: <http://cbab.bcn.cat/uhtbin/cgi_sirsi/x/0/0/57/520/11620?user_id=CATALA> [Consulta: octubre 2016]. [Hi ha traducció al castellà i a l'anglès]
- RENOM, M. (ed.) (2016). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA.
- RIERA MELIS, A. (2016). «De la pastera a la taula: el pa de Barcelona durant l'edat mitjana». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 97-108.
- SÁNCHEZ MARTÍNEZ, M. (2016). «Vi i tavernes a la baixa edat mitjana a través de les ordinacions». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 109-120.
- SERRAHIMA BALIUS, P. (2016). «La catedral de Barcelona i el pa al segle XV: la Pia Almoina i la Casa de Caritat». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 59-70.
- SOBERÓN, M. (2016). «La confraria de pescadors de Barcelona, 1575-1650». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 159-172.
- STEEL, C. (2013). *Hungry city: How food shapes our lives*. Londres: Vintage.
- TAFALLA, J. (2016). «De l'economia moral de les subsistències a l'economia de mercat: els debats a la França de finals del segle XIX: una resposta a diversos reptes». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 229-242.
- VALLS-JUNYENT, F. (2016). «El comerç atlàntic i el proveïment de bacallà». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 173-186.
- VERDÉS-PIJUAN, P. (2016). «Fiscalitat municipal i proveïment urbà baix-medieval». A: RENOM, M. (ed.). *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona: MUHBA, p. 47-58.